

Lokale undervisningsplan GF2
Gastronom



Indhold

Lokal undervisningsplan	3
Praktiske oplysninger	3
Pædagogiske, didaktiske og metodiske grundlag.....	3
Kriterier for vurdering af dine kompetencer og forudsætninger	4
Samarbejde med det faglige udvalg, praktikvirksomheden og dig	5
Lærerkvalifikationer	5
GF2 Gastronom – mål	5
GF2 Gastronom – indhold	7
Valgfag:	13
Tilrettelæggelse og didaktiske overvejelser jf. det pædagogiske hjul:	13
Grundteknikker:	13
Råvarer:	15
Omtanke i store gryder:	17
VFU:	18
Storkøkken	19
Restaurationskøkkenet:	21
Samarbejde	23
Problemløsning	24
Differentiering og variation	24
Helhedsorienteret og praksisrelateret, samt tværfagligt	24
GF2 Gastronom – evaluering og bedømmelse	24
Feedback på praktisk aktivitet	24
Feedback på teoretisk aktivitet	24
Øvrige afsluttende bedømmelser	27
Bedømmelses grundlag:	27
Bedømmelseskriterier:	27
Bedømmelseskriterier:	28
Grundfag	29
Certifikat fag	29

Uddannelsesbekendtgørelse: Gastronom: <https://www.retsinformation.dk/eli/ta/2022/603>

Bekendtgørelse for erhvervsuddannelser: [Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser \(retsinformation.dk\)](#)

Erhvervsuddannelsen for gastronomer

Grundforløb 2, 20 uger

Lokal undervisningsplan

Praktiske oplysninger

Grundforløbets anden del for Gastronomer gennemføres på adressen Vester Alle 26, 8900 Randers C.

Uddannelsens overordnede ledelse varetages af Områdechef Bent Ooppelstrup bo@tradium.dk og den pædagogiske ansvarlige er Uddannelsesleder Lykke Kristensen, llk@tradium.dk

Pædagogiske, didaktiske og metodiske grundlag

Undervisningen organiseres på en sådan måde, at den tilgodeser, at:

- Du får en forståelse for din egen indflydelse på undervisningen
- Du får øvelse i at være selvtænkende og søgende
- Du får en forståelse for dig selv og bliver afklaret i forhold til uddannelsen
- Du bliver så dygtig som muligt

De elementer som indgår i Tradiums fælles pædagogiske og didaktiske grundlag, det pædagogiske hjul, er omdrejningspunktet for det pædagogiske arbejde. Det gælder dels for udvikling og beskrivelse af nye undervisningsforløb og dels for lærernes udvikling og planlægning af undervisning.

På Gastronom uddannelsen udmøntes Tradiums pædagogiske hjul i følgende konkrete pædagogiske, didaktiske og metodiske overvejelser, der lægges til grund for undervisningens tilrettelæggelse:

Faglige ambitioner

Et grundlæggende princip for undervisningen er, at du gives betingelser for selv at kunne udvikle din viden. Undervisningen tilrettelægges på en sådan måde, at du hjælpes til selv at skabe din viden, erfaring og kunnen ud fra oplevelser med løsning af opgaver og problemstillinger.

Kobling mellem skole og verden

Undervisningen planlægges i videst muligt omfang funktionelt og helhedsorienteret. Funktionel indikerer, at undervisningen tilrettelægges i nøje overensstemmelse med den praksis, der er gældende for branchens udøvere. Helhedsorienteret indikerer, at denne praksis inddrages i undervisningen i de sammenhænge, som de forefindes i branchen virkelighed dvs. alle læringsaktiviteter tager udgangspunkt i et fagligt emne. Faglighed skal være synlig både i arbejdsformen, indholdet og omgangstonen.

Den enkelte i fællesskabet

Differentieringen tager udgangspunkt i dit standpunkt og behov. Måden, hvorpå der differentieres, er afhængig af kompetencer, undervisningens indhold og aktivitet. I de forskellige undervisningssituationer differentieres ved hjælp af forskellige metoder, for eksempel opgavetyper eller arbejdsmetoder og hjælpemidler.



Målrettet feedback

Gennem grundforløbet gennemfører lærerne evalueringssamtaler, hvor du og din lærer diskuterer forløb, metoder og udbytte af undervisningen. Formålet med denne evaluering er at hjælpe og vejlede dig samt evaluere undervisningens metode og indhold.

Motiverende relationer

Din tryghed er grundlaget for et højt indlæringsniveau. Trygheden opbygges ved:

- gentagende oplysning om uddannelsens forløb og krav
- gennem sociale øvelser, bevægelse og fysiske aktiviteter og kulturelle oplevelser
- tilknytning til en fast kontaktlærer
- indsættelse af mentor, SPS, læsevejleder og psykolog, hvis det er påkrævet.

Kreativitet og innovation

Ud over at fungere som underviser og formidler af et veldefineret emne, fungerer læreren også som faglig vejleder, når du arbejder selvstændigt med aktiviteterne, og læreren giver råd og vejledning. Der lægges mere vægt på læreprocessen frem for på undervisning i traditionel forstand, hvilket betyder, at der kræves et højt aktivitetsniveau af dig. Særlig innovative metoder vægtes højt i undervisningen.

EUV-elever undervises på hold med elever under 25 år, dog organiseres og differentieres undervisningen under hensyn til deres særlige behov.

Kriterier for vurdering af dine kompetencer og forudsætninger

Allerede ved tilmeldingen til grundforløbets 2. del (senest ved forløbets start) indkaldes du til en samtale med en af afdelingens kontaktlærere. Alle elever tilknyttes en kontaktlærer i hele grundforløbet.

Kontaktlæreren vil altid være en af dine faste undervisere. Formålet med kontaktlærerordningen er at støtte dig i at tilrettelægge dit uddannelsesforløb ud fra dine forudsætninger og kompetencer på en sådan måde, at du lærer at tage ansvaret for egen læring, udvikler dine personlige kvalifikationer og bliver klar over konsekvenserne af dit uddannelsesvalg.

Kontaktlæreren arbejder sammen med dig om at udvikle din valgkompetence. Du trænes i at kunne sætte uddannelsesmål, evaluere egen indsats og sætte nye mål i dit uddannelsesforløb. Formålet med kontaktlæreren arbejder er endvidere at være med til at skabe et socialt rum med plads til alle, samt at støtte din faglige, personlige og sociale udvikling. Den indledende samtale har som hovedformål at optimere din mulighed for at gennemføre grundforløbet, desuden at tilvejebringe oplysninger om dig, der senere vil være vigtige elementer i udarbejdelse af din personlige uddannelsesplan. Under denne samtale formulerer du og din lærer i fællesskab målet for den samlede uddannelse.

EUX

Tradium udbyder EUX på Grundforløb 1 på fagområdet MAD, men for nuværende ikke på Gastronom grundforløbets 2.del. Det skal du fortsætte uddannelsens hovedforløb på anden skole.

Godskrivning

Der kan søges om godskrivning for hele eller dele af grundforløbet, hvis du har kvalifikationerne i forvejen. Det er dig, der ansøger om godskrivning og vedlægger dokumentation. Ansøgningen sendes til kontaktlæreren, som vil behandle din ansøgning om merit.

Samarbejde med det faglige udvalg, praktikvirksomheden og dig

Lokal Uddannelsesudvalg

Tradium - HKR deltager ved de lokale uddannelsesudvalgsmøder på College360 og Aarhus Tech jf. udvalgte forretningsorden. Skolen er medlem af udvalget, men har ikke en funktion af sekretariat for udvalget. Gennem samarbejde med medlemmer for udvalget, der repræsenterer de lokale arbejdsgivere og modtager, deles erfaring og viden. Det gøres ved at tage aktuelle problemstillinger op, der vedrører det lokale arbejdsmarked, med det formål, at forbedre og give bidrag til uddannelsen. Således søges det, at uddannelsen er tidssvarende og opdateret i forhold til det behov det lokale arbejdsmarked efterspørger. Desuden drøftes og bearbejdes den lokale uddannelsesplan i udvalget og der foretages rettelser i det omfang udvalget finder nødvendigt.

Samarbejde med dig

Gennem kontaktlæreren vil skolen samarbejde med dig om afvikling af prøver. Dette vil ske igennem vejledning, hvor kontaktlærer gennem sin erfaring og viden, vil kunne støtte dig. Du vil således kunne søge støtte til at finde egne fokuspunkter forud for en prøve. Desuden vil du kunne søge støtte til udførelse, hvis du har særlige udfordringer som f.eks. ordblindhed.

Tradium tilbyder i samarbejde med College360, skolepraktik ved Gastronomuddannelsen

Lærerkvalifikationer

Lærerkvalifikationer

Det er målsætningen for Tradium, at lærerne har en høj faglig og pædagogisk tilgang til uddannelsen. Derfor deltager lærerstaben løbende på uddannelse og efteruddannelse i fagfaglige fag og pædagogiske fag.

Endvidere sikres lærernes fagfaglige kvalifikationer og kompetencer gennem målrettet deltagelse i relevante faglige kurser, virksomhedspraktik, hvor lærerne holder deres faglige viden og kompetencer ajour, besøg i udlandet på mobilitet er, hvor lærerne stifter kendskab til andre landes uddannelsesformer.

GF2 Gastronom – mål

Oversigt over hvordan uddannelsens mål fordeles på temaer på GF2 og hvilke udvalgte mål, der afprøves i Grundforløbsprøven.

