

lokal undervisningsplan: gastronomuddannelsen, grundforløb 2



1. Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen

Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen tager udgangspunkt i skolen pædagogisk, didaktiske grundlag, der arbejder med fire overordnede dimensioner, der er fælles for alle uddannelserne:

- Dannelse
- Forventninger
- Professionalisme
- Træning.

De fire dimensioner udmøntes af **lærerteams** tilpasset den specifikke uddannelse og **undervisernes forskellige** pædagogiske tilgange.

Fælles for alle er imidlertid, at vi arbejder bevidst og systematisk med parametre som gentagelser, tilbagemeldinger, tryghed og fordybelse med eleverne. Alle uddannelser anvender derudover værkstedspædagogik, gæstelærere fra branchen og takt og tone til at styrke den faglige stolthed hos eleverne og hos os selv.

Denne pædagogisk, didaktiske tilgang tager afsæt i skolens seks værdier:

- *VI TROR PÅ DIG:* Vi bakker op om talent i alle former og afskygninger. Vi støtter dem, der gør og kan noget særligt, og vi skaber plads til alle dem, der har brug for særlig støtte. Vi satser på alle, der vil mestre vores håndværk.
- *VI DYRKER SANSELIGHED OG NYDELSE:* Med respekt for råvarer, sensorik og måltidet skaber vi nydelse gennem mad, værtskab og gæstfrihed.
- *VI GØR EN FORSKEL:* For elever, mestre, branche og samfund. Gennem mad, måltider og gæstfrihed vil vi gøre en forskel for en bedre verden.
- *VI ER MODIGE OG NYSGERRIGE:* Vi eksperimenterer og lærer nyt, mens vi holder håndværket i hævd. Vi er ikke bange for at gå forrest eller begå fejl.
- *VI GØR OS UMAGE:* Vi er ambitiøse på egne og andres vegne. Vi gør det, vi siger. Vi praktiserer, det vi lærer og tror på.
- *VI ARBEJDER SAMMEN OG HJÆLPER HINANDEN:* Vi samarbejder tillidsfuldt og hjælpes ad. Både på tværs af branchen, ude i verden og internt på skolen.

Se skolens [pædagogisk, didaktiske grundlag her](#).

Indhold

lokal undervisningsplan: gastronomuddannelsen, grundforløb 2	1
Kontaktlærerrollen på HRS.....	5
Tematisering:.....	6
Tema 1 – 3 uger – <i>Du er velkommen</i>	6
Tema 2 – 14 uger - <i>Gastronomisk begejstring</i>	7
Tema 3 – 3 uger - <i>Vis hvad du kan</i>	8
Hovedemner og taksanomi:	9
Uddannelsesspecifikke fag råvarebaseret Frukt og grønt	10
Uddannelsesspecifikke fag - Æg	15
Uddannelsesspecifikke fag råvarebaseret Fjerkræ-slagtedyr	22
Uddannelsesspecifikke fag råvarebaseret Fisk-skaldyr	26
Uddannelsesspecifikke fag råvarebaseret Mejeri	28
Grundfaget Dansk E-niveau.....	Fejl! Bogmærke er ikke defineret.
Grundfaget Naturfag E-niveau	35
Støttefag – Det klassisk fransk køkken	37
Bonusfag - Nordisk Køkkenmanifest	38
Meritfag e-learning / blended learning.....	41
Certifikatfag 1.hjælp og brand - hygiejne.....	43
Restaurantugen Værtsskabsuge	44
Restaurantugen C134.....	45
Grundforløbsopgave og -prøve på Gastronomuddannelsen	46
Ny-mesterlære	50
Ny-mesterlæreproces på hotel-og restaurantskolen.....	50

opstartsmøde	50
løbende opfølgning og kompetencevurdering af eleven	51
Skoleskift dokumentation, og procedurer, der sikrer overgangen ved skoleskift	51
Ny mesterlære praktisk prøve på HRS	52
Ny mesterlære, Praktisk prøve i virksomhed	56
Bilag 2 arbejdsportfolio	57
Bilag3 Vejledningen til kontaktlærer med henblik på praktikplads for eleven (kompetencer om at være aktiv søgen elev.)	59
Bilag 4: Overordnet overblik over hhv. forløb og ansvarsområder – Praktikpladsarbejde.....	60
Bilag 5 Bedømmelseskriterier – G2	65

Kontaktlærerrollen på HRS

Kontaktlæreren har en nøglerolle i helhedsvurderingen alene af den grund, at kontaktlæreren følger eleven og har det tætte kendskab til elevens skoleforløb.

Kontaktlærerens arbejde med eleven undervejs i skoleforløbet målrettes, så kontaktlærerrollen fungerer som ressource i helhedsvurderingen. Typiske overordnede opgaver består i:

- At indsamle og systematisere evalueringer fra kolleger med berøring til holdet og eleverne
- Indkalde til kontaktlærermøder om helhedsvurdering
- Forberede, gennemføre og samle op på møder i relation til helhedsvurderingen
- Efterbehandle møder.

Mål:

1. Kontaktlæreren skal medvirke til at øge elevens muligheder for gennemførelse og spiller derfor en helt central rolle gennem elevens uddannelse og studietid, ved at være en person, som eleven har tillid til og som har indsigt i og kompetence til at støtte eleven i at opnå sine uddannelsesmæssige mål.
2. Kontaktlæreren skal aktivt søge at minimere fravær og frafald – ved hjælp af stærke relationer til eleven, faglig viden, samt tydelige forventninger og krav til eleven. Kontaktlæreren skal medvirke til at træne elevens evne til at analysere og reflektere over egen læringsproces, træffe de valg, der peger fremad og fastholde elevens muligheder for læring.

Kerneopgaver:

1. Skabe en god kontakt til eleven ved uddannelsesstart, uddannelsesskift eller overgang fra en kontaktlærer til en anden.
2. Medvirke til at eleven får en god overgang mellem GF 1 og GF2, til hovedforløb og mellem hovedforløb
3. Sikre introduktion til elevens uddannelse, mål, form, muligheder, krav, samt alle forhold der gør sig gældende i forhold til gennemførelse.
4. Sikre at eleven tilbydes relevante faglige udfordringer.
5. I samarbejde med elevcenteret være medvirkende til at identificere særlige støttebehov – såvel faglig som personligt og sikre at der etableres kontakt til relevante ressourcepersoner, så den rette støtte kan iværksættes, herunder specialpædagogisk støtte (SPS).
6. Kontaktlæreren er ansvarlig for at elever med særlige støttebehov følges tæt, herunder evt. udvidet samarbejde andre ressourcepersoner, ekstra kontaktlærersamtaler.
7. Sikre god dialog med elevernes arbejdsgivere
8. Følge procedure for fravær og trivelsamtaler
9. Udarbejdelse af kompetencevurdering

Tematisering:

Vi har 3 temaer på de 20 uger Grundforløb 2 varer. Under hvert tema er der en detaljeret planlægning. Temaerne er et særligt fokus som skal gavne trivsel og motivation for vores elever.

