

Din digitale gæstelærer: Dak Wichangoen

Lærervejledning til forløbet 'Stolt mad med Dak Wichangoen'



Forløbet er udviklet til at sætte fokus på faglig stolthed på erhvervsskolernes fødevareuddannelser



Forløbet er målrettet elever på hovedområdet 'Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser'



Online eller fysisk fremmøde



Forløb på 2-5 timer afhængigt af målgruppe

Faglig stolthed er omdrejningspunktet i dette forløb, der giver eleverne et sprog for faglig stolthed og deres faglige kunnen samt styrker deres bevidsthed om, at faglig stolthed er vigtigt. I forløbet fortæller kokken Dak Wichangoen om sit arbejde og om, hvad der gør hende stolt af sit fag og profession.

Det er centralt, at elever på EUD-hovedområdet 'Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser' er bevidste om deres faglige kunnen og har et sprog for, hvad faglig stolthed er for dem. Det kan styrke deres vej mod at blive dygtige faglærte, der er glade for og stolte over deres virke.

Faglig stolthed kan desuden hjælpe eleverne til som faglærte at være bevidste om, hvilke roller de har som faglærte i de virksomheder, de bliver ansat. Samtidig kan det faglige sprog og den faglige stolthed bidrage til innovation og udvikling.

I dette forløb er Dak Wichangoen (født 1986) gæstelærer. Dak Wichangoen er udlært som kok hos Brødrene Koch i Århus. Da

hun var udlært, blev hun ansat på Michelin-restauranten Kiin Kiin i København. Her avancerede hun hurtigt og blev snart den eneste kvindelige køkkenchef på en dansk Michelin-restaurant. Dak Wichangoen har også været dommer i de populære tv-madprogrammer MasterChef og Maddysten og optrådt i Vild med dans.

Dak Wichangoen er født i Thailand, hvor hun boede, indtil hun var syv år. Herefter voksede hun op i byen Djeld ved Vinderup i Jylland.



Forløbets formål

Faglig stolthed er kodeordet i dette gæstelærerforløb, som skal motivere de studerende til at tænke over spørgsmål som:

- Hvad gør mig fagligt stolt?
- Hvilken slags faglært vil jeg gerne være?
- Hvilke værdier betyder noget for mig?
- Hvilken type virksomhed vil jeg gerne være ansat i?

Forløbet er udviklet til fødevareruddannelser såsom kok, tjener, ernæringsassistent og bager. De temaer, der berøres, kan også anvendes på andre uddannelser inden for hovedområdet 'Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser'.

Forløbet er i overensstemmelse med erhvervsuddannelsernes formål om at fremme elevernes dygtighed og faglige stolthed. Forløbet kan desuden kobles til:

- Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser, uddannelsens formål, stk. 2: Uddannelsen skal bidrage til udvikling af elevens erhvervsfaglige, studieforbereende og personlige kompetencer under hensyn til arbejdsmarkedets behov, faglig mobilitet og elevens behov på en sådan måde, at eleven bliver så dygtig som muligt. Uddannelsen skal herunder bidrage til udvikling af elevens karakterdannelse, faglige stolthed og evne til selvstændig stillingtagen, samarbejde og kommunikation.
- Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser, uddannelsens formål, stk. 3: Uddannelserne skal i almindelighed bidrage til udviklingen af elevens innovative og kreative kompetencer med henblik på elevens deltagelse i produkt- og serviceudvikling og erhvervelse af forudsætninger for etablering af egen virksomhed.

Forløbet kan inden for fagområder med særligt fokus på fødevarer også danne afsæt for at adressere viden, færdigheder og kompetencer relateret til temaer som:

- Råvarekendskab – kvalitet, sensorik, sæson og anvendelsesmuligheder
- Tilberedningsmetoder
- Bæredygtighed, økologi og madspild
- Refleksion over, udvikling af og forbedring af praksis
- Kreativitet og innovation.

Formålet med forløbet er endelig at give eleverne nye muligheder for at lære, motivere og styrke deres trivsel med undervisning af gæstelærere, der er faglige kapaciteter på deres felt.

Find alle de digitale gæstelærerforløb på www.emu.dk

Forløbets opbygning

Forløbet er opdelt i fem korte videoer med Dak Wichangoen, hvor hver video understøtter specifikke undervisningsaktiviteter.

Denne vejledning giver forslag til aktiviteter til undervisning af elever på grundforløb 1 (GF1) og på grundforløb 2 (GF2) samt på hovedforløbet.