	Grundteknikker og verdensmål	Råvarer	Omtanke i store gryder	VFU	Restaurationskøkkenet	Storkøkken	Grundforløbsprøve
Grundlæggende viden							
1) Almindelige råvarer til madfremstilling, herunder naturfaglige egenskaber.		X	X		X	X	
2) Grundtilberedningsmetoder og deres anvendelse.	X	X	X				
3) Materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer.	X	X	X	X	X	X	X

4) Hygiejne og egenkontrol.	X						
5) Serveringsformer.	X				X		
6) Service, værtskab og gæstebetjening.					X		
7) Kolde og varme drikke.		X			X		
8) Indkøb, varebestilling og –modtagelse.			X		X	X	X
9) Kalkulation af vareforbrug, opstilling af budget og prisberegning af en given produktion.	X		X		X		X
10) Energigivende næringsstoffers kemiske opbygning og energiprocentberegning.		X					
11) Sundhedsfremme og fødevarers sundhedsmæssige egenskaber		X				X	
12) Sensorik, kvalitetskendtegn og –kriterier for fødevarer.		X	X		X		X
13) Dansk og international madkultur.	X				X	X	
14) Arbejdspladssikkerhed, ergonomi, løfte- og arbejdsteknik, herunder grundlæggende fysiske begreber i køkkenfaglig sammenhæng.	X			X			
15) Samarbejdsformer og arbejdsmiljø i hotel- og restaurationsbranchen.	X			X			
16) Miljø og energi.	X				X		
17) Bæredygtighed, økologi og madspild.	X	X	X	X	X	X	X
18) Statistik, tabeller og grafer i forhold til fagrelevante problemstillinger.	X						X
19) Informationsteknologiske værktøjer til informationssøgning, tekst og talbehandling.	X				X		
Grundlæggende færdigheder							
1) Metoder til grundtilberedning.	X			X	X		X
2) Metoder til ergonomisk og faglig korrekt anvendelse af materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer og tilberedning af enkle retter.	X			X			X
3) Metoder til sikring af hygiejne og egenkontrol, herunder iagttagelse af personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler.			X		X	X	X
4) Faglige arbejdsmetoder til opdækning, servering og afrydning.				X	X		
5) Kommunikationsformer og –metoder til brug for gæstebetjening.					X	X	
6) Metoder til sensorisk bedømmelse af fødevarer.					X	X	X
7) Metoder til kvalitetsbedømmelse og kvalitetssikring af fødevarer.		X					
8) Metoder til kalkulation og faglige beregninger, herunder anvendelse af regnetekniske hjælpemidler.	X				X		X
Grundlæggende kompetence							
1) Anvende almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.		X	X	X	X	X	X
2) Vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.					X	X	X
3) Forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og tilsmagning.					X	X	X
4) Foretage opdækning, servering og afrydning.	X				X		

5) Overholde regler for personlig hygiejne og gældende hygiejnekrav ved håndtering af fødevarer.		X	X	X	X	X	
6) Gæsteforklare enkle retter.				X	X	X	X
7) Planlægge og udføre enkle arbejdsprocesser.		X			X	X	X
8) Anvende og vise forståelse af faglige udtryk og begreber.		X	X	X	X	X	X
9) Samarbejde med andre om løsning af opgaver.	X	X	X	X	X	X	
10) Søge og anvende fagrelevante informationer og procedurebeskrivelser som f.eks. opskrifter og procedurer for egenkontrol.					X	X	
11) Forklare særlige kendetegn ved arbejdet med gastronomi og service inden for hotel- og restaurantfagene.				X	X	X	X

GF2 Gastronom – indhold

	Fagligt indhold i temaer
	Faglige emner i den teoretiske del:
Grundteknikker og Verdenmål (5 uger)	<p>Temaet om grundteknikker er de indledende uger af grundforløbet, hvor der vil være opgaver, oplæg og input hvor du vil opnå viden på et helt grundlæggende niveau.</p> <p>De første dage i dette tema ligger der vægt på samarbejde og kommunikation, som er en stor faktor både på skolen og i branchen. Der vil være forskellige opgaver, ryste-sammen dage hvor dette er i fokus. Du bliver introduceret til skolens rammer, struktur og organisation, herunder din klasse og underviser. Du vil også lære at begå dig i skolens it-system, T-Learn, Ludus, Teams og andet. Her vil der også komme information omkring 3-parts aftalen og formelle krav der er til dig for bl.a. at blive optaget i SOC.</p> <p>I dette tema arbejdes der med forskellige maskiner og udstyr, som du kommer til at møde på grundforløbet og ude i branchen. Forskellige teknikker og metoder vil blive gennemgået, og grundtilberedninger med og uden væske skal der være styr på. Ex. kogning, sous vide, stegning.</p> <p>Der vil arbejdes med forskellige retter herunder ex. Grundsaucer, supper og jævnet metoder.</p> <p>Du vil også blive introduceret for grundprincipperne i servering og borddækning.</p> <p>Her vil du få viden om hygiejnes betydning når man arbejder med fødevarer i professionelle sammenhænge. Herunder mikroorganismers vækstvilkår i forhold til opvarmning, nedkøling, servering og opbevaring af fødevarer – herunder egenkontrol. Vigtigheden af rengøringsmetoder og personlig hygiejne. Du skal gennemføre og bestå Hygiejne kurset.</p> <p>I den udstrækning det er muligt vil vi få besøg af mestre fra branchen som vil fortælle hvordan det er at arbejde som elev vil være, og hvad de ligger vægt på når de modtager og oplærer elever.</p> <p>Arbejdsplanerne benyttes således at der hensigtsmæssigt rækkefølge således at maden bliver afleveret til bestemt tid, og kan korrigere løbende hvis ændringer skulle ske.</p>

	<p>Ergonomi – brug din krop korrekt: arbejdsstillinger, løfte/bærer teknikker, hjælpe og værnemidler mv</p> <p>Vi vil tage fat i verdensmål nr. 12.3, (halvér det globale madspild per person) således at vi har fokus på det og italesætter hvordan vi bruger vores ressourcer bedst, og mest muligt. Vi vil lære at lave mad af vores rester, optimere den enkelte råvare. Vi vil synliggøre det daglige spild i køkkenet med grafer og statistikker. Det vil være gennemgående for hele forløbet. Derudover vil vi dedikere en hel uge i klimaets tegn.</p> <p>Du vil efter endt team skulle aflevere en faglig dokumentation på det du har lært. Det som vi kalder en fagbog. Den skal afleveres på t-Learn.</p>
	Faglige emner i den praktiske del:
	<p>I det praktiske arbejde vil du i de første uger af grundforløbet komme til at arbejde i grupper. Det vil ikke være en fast faggruppe, men grupper på tværs af faggrupperne, så der opbygges en god dynamik, og at I igennem hele grundforløbet kan arbejde på tværs. Samarbejde er en stor del af det at være i et klassefællesskab samt i virksomheder.</p> <p>Du vil komme til at arbejde og lave mad omkring de emner som der er gemmen gået i teorien, således at du vil få en større forståelse af de enkelte metoder, teknikker mv. Du vil komme til at arbejde ud fra opskrifter som er opgivet på forhånd, og som inden undervisningen kan findes på T-learn.</p> <p>Du vil komme til at arbejde i restauranten og Køkken.</p>
Råvarer (6 uger)	Faglige emner i den teoretiske del:
	<p>I temaet råvarer arbejdes der med råvarekendskab i forhold til de mest gængse råvarer du kan møde i dit fag. Vi tager udgangspunkt i følgende fag:</p> <p>Råvarekendskab Grundtilberedninger Hygiejne Samarbejde og kommunikation Ergonomi Arbejdsplanlægning, kalkulation og kostberegning. Energigivende næringsstoffer</p> <p>Du skal overføre den viden du har fået i temaet omkring grundteknikker.</p> <p>Der vil arbejdes med forskellige retter hvor du bruger forskellige råvarer. Råvarekendskabet er delt op i små temaer, hvor vi vil have oplæg/ opgaver om de enkelte, og derefter arbejde med det i praksis.</p> <p>Du skal vide noget om de råvarer du omgiver dig med i forbindelse med dit arbejde. Derfor vil du i dette fag få grundlæggende viden om de mest gængse råvarer du vil komme til at arbejde med.</p> <p>Af områder vi berører er:</p> <p>Slagtedyr og vildt Fisk og skaldyr Fjerkræ og æg Frukt og grønt Mejeriprodukter Korn og stivelse Sukker</p>