Overskrift	Mål med tema 1	Indhold temaet	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Tema 1 – 3 uger – Du er velkommen	At Skabe trygge rammer, nysgerrighed og glæde	<p>Vi modtager altid G2 klasser med fælles morgenmad</p> <p>Vi planlægger opstart for klasserne i fællesskab (sammen eller ensartet materiale hver for sig – ”Metodevalg”) således at alle klasser bliver introduceret med samme kvalitet og grundighed.</p> <p>G2 opbygning og struktur præsenteres for at sikre klare rammer</p> <p>Øvelser hvor eleverne taler om noget de brænder for – ”hvem er du?”</p> <p>Alle ”muligheder” på skole introduceres for eleverne, både i huset og haven. Alle besøg planlægges inden opstart: Intro til: Hele elevcenteret – købmand – haven – spisehuset – restauranten</p>	<p>Vi tager individuelle samtaler, hvor vi spørger eleverne om hvordan de ser sig selv på den uformelle kompetencedel</p> <p>Vi bruger bevidst anerkendende positiv tilgang med socialkonstruktivistisk ståsted.</p>	<p>Eleverne henvender sig til lærerne med personlige spørgsmål og personlige udfordringer</p> <p>Eleverne italesætter hvad der gør dem utrygge til underviser</p> <p>Eleverne taler sammen i pauser og der er god stemning i klassen</p> <p>Eleverne beder hinanden om hjælp</p> <p>Eleverne deltager ved fredagsbar initiativer</p>
	At skabe en klar forventningsafstemning med vores elever	<p>Forventningsafstemning – At kunne gennemføre et forløb kræver....</p> <p>Vi introducerer og påbegynder arbejdet med arbejdsportfolio</p> <p>Vi tager individuelle samtaler, hvor vi opstarter udfyldning af uddannelsesplan (Lærings Egenkontrolmappe) med overblik og synlig progressionsplan for Formelle og Uformelle kompetencer.</p> <p>Vi har fokus på elevernes medindflydelse og italesætter rammerne for dette.</p>	<p>Vi tager noter i uddata+, så både elev – lærer og elevcenter kan arbejde i fællesskab omkring aftaler i forbindelse med individuel elevtrivsel.</p>	<p>Elevernes vidensdeler med hinanden –</p> <p>Eleverne kommer med forklaring hvis de på forkant kan se de ikke kan overholde en deadline eller anden aftale</p> <p>Eleverne</p>
	Fokus på samarbejde, ansvar, stabilitet og fællesskab	<p>Vi planlægger undervisning så eleverne får oplevelser sammen. Sjove opgaver som ”Kryds og Tværs” – samarbejdsøvelser for at skabe elev – elev relationer, og vise hvordan man i et køkken er afhængig af hinanden.</p> <p>Vi arbejder med faglige gentagelser i tema 1, så vi sikre god basis</p>	<p>Vi inkorporerer samtaler i gruppesammenhænge omkring vigtigheden af samarbejde og fælles afhængighed – konstruktions-tankegang</p> <p>Vi arbejder med ”åben tavle”</p> <p>Vi har fokus på elevernes behov for støttefag eller bonusfag i valgfagsugerne og italesætter disse muligheder</p>	<p>Eleverne er selvkørende ved nedlukning af køkkener og efter teoritimer ift oprydning. Læreren som ”styrmand” er udfaset</p> <p>Eleverne hjælper hinanden udover dem de er i gruppe med –</p>

Tema 2 – 14 uger - Gastronomisk begejstring

Overskrift	Mål med tema 2	Indhold tema 2	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	At skabe synlig læringsprogression Formelle og uformelle kompetencer	<p>Ved alle køkkengange arbejder vi med, både før – under og efter modulerne med arbejdsportfolio. Således at eleverne hele tiden kan reflektere over egen læring, og se progression frem imod G2 prøven –</p> <p>Eleverne kan via udfyldelse af lærings egenkontrolmappen hele tiden følge egen udvikling, også via dialog med kontaktlærere, hvor både formelle og uformelle kompetencer figurerer. For eksempel kendskab til råvaregrupper, tilberedningsmetoder og samarbejdsevner evalueres.</p> <p>Vi sikrer støttefag til elever med faglig usikkerhed og bonusfag for elever med behov for faglige udfordringer</p>	<p>Vi forsøger at skabe egen refleksion hos eleverne, så de retter fokus mod deres egne udviklingsområder – vi evaluerer via individuelle samtaler og giver feedback og særligt feedforward ud for egenkontrolskema</p> <p>Vi har via arbejdsportfolio øje for, om hvor meget der bliver udfyldt fra gang til gang, så vi kan give eleverne feedback på deres refleksionsniveau og udvikling</p> <p>Vi sikrer via dialog at eleverne vælger realistisk omkring støtte og bonusfag – Vi forsøger at motivere via feedback og feedforward i begge retninger</p>	<p>Det er tydeligt at eleverne arbejder med deres egne udviklingsområder, både formelle og uformelle kompetencer</p> <p>Eleverne begynder at fordybe sig udover det forventede, så de kan optimere egne kompetencer</p> <p>Eleverne bliver nysgerrige på egen udvikling og søger feedback på fokusområder.</p>
	At skabe begejstring for branchen og faget	<p>Vi arbejder med forskellige praksisnære forløb – Restaurant projekt – pop-up restauranter – forskellige events med ”rigtigt publikum” Dette blandt andet for at vise eleverne forskellige sider af branchen – Vi ønsker herved, at eleverne får:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realistisk billede af branchen ift egne evner og ønskede livsstil • Nysgerrighed for at lære mere og udvikle sig i faget • Begejstring for branchen • Afdække ambitionsniveau <p>Gas og monopol!</p>	<p>Vi evaluerer både gruppevis og individuelt på både formelle og uformelle kompetencer – Eleverne følger egen læringsprogression via Lærings – egenkontrol-skema</p> <p>Vi evaluerer løbende på udfyldning af arbejdsportfolio, hvor detaljeringsgraden i udfyldelse skal øges uge for uge</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vi kan se eleverne søger ekstra viden og bliver nysgerrige på mere. • Elevernes søger råd hos underviser, praktikpladskonsulenter mf omkring viden generelt om branchens muligheder • Eleverne træner på egen hånd, og viser resultater med stolthed • Eleverne har stor fokus på minipraktik og vælger ud fra oplyst grundlag <p>Eleverne møde forberedt op til undervisning</p>
	Sikre kontrakter inden 15. uge i G2 forløbet Bilag 4: Overordnet overblik over hhv. forløb og ansvarsområder – Praktikpladsarbejde	<p>Fra start til slut af tema 2 arbejder vi systematisk med praktikplads:</p> <p>Alle elever skal ved opstart tema 2 være synlige på praktikpladsen.dk</p> <p>Alle elever der ønsker det, skal have kontrakt udfyldt inden uge 15 i G2 forløbet</p> <p>Vi planlægger Virksomheds Forlagt Undervisning 2 gange på alle forløb. 3-dages forløb og 5 – dages forløb.</p> <p>Vi projekt ”Find den rette praktikplads” som ligger Bilag3 Vejledningen til kontaktlærere med henblik på praktikplads for eleven (kompetencer om at være aktiv søgen elev.)er en mere dybdegående beskrivelse af praktikplads initiativer</p>	<p>Praktikpladskonsulent fører statistik og tager gruppe og individuelle samtaler for at realisere dette</p> <p>Kontaktlærere taler med alle elever løbende for at sikre, at eleverne vælger praktikplads på oplyst grundlag</p>	<p>Alle elever er aktivt søgende</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alle elever får en praktikplads • Elever der ikke ønsker praktikplads vejledes til anden uddannelse • Vi dokumenterer i samarbejde med elevcenter elevens forløb via uddata+, så vi alle løbende har overblik.

