|  |  |
| --- | --- |
| **Øvelse 4 - Eventmanual**  *Teorilokale & værksted* | |
| **Erhvervsfag** | Faglig dokumentation  Niveau 1: 1. Anvende eksisterende analoge og digitale faglige dokumentationer i en erhvervsrelevant arbejdsproces. 2. Anvende uddannelsernes faglige begreber i forbindelse med udarbejdelse af relevant faglig dokumentation. som arbejdssedler, egenkontrolskema, tekniske tegninger, tilbud, fakturaer o.l. 3. Digitalt dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater. 4. Beskrive alternative værktøjer, faglige metoder, materialer m.v. ifb faglige opgaver. |
| **Formål og udgangspunkt for øvelsen** | Øvelsen har til formål at eleverne lærer at bruge og udfylde relevant faglig arbejdsdokumentation. |

**Forberedelse til øvelsen**

Eleverne skal introduceres for eventmanualen og redskabet *mise en place*. De skal have mulighed for at se et udfyldt eksempel på en *mise en place*, dette kan f.eks. gøres med eleverne på tavlen eller ud fra faglærerens egen erfaring.  
Til øvelsen skal underviseren medbringe opskrifter. Øvelsens 3 dele foregår over flere dage

**Øvelsen**

**Del 1.**

***Før***  
Eleverne fordeles i grupper af to og får udleveret deres opskrift.

***Under***  
Eleverne starter med at læse opskrifterne/arbejdsopgaverne igennem. Derefter skal de prøve at fordele opgaverne så det giver bedst mulig mening efter et tidsoptimerings perspektiv. Det er ikke nødvendigvis smart at færdiggøre hver opgave inden der startes på den næste.   
F.eks hvis der skal laves stegt flæsk med persille sovs og panna cotta med hindbærsauce. Start med at sætte din panna cotta, efterfølgende kommes flæsk i ovnen, derefter ordnes kartofler og koges, så laves hindbærsauce og til sidst laves persillesovsen.

Når eleverne har fordelt opgaverne, udleveres der en *mise en place-*skabelon. Eleverne skal udfylde *mise en place,* det gøres ved at fordele opgaverne efter tid og fordele opgaverne ud på eleverne. Eleverne skal få checket deres udfyldte *mise en place* hos læreren, og bruge feedbacken til at rette arbejdet.

**Del 2**

Foregår i et værksted som passer til den udleverede opgave, hvis det er opskrifter så i et køkken osv. Eleverne skal nu producere/arbejde med den *mise en place* de har udfyldt. Læreren skal ikke rette på elevernes tidsplaner, men holde øje og notere, hvad der går godt/dårligt. Når eleverne præsenterer deres produkt, skal læreren give konstruktiv feedback til arbejdsgangene og spørge ind til deres brug af *mise en place*.

**Del 3**

Undervisning startes med at sætte to grupper sammen. De to grupper bytter *mise en place.* Nu skal hver gruppe kigge på den andens *mise en place* og skrive spørgsmål ned og konstruktiv feedback. Når grupperne er færdige, skal de give feedbacken og stille spørgsmålene til den anden gruppe. Begge grupper skal gennem denne proces.  
Til sidst skal eleverne renskrive deres *mise en place* med feedbacken fra læreren og den anden gruppe

**Differentiering**

Øvelsen kan med fordel gentages 2-3 gange på et GF1 forløb, hvor eleverne med nye erfaringer kan tilgå øvelsen på ny. Derudover kan øvelsen del 3 yderligere kompliceres ved at grupperne bytter *mise en place* og ud fra andres *mise en place* udfører opskriften/arbejdsopgaven. Øvelsen bliver dermed en ligeledes en kommunikationsøvelse