	<p>Undervisningen foregår i både teori, hvor du får den fornødne viden om de råvarer vi arbejder og i praksis hvor du skal anvende din viden om råvarerne til at kunne håndtere dem korrekt i det praktiske arbejde.</p> <p>I dette tema vil der arbejdes med kalkulation og ORT tal. Kalkulation indebærer at eleven får redskaber til at udregne priser på enkelte retter, kalkulere kostpris ud fra viden om mængder og svindprocenter. Du vil blive introduceret til hvordan man laver varebestillinger og bestiller vare hjem fra vores leverandører.</p>
	Faglige emner i den praktiske del:
	<p>I dette tema kommer du til at arbejde med de enkelte råvarer.</p> <p>Du skal bruge din viden om hygiejne i det praktiske arbejde i køkken/restaurant. Ex. egenkontrol, råvareadskillelse, temperaturer.</p> <p>Løbende vil der blive talt om korrekte arbejdsstillinger og anvendelse muligheder af de enkelte maskiner, således at du som elev kommer til at arbejde ergonomisk korrekt.</p> <p>Der vil til hver lektion i det praktiske arbejde skulle lave en arbejdsplan for at sikre dig at du og din hold/gruppe kommer til at samarbejde på bedst mulig måde, og kommer i mål med opgaven inden for tidsrammen. Der skal kalkuleres på hver ret der bliver lavet i køkkenet.</p> <p>Fokus vil være på at du lærer at anvende korrekte tilberedningsmetoder og produktionsformer til de råvarer du arbejder med. Du vil arbejde med udskæringer af kød, fisk, fjerkræ og grøntsager, teknikker som omhandler æg og mejeriprodukter. Du vil også komme til at lave mad med forskellige former for kornsorter og stivelse, samt arbejde i det søde køkken med forskellige former for sukker.</p> <p>Vi vil også i det omfang det kan lade sig gøre invitere fagfolk fra branchen til at delagtiggøre os i deres arbejde med råvaren. Det kunne fx være Randers kød, hvor fokuset vil være på slagtedyr.</p>
Omtanke i store gryder (1 uge)	Faglige emner i den teoretiske del:
	<p>Der vil blive undervist i indkøb og bestilling af råvarer, herunder formler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder. – Kalkulation. Du vil også modtage undervisning i metoder til næringsberegning, herunder anvende næringsstoffabeller og regneregler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder.</p> <p>Du vil blive undervist i og du skal forklare forskellige produktionsmetoders procesforløb i forhold til variation.</p> <p>Samtidig skal der begrundes, dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.</p> <p>Du kommer til at arbejde med disse mål i en projektopgave hvor du efter et oplæg omkring produktion af mad til mange mennesker skal følgende:</p> <p>Skal bestille og portions beregne.</p> <p>Beregne energien og næringsindholdet pr. portion eller 100 g.</p> <p>Samle en billede serie hvor i forklarer tilberedningsmetoder, minimering af splid og egenkontrollen.</p>
	Faglige emner i den praktiske del:
	<p>Du vil komme til at arbejde med forskellige produktionsformer, forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af måltider.</p> <p>Du skal have tankegangen med bæredygtighed, økologi og madspild med i dit arbejde.</p>

	<p>Du vil komme til at bruge forskellige metoder til produktion og kvalitetssikring. Du skal samarbejde med andre om løsning af opgaver. Du kommer til at arbejde med disse mål i en projektopgave. Efter et oplæg omkring produktion af mad til mange mennesker, skal du i gruppen arbejde med følgende: Diskutere og planlægge hvordan I udnytter råvarerne så mindst spild opstår. Diskuter og beslutte hvilke tilberedningsmetoder der er mest egnede til store portioner. I skal tilberede og pakke retterne til levering. Tage højde for at I overholder gælden hygiejne regler og udarbejder egenkontrol på råvarer- produktion-færdigvarer og rengøring.</p>
<p>VFU (1 uge)</p>	<p>Faglige emner i den teoretiske del:</p>
	<p>Virksomhedsforlagt undervisning skal give dig et dybere indblik i dit fag. I denne uge skal du ud i en virksomhed og arbejde med og i dit fag. Du skal selv tage kontakt til en virksomhed og lave aftale med dem om en uges praktik. Du vil allerede fra grundforløbets start blive præsenteret for denne mulighed. Du skal lave en præsentation af din uge i virksomhedsforlagt undervisning i form af ord, lyd, billeder eller lignende. Her skal du beskrive dine arbejdsopgaver, virksomheden og andre vigtige ting der giver et indblik hvad du har oplevet i denne uge. Denne skal afleveres på Ludus. Du skal samtidig evaluere din praktik uge ud fra det evalueringsskema du bliver præsenteret for i undervisningen.</p>
	<p>Faglige emner i den praktiske del:</p>
<p>Du skal ud i en virksomhed og se/arbejde i dit fag. I denne uge skal du vise hvad du har lært og skabe dig et indblik i hvad der sker i en virksomhed og hvordan dit fag bruges.</p>	
<p>Storkøkkenet (3 uger)</p>	<p>Faglige emner i den teoretiske del:</p>
	<p>I temaet storkøkken vil vi komme til at gennemgå og arbejde med basale målgrupper og kostvaner, diæter, madkulturer og hvordan vores valg af fødevarer smitte af på vores generelle sundhed samt hvordan hænger livsstilssygdomme og kost sammen. Vi arbejder videre med de energigivende næringsstoffer, vitaminer og mineraler fra råvaretemaet. Du vil komme til at energiberegne og regne energiprocenten ud i udvalget måltider og produkter, samt lave kalkulationer. Du vil opnå viden op forskellige målgruppers kostvaner, herunder madkulturelle hensyn. Du vil og så få mulighed for at arbejde med selvvalgte kost former som vegetar / klima køkken eller andet. Du kommer til at arbejde med udenlandsk og dansk madkultur, herunder nordisk mad. Kostformen eller madkulturen skal analyseres med hensyn til betydning for sundheden og der tages også afsæt i verdensmålene. Du vil arbejde med at planlægge dit arbejde herunder: Arbejdsplaner Læse opskrift Beregninger Varebestilling Opstilling af arbejdsstation Dokumentation i form af fagbog. Der vil være fremlæggelser af forskellig art igennem temaet, hvor eleverne enkeltvis eller i grupper arbejder med både teoretiske og praktiske elementer.</p>
	<p>Faglige emner i den praktiske del:</p>

	<p>I dette tema kommer du til at arbejde med de kostformer, diæter og madkultur som der er gemmen gået i teori.</p> <p>Du skal bruge din viden om hygiejne i det praktiske arbejde i køkkenet/restaurant. Ex. egenkontrol, råvareadskillelse, temperaturer.</p> <p>Løbende vil der blive talt om korrekte arbejdsstillinger og anvendelse muligheder af de enkelte maskiner, således at du som elev kommer til at arbejde ergonomisk korrekt.</p> <p>Der vil til hver lektion i det praktiske arbejde skulle lave en arbejdsplan for at sikre dig at du og din hold/gruppe kommer til at samarbejde på bedst mulig måde, og kommer i mål med opgaven inden for tidsrammen. Der skal kalkuleres/ eller kostberegne på hver ret der bliver lavet i køkkenet.</p> <p>Fokus vil være på at du lærer at anvende korrekte tilberedningsmetoder og produktionsformer til de råvarer du arbejder med. Du skal lave mad til bestemte målgrupper, og vi bestræber os på at invitere borger fra forskellige diætgrupper, således at det teoretiske og praktiske bliver så virkelighedsnært som muligt.</p>
<p>Restaurations- køkkenet (4 uger) Herunder GF2 prøve</p>	<p style="text-align: center;">Faglige emner i den teoretiske del:</p> <p>I restaurationskøkkenet skal du bruge alt det du har lært i de foregående temaer og anvende dem når der bliver inviteret gæster til en restaurantåbning, eller til take away. Du vil også få ny viden der skal støtte op omkring din viden, og du kommer til at se denne del af dit grundforløb som en virksomhed, hvor vi tager udgangspunkt i følgende læringsmål:</p> <p>Virksomhedsteori Serveringsformer Drikkevarer Menu teori Service De 5 smage og sensorik Innovation</p> <p>Afslutningen på dette tema er en dag hvor I vil vise jeres virksomhed frem til gæster som inviteres udefra – hvor I får mulighed for at vise gæsterne jeres koncept, mad, service og færdigheder. Der arbejdes ud fra dit fag – hvilket vil sige at du vil skulle lave mad/virksomhed efter dit fag.</p> <p>Når du skal skabe en virksomhed – fiktivt eller i virkeligheden, er det vigtigt at du får kendskab til hvilke typer virksomheder der er inden for dit fag. Derfor er vigtigheden af innovative måder til at opbygge en virksomhed vigtigt. Målet er at du kan udtænke et koncept til en virksomhed og at du kan få koncept, mad mv. til at passe sammen.</p> <p>Du vil komme til at arbejde med forskellige fagudtryk som:</p> <p>Kundegrundlag Koncept Idégrundlag Kerne –og periferi ydelser Faciliteter Målgruppe Service</p> <p>Når du anretter og serverer mad for gæster/kunder/brugere/patienter så er der forskellige muligheder alt efter hvilken situation du står i. Det udtryk du som gastronom sender afsted på din tallerken, er vigtig for modtagerne. Derfor vil du komme til at arbejde med følgende:</p>

Anretning på tallerken og fad
Tallerken servering
Engelsk og fransk servering (fad)
Buffet
Selskab
A la carte
Kundebetjening
Sensorik- de 5 smage
Klosses model
Drikkevarer – kaffe/the/øl/vin

I arbejdet med mad hører også drikkevarer og du vil komme til at få viden om og arbejde med diverse typer af drikkevarer og bygge videre på den viden du allerede har opnået i Råvarer.

Her vil du komme til at lære at opstille en menu/madplan ud fra bestemte kriterier som sæson, tilberedningsmetoder, menu tekst og målgruppe/anledning, virksomhedstyper

I arbejdet med din virksomhed skal du finde ud af hvad prisen for din mad er. Derfor skal du bruge din lærdom fra Grundtilberedning om kalkulation og lave en kalkulation på maden i din menu.

I en virksomhed er der stort fokus på service og kunderelation. Derfor vil du få indblik i hvad service er og vigtigheden deraf.

Her vil du arbejde med kundebetjening, gæsterelation, service og målgrupper

Faglige emner i den praktiske del:

Der skal tages højde for de faktorer der bliver undervist i i teori. Der vil være forskellige øvelser efter Klosses model og hvor der vil være stor vægt på de sensoriske elementer.

Du skal lave mad ud fra en varekurv, hvor du kommer til at sætte din egen kreativitet på prøve. Det kunne fx være at når en klassisk ret skal rekonstruere til en ny ret. Eller finde nye måder at gøre ting på. Hvis tingene flasker sig håber vi på at få besøg udefra hvor der vil komme inspiration til madlavning på nye måder.