Overskrift	Mål for tema 3	Indhold tema 3	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Tema 3 – 3 uger - Vis hvad du kan	At skabe tryghed ved at gå til eksamen	<p>Grundforløbsprøven og eksamener generelt, planlægges i forløb hvor fokus er, at eleverne med stolthed skal vise hvad de kan. Formen underbygger elevernes mulighed for gennem G2 forløbet, at sætte sit eget præg og egne interesser i faget. Eleverne skal "vise hvad de kan"</p> <p>Grundforløbsprøven er således en opsamling af elevernes Lærings egenkontrolskema, elevernes arbejdsportfolio, sat sammen til en samlet portfoliomappe. Eleverne arbejder inden mundtlig prøve med selvvalgt område køkkenpraktisk</p> <p>Prøven er baseret på, at processen og læringen er vigtigere end produktet. "Vis hvad du kan og hvad du ved"</p>	<p>Elevernes bedømmes ved grundforløbsprøven "bestået eller ikke bestået" jf. gældende bekendtgørelse</p> <p>Eleverne afslutter med årskarakterer på alle fag jf. gældende bekendtgørelse</p>	<p>Eleverne arbejder trygt og sikker ud fra selvvalgt område og i dialog med kontaktlærer</p> <p>Eleverne er motiveret og arbejder med stor sikkerhed og nysgerrighed</p> <p>Eleverne er sikre omkring egen formåen, særligt set ud fra deres Lærings – egenkontrolskemaer. Disse hjælper med elevernes valg og fravalg</p>
	At eleverne har og udviser faglig sikkerhed	<p>I grundforløbsprøven kan eleven gennemføre den sikre vej og den mere eksperimenterende vej. Eleverne har sikkerhed ved, at de kender forventninger fra arbejdsportfolio og deres lærings egenkontrolskema</p> <p>Grundforløbsprøven har samme fokusområder som eleverne systematisk har arbejdet med fra 1. dag i køkkenet.</p>	<p>Undervisere sparrer med eleverne og coacher dem ift elevernes valg og fravalg. Der arbejdes særligt med feedforward i plenum og individuelt</p>	<p>Eleverne arbejder sikkert men eksperimenterende og reflekterer over valg og fravalg på oplyst grundlag</p> <p>Eleverne bruger deres noter fra arbejdsportfolio flittigt.</p>
	At eleverne er blevet til refleksive praktikere	<p>Eleverne kan i tema3 fordybe sig ud fra selvvalgt område, og kan reflektere over valg og fravalg. Eleverne skal sætte fagene sammen meningsfyldt. For eksempel relatere naturfag til uddannelsesspecifikke fag. "hvorfør er det jeg gør som jeg gør"</p>	<p>Undervisere stiller flere spørgsmål end de giver svar. Dette for at eleverne skal reflektere over deres valg.</p>	<p>Eleverne kan reflektere over deres valg og fravalg.</p> <p>Eleverne ved at processen er vigtigere end produktet. Fejl er ok, det er læring der er i fokus, og eleverne kan vise hvad de kan fagligt og teoretisk</p>

Hovedemner og taksanomi:

På Grundforløb 2 er de 20 uger forløb opdelt på 5 hovedemner. Hovedemnerne er baseret på Gastronomisk forståelse for råvareopdeling. Der er 4 uger pr. hovedemne. For hver uge er der læringsprogression som afspejler mål, indhold, evaluering og bedømmelse. Så for hvert hovedemner er der i denne LUP udfyldt 4 punkter. De 4 punkter er detailplanlagt i teamsammenhænge.

Uge 1 – Begynder

Introduktion til hovedemnet inden for gastronomien. Vi har på begynder fokus på forståelse af hovedemnets anvendelsesområder og hovedemnets fysiske og kemiske egenskaber. Eleverne arbejder primært med gentagelser i uge 1

Uge 2 – Rutine

Opsamling fra uge 1, og fortsat fokus på gentagelser. I uge 2 sætter vi hovedemnet ind i en kontekst af for eksempel fremstilling af retter med hovedemnet. Eleverne får rutine og mere dybdegående forståelse for anvendelse af hovedemnet og dets egenskaber.

Uge 3 – SØB rutine

Vi arbejder i 3. uge med hovedemnet videre med retter og dybere forståelse af hovedemnet. Særligt fokus er igen de naturfaglige egenskaber bag hovedemnet. Vi har i 3. uge fokus på, at eleven kan reflektere hovedemnet ind i en bredere forståelsesramme SØB – Sundhed – Økologi – Bæredygtighed

Uge 4 – Eksperimenterende

Eleverne har i 4. uge med hovedemnet en dybde og breddemæssig forståelse af hovedemnet, hvilket gør det muligt for eleverne, at arbejde eksperimenterende med hovedemnet. Hermed vil eleven lære vi forsøg og eksperimenter. Vi har fokus på kreativitet og samtidig kvalitet.

Hovedemne	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – Ugeforløb 1-2-3-4 Læringsprogression Baseret på Hovedemne	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Uddannelsesspecifikke fag råvarebaseret i Frugt og grønt		•		
	<p>Indenfor nedenstående overskrifter der følger eleverne via arbejdsportfolio, arbejder vi med følgende mål for undervisningen</p> <p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Natufag: SØB:</p> <p>Grundtilberedning / Råvarekendskab: Får kendskab til forskellige egenskaber hos det valgte grønt. f.eks. hvor mange måder man kan anvende grøntsagen, og hvilke grundtilberedningsmetoder der passer bedst til den valgte grøntsag, samt lærer at kende forskel på kvalitet.</p> <p>Hygiejne: Lærer hvor vigtigt det er, at overholde hygiejnen f.eks. m.h.t jordbakterier Kan bruge den tillærte hygiejne viden i praksis.</p>	<p>Uge 1 med hovedemnet begynder:</p> <p>Hvad er grønt og frugt / INTRO Hvor kommer det fra /land / klima / transport / jord /busk træ/ Hvilken typer er der opbygning / krydderurter / vilde urter/ frugt / grønt / nødder / bær / korn / bælg / blomster</p> <p>Køkken lektion med diverse udskæringer af grøntsager Eks. julienne, brunoise m.fl.</p> <p>Arbejde med krydderier: Teori/praktik, : Eks.: Tale om, hvor kommer krydderierne fra, og lave en teoretisk opgave, have blind duftprøver, som efterfølgende diskuteres i plenum</p> <p>Arbejde med krydderurter: Teori/praktik: Eks.: Lave en skriftlig opgave, hvor man - hvis det er sæson kan gå i Haven og hente resultaterne. Give eleverne mulighed for at vælge mellem forskellige krydderurter i køkkenet, og så skal de bruge dem, og ikke kun som drys.</p> <p>Arbejde med kartofflen: Teori/praktik:: Eks Teoretisk oplæg, dialog, med udgangspunkt i PP om kartofflen. Praktisk køkken gang med en kartoffel lektion, med forskellige grundopskrifter. Desuden kan der arbejdes med kartofflen ud fra et naturfags perspektiv. F.eks. kogning af kartofler med og uden salt.</p> <p>Arbejde med sæsongrønt: Teori/praktik på begynderniveau</p> <p>Lære om organisk affald: Praktisk forklaring i køkkenet, om at bruge - om ikke alt,så næsten alt på grøntsagen.</p> <p>Håndværk/teori 50/50</p>	<p>Eleverne får stillet spørgsmål som de skal finde svar på i grupper.</p> <p>Herefter fremlæggelse i plenum Eleverne skal i grupper finde opskrift, producere og fremlæggelse af retter med grøntsager/frugt under vejledning</p>	<p>Eleven kan kender forskel på forskellige grøntsager og frugter</p> <p>Eleven har brugt forskellige grundtilberedningsmetoder til fremstilling af retter med frugt og grønt.</p> <p>Eleven har lært hygiejniske regler for modtagelse og opbevaring af grønt</p> <p>Klassen har identificeret hovedemnets kategorier, produktionsform, funktion og oprindelse.</p> <p>Den enkelte elev er introduceret og har kendskab til de forskellige slags grønt og behandling</p>