Undervisningen kan gennemføres enten fysisk på skolen eller online.

Videoerne med Dak Wichangoen kan give blik for, at faglig stolthed både kan handle om gæsters, mesters, læreres og forbilleders anerkendelse samt om en indre tilfredshed med godt håndværk og god professionsudøvelse. Faglig stolthed af den slags er der lige så meget plads til i et hospitalskøkken eller en virksomhedskantine som i en Michelin-restaurant.

For at understøtte elevernes nysgerrighed og forforståelse kan læreren sætte ord på, hvorfor faglig stolthed er et centralt element i at være faglært. Det handler eksempelvis om, at faglig stolthed kan give eleverne selvværd og selvtilid omkring deres uddannelsesvalg og arbejde. Det kan i den forbindelse være relevant, at læreren taler med eleverne om, hvordan



de kan bevare deres faglige stolthed under uddannelsen, når de skal i praktik og i arbejde. Desuden kan læreren tale med eleverne om, at faglig stolthed ikke er en fiks og færdig størrelse, men noget de skal arbejde med gennem hele deres uddannelse og arbejdsliv.

Video 1: Faglig stolthed

I denne video fortæller Dak Wichangoen om den faglige stolthed og det stærke sammenhold, der er i et travlt køkken. Hun ser sine kollegaer som en "lille familie", der hver aften får et adrenalinsus, når kunderne skal serviceres.

Læreren kan benytte videoen som led i at introducere forløbets fokus på faglig stolthed. Videoen kan hjælpe til at sætte scenen, hvis læreren også giver et oplæg om, hvorfor det er relevant at arbejde med faglig stolthed, og hvorfor det er vigtigt at forholde sig til, hvilken slags faglært man gerne vil være.

Anvendes forløbet til undervisning på GF1, kan læreren didaktisere videoen med en klassedrøftelse om, hvad eleverne forstår ved 'faglig stolthed' inden for fagretningens forskellige uddannelser. Eleverne kan eventuelt inddeles i grupper, efter hvilken uddannelse de er særligt nysgerrige på. Følgende spørgsmål kan hjælpe eleverne i deres drøftelser:

- Hvilke ord eller handlinger forbinder du med faglig stolthed i det fag/den uddannelse, som du er nysgerrig på?
- Tænk på en faglært, som, du synes, har grund til at føle sig faglig stolt. Hvad kan personen være stolt af?
- Hvad kunne gøre dig stolt, hvis du havde samme uddannelse som den faglærte, du tænker på?
- Hvad gør Dak Wichangoen fagligt stolt? Kan du genkende dig selv i det? Hvorfor/hvorfor ikke?

Anvendes forløbet til undervisning på GF2 eller på hovedforløbet, er det også relevant at sætte en klasse-drøftelse i gang med fokus på, at faglig stolthed kan være mange ting. Læreren

kan bede eleverne drøfte i grupper eller par, hvad de forstår ved faglig stolthed ud fra spørgsmål som disse:

- Hvilke ord eller handlinger forbinder du med faglig stolthed?
- Tænk på en aktivitet, hvor du har følt dig faglig stolt - hvad gjorde dig stolt?
- Tænk på en faglært, som, du synes, har grund til at føle sig faglig stolt. Hvad kan/bør personen være stolt af?

På baggrund af deres drøftelse kan eleverne enten:

- Udpege fem ord eller begreber, som kendetegner faglig stolthed for dem.
- Fremstille en fortælling med afsæt i én af deres egne oplevelser om faglig stolthed.
- Udvælge én fagperson, som de mener skal være faglig stolt, og begrunde hvorfor.

Eleverne deler og drøfter deres ord, begreber, fortællinger eller fagpersoner i plenum. Læreren kan eventuelt fastholde elevernes pointer på tavlen eller online, så det er muligt at vende tilbage til dem senere i forløbet.

Video 2: Fra elev til Michelin-kok

Som ung havde Dak Wichangoen ild i øjnene og knoklede med egne ord en vis legemsdel ud af bukserne. I denne video fortæller hun om at nå helt til tops i en mandsdomineret branche, hvor det at kunne forfølge sit mål er afgørende.

Didaktiseringen af denne video er indledningsvis ens for elever på begge spor. Læreren kan bede eleverne om at notere og være opmærksomme på, hvad Dak Wichangoen siger om faglig stolthed, mens de ser videoen. Eleverne kan for eksempel lytte efter, hvad hun siger om:

- Det at brænde for noget og arbejde hårdt for at nå sine (små eller store) mål.
- Glæde ved at skabe og forfine.
- Stolthed over at glæde gæsterne med det, man skaber.