Vi kommer også til at se andre aspekter og arbejdsformer af arbejdet som gastronom. Vi vil bl.a. komme til at arbejde med klassisk smørrebrød og det nordiske køkken.

Du kommer til at fremstille kolde som varme drikkevarer, som også ligger stor vægt på sensorik. Det kunne fx være saft, juice, smoothies og lignende. Af varme drikke vil der være tale om kaffe, te og kakao, og vi vil se på hvordan verdensmålene spiller ind på disse råvarer. -en helt naturlig måde hvorpå det bliver implanteret i undervisningen.

Det praktiske arbejde i restauranten er også en del af det naturlige arbejde som gastronom, så øvelser med servering- tallerken og fad, vil indgå.

I den sidste uge af temaet vil der blive inviteret gæster til en restaurantåbning og i det praktiske arbejde skal der på klassen samarbejdes om at fremstille en menu, som passer til det koncept, der er fundet frem til på klassen. Samt til de gæster der er inviteret til restaurantåbningen. Middagen skal fremstilles og serveres.

Valgfag:

Valgfag: Herunder fagfordybende fag tilpasset emnerne: Grundteknikker, råvare, storkøkken og restaurationskøkkenet.

Formålet er at du som elev får mulighed for at fordybe dig i et givent emne og dermed få mulighed for at udvide din viden, faglighed og kompetencer inden for det emne der arbejdes med. Der arbejdes i grupper på 2-4 personer og der vil være mulighed for at arbejde både i teori og praksis med opgaven. Fordybelsesfaget/valgfag strækker sig over 3-5 uger og opgaven afleveres som en kort fremlæggelse den sidste gang. Eleverne er medbestemmende til hvad der skal indgå i de 4 temaer, og hvad emnerne skal være.


Derudover tilbydes støttefag i dansk og grundfag på højere niveau jf. bekendtgørelser for gastronom, tjener og ernæringsassistent.

Tilrettelæggelse og didaktiske overvejelser jf. det pædagogiske hjul:

Grundteknikker:

Kreativitet og innovation	<p>Der arbejdes med fagbog i både teori og praksis, hvor du får mulighed for at komme med dine egne ideer og input. Denne fagbog kan afleveres med både tekst, billeder, video og tale.</p> <p>Du skal som elev arbejde selvstændigt og sammen med andre, og her har du selv indflydelse på opgaveløsningen. Du skal tænke kreativt, og du får lov til at afprøve dine kreative idéer når det handler om udarbejdelse af retter i køkkenet.</p>
Faglige ambitioner	<p>Vi bruger relevant fagsprog og tilrettelægger undervisningen, så vi skaber nysgerrighed for eleverne. I vores arbejde har vi en engagerende tilgang til vores fag, hvor vi viser vores faglige stolthed. Italesættelse af det professionelle arbejde i forhold til det hjemlige. Der vil også være besøg fra branchen hvor du gerne skulle blive inspireret til at følge de ambitioner der passer til netop dig i faglige udvikling.</p> <p>Italesættelse af talenter på uddannelserne</p>
Den enkelte i fællesskabet	<p>Klassen laver et fælles regelsæt for klassens samværs politik ex. hvad er acceptabel adfærd, sprog osv. Det kommer til at være gennemgående gennem hele grundforløbet.</p> <p>Når der arbejdes med opgaver i forbindelse med undervisningen, vil du opleve at der er forskel på hvordan du og dine klassekammerater skal løse opgaverne, da I vil komme til at arbejde på forskellige niveauer. Du vil kunne anvende forskellige måder at lave opgaver på ex. skrift, video, tale. Det kunne være i forbindelse med Fagbog.</p> <p>Undervisningen er delt op i teori og praktik. Teori foregår i plenum, men du vil møde både selvstændige opgaver, opgaver der skal løses i mindre eller større grupper og præsentationer. Praktik foregår i køkken eller restaurant, hvor du skal arbejde selvstændigt i nogle sammenhænge, andre hvor du skal arbejde sammen med en makker eller i andre gruppesammenhænge for at løse givne opgaver.</p> <p>Du vil i undervisningen også skulle arbejde selvstændigt med din fagbog.</p>



<p>Motiverende relationer</p>	<p>For at skabe gode relationer i klassen arbejdes der i starten meget med forskellige måder at samarbejde på. Du vil komme til at arbejde med forskellige makkerer i teori og praksis i forhold til opgaveløsning, praktiske opgaver og øvelser.</p> <p>Du vil i starten af forløbet komme til at indgå i forskellige samarbejdes øvelser og små events hvor du får mulighed for at lære din klasse at kende på en anderledes måde.</p> <p>Det er vigtigt at der er plads til forskellighed og du vil derfor komme til at arbejde sammen med forskellige mennesker, som du måske ikke synes du har noget til fælles med eller som har andre interesser end dig, men det er en vigtig del af det, at have en god arbejdspladskultur, at man lærer at acceptere hinandens forskelligheder og derved skabe en rummelig atmosfære, med plads alle og deres kompetencer.</p> <p>Din kontaktlærer og du har løbende samtaler omkring dit forløb og om hvordan du bedst når i mål med din uddannelse</p>
<p>Kobling mellem skole og verden</p>	<p>En erhvervsuddannelse er en uddannelse, hvor du kommer til at have stor kontakt til erhvervslivet og den verden vil du blive introduceret for i dette tema.</p> <p>Du vil i både praktisk arbejde i køkken/restaurant og i teori møde faglige begreber som bruges i den branche du skal ud og arbejde i.</p> <p>Du vil være del af et hold, hvor der arbejdes på tværs af de 3 fag: ernæringsassistent, tjener og gastronom. Det vil sige at de 3 uddannelser sammenlæses i teori/praktik gennem hele forløbet og hvor du gives opgaver/opskrifter der giver mening for din uddannelse, så du når i mål med de bedst mulige forudsætninger. Du vil der ud over også få indblik i de andre fag, men vil komme til at arbejde målrettet i dit eget fag.</p>
<p>Målrettet feedback</p>	<p>Når du arbejder med at løse opgaver eller laver praktisk arbejde vil du få feedback på dit arbejde. Der er forskellige måder hvorpå du får feedback alt efter opgaven, det kan være skriftligt eller mundtligt og i form af kommentarer, bestå/ ikke bestå eller karakter efter 7-trinsskalan. Der vil også være elev feedback</p> <p>Mundtlig feedback og evaluering: gives i den daglige undervisning i forbindelse med både praktisk og teoretisk arbejde. Ex. når du har lavet en ret i køkken, så får du en mundtlig feedback på hvordan det smager, ser ud og hvor dan du har klaret dig. På den måde har du mulighed for at forbedre dig til næste opgave.</p> <p>Skriftlig evaluering: gives ofte i forbindelse med større skriftlige opgaver. Ex. fagbog, som afleveres efter hvert modul. Alle opgaver/materialer lægges på T-Learn og Ludus, og det er også her du vil se skriftlig feedback.</p> <p>Karakterer: Du vil også kunne få karakterer efter 7-trinsskalaen – ex. uddannelsesspecifikke fag og karakteren bestået/ikke bestået ex. ved fagbog</p> <p>Hygiejne afsluttes med karakteren bestået eller ikke bestået.</p>

<p>Digitalisering</p>	<p>På Tradium arbejdes der med digitalisering og derfor får du en introduktion i de forskellige programmer og systemer du skal arbejde i og med.</p> <p>Ludus: det er den platform, hvor du kan se dit skema, skrive til din kontaktlærer, melde dig syg, aflevere opgaver, se dine undervisningsforløb og meget andet.</p> <p>T-Learn: er den platform du vil bruge i dit daglige arbejde. Her lægges materiale ind som du skal bruge i undervisningen. Det kunne være opskrifter, aflevering af opgaver, detailskema, links til bøger eller andet.</p> <p>Teams: Denne platform bliver brugt til kommunikation i det daglige arbejde. Her kan du selv lægge billeder, materiale mv. op således at andre i klassen kan få glæde af det. Der er også mulighed for online undervisning, samtaler mv på denne platform.</p> <p>Office365: Du har så længe du er knyttet til Tradium mulighed for at få disse programmer gratis, og det er også dem der i stor grad bliver brugt i undervisningen eller til afleveringer.</p> <p>Andre: Derudover kan der forekomme andre programmer i undervisningen som ex. kahoot, socrative, padlet og andet.</p> <p>Det meste materiale/opgaver lægges op digitalt i ovennævnte systemer – der udleveres som udgangspunkt ikke kopier. Det kan dog forekomme i enkelte tilfælde.</p>
<p>Verdensmål</p> 	<p>I dette tema vil vi sætte det første afsæt til at have mere fokus på de 17 verdensmål i vores daglig undervisning. Der vil blive forklaret hvad vi som skole gør, og helt ned til den enkelte afdeling.</p> <p>Vi vil gerne sætte fokus på hvad du som elev kan gøre og hvad du bidrager til.</p>

Råvarer:




<p>Kreativitet og innovation</p>	<p>Du skal arbejde ud fra de oplæg der har været om de enkelte råvarer hvor du tænker din fagretning ind. Her har du mulighed for at komme med dine egne ideer og input.</p>
<p>Faglige ambitioner</p>	<p>Dine faglige ambitioner kommer i spil i dette tema. Du kommer til ud fra din fagretning at arbejde med råvare som du også vil komme til at arbejde med ude i branchen, og her er det din opgave sammen med dine medstuderende og underviser at vinkle den til netop din fagretning.</p>
<p>Den enkelte i fællesskabet</p>	<p>Du kommer til at skulle samarbejde i teams omkring planlægning og fremstilling af maden. Du kommer til at arbejde med din egen fagretning, men også samarbejde med andre. Kommunikation og samarbejde er en vigtig del for at du som elev kan indgå i team. I kommer til at bearbejde forløbet sammen og herefter aflevere opgave på T-Learn.</p>
<p>Motiverende relationer</p>	<p>Du vil i dette tema komme til at arbejde en del med gruppearbejde. Og du vil få indblik i vigtigheden af at kunne samarbejde – også på tværs af grupper. Du arbejder videre med det du har lært i de foregående temaer vedrørende samarbejde og fællesskab.</p> <p>Du vil komme til at indgå i forskellige samarbejdssituationer. Det er vigtigt at der er plads til forskellighed og du vil derfor komme til at arbejde sammen med forskellige mennesker og fagretninger, som du måske ikke synes du har noget til fælles med eller som har andre</p>

	<p>interesser end dig. Dette er en vigtig del af det at have en god arbejdspladskultur, at man lærer at acceptere hinandens forskelligheder og derved skabe en rummelig atmosfære, med plads alle og deres kompetencer.</p> <p>Din kontaktlærer og du har løbende samtaler om dit forløb og om hvordan du bedst når i mål med din uddannelse.</p>
Kobling mellem skole og verden	Målet er at vi får besøg ude fra branchen eller besøger samarbejdspartner således at du kan se at der er en sammenhæng
Målrettet feedback	<p>Når du arbejder med at løse opgaver eller laver praktisk arbejde vil du få feedback på dit arbejde. Der er forskellige måder hvorpå du får feedback alt efter opgaven, det kan være skriftligt eller mundtligt og i form af kommentarer, bestå/ ikke bestå eller karakter efter 7-trinsskalan. Der vil også være elev feedback</p> <p>Mundtligt feedback og evaluering: gives i den daglige undervisning i forbindelse med både praktisk og teoretisk arbejde. Ex. når du har lavet en ret i køkken, så får du en mundtligt feedback på hvordan det smager, ser ud og hvor dan du har klaret dig. På den måde har du mulighed for at forbedre dig til næste opgave.</p> <p>Skriftlig evaluering: gives ofte i forbindelse med større skriftlige opgaver. Ex. fagbog, som afleveres efter hvert modul. Alle opgaver/materialer lægges på T-Learn og Ludus, og det er også her du vil se skriftlig feedback.</p> <p>Karakterer: Du vil også kunne få karakterer efter 7-trinsskalaen – ex. uddannelsesspecifikke fag og karakteren bestået/ikke bestået ex. ved fagbog</p>
Digitalisering	<p>På Tradium arbejdes der med digitalisering og derfor får du en introduktion i de forskellige programmer og systemer du skal arbejde i og med.</p> <p>Ludus: det er den platform, hvor du kan se dit skema, skrive til din kontaktlærer, melde dig syg, aflevere opgaver, se dine undervisningsforløb og meget andet.</p> <p>T-learn: er den platform du vil bruge i dit daglige arbejde. Her lægges materiale ind som du skal bruge i undervisningen. Det kunne være opskrifter, aflevering af opgaver, detailskema, links til bøger eller andet.</p> <p>Teams: Denne platform bliver brugt til kommunikation i det daglige arbejde. Her kan du selv lægge billeder, materiale mv. op således at andre i klassen kan få glæde af det. Der er også mulighed for online undervisning, samtaler mv på denne platform.</p> <p>Facebook: Den lukkede gruppe bruges som et sted, hvor du sammen med de andre i klassen kan skrive beskeder, lægge billeder og andet op, som kun vedrører klassen, også efter I er stoppe på Tradium. Dette er ikke et krav at denne bruges.</p> <p>Office365: Du har så længe du er knyttet til Tradium mulighed for at få disse programmer gratis, og det er også dem der i stor grad bliver brugt i undervisningen eller til afleveringer.</p>





	<p>Andre: Derudover kan der forekomme andre programmer i undervisningen som ex. kahoot, socrative, padlet og andet.</p> <p>Det meste materiale/opgaver lægges op digitalt i ovennævnte systemer – der udleveres som udgangspunkt ikke kopier. Det kan dog forekomme i enkelte tilfælde.</p>
<p>Verdensmål</p>  	<p>Nr. 2: vi skal være med til at mindske sult. Vi skal benytte os af hele råvaren.</p> <p>Nr. 13: handler om vores klimaindsats, og kan vi med de indkøb vi laver have et mindre klimaaftryk. Kan vi finde andre måder at udnytte vores energi, vores råvare på? Eller skal vi bytte nogle af vores råvare ud, således at de har et mindre klimaaftryk på?</p>


Omtanke i store gryder:

Kreativitet og innovation	<p>Du skal løse opgaven med mad du kender fra hverdagen og tilberedning i ”små Gryder ” til den smarteste måde at tilberede i ” store gryder ”.</p> <p>Er arbejdsgangen de sammen eller.....?</p>
Faglige ambitioner	<p>Du kommer til at afprøve produktionsmetoder der passer til store madproduktion. Du vil mærke på egen krop hvordan du håndtere at skulle klargøre og håndtere store portioner.</p> <p>Dine faglige ambitioner kommer til at have betydning, og bl.a. det du har lært fra tidligere bl.a. med ergonomi og betydningen heraf.</p>
Den enkelte i fællesskabet	<p>Du kommer til at skulle samarbejde i teams omkring planlægning og fremstilling af maden. I kommer til at bearbejde forløbet sammen og herefter aflevere opgave på T-Lean.</p>
Motiverende relationer	<p>Maden leveres til modtager der med god appetit sætter måltidet til livs.</p> <p>Du kommer til at samarbejde med de andre i teamet og skal relatere både til dem og de andre teams.</p>
Kobling mellem skole og verden	<p>Forløbet er relevant for alle faggrupper der altid eller en gang i mellem skal lave mad i store portioner. Det kan være kantiner, madudbringning af en hver slags, på efterskoler, højskoler, hospitaler og restauranter der leverer til store selskaber eller events.</p>
Måltrettet feedback	<p>Efter aflevering af gruppens arbejdsproces i form billede baseret power point eller lignende, giver underviseren feedback. Under arbejdet giver underviseren løbende feedback.</p>
Digitalisering	<p>Hele arbejdsprocessen samles i et billede baseret præsentationsværktøj og afleveres på Ludus/ T-learn.</p>

<p>Verdensmål</p>   	<p>Nr. 3,4,1: Dødelighed som følge af hjerte-kar-sygdomme, kræft, diabetes eller KOL. Retterne skal passe ind i de officielle kostråd og leve op til parametrene i Nordiske næringsstof anbefalingerne. De skal tage udgangspunkt i passende portionsstørrelser.</p> <p>Nr. 7,3,1: Energiintensitet målt i forhold til primær energi og BNP.</p> <p>Vi diskuter hvordan vi fremstiller mad i storeportioner på den mest energibevarende måde. Så vi forbruger mindst muligt strøm.</p> <p>Nr. 12,3: Inden 2030 skal det globale madspild på detail- og forbrugerniveau pr. indbygger halveres og fødevaretab i produktions- og forsyningskæder, herunder tab af afgrøder efter høst, skal reduceres.</p> <p>Vi vil tage fat i verdensmål nr. 12.3, (halvér det globale madspild per person) således at vi har fokus på det og italesætter hvordan vi bruger vores ressourcer bedst, og mest muligt. Vi optimerer den enkelte råvare og fremstiller vores mad i "store gryder" med mindst muligt spild. Vi vil måle vores spild af råvarer og diskutere om det kunne minimeres. I projekter indgår en stillingtagen til evt. rester.</p>
---	---



VFU:

<p>Kreativitet og innovation</p>	<p>Ved at indgå i et team på en arbejdsplads, vil du komme til at se nye måder at arbejde på, end den du kender til på skolen. Denne afprøvning af dit arbejde i en virksomhed kan give grobund for nye måder at tænke på, og innovative metoder som du kan tage med dig i din videre færd i branchen.</p>
<p>Faglige ambitioner</p>	<p>I din praktik kan du vise virksomheden hvad du har lært og udvise faglighed. En virksomhedsforlagt undervisning kan i nogle tilfælde skabe grobund for en efterfølgende elevkontrakt. Derfor er det vigtigt at du udviser omhu og faglighed</p>
<p>Den enkelte i fællesskabet</p>	<p>Du skal vise at du kan udføre de arbejdsopgaver du får i løbet af ugen. Og at du kan arbejde både selvstændigt og samarbejde med de andre medarbejdere i virksomheden.</p>
<p>Motiverende relationer</p>	<p>Du får mulighed for at skabe relationer til den virksomhed du skal ud og arbejde i samt skabe relationer der muligvis kan skabe kontakt til en evt. elevplads.</p>
<p>Kobling mellem skole og verden</p>	<p>I denne uge får du indblik i den verden dit fag indgår i. Og du vil få indblik i både de glæder og udfordringer der kan være i forbindelse med det arbejde.</p>
<p>Måltrettet feedback</p>	<p>Du vurderes og evalueres af dit praktiksted som giver mundtlig tilbagemelding til dig og kontaktlærer samt vores virksomhedskonsulent om ugens forløb. Du ville skulle lave en evaluering som der vil blive fulgt op på fra kontaktlærers og konsulentens side.</p>
<p>Digitalisering</p>	<p>Du skal lave en evaluering i Forms, som danner grundlag for din videre færd i din uddannelse.</p>
<p>Verdensmål</p>    	<p>Nr. 4,5: Der vil være diversitet i de virksomheder som du kommer til at møde i denne uge. Du er velkommen til at dele din praktik op således at du afprøver 2 virksomheder.</p> <p>Nr. 4,7: vi forbereder vores elever til at komme ud og afprøve forskellige virksomheder med forskellige normer og kulturer.</p> <p>Nr. 8,5: Du kommer ud at se om der er anstændighed i arbejdet og på sigt skabe fuld beskæftigelse</p> <p>Nr. 8,6: Ved at komme i praktik er der måske mulighed for dig at komme i arbejde eller praktik.</p>