	<p>Indenfor nedenstående overskrifter der følger eleverne via arbejdsportfolio, arbejder vi med følgende mål for undervisningen i Frugt og Grønt uge 2</p> <p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Natufag: SØB:</p> <p>Grundtilberedning</p> <p>Metodik:</p> <p>Råvarekendskab: Er blevet mere vant til selvstændigt at vælge tilberedningsmetoder, og kan anvende den viden i praksis, som eleven har lært vedr. kvalitet, sensoriske egenskaber, og kan derved fremstille enkle retter. Kan komponere enkle retter ud fra en grundopskrift, har lært at bruge de almindelige fagudtryk i køkkenet. Kan samarbejde med andre elever, søge fagrelevante informationer og anvende dem til løsning af opgaver.</p> <p>Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation):</p> <p>Lærer at beregne svind% og omregningstal, samt få viden om at udnytte så meget som muligt at det valgte grønt.</p>	<p>Uge 2 med hovedemnet Rutine:</p> <p>Hvad kan det /farver / sensorik / ernæring Hvordan bruger vi det Jævning / fylde / beskytte / fastholde / hele halve / skrald / opdeling / hvad til hvad Hvorfor bruger vi det / sundhed / balance / kostråd Konv -øko- biodynamisk</p> <p>Fokus på et hovedemne alt efter sæson: Teori/praktik på lidt højere niveau end begynder Eks.: retter med forskellige kåltyper, hvori der indgår forskellige tilberedningsmetoder.</p> <p>Eksperimentere med tilberedningsmetoder: Praktik: Eks.: Vælge et hovedemne, og finde ud af, hvad kan det, hvis man steger, koger, damper og andet. Hvordan bliver smagen og konsistensen efterfølgende.</p> <p>Bæredygtighed: Klima, konventionelle/økologiske råvarer: Eks.: Lære om at genbruge madaffald/spild praktisk. Snakke om CO2 udledning, og klimaaftryk.</p> <p>Relevant gæstelærer på skolen eller/og hvis muligt ekskursion</p> <p>De 7 nye kostråd med fokus på bælgfrugter: Teori/praktik Eks. teoretisk gennemgang af de 7 nye kostråd. Køkken gang med grundopskrifter med bælgfrugter, som eleverne kan eksperimentere ud fra.</p> <p>Køkkenteknisk Grundtilberedninger Gæstelærer: vegetariske køkkenchefer (svanholm aarstiderne) leverandør</p>	<p>Tid til problemløsning og refleksion</p> <p>Evaluering og feedback på arbejdsportfolio</p> <p>Trial and error</p> <p>Gentagelse og repetition</p> <p>Ekskursioner</p>	<p>Eleven kan reflektere over køkkentekniske egenskaber</p> <p>Eleven er opmærksom på sensorik</p> <p>Eleven fokuserer på arbejdet med sæsonvarer og sammenhæng i dette</p> <p>Eleven introduceres til transport, klima og optimal dyrkning</p> <p>Eleven arbejder med vegetariske retter / menuer</p>
--	--	---	--	--

	<p>Indenfor nedenstående overskrifter der følger eleverne via arbejdsportfolio, arbejder vi med følgende mål for undervisningen i Frugt og Grønt uge 3</p> <p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Natufag: SØB:</p> <p>Grundtilberedning</p> <p>Metodik:</p> <p>Råvarekendskab: Kan anvende udstyr, ergonomisk og fagligt korrekt. Kender grundsmagene og kan vurdere hvilket grønt, det er relevant at bruge i en given ret. Kan ud fra tilegnede færdigheder forklare og tilmage, så de relevante grundsmage kommer til sin ret. Kan planlægge egen arbejdsproces og samarbejde med andre om opgaver.</p> <p>Næringsindhold/energifordeling Får viden om energi i grønt, makronæringsstofferne og hvordan man bevare disse under tilberedning. F.eks. bevarelse af vandopløselige vitaminer ved brug af grydelåg. Eleven kan beregne energien i grønt på enkle opskrifter. Få grundlæggende viden, om vegetarisk/veganer, samt madkultur i både Danmark og internationalt.</p> <p>Prissætning (kalkulation): Kan udregne en hel ret i forkalkulation skema C</p>	<p>Uge 3 med hovedemnet SØB Rutine:</p> <p>VEGETAR/VEGANER:</p> <p>Fokus på et hovedemne alt efter sæson: Teori/praktik på lidt højere niveau end fra uge 2 Eks.: teori. gennemgang af de forskellige former for vegetar/veganer kontra de altspisende. Praktik Arbejde med Seitan og udvidede opskrifter fra 2.uge</p> <p>Sundhed: Energiberegne: Teori/praktik: Eks: Lave en selvvalgt grøntret, som, der skal udregnes næringsindhold på. I forvejen er der gennemgået, hvordan man energiberegner i teori..</p> <p>Bundne retter skabt af viden fra uge 1 og 2 Frie retter – afprøvning af retter, skabt af viden fra uge 1 og 2: Fremlæggelse / afprøvning / sæson og kvalitet Tilberedninger / anretninger / sammensætning Relevant gæstelærer på skolen eller/og hvis muligt ekskursion</p> <p>Gæstelærer: vegetariske køkkenchefer (svanholm / aastiderne) leverandører Værksted: haven / fermentering Branchen:</p>	<p>Medbestemmelse</p> <p>Eleverne får flere Individuelle udfordringer</p> <p>Underviserens vurdering af arbejdsportfolio</p> <p>Udarbejdning af problemstilling samt løsning</p> <p>Prøver og opgaver til aflevering / præsentation</p>	<p>Eleven har basal viden om klassiske retter, kan finde, læse, forstå, følge og udføre klassiske opskrifter / retter.</p> <p>Eleven kan med udgangspunkt i grundtilberedninger og metodikker afprøve og sammensætte kreative retter.</p> <p>Eleven evner at bruge det som er lokalt og i sæson på giventidspunkt</p> <p>Eleven arbejder med vegetarisk forretter hovedretter og desserter</p> <p>Fokusere på umami i grønt</p>
--	--	---	---	---