- Stolthed ved at vide, at man gennem sit arbejde kan være med til at adressere samfundsmæssige udfordringer. For eksempel ved at sætte fokus på gode råvarer og deres vej fra produktion til bord.

Eleverne kan herefter drøfte parvis eller i grupper, hvordan Dak Wichangoens fortælling stemmer overens med deres egne overvejelser og oplevelser med faglig stolthed. Tilfører hendes fortælling nye perspektiver? Anvendes forløbet til undervisning af elever på GF1, kan eleverne på baggrund af deres noter til videoen og klassens drøftelser efterfølgende i grupper udarbejde plancher, hvor de beskriver, hvordan de nu opfatter faglig stolthed.

Anvendes forløbet til undervisning af elever på GF2 eller på hovedforløbet, kan eleverne gå videre med at overveje, hvad de hver især særligt er optaget af i forhold til deres egen faglige stolthed - for eksempel:

- Hvilken slags faglært de gerne vil være?
- Hvilke værdier de lægger vægt på i deres erhverv?
- Hvilke muligheder de har for at realisere disse værdier i løbet af deres uddannelse (skole og praktik)?

Video 3: Spisevaner og smage

Chili, fiskesauce, koriander og soya. Dak Wichangoen fortæller i denne video om sin passion for det asiatiske køkken og de råvarer og smage, det asiatiske køkken tilbyder. Hun ser også en opgave i at lære folk at spise "rigtigt" og forstå, hvor råvarerne i vores mad kommer fra.

Anvendes forløbet til undervisning af elever på GF1, kan læreren didaktisere videoen ved at bede eleverne tilberede en enkel ret med inspiration fra det asiatiske køkken. I tilberedningen af retten skal eleverne desuden fokusere på at få netop deres faglige stolthed til at træde frem. Det kan eksempelvis være stoltheden ved at præsentere en ret med klare smagsnuancer, at gennemføre tilberedningen i god ro og orden med styr på den løbende oprydning, at demonstrere og

anvende færdigheder til at skære grønsager fint eller andet.

Som afslutning på aktiviteten kan eleverne præsentere deres ret for klasse-kammeraterne og forklare, hvor og hvordan deres faglige stolthed kommer til udtryk. Eleverne kan eventuelt medbringe deres plancher fra arbejdet med video 2 som støtte til præsentationen.

Anvendes forløbet til undervisning af elever på GF2 eller på hovedforløbet, kan opgaven vinkles lidt anderledes. Læreren kan bede eleverne forberede et produkt individuelt, parvis eller i grupper - en ret, et brød, en menu eller en bordopdækning, en servering eller lignende. Som udgangspunkt for produktet kan eleverne genbesøge de fem ord eller begreber, som de i forbindelse med den første video valgte som værdier eller kendetegn for faglig stolthed. I produktet skal værdierne træde frem.

Undervejs i processen kan eleverne filme eller tage billeder til en afsluttende dokumentation. Aktiviteten kan for elever på GF2 eller hovedforløbet afsluttes med, at de deler deres dokumentation (for eksempel videoer eller billeder) og begrundet deres faglige stolthed. Læreren kan eventuelt opstille faglige kriterier for elevernes præsentation fra uddannelsens bekendtgørelse - eksempelvis kan læreren bede eleverne om at forholde sig til tilberedningsmetoder, råvarekendskab, bæredygtighed og så videre.

Hvis forløbet gennemføres som online-undervisning kan opgaven for elever i begge spor gennemføres ved, at eleverne beskriver eller fortæller, hvilket produkt de vil lave og hvorfor.



Video 4: At komme op på hesten igen

Det er ok at blive ked af det, hvis du får en dårlig anmeldelse. Det fortæller Dak Wichangoen, der i denne video har fokus på at bruge fejl og kritik som et middel til at blive bedre til sit håndværk.

Læreren kan undervise ud fra denne video ved at tage fat i spørgsmålet om 'udfordret faglig stolthed'. Noget, som Dak Wichangoen for eksempel beskriver som vilje til at klø på uanset udgangspunkt, fejle, øve sig endnu mere (nice to), lykkes og på et tidspunkt opnå mestring.

Spørgsmålet om udfordret faglig stolthed kan gribes an som en classesamtale ud fra spørgsmål som disse:

- Var der noget i den foregående aktivitet, som udfordrede din faglige stolthed?
- Hvad kan udfordre din faglige stolthed?
- Hvad fortæller Dak Wichangoen om at få sin faglige stolthed udfordret?
- Hvordan kan man lykkes med som Dak Wichangoen at holde fokus selv på hårde dage?
- Hvilke erfaringer har du selv med at vende noget negativt til positivt i en professionel sammenhæng?

Læreren kan bede eleverne om at notere i deres logbog, når deres faglige stolthed bliver udfordret på uddannelsen eller i deres praktik. Logbogen kan bruges som et tilbagevendende element i arbejdet med faglig stolthed.

Video 5: Dak Wichangoens bedste råd

Sæt dig et mål. Sådan lyder rådet fra Dak Wichangoen, der allerede som ung kok havde et mål om at nå toppen. Men undervejs handler det om at nyde og leve på de små sejre, man får i køkkenet. Det giver nemlig ifølge Dak Wichangoen motivation til at nå sine højeste mål.

Forløbet kan afsluttes med, at eleverne deler deres dokumentation (for eksempel videoer eller billeder) og begrundet deres faglige stolthed. Læreren kan eventuelt opstille faglige kriterier for elevernes præsentation fra uddannelsens bekendtgørelse - eksempelvis kan læreren bede eleverne om at forholde sig til tilberedningsmetoder, råvarekendskab, bæredygtighed og så videre.

Aktiviteten kan desuden glide naturligt over i en evaluering af forløbet (se nedenfor).



Evaluering

Evalueringen kan tilrettelægges ud fra det uddannelsesniveau, der er blevet undervist på. For eleverne på GF1 kan læreren facilitere en fælles drøftelse af, om de er blevet opmærksomme på noget nyt omkring faglig stolthed og uddannelserne.

For eleverne på GF2 eller på hovedforløbet kan læreren lade elevernes videoer eller billeder indgå i en feedbackproces, hvor eleverne parvis giver hinanden feedback ud fra disse spørgsmål:

- Hvad hæfter jeg mig ved, at min makker bør være fagligt stolt af?
- Hvilke værdier kommer til udtryk i produktet?
- Hvilke begreber eller værdier passer på min makker?

Evalueringen kan uanset uddannelsesniveau afsluttes med, at eleverne reflekterer individuelt og noterer følgende i deres logbøger:

- Et aspekt omkring faglig stolthed, som, eleverne ønsker, skal have betydning for deres uddannelsesforløb fremadrettet.

- En beskrivelse af, hvordan eleverne kunne ønske sig, at aspektet kan få betydning for deres uddannelsesforløb.

Tilrettelæggelse

Hele forløbet kan gennemføres online eller ved fysisk fremmøde. Anvendes forløbet til undervisning på GF1 har forløbet en varighed på to til tre timer, hvor det ved undervisning på GF2 eller på hovedforløbet har en varighed på tre til fem timer.

Forløbet kan gennemføres i et klasselokale, hvor der skal være mulighed for at afspille videoen med Dak Wichangoen. Enkelte aktiviteter lægger op til, at eleverne arbejder i et køkken, men der er alternative opgaver, hvis der ikke er et køkken til rådighed. Derudover skal eleverne have adgang til at filme eller tage billeder med enten telefon eller tablet.

Hvis undervisningen er online...

Forløbet kan gennemføres online, hvis fysisk undervisning ikke er en mulighed. I onlineversionen af forløbet kan der gøres brug af online klasserum såsom breakout rooms på skolens virtuelle platform for at understøtte gruppeaktiviteter. Læreren kan også introducere Padlet til at fastholde fælles brainstorm eller præsentere elevernes produkter. I onlineversionen må værkstedsaktiviteter

(for eksempel forberedelse af en ret i et køkken) undværes, og eleverne kan i stedet præsentere deres planer for retten, serveringen eller andet. Desuden må udarbejdelsen af plancher i onlineversionen af forløbet erstattes med en beskrivelse i PowerPoint eller lignende, som der kan arbejdes i med billeder og figurer.

Publikationen er udarbejdet Maj 2021 af Rambøll Management Consulting, Københavns Professionshøjskole, VIA University College, Syddansk Universitet og Operate for Styrelsen for Undervisning og Kvalitet.

Grafisk tilrettelæggelse: Operate



**BØRNE- OG
UNDERVISNINGSMINISTERIET**



RAMBOLL



SDU

OPERATE