	<p>Nr. 8,9: Da det er et turistfag du kommer ind i, skal du også se hvordan de i virksomheden gør det og måske endda bæredygtigt.</p>
---	---

Storkøkken


<p>Kreativitet og innovation</p>	<p>Du skal arbejde ud fra de oplæg der har været om de enkelte råvarer hvor du tænker din fagretning ind. Her har du mulighed for at komme med dine egne ideer og input.</p>
<p>Faglige ambitioner</p>	<p>Vi bruger relevant fagsprog og tilrettelægger undervisningen, så vi skaber nysgerrighed for eleverne. I vores arbejde har vi en engagerende tilgang til vores fag, hvor vi viser vores faglige stolthed. Italesættelse af det professionelle arbejde i forhold til det hjemlige. Der vil også være besøg fra branchen hvor du gerne skulle blive inspireret til at følge de ambitioner der passer til netop dig i faglige udvikling.</p> <p>Dine faglige ambitioner kommer i spil i dette tema. Du kommer til ud fra din fagretning at arbejde med råvare som du også vil komme til at arbejde med ude i branchen, og her er det din opgave sammen med dine medstuderende og underviser at vinkle den til netop din fagretning</p>
<p>Den enkelte i fællesskabet</p>	<p>Du kommer til at skulle samarbejde i teams omkring planlægning og fremstilling af maden. I kommer til at bearbejde forløbet sammen og herefter aflevere opgave på T-Lean.</p>
<p>Motiverende relationer</p>	<p>Du vil i dette tema komme til at arbejde en del med gruppearbejde. Og du vil få indblik i vigtigheden af at kunne samarbejde – også på tværs af grupper. Du arbejder videre med det du har lært i de foregående temaer vedrørende samarbejde og fællesskab.</p> <p>Du vil komme til at indgå i forskellige samarbejdssituationer. Det er vigtigt at der er plads til forskellighed og du vil derfor komme til at arbejde sammen med forskellige mennesker og fagretninger, som du måske ikke synes du har noget til fælles med eller som har andre interesser end dig. Dette er en vigtig del af det at have en god arbejdspladskultur, at man lærer at acceptere hinandens forskelligheder og derved skabe en rummelig atmosfære, med plads alle og deres kompetencer.</p> <p>Din kontaktlærer og du har løbende samtaler om dit forløb og om hvordan du bedst når i mål med din uddannelse.</p>
<p>Kobling mellem skole og verden</p>	<p>Du vil i dette team komme til at få en viden om forskellige diæter og ?? og vi prøver at sammensætte nogle af de retter som man vil gøre det ude i virksomhederne. Der er fokus på metoder og råvare som der også bliver brugt i branchen.</p>
<p>Måltrettet feedback</p>	<p>Når du arbejder med at løse opgaver eller laver praktisk arbejde vil du få feedback på dit arbejde. Der er forskellige måder hvorpå du får feedback alt efter opgaven, det kan være skriftligt eller mundtligt og i form af kommentarer, bestå/ ikke bestå eller karakter efter 7-trinsskalan. Der vil også være elev feedback</p>

	<p>Mundtligt feedback og evaluering: gives i den daglige undervisning i forbindelse med både praktisk og teoretisk arbejde. Ex. når du har lavet en ret i køkken, så får du en mundtligt feedback på hvordan det smager, ser ud og hvor dan du har klaret dig. På den måde har du mulighed for at forbedre dig til næste opgave.</p> <p>Skriftlig evaluering: gives ofte i forbindelse med større skriftlige opgaver. Ex. fagbog, som afleveres efter hvert modul. Alle opgaver/materialer lægges på T-Learn og Ludus, og det er også her du vil se skriftlig feedback.</p> <p>Karakterer: Du vil også kunne få karakterer efter 7-trinskalaen – ex. uddannelsesspecifikke fag og karakteren bestået/ikke bestået ex. ved fagbog</p>
<p>Digitalisering</p>	<p>På Tradium arbejdes der med digitalisering og derfor får du en introduktion i de forskellige programmer og systemer du skal arbejde i og med.</p> <p>Ludus: det er den platform, hvor du kan se dit skema, skrive til din kontaktlærer, melde dig syg, aflevere opgaver, se dine undervisningsforløb og meget andet.</p> <p>T-Learn: er den platform du vil bruge i dit daglige arbejde. Her lægges materiale ind som du skal bruge i undervisningen. Det kunne være opskrifter, detailskema, links til bøger eller andet.</p> <p>Teams: Denne platform bliver brugt til kommunikation i det daglige arbejde. Her kan du selv lægge billeder, materiale mv. op således at andre i klassen kan få glæde af det. Der er også mulighed for online undervisning, samtaler mv på denne platform.</p> <p>Facebook: Den lukkede gruppe bruges som et sted, hvor du sammen med de andre i klassen kan skrive beskeder, lægge billeder og andet op, som kun vedrører klassen, også efter I er stoppe på Tradium. Dette er ikke et krav at denne bruges.</p> <p>Office365: Du har så længe du er knyttet til Tradium mulighed for at få disse programmer gratis, og det er også dem der i stor grad bliver brugt i undervisningen eller til afleveringer.</p> <p>Andre: Derudover kan der forekomme andre programmer i undervisningen som ex. kahoot, socrative, padlet og andet.</p> <p>Det meste materiale/opgaver lægges op digitalt i ovennævnte systemer – der udleveres som udgangspunkt ikke kopier. Det kan dog forekomme i enkelte tilfælde.</p>
<p>Verdensmål</p>  	<p>Nr. 3 sundhed og trivsel: Inden 2030 skal tidlig dødelighed, som følge af ikke-smitsomme sygdomme, reduceres med en tredjedel gennem forebyggelse og behandling, og mental sundhed og trivsel skal fremmes. – derfor skal vi lave mad der fremmer sundheden ift. forskellige diæter</p> <p>Nr. 12 Ansvarligt forbrug og produktion: Hvor vi ser på hvorvidt at vi indkøber korrekt, således at vi ikke har et stort spild af råvarer.</p>

Restaurationskøkkenet:

Kreativitet og innovation	I dette tema får du lov til at udvikle og vise din kreativitet i forhold til at du skal opfinde din egen virksomhed og at du skal udtænke koncept, menu og andet der passer til dit fag. Dette sammen med innovationstanken vil give dig mulighed for at vise hvad du kan og vise dit fag i din opgave og i den afsluttende del, hvor du skal vise gæster dine opnåede kompetencer. Du vil også få mulighed for at opnå inspiration fra de fagpersoner der kommer på besøg udefra. – hvis muligt.
Faglige ambitioner	Da dit fag indeholder meget specifikt fagsprog, teknikker, metoder mv. vil undervisningen tilrettelægges, så du får vakt en nysgerrighed for at vide mere. Temaet restaurationskøkkenet giver dig muligheden for at din faglighed og din kunnen kommer til udtryk. Her skal du vise alt det du har lært i de foregående temaer. Det hele bindes sammen og udmunder i det afsluttende projekt med restaurantåbning eller Take Away, hvor du skal vise dine opnåede kompetencer.
Den enkelte i fællesskabet	Fokus vil være på at du bruger den viden du har tilegnet dig i de tidligere uger. At disse bliver anvendt på korrekt vis og med udgangspunkt i din uddannelse. Der er forskellige fokuspunkter alt efter hvilken uddannelse du tager. Gastronomer får en udgave, ernæringsassistenter en anden udgave og tjenerne en tredje udgave af samme opgave. I dette tema arbejder du både enkeltvis og i grupper. Til den afsluttende del med restaurantåbningen, vil der være en del gruppearbejde, når der skal arbejdes med den virksomhed du/I finder på. Klassen arbejder ud fra et fælles regelsæt for klassens samværspolitik som i fællesskab bliver etableret i de første uger af grundforløbet. Ex. hvad er acceptabel adfærd, sprog osv. Når der arbejdes med opgaver i forbindelse med undervisningen, vil du opleve at der er forskel på hvordan du og dine klassekammerater skal løse opgaverne, da I vil komme til at arbejde på forskellige niveauer. Du vil kunne anvende forskellige måder at lave opgaver på ex. skrift, video, tale. Det kunne være i forbindelse med Fagbog. Undervisningen er delt op i teori og praktik. Teori foregår i plenum, men du vil møde både selvstændige opgaver, opgaver der skal løses i mindre eller større grupper og præsentationer. Praktik foregår i køkken eller restaurant, hvor du skal arbejde selvstændigt i nogle sammenhænge, andre hvor du skal arbejde sammen med din "makker" eller i andre gruppesammenhænge for at løse givne opgaver. Du vil i undervisningen også skulle arbejde selvstændigt med din fagbog.
Motiverende relationer	Du vil i dette tema komme til at arbejde en del med gruppearbejde. Og du vil få indblik i vigtigheden af at kunne samarbejde – også på tværs af grupper. Du arbejder videre med det du har lært i de foregående temaer vedrørende samarbejde og fællesskab. Du vil komme til at indgå i forskellige samarbejdssituationer. Det er vigtigt at der er plads til forskellighed og du vil derfor komme til at arbejde sammen med forskellige mennesker og fagretninger, som du måske ikke synes du har noget til fælles med eller som har andre interesser end dig. Dette er en vigtig del af det at have en god arbejdspladskultur, at man