	<p>Grundtilberedning</p> <p>Kan tænke mere kreativt, og har nu en dybere forståelse for, hvordan de anvendte frugter og grøntsager kan tilberedes, så udseende, smag og konsistens hænger sammen.</p> <p>Metodik: og Råvarekendskab:</p> <p>Kender til klargøring af frugt og grønt, og ved, hvilke der fx. kan skrælles, men stadig bruge skrællen, Hvilke, hvor alt kan bruges. Eleven kan tænke abstrakt ud fra skære-, hakke-, og snitte teknikker.</p> <p>Næringsindhold/energifordeling:</p> <p>Eleven kan sammensætte en mindre ret/menu, som ved hjælp af tilegnet viden kan overholde NNR's anbefalinger</p> <p>Prissætning (kalkulation):</p> <p>Som i uge 3, men har nu den fulde forståelse for svind og omregningstal</p> <p>Hygiejne:</p> <p>Inden for frugt og grønt er hygiejne meget vigtig, at overholde hele tiden, så den hygiejne viden, eleven tilegnede sig allerede i uge 1, specielt om jordbakterier, skal være en selvfølge at overholde.</p> <p>Natufag:</p> <p>Eleven har opnået viden om, hvad der sker under en fermentering, hvad det er, og hvad det kan bruges til. Kender forskel på at, sylte og fermentere</p>	<p>Uge 4 med hovedemnet Eksperimenterende:</p> <p>Uge 4 med hovedemnet: Eksperimenter Kemi og eksperimenter Kalkulation / svind beregning / indkøb / mængder / Kreative / udforskende / moderne tilberedninger /</p> <p>I Naturfag/køkken arbejdes med fermentering/ kimchi. Som f.eks kan indgå i en ret i køkkenet.</p> <p>Opsamling på alle fire frugt og grønt uger.</p> <p>Biodiversitet / landbrug</p> <p>Gæstelærer: vegetariske køkkenchefer (svanholm / aastiderne) leverandører Værksted: haven / fermentering Branchen:</p>	<p>Eleven skal have en dybdegående tilgang til problemstilling</p> <p>Der bliver stillet specifikke krav (konkurrerende)</p>	<p>Eleven har viden om og kan fremlægge kemi på makroniveau og køkkentechniske egenskaber i led med produktion af retter.</p> <p>Kan udarbejde og afprøve gastronomiske hypoteser i praksis.</p> <p>Definere forskellige landbrug med fordele og ulemper</p> <p>Reflektere over farver og sundhed /ernæring og fotosyntese</p>
--	---	--	--	--

	<p>SØB:</p> <p>Sundhed, Økologi og bæredygtighed er blevet berørt fra uge 1-4.</p> <p>Målet her er, at eleven kan sortere i organisk/uorganisk affald (Viden fra uge 1)</p> <p>Eleven har fået indblik i sæsoner, og ved, at fx. jordbær og asparges bruges ikke hele året (Viden fra uge 1 og uge 2)</p> <p>Eleven kender de 7 kostråd, og kan energiberegne en ret (Viden fra uge 2 og 3)</p> <p>Eleven kender forskel på økologiske og konventionelle råvarer inden for emnet. Eleven kender til CO2 udledning, og ved hvordan man bedømmer bæredygtighed inden for emnet.</p>			
--	---	--	--	--

Uddannelsesspecifikke fag - Æg

Hovedemne	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – Ugeforløb 1-2-3-4 Læringsprogression Baseret på Hovedemne	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/en ergifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Naturfag: Hygiejne SØB: Får kendskab til forskellige egenskaber ved æg. f.eks. hvordan og hvornår man anvender æg. Eleven får indblik og overordnet viden om kvalitetstegn ved æg. Eleven får kendskab til æg køkkentekniske egenskaber. Og de får kendskab til mikro og makronæringstoffer Eleven får, også kendskab til de grundtilberednings metoder der anvendes i forskellige gastronomiske situationer.</p>	<p>uge 1. med hovedemnet begynder</p> <p>Teori: Råvarekendskab, Hygiejne, Underviseren formidler gennem PP fakta omkring æggets opbygning, forskellige typer, anvendelsesmuligheder og hygiejne.</p> <p>Naturfag: Eleverne introduceres til æggets evner/tekniske egenskaber. I mindre grupper får eleverne et eller flere områder i dette felt, de skal gøre sig til eksperter i. I CL strukturen “Ekspertkarrusellen” formidler eleverne deres opnåede ekspertviden for hinanden. (Områderne som skal dækkes er beskrevet i Google Classroom under “Æg”)</p> <p>I mindre grupper (to og to eller tre og tre) skal eleverne undersøge omkring forskellige næringsstoffer i ægget. De skal klargøre en Power Point med henblik på fremlæggelse for klassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Protein - Fedt - Vitaminer - Mineraler <p>Praktik:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleverne får et antal æg udleveret, som disse skal gemme på. For hver ægge uge, får eleverne nye æg de skal gemme på. På den måde har eleverne, når de fire uger er overstået, et antal æg med forskellig alder. 	<p>Teori:</p> <p>Eleverne får en skriftlig opgave, hvor de på baggrund af information og praktisk tilgang i løbet af ugen samt IT baseret informationsøgning skal besvare. Den skriftlige opgave tildeles eleverne i Google Classroom, hvor underviseren responderer med en karactersats fra 0 - 100 point. (Feedback)</p> <p>Efterfølgende gennemgås alle spørgsmålene i plenum og der bliver tildelt eleverne tid, så de kan følge op på eventuelle rettelser i deres opgave med øje for at opnå 100 points.</p> <p>Underviseren observerer de faglige samtaler, som opstår i forbindelse med CL-strukturen “Ekspertkarrusellen”</p> <p>Praktik:</p> <p>Eleverne får gruppevis, individuelt eller i plenum feedback på elevernes produkter.</p> <p>.</p> <p>Eleverne dokumenterer løbende i deres portfolio relevant information iht indholdet af undervisningen, samt egne observationer. Løbende eller ved bedste lejlighed vurderer underviseren portfolioen med skriftlig feedback.</p>	<p>Eleven kan efter denne lektion/uge:</p> <p>Forholde sig til grundtilberedningsmetoder ne “Kogning” og “Pochering” De har ligeledes forståelse for hvilke redskaber de skal anvende. Dette vil være tydeligt igennem underviserens observationer i køkkenet.</p> <p>Forholde sig til Metodikken Legering og gratinering. De kan ligelede vælge de korrekte redskaber til formålet. Dette vil være tydeligt igennem underviserens observationer i køkkenet.</p> <p>Kan arbejde hygiejnisk korrekt. Dette vil være tydeligt igennem underviserens observationer i køkkenet.</p> <p>Forholde sig til enkelte elementer af næringsindhold såsom f.eks. lecitin, vitaminer og mineraler. Denne del skal fremhæves i portfolioen og</p>

