

Dette bilag er en del af undervisningsforløbet restaurant på FGU Nordvest på emu.dk.

Udarbejdet af FGU Nordvest marts 2022 for Børne- og Undervisningsministeriet

Didaktiske principper der er særligt i fokus i forløbet

Nedenfor nævnte didaktiske principper er særligt i fokus med forløbet:

- *Praksisbaseret dannelse og læring:* Eleverne skaber noget helt konkret; i dette tilfælde et lokale. Det er tydeligt at se, hvor langt man er nået og om man har gjort et godt stykke arbejde. Eleverne lærer at anvende det de lærer i praktisk. F.eks. så er *Beregning* vigtigt når der skal indkøbes X liter maling med et budget på X kroner til formålet.
- *Synlige læringsmål:* Det synliggøres for eleverne i forhold til specifikke opgaver og undervisningens organisering, hvad der skal læres og hvorfor. Læringsmålene kan være individuelle, især fordi eleverne ofte er blandet på forskellige tidspunkter i forskellige fag. Det er vores opfattelse at eleverne er helt indforståede med, at det ene hold har fokus på andre ting end, hvad deres eget hold har fokus på.
- *Evaluering:* Underviseren er i dialog med eleven om den faglige progression, og om hvad eleven fremadrettet skal arbejde med for at nå de opstillede læringsmål.
- I denne feedback-proces bidrager både eleven og underviseren med refleksioner over læringen og opnåelsen af de opstillede læringsmål. Der var denne gang stort fokus på at huske at tage fotos af hele processen, med det formål at alle fik det gemt i deres arbejdsportfolio. Disse fotos gav en rigtig god forståelse af, at der var sket noget helt tydeligt og håndgribeligt.