	<p>lærer at acceptere hinandens forskelligheder og derved skabe en rummelig atmosfære, med plads alle og deres kompetencer.</p> <p>Din kontaktlærer og du har løbende samtaler om dit forløb og om hvordan du bedst når i mål med din uddannelse.</p>
Kobling mellem skole og verden	<p>Du vil komme til at arbejde med råvarerne med udgangspunkt i din uddannelse, hvilket vil afspejle sig i den måde hvorpå du håndterer råvaren. Ex. er der forskel på hvad der serveres på en café, en restaurant og på et plejehjem.</p> <p>Du vil være del af et hold, hvor der arbejdes på tværs af de 3 fagretninger: ernæringsassistent, tjener og gastronom. Det vil sige at de 3 uddannelser sammenlæses i teori/praktik gennem hele forløbet og hvor du gives opgaver/opskrifter der giver mening for din uddannelse, så du når i mål med de bedst mulige forudsætninger. Du vil der ud over også få indblik i de andre fag, men vil komme til at arbejde målrettet i dit eget fag.</p> <p>I dette tema vil du få indblik i hvordan det er at arbejde praktisk i en virksomhed som i samarbejde på klassen har opfundet, og nogle af de udfordringer der kan være i den forbindelse. Du vil der ud over få indblik i hvilke ting der skal tænkes på og arbejdes med når man skal åbne en virksomhed.</p> <p>Det vil bestræbes på at den restaurantåbning der måtte være, skal være så tæt på den virkelighed om du kommer til at møde i dit fremtidige arbejde i Hotel og restaurationsbranchen.</p> <p>Vi vil bestræbe os på at få fagpersoner på besøg ude fra branchen.</p>
Målrettet feedback	<p>Når du arbejder med at løse opgaver eller laver praktisk arbejde vil du få feedback på dit arbejde. Der er forskellige måder hvorpå du får feedback alt efter opgaven, det kan være skriftligt eller mundtligt og i form af kommentarer, bestå/ ikke bestå eller karakter efter 7-trinsskalan. Der vil også være elev-elev feedback</p> <p>Mundtligt feedback og evaluering: gives i den daglige undervisning i forbindelse med både praktisk og teoretisk arbejde. Ex. når du har lavet en ret i køkken, så får du en mundtligt feedback på hvordan det smager, ser ud og hvor dan du har klaret dig. På den måde har du mulighed for at forbedre dig til næste opgave.</p> <p>Skriftlig evaluering: gives ofte i forbindelse med større skriftlige opgaver. Ex. fagbog, som afleveres efter hvert modul. Alle opgaver/materialer lægges på T-learn og Ludus, og det er også her du vil se skriftlig feedback.</p> <p>Karakterer: Du vil også kunne få karakterer efter 7-trinsskalaen – ex. uddannelsesspecifikke fag og karakteren bestået/ikke bestået ex. ved fagbog</p> <p>I dette tema vil der du også få en feedback fra de gæster der inviteres til den afsluttende restaurantåbning. Det kunne fx være ved en evaluering som eleverne selv laver på selve dagen.</p>
Digitalisering	I dette team vil du skulle benytte dig af Tradiums digitale programmer.

	<p>Ludus: det er den platform, hvor du kan se dit skema, skrive til din kontaktlærer, melde dig syg, aflevere opgaver, se dine undervisningsforløb og meget andet.</p> <p>T-learn: er den platform du vil bruge i dit daglige arbejde. Her lægges materiale ind som du skal bruge i undervisningen. Det kunne være opskrifter, detailskema, links til bøger eller andet.</p> <p>Teams: Denne platform bliver brugt til kommunikation i det daglige arbejde. Her kan du selv ligge billeder, materiale mv. op således at andre i klassen kan få glæde af det. Der er også mulighed for online undervisning, samtaler mv på denne platform.</p> <p>Facebook: Den lukkede gruppe bruges som et sted, hvor du sammen med de andre i klassen kan skrive beskeder, lægge billeder og andet op, som kun vedrører klassen, også efter I er stoppe på Tradium. Dette er ikke et krav at denne bruges.</p> <p>Office365: Du har så længe du er knyttet til Tradium mulighed for at få disse programmer gratis, og det er også dem der i stor grad bliver brugt i undervisningen eller til afleveringer.</p> <p>Andre: Derudover kan der forekomme andre programmer i undervisningen som ex. kahoot, socrative, padlet og andet.</p> <p>Til jeres restaurantåbning vil brugen af forskellige programmer som Publisher, Word mv. blive- relevant da der skal sendes invitationer ud til gæsterne.</p> <p>Det meste materiale/opgaver lægges op digitalt i ovennævnte systemer – der udleveres som udgangspunkt ikke kopier. Det kan dog forekomme i enkelte tilfælde</p>
<p>Verdensmål</p> 	<p>Nr. 12.3: Inden 2030 skal det globale madspild på detail- og forbrugerniveau pr. indbygger halveres og fødevarer tab i produktions- og forsyningskæder, herunder tab af afgrøder efter høst, skal reduceres. Når vi inviterer til åbning, er det vigtigt at vi sikrer os, at der ikke bliver bestilt for meget ift. Den mængde mad der er beregnet til hver gæst.</p> <p>Nr. 2: vi skal være med til at mindske sult. Vi skal benytte os af hele råvaren.</p> <p>Nr. 10,2: Inden 2030 skal enhver, uanset alder, køn, handicap, race, etnicitet, oprindelse, religion eller økonomisk eller anden status, i højere grad inddrages i sociale, økonomiske og politiske beslutninger. Vi skal bidrage til at alle har lige muligheder for at deltage i restaurantåbningen, og dermed differentierer i sværhedsgrad og opgavetyper.</p> <p>Nr. 10,3: Alle skal sikres lige muligheder, ligesom samfundsforårsaget uligheder skal reduceres, bl.a. ved at afskaffe diskriminerende love, politikker og skikke, og ved at fremme hensigtsmæssig lovgivning, politikker og foranstaltninger til at imødegå dette. Her skal vi fremme selvbestemmelsen hos eleverne, og huske på at opgavemængden ikke bliver for stor når der f.eks. er aftenåbning.</p>

Samarbejde

I starten arbejdes ud fra en holdbaseret tilgang, der indgår samarbejdsøvelser, hvor eleverne træner samarbejde med andre i forbindelse med planlægning af arbejdsprocesser og løsning af konkrete opgaver. I forløbet arbejder eleverne oftest individuelt i teori og ved mindre praktiske opgaver, hvor konkrete faglige discipliner trænes.

Problemløsning

Forløbet indledes med grundlæggende teoretiske og praktiske øvelser udvalgt af underviser. Som forløbet skrider frem, vil der være mere medbestemmelse i de praktiske øvelser. Her vil du selv komme til at finde opskrifter, arbejde ud fra et råvarebord, hvor du i mere eller mindre grad kommer til at arbejde innovativt.

Differentiering og variation

Undervisningen differentieres på indhold og proces, fx kan der differentieres på antallet af opgaver, tid til opgaven, sværhedsgraden og graden af selvstændighed (lærer støtte og frihed ift. form og indhold) i opgaveløsningen. På baggrund af den feedback eleverne får, vejledes de ift. kommende opgaver således, at udfordringen passer til deres niveau (vi arbejder med begrebet nærmeste udviklings zone). Variationen findes i en vekselvirkning mellem forskellige opgavetyper (teori-praktik), men også i måden hvorpå eleverne kan tilgå og aflevere opgaverne fx som tekst eller video, multiple choice, læs og forstå, udvikling af små videoer osv.

Helhedsorienteret og praksisrelateret, samt tværfagligt

Der tænkes i helheder og praksisrelation på flere måder og igennem hele uddannelsen så vi bygger ovenpå elevens kompetencer, dels ved at grundfag (Naturfag) integreres i de erhvervsfaglige fag og omvendt, men også ved at der tages udgangspunkt i de forskellige fagretninger og virksomhedstyper, således at de indgår på tværs af holdet. I hele forløbet inddrages tidligere gennemgået stof, sådan at eleverne får en forståelse for, hvordan alle emner spiller sammen, og hvordan den teoretiske viden har relevans for den praktiske udførelse. Undervisningsmaterialer er tilgængelige på T-learn, så eleverne altid har mulighed for selv at vende tilbage til og repeterer tidligere stof.

GF2 Gastronom – evaluering og bedømmelse

Feedback på praktisk aktivitet

Der vil løbende i det praktiske arbejde være en feedback enten fra underviser, medstuderende således at du ved hvad du skal arbejde videre med, og hvor dine fokuspunkter skal ligge til næste gang.

Du vil også til sidste i forløbet få en karakter på praktisk arbejde, som er lavet ud fra bunden opgave, med kalkulation, arbejdsplan mv.

Feedback på teoretisk aktivitet

Fagbogen vurderes med en karakter bestået/ ikke bestået + skriftligt/mundtlig feedback. Gennem temaet vil du få mundtlig feedback på dine opgaveløsning i både teori og praksis

Hygiejne vurderes med karakteren bestået eller ikke bestået – vurderingen tager udgangspunkt i opgaver og andet gennem forløbet.

Brand skal bestås jf. bekendtgørelsen

Førstehjælp skal bestås jf. bekendtgørelsen

Bedømmelse og evaluering af temaerne	
Grundteknikker og verdensmål	Teoretiske opgaver: Fagbog vurderes med en karakter bestået/ikke bestået eller en mundtlig/ skriftlig feedback
	Praktiske opgaver: Der vil løbende i det praktiske arbejde være en feedback enten fra underviser, medstuderende således at du ved hvad du skal arbejde videre med, og hvor dine fokuspunkter skal ligge til næste gang.