	<p>Eleven kender til de patogene bakterier omkring æg samt hvordan de elimineres gastronomisk.</p>	<p>- Eleverne får udleveret opskrifter og opgaver, som de skal arbejde praktisk med i løbet af ugen (grundtilberedningsmetoder og metodikker). Eleverne skal arbejde med:</p> <ul style="list-style-type: none"> -kogning af æg -pochering af æg, legering med æggeblommer (Florentin) <p>Råvarekendskab: Sætte 90 æg til side til Eksperimenter ugen</p> <p>Leverandørbesøg: Købmanden organiserer evt et besøg fra Hegnshold. Der er umiddelbart tale om oplæg i auditoriet. Hegnsholt taler om: Hvad er æg? Hvordan driver man et hønseshold? Vi kigger på forskellige æg fra Hegnsholt. Eleverne skal forberede: spørgsmål til Johanne inden for emnerne: kvalitet, holdbarhed, bæredygtighed.</p>	<p>.</p>	<p>itatesættes ved flere passende situationer i køkkenet såvel som i teorilokalet.</p> <p>Forholde sig til SØB og Råvarekendskab Dette skal fremhæves i portfolioen.</p> <p>Kan redegøre for forskellene ved hhv frilandsæg, økologiske æg, skrabeæg og buræg. (SØB)</p>
<p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifor deling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Naturfag: Hygiejne SØB:</p> <p>Eleven kan i større grad selvstændigt vælge</p>	<p>uge 2. med hovedemnet Rutine:</p> <p>Teori: Metodik, Naturfag Råvarekendskab.</p> <p>Eleverne præsenteres for proteins køkkentekniske egenskaber. Eleverne får en overordnet gennemgang af hhv. æggeblommen, fedt og lecitin.</p> <p>-Eleverne ser videoer af tilblivelsen af hhv.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1: Floating islands. (????) 2: Soufflé. (????) 3: Creme Anglaise. (????) <p>-Eleverne laver gruppevis MIS dokumenter til praktisk brug i køkkenet.</p>	<p>Teori:</p> <p>Eleverne får opgave om ægget som blev gennemgået i uge 1 "begynder", som de skal løse i grupper af 2. Fremlægge dette overfor en anden gruppe.</p> <p>Naturfagsopgave om protein. Gennemgås i plenum til fælles rettelse.</p>	<p>Eleven kan efter denne lektion/uge:</p> <p>-Forstå hvordan forskellige kemiske og varmemæssige påvirkninger afgør forskellige resultater i forbindelse med protein (naturfag, metodik)</p> <p>-Eleverne har uddybet råvarekendskab vedrørende friskhed af æg.</p>	

	<p>tilberedningsmetoder, og kan anvende den viden i praksis, som eleven har lært vedr. kvalitet, sensoriske egenskaber. Kan følge en opskrift med tilhørende instruktion, komponere enkle retter ud fra en grundopskrift, har lært at bruge de almindelige fagudtryk i køkkenet. Kan samarbejde med andre elever, søge fagrelevante informationer og anvende dem til løsning af opgaver.</p> <p>Eleven kan beregne energifordelingen af en ret.</p> <p>Eleven kan fremstille gastronomiske elementer/retter med udgangspunkt i æggets egenskaber set ud fra et naturfagligt perspektiv.</p>	<p>-Naturfag: Løse opgave i Naturfag om hvad der sker med proteinet under piskning og varmpåvirkning.</p> <p>-Energifordeling</p> <p>Eleverne bliver præsenteret for et energiberegningsskema. De får instruktion i anvendelsen af dette skema, så energifordelingen på en ret kan vurderes.</p> <p>Praktik:</p> <p>-Råvarekendskab</p> <p>Eleverne sætter i denne uge også (som i uge 1) æg til side med henblik på at have en samling af æg varierende fra Helt frisk til Gammelt. Vi ser på forskellen mellem "uge 1" æggene og "uge 2" æggene, ved at komme dem i vand for at observere på æggets opførsel i vand. Disse observationer noteres i portfolio.</p> <p>-Naturfag</p> <p>Eleverne fremstiller mayonnaise. Eleverne fremstiller mayonnaiser på hhv:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1: Pasteuriserede æggeblommer 2: Friske æggeblommer 3: Pasteuriserede æggeblommer tilsat lecitin 4: Friske æggeblommer tilsat lecitin <p>Eleverne laver observationer på hvor meget olie de 4 mayonnaise kan absorbere. Disse observationerne noteres i portfolio.</p> <p>-Naturfag</p> <p>Eleverne fremstiller 4 typer soufflé:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1: Neutral 2: Med sukker 3: Med salt 4: Med syre <p>Eleverne laver observationer omkring hvilken indflydelse de 4 tilgange har haft på proteinet</p>	<p>Eleverne kan sætte flueben i hvad der sker ved piskning af æggehvite, samt køkkentekniske egenskaber i Proteinet.</p> <p>Denne opgave besvares i plenum.</p> <p>Gennemgang af energifordelig gennemgås i plenum</p> <p>Praktik:</p> <p>I køkkenet bedømmes resultaterne i plenum, gruppevis og/eller individuelt. Eleverne får tildelt tid til, i mindre grupper, at forholde sig til hvorfor produkterne er forskellige fra hinanden.</p> <p>Disse konklusioner vendes med den øvrige klasse i plenum.</p> <p>Hygiejne besvares ved en opgave om bakterien Salmonella, da det er en stavbakt med flagel og den er patogen. Opgaven stilles i Google Classroom. Skriftlig feedback gives i Google Classroom</p> <p>SØB som blev gennemgået i begynder.</p> <p>Eleverne noterer løbende de forskellige anskuelser og resultater i deres portfolioer. Efter endt uge giver underviseren feedback i elevernes portfolioer.</p>	<p>-Eleverne kan næringsberegne med æg. (Energifordeling)</p> <p>-Eleven kan vælge korrekte redskaber til forskellige opgaver i køkkenet (Metodik)</p>
--	---	--	---	--

(hvordan suflerer souffléen? Hvor stabil er soufflémassen?)

-Naturfag

Eleverne fremstiller 4 typer Floating islands:

- 1: Neutral
- 2: Med sukker
- 3: Med salt
- 4: Med syre

Eleverne laver observationer omkring hvilken indflydelse de 4 tilgange har haft på proteinet (Hvor stabil er æggehvideskummet under tilberedning og hvor stabilt er skummet over tid?)

-Naturfag

Eleverne fremstiller 4 typer Creme Anglaise:

- 1: Neutral
- 2: Med sukker
- 3: Med salt
- 4: Med syre

Eleverne laver observationer omkring hvilken indflydelse de 4 tilgange har haft på proteinet (Hvor flydende/tykke er de 4 Creme Anglaise i konsistens?)

Leverandørbesøg. Købmanden organiserer evt et besøg fra DAVA. Der er umiddelbart tale om oplæg i auditoriet. Dava vil fortælle "udvidet" om: _____ - Hvad er æg?

- Hvad består et æg af?

- Temperatur, renlighed, holdbarhed

- tekniske egenskaber?

- For/imod øko?

Eleverne bør forberede spørgsmål til:

- dyreetik: øko, buræg kvalitetsforskel, miljø, klima, samfundsansvar etc.

- hygiejne: holdbarhed, salmonella mm.

	<p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifor deling: Prissætning (kalkulation):</p> <p>Hygiejne:</p> <p>Natufag:</p> <p>Hygiejne</p> <p>SØB:</p> <p>Eleven kan anvende udstyr, ergonomisk og fagligt korrekt. Kender grundsmagene og kan vurdere hvordan æg relevant kan bruges i den given ret. Kan ud fra tilegnede færdigheder forklare og tilsmage, så de relevante grundsmage kommer til sin ret. Kan planlægge egen arbejdsproces og samarbejde med andre om opgaver.</p> <p>Eleven kan forstå de makronæringsmæssige virkninger i en ret, som æg giver set ud fra et naturfagligt perspektiv</p> <p>Eleven forstår forskellene på økologisk, konventionel og frilands</p>	<p>uge 3. med hovedemnet: Søb Rutine</p> <p>Teori:</p> <p>Naturfag</p> <p>lecitin, fedt, ægte saucer.</p> <p>Eleven har fået rutinen i at anvende de tilberedningsmetoder fra forrige emne Rutineret, hvor teorien og praktisk viden blev gennemgået i hvad der sker i ægget når der skal legeres, dvs eleven ved at ægget koagulere ved 65 grader, samt proteinet forstærkes ved tilsætning af syre til de næste følgende retter.</p> <p>Ovenstående teorier repeteres, samt en skriftlig opgave i grupper, som gennemgås i plenum.</p> <p>Eleverne laver:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MIS dokumenter til køkkenundervisningen. - Finder opskrifter på ægte saucer, æggeretter beskrevet nedenstående <p>Grundtilberedning</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pandestegning -Pochering -Sautering <p>Praktik: Eleverne skal (Metodikker) legere/skille en ægte sauce ud for præmisserne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1: Skille en ægte sauce på grund af for høje varmegrader (termometer skal anvendes). 2: Skille en ægte sauce på grund af for hurtig indarbejdning af fedtstof. 3: Legere en ægte sauce hvor grundlegeringen ikke er kommet op i graderne (maks 20 grader) Og legere en ægte sauce, hvor grundlegeringen er kommet så tæt på 70 grader som muligt. <ol style="list-style-type: none"> 1: Æg Florentine. 2: Æg en Coccotte Josephine. 3: Omelet. 	<p>Teori:</p> <p>Eleverne får en repetitions opgave i ægget., de skal løse i grupper af 2. Fremlægge dette overfor en anden gruppe.</p> <p>Eleverne skal løse en opgave i Naturfag om hvad der sker med proteinet under piskning og varmpåvirkning, samt når spejlæg får farve. Opgaven løses i Google Classroom og der gives overordnet fælles feedback.</p> <p>Praktik:</p> <p>Eleverne fortæller om deres oplevelser i plenum omkring at skille en ægte sauce.</p> <p>Eleverne og underviseren smager på de to frikasséer (med og uden legering) Sammen sætter klassen og underviseren ord på forskellene.</p> <p>Eleverne arbejder med grundtilberedningsmetoderne "pandestegning" gennem spejlæg og omelet. Og "pochering" samt sautering gennem Æg Florentine. Der evalueres i plenum på elevernes resultater.</p> <p>Eleverne undersøger med vandmetoden forskelle på de tidligere henlagt æg og nye æg (som også skal henlægges til senere</p>	<p>Eleverne kan italesætte omstændighederne omkring succeskriterierne vedrørende legering.</p> <p>Eleverne har forståelse for forskellene mellem grundtilberedningsmetoderne pandestegning, pochering, sautering.</p> <p>Eleverne har udbygget forståelsen af kvalitetstegnene på ældre og friskere æg.</p> <p>Eleverne kan ud fra et naturfagligt perspektiv forklare hvad der sker med proteiner under forskellige gastronomiske og mekaniske påvirkninger.</p>
--	--	---	---	---

	<p>producerede æg og kyllinger/høns og haner</p>	<p>4: Spejlæg. Eleverne arbejder med grundtilberedningsmetoderne "pandestegning" gennem spejlæg og omelet. Og "pochering" samt sautering gennem Æg Florentine.</p> <p>Halvdelen af eleverne laver en legeret version af Kalv i frikassé. Den anden laver retten uden legering.</p> <p>Råvarekendskab</p> <p>Sætte 90 æg til side til Eksperimenter ugen.</p>	<p>friskhedstjek) Yderligere slås æg ud, så der kan observeres på æggehviden og blomstens konsistens. Observationerne noteres i portfolioen.</p>	
<p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Natufag: Hygiejne SØB: Eleven kan kalkulere på en ret Kan tænke mere kreativt, og har nu en dybere forståelse for, hvordan de anvendte æg og de kan tilberedes æg, så udseende, smag og konsistens hænger sammen. Eleven kan tænke abstrakt, kreativt og</p>	<p>Uge 4. med hovedemnet: Eksperimenter</p> <p>Teori: Energifordeling</p> <p>Gennemgang/repetition af næringsberegning</p> <p>Grundtilberedningsmetoder, metodikker, hygiejne, naturfag</p> <p>Eleverne arbejder projektorienteret hele ugen med henblik på fremlæggelser som afslutning på de 4 uger omkring ægget.</p> <p>Eleverne Skal i passende grupper (3 – 5 elever) selvstændigt lave materialer til fremlæggelser omkring æggets køkkentekniske egenskaber</p> <p>Køkkentekniske egenskaber.</p> <p>På baggrund af viden indsamlet gennem de foregående æggeuger skal eleverne to og to udvikle og eksperimentere gastronomisk. Eleverne skal lave en komplet arbejdsplan til brug i køkkenet hvor der tages højde for:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anvendelse af æggehvide - Anvendelse af æggeblomme - Anvendelse af helæg 	<p>Teori:</p> <p>Eleverne fremlægger deres undersøgelser omkring æggets køkkentekniske egenskaber overfor en anden gruppe. Grupperne supplerer efterfølgende hinanden. Sammen bliver de to grupper enige om et fælles indslag/dokument, som de kan føre ind i deres portfolio. Dette skriv kommenteres af underviseren</p> <p>Der gives skriftligt eller mundlig feedback på elevernes fremlæggelser.</p> <p>Praktik:</p> <p>Eleverne fremlægger i plenum deres eksperimentelle retter i plenum, hvor de lægger vægt på deres observationer, grundtilberedningsmetoder, metodikker, naturfaglige vinkler og eventuelt</p>	<p>Eleverne kan efter denne sidste æggeuge forstå og italesætte forskellige perspektiver iht deres eksperimentelle gastronomiske øvelser:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Naturfaglige - Næringsberegninger - Grundtilberedningsmetoder - Metodikker - Råvarekendskab iht æg 	

	<p>eksperimenterende i komposition af retter.</p> <p>Eleven kan arbejde projektorienteret</p> <p>Eleven kan tilgå arbejdet hygiejnisk korrekt både i køkkenet og på et teoretisk plan.</p>	<p>Der kan både tænkes i deciderede retter, men også produkter og delkomponenter tiltænkt som elementer i retter.</p> <p>Der skal i arbejdsgang-dokumentet også redegøres for alle grundtilberedningsmetoder samt metodikker, som skal anvendes i køkkenet.</p> <p>Sideløbende (samtidig) skal eleverne også forberede en fremlæggelse, hvor der også sættes fokus på naturfaglige vinkler i henhold til deres eksperimenterende retter. Af naturfaglige vinkler kan der sættes fokus på:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Køkkentekniske egenskaber. - Næringsstoffer. - Forskellige reaktioner, som opstår i forbindelse med mekaniske påvirkninger, kemiske reaktioner/påvirkninger. - <p>I fremlæggelsen skal også indgå en kalkulation af retten.</p> <p>I forbindelse med fremlæggelsen skal eleverne også indskrive vinkler omkring:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiejniske forhold i køkkenet og omkring æg og øvrige ingredienser anvendt. - En næringsberegning af en ret. <p>Praktik</p> <p>Eleven fremstiller kreative æggeretter.</p> <p>Har set og prøvet forskellige tilberedningsmetoder med de æg som er 20, 15, 10 og 1 uge gammel og se æggets måde at reagere på under forskellige gastronomiske påvirkninger.</p>		
--	---	--	--	--

Hovedemne	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – Ugeforløb 1-2-3-4 Læringsprogression Baseret på Hovedemne	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Uddannelsesspecifikke fag råvarebaseret i Fjerkræ-slagtedy	<p>En overordnet beskrivelse af hvad eleven forventes at kunne, når ugeforløbet er afsluttet, under anvendelse af lærings og kompetencemål</p> <p>Vælg og beskriv i overskriftniveau:</p>	<p>Det planlagte faglige indhold. Eksempler for teoretiske og praktisk opgaver eleverne skal arbejde med.</p> <p>Hvordan undervisningen er planlagt praksisorienteret</p> <p>Eksempler på hvordan følgende er indtænkt i undervisningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gæstelærere • Værksteder (Slagter, Fermentering, Haven etc.) • Branchen • Grundfagene – dansk og naturfag 	<p>Hvordan sikre vi løbende evaluering og feedback</p> <p>Eks. <i>Gruppediskussioner hvor eleverne skiftes til at formidle deres forståelse, hvor underviser bistår med faglig vejledning?</i></p> <p><i>Afleveringsopgave underviser giver feedback</i></p> <p><i>Individuel vurdering af arbejdsportefolio</i></p>	<p>Fastsatte bedømmelseskriterier for undervisningens mål, som udgør en del af evaluering og bedømmelse</p> <p>I hvilken grad og omfang kan eleven udføre?:</p> <p>Eks. <i>"Eleven kan efter denne uge – Det er tydeligt at eleven holder øje med..... og at eleven reflekterer over"</i></p>
	<p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Natufag: SØB:</p> <p>Metodik: udskæring og afparering Råvare kendskab: får kendskab til dyrets anatomi og slagte metoder. Samt de 3 forskellige fedt typer Grundtilberedning: med og uden væske Hygiejne: opbevaring krydskontaminering. Modning SØB: økologi / konventionelt</p>	<p>Uge 1 med hovedemnet begynder:</p> <p>Forløb: teorimodul: Eleverne skal indføres i forløbet først gennem en teoretisk gennemgang af</p> <ul style="list-style-type: none"> - de forskellige slagtedy. Opdræts forhold -slagtemetoder samt udskæring. - tilberedning af forskellige udskæringer samt kunne forklare kerne temperatur ved tilberedninger - kunne fremlægge deres opnåede viden om de forskellige slagtedy samt øko/konventionelt. <p>2 – 3 køkkenmoduler: I køkkenet skal eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kunne udvise forståelse for de grundlæggende tilberedningsmetoder mad og uden væske - Kunne følge en opskrift på en klassisk opskrift med et spiseligt resultat. - Kunne ud fra et tildelt kødstykke kunne vælge en egnet tilberedningsmetode. 	<p>Eleverne gennemgår deres observationer i plenum og ved fremlæggelse sammen med underviseren.</p>	<p>Eleven kan efter denne lektion/uge:</p> <p>-Arbejde målrettet mod optimale produkter på baggrund af teoretisk viden samt praktisk erfaring.</p> <p>Dette demonstreres igennem praktisk arbejde i køkkenet hvor valg af tilberedning ud fra kødstykket har fokus i retten.</p>

	<p>Grundtilberedning med og uden væske med fokus på smag og konsistens. Metodik: eleven kan selv vælge hvilke metode der giver det optimale resultat. Råvarekendskab: de forskellige svømme og høns fugle.</p> <p>Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): omregnings tal og svind %</p> <p>Hygiejne: bakterier og inddeling af køleskab</p> <p>Natufag: Maillard effekten Protein- fedt- vand SØB: økologi – konventionelt</p>	<p>Uge 2 med hovedemnet Rutine:</p> <p>Forløb: teorimodul: Eleverne skal indføres i forløbet først gennem en teoretisk gennemgang af</p> <ul style="list-style-type: none"> - økologi og konventionel slagte dyr og fjerkræ. - de forskellige høns- og svømmefugle. - tilberedning af forskellige udskæringer ud fra køkkentekniske - kunne fremlægge deres opnåede viden om maillard effekten og karamelisering. <p>2 – 3 køkkenmoduler: I køkkenet skal eleverne:</p> <p>Kunne udvise forståelse for de grundlæggende tilberedningsmetoder med og uden væske Kunne tilberede hele fjerkræ samt stykker af fjerkræ med et spiseligt resultat. Kunne ud fra et tildelt kødstykke eller fjerkræ kunne vælge en egnet tilberedningsmetode med fokus på konsistens, umami, Kunne anvende evt stegesky som smags giver eller som grund for en sauce</p>	<p>Eleverne gennemgår deres observationer i plenum og ved fremlæggelse sammen med underviseren. Samt med løbende feedback og feed forward kunne tilpasse deres arbejde i køkkenet</p>	<p>Eleven kan efter denne lektion/uge:</p> <p>-Arbejde målrettet mod optimale produkter på baggrund af teoretisk viden samt praktisk erfaring. Dette demonstreres igennem praktisk arbejde i køkkenet hvor valg af kødstykkets konsistens, umami, og kunne opnå en korrekt maillard effekten og eller karamelisering</p>
--	---	--	---	--

	<p>Grundtilberedning: Metodik : Råvarekendskab: Kan anvende udstyr ergonomisk og fagligt korrekt. Kender fedtindhold, og kan vurdere hvilket kød stykke, det er relevant at bruge i en given ret. Kan ud fra tilegnede færdigheder forklare og tilsmage, så de relevante grundsmage kommer til sin ret. Kan planlægge egen arbejdsproces og samarbejde med andre om opgaver.</p> <p>Næringsindhold/energifordeling: Får viden om energi i kødstykke, makronæringsstofferne og hvordan man bevare disse under tilberedning. Eleven kan beregne energien i en givet ret ud fra en opskrift.</p> <p>Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Natufag: SØB:</p>	<p>Uge 3 med hovedemnet SØB Rutine:</p> <p>teorimodul: Eleverne skal indføres i forløbet først gennem en teoretisk gennemgang af</p> <ul style="list-style-type: none"> - klassiske retter med både slagