

**Projekt nr. 5**

<b>Titel og leadpartner</b>	<b>"Gastro Lab" – v. Hotel- og Restaurantskolen</b>	
<b>Projektbeskrivelse</b> STEM målsætninger – lokaliteter – varighed – hovedaktiviteter – målgrupper – output – effekter	<p><b>Flere faglærte med STEM kompetencer. Flere skal uddanne sig indenfor STEM. Kompetencer til grøn omstilling.</b></p> <p>Projektet vil i perioden januar 2021 – juni 2023 udvikle og indrette et gastronomisk laboratorium, lave kompetenceløft af undervisere samt udvikle og afprøve undervisningsmateriale og -forløb med fokus på, hvordan eleverne kan bidrage til grøn omstilling. Målgruppen er både HTX, EUX og EUD.</p> <p>Gastro lab er et lokale, som kan danne rammerne for nytænkende, bæredygtig og innovativ undervisning for både undervisere og elever. Omdrejningspunktet for undervisnings vil være fermenteringsteknikker.</p> <p>Målene er at flere HTX-elever søger ind på STEM faglig EUD, flere EUD og EUX-elever fastholdes på uddannelsen samt HTX-, EUD- og EUX-elever får forståelse for, hvordan deres uddannelse kan bidrage til grøn omstilling.</p>	
<b>Partnere og interessenter</b>	<p><b>Partnere:</b></p> <p><b>Interessenter:</b> Smag for livet</p>	
<b>Økonomi</b> Budget – Finansiering – RegH-del	<p>Samlet budget på i alt: <u>1.825.000 kr.</u>, som søges finansieret således:</p> <p><b>RegionH: 1.368.750 kr. (udgør 75% af budgettet)</b></p> <p>Hotel- Og Restaurantskolen: 456.250 kr.</p>	
<p><b>Vurdering i forhold til tildelingskriterier</b> (pointskala: <b>1</b> = mangelfuld, <b>2</b> = OK, <b>3</b> = stærk, <b>4</b> = meget stærk)</p>		
<b>- Regional udvikling</b>	<b>3</b>	Bidrager til regionens målsætninger om flere faglærte med STEM kompetencer, få flere til at uddanne sig indenfor STEM samt målsætninger indenfor grøn omstilling og bæredygtighed.
<b>- Afhængig af tilskud og ekstern funding</b>	<b>2</b>	Projektet kan ikke gennemføres uden regionale udviklingsmidler. Partnerne lægger tilsammen 25% egenfinansiering gennem timeforbrug. Ingen yderligere ekstern funding.
<b>- Mulighed for udbredelse</b>	<b>2</b>	Skalering af projektet internt på skolen er muligt.
<b>- Bredt partnerskab</b>	<b>1</b>	Smag for livet indgår, men projektet løber kun til 2021, så det er uklart hvordan. Der er ikke andre parter tænkt ind i projektet.
<b>- Nyskabende</b>	<b>3</b>	Spændende ny måde at arbejde med bæredygtighed i undervisningen.
<b>Samlet vurdering (max 20 point)</b>	<b>11</b>	Projektet er særligt stærkt på at tænke bæredygtighed ind i undervisningen. Svagt på partnerskaber.
<p><b>Yderligere bemærkninger</b></p> <p>(om fx: Formalia, effektkæde og kritiske antagelser, organisering og milepælsplaner, kommunikation)</p> <p>Et spændende og nytænkende projekt, men med et svagt fokus på STEM. Relativt dyrt projekt.</p> <p>Har et stort fokus på rekruttering til og gennemførelse på erhvervsskolerne, samt på at give eleverne undervisning i bæredygtighed, og viden om, hvordan de kan bruge bæredygtighed i deres fag.</p>		