Råvarer	<p>Teoretiske opgaver: Fagbog vurderes med en karakter bestået/ikke bestået eller en mundtlig/ skriftlig feedback</p> <p>Praktiske opgaver: Der vil løbende i det praktiske arbejde være en feedback enten fra underviser, medstuderende således at du ved hvad du skal arbejde videre med, og hvor dine fokuspunkter skal ligge til næste gang.</p>
Omtanke i store gryder	<p>Teoretiske opgaver: Fagbog vurderes med en karakter bestået/ikke bestået eller en mundtlig/ skriftlig feedback</p> <p>Praktiske opgaver: Der vil løbende i det praktiske arbejde være en feedback enten fra underviser, medstuderende således at du ved hvad du skal arbejde videre med, og hvor dine fokuspunkter skal ligge til næste gang.</p>
VFU	<p>Teoretiske opgaver: Der vil efter endt virksomhedspraktik være der være en række spørgsmål og refleksion som skal besværes for at finde ud af om det er den rette virksomhed du har været i.</p> <p>Praktiske opgaver: Den praktiske opgave er om du kan indgå i en virksomhed, hvor du møder til tiden og indgår efter vagtplan i samarbejde med de kollegaer der måtte være i virksomheden.</p>
Storkøkkenet	<p>Teoretiske opgaver: Præsentationsfagbog: Dine 6 fagbøger fra de 6 temaer samles til en præsentationsfagbog inden eksamen. Præsentationsfagbogen indgår som en del af bedømmelsen af hele dit grundforløb (uddannelsesspecifikke fag) og der gives en samlet karakter ud fra 7-trinsskalaen – du bedømmes ud fra din præsentationsfagbog, deltagelse i undervisning, engagement og faglighed.</p> <p>Praktiske opgaver: Der vil løbende i det praktiske arbejde være en feedback enten fra underviser, medstuderende således at du ved hvad du skal arbejde videre med, og hvor dine fokuspunkter skal ligge til næste gang. Eleverne laver selv et spørgeskema til gæsterne på selve dagen af kantineåbningen og efterfølgende vil der på klassen blive en opsamling på dette.</p>
Restaurationskøkkenet	<p>Teoretiske opgaver: Fagbog vurderes med en karakter bestået/ikke bestået eller en mundtlig/ skriftlig feedback</p> <p>Praktiske opgaver: Der vil løbende i det praktiske arbejde være en feedback enten fra underviser, medstuderende således at du ved hvad du skal arbejde videre med, og hvor dine fokuspunkter skal ligge til næste gang. Eleverne laver selv et spørgeskema til gæsterne på selve dagen af restaurantåbningen, og efterfølgende vil der på klassen blive en opsamling på dette.</p>

Indsæt retningslinjer for grundforløbsprøven her**Formål:**

Grundforløbsprøven er en prøve i det uddannelsesspecifikke fag og danner grundlag for bedømmelse af din opfyldelse af de faglige krav, der er i grundforløbet, og som du skal opfylde forud for undervisningen i hovedforløbet.

Prøvens form:

Prøven er en kombination af praktisk, mundtlig og skriftlig præstation.

Prøvens tilrettelægning:

Du skal møde omklædt i tjener tøj (skjorte, mørke bukser/nederdel, forstykke og sko) til din prøve kl. 8.00

- 8.00 – 8.05:
Intro til dagen
- 8.05 – 9.05:
Trækning af opgave, planlægning/arbejdsplan og kalkulation.
- 9.05 – 11.35:
Arbejdsproces og faglig dialog: Her fremstiller du din praktiske opgave og afleverer senest kl. 11.35.
Den faglig dialog forløber under din fremstilling og varer 15 min.
- 11.35-11.45:
Lærer og censor vurderer opgaverne
Eleverne er ude af værksteder
- 11.45 – 12.45:
Lærer og censor voterer. Elever rengør restaurant
- 12.45-14.00:
Afslutning af den faglige dialog og evaluering med en kort samtale med din lærer og censor.

Prøvens mødetid:

Du skal møde kl. 8.00

Ved for sent fremmøde vurderes det, om der er belæg for at tilbyde prøven senere samme dag eller på et senere tidspunkt. Ved forsinkelse af transport til skolen, skal du medbringe dokumentation fra transportudbyderen.

Prøvens indhold:

Du skal beregne kalkulation

Du skal lave en arbejdsplan med tidsintervaller

Du skal beskrive og begrunde valg af grundtilberedningsmetode

Du skal fremstille din ret og holde køkkenet ryddeligt.

Du skal samtale under arbejdsprocessen omkring faglige elementer

Du skal på afleveringstidspunktet afleverer din ret til 2 couverter og din arbejdsplan, kalkulation og øvrige papirer.

Øvrige afsluttende bedømmelser

Bedømmelses grundlag:

Grundlaget for prøven er din arbejdsplanlægning, produktionsmetoder og -proces, den faglige samtale med eksaminator og censor og de fremstillede produkter.

Eksaminationsgrundlaget er nedenstående udvalgte mål fra bekendtgørelsen BEK nr. 401 af 01/05/2018 – Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet.

Viden:

- 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer
- 11) Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.
- 16) Ergonomiske forskrifter og anbefalinger

Færdigheder:

- 1) Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.
- 2) Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer.
- 3) Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarehygiejne.

Kompetencer:

- 4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,
- 5) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber,
- 6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet
- 8) foretage budgettering og prisberegning af fødevarer

Ud over ovenstående udvalgte mål fra det uddannelsesspecifikke fag, indgår følgende mål valgt efter et tilfældighedsprincip:

Viden:

- 8) Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og madfremstilling.
- 9) Dansk madkultur
- 19) Økologi, bæredygtighed og energiforbrug

Bedømmelseskriterier:

En forudsætning for bedømmelse er, at menuen afleveres til tiden. Komponenter og materialer, der ikke er afleveret til tiden, kan ikke indgå i bedømmelsen.

Bedømmelsesgrundlaget omfatter:

En forudsætning for bedømmelse er, at menuen afleveres til tiden. Komponenter og materialer, der ikke er afleveret til tiden, kan ikke indgå i bedømmelsen.

Bedømmelsesgrundlaget omfatter:

Planlægning 15 %

- Din planlægning af produktionen af prøvens to produkter inden for tidsrammen.
- Din arbejdsplan skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering
- Din beregning/prissætning af dit produkt

Arbejdsprocessen 30 %

- Din evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser
- Din anvendelse af grundtilberedningsmetoderne samt korrekt værktøj og udstyr i praksis
- Din praktiske brug af sensorik i forbindelse med produktionen

- Din produktionshygiejne, herunder håndtering af eventuelle kritiske punkter, oprydning og håndvask samt udførelse af eventuelle egenkontrolpunkter
- Om du arbejder sikkerhedsmæssigt og ergonomisk korrekt

Produktet 30 %

- Grundtilberedningsmetoderne er korrekt udført
- Den sensoriske bedømmelse af de serverede produkter, anretning og farvesammensætning

Faglig dialog 25 %

- Din evne til at kommunikere om faglige emner med faglige udtryk.
- Din evne til at præsentere dit produkt og anvendte tilberedningsmetoder
- Din evne til at præsentere anvendt køkkenudstyr
- Din viden om sensorik og madens kvalitet
- Din evne til at kommunikere om hygiejne, egenkontrol og fødevarer sikkerhed
- Din evne til at kommunikere om og forholde sig til omkostninger ved produktion.

Bedømmelseskriterier:

Prøven bedømmes bestået / ikke bestået.

Bestået:

- a) Du kan forklare og anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt
- b) Du kan anvende korrekte hjælpemidler/udstyr
- c) Du overholder gældende regler for personlig hygiejne
- d) Du overholder hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
- e) Du kan prisberegne ét produkt i den praktiske opgave og forholde dig til omkostningerne
- f) Du kan forklare den kulinariske kvalitet af den praktiske opgave ved hjælp af sensorik og de fem grundsmage
- g) Du arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan

Mindre væsentlige mangler er:

- a) En enkelt komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar
- b) Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres
- c) Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen
- d) Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål
- e) Usikker anvendelse af max 2 redskabstyper
- f) Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode

Væsentlige mangler er:

- a) Du kan ikke anvende grundtilberedningsmetoder
- b) Du kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder
- c) Du kender ikke de 5 grundsmage
- d) Du kender ikke de energigivende næringsstoffer
- e) Du kan ikke beregne kalkulation
- f) Du overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne
- g) Du overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
- h) Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen
- i) Den praktiske opgave er ikke serverbar/er uspiselig
- j) Den praktiske opgave er sundhedsfarlig

Du er ikke bestået, hvis du

- Har 4 eller flere af de angivne mindre væsentlige mangler eller
- Har 3 eller flere af de nævnte væsentlige mangler

Ifølge skema som anvendes til prøven

Evaluering:

Med udgangspunkt i ovenstående bedømmelseskriterier modtager du en kort evaluering samt bedømmelsen Bestået / Ikke Bestået

Grundfag

Bedømmes jf. bekendtgørelsens mål for faget: (indsæt bekendtgørelsen)

<https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2020/692#id1905ace3-a054-43f9-b184-b76dd42025b2>

Certifikat fag

Bedømmes jf. mål for certifikater

- Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2020. <http://xn--frstehjlsrd-3cbj7x.dk/wp-content/uploads/2020/09/Funktionsuddannelse-F%C3%B8rstehj%C3%A6lp-p%C3%A5-erhvervsuddannelserne.pdf>
- Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014. <https://brandogsikring.dk/kurser/brandkurser/elementaer-brandbekaempelse/>
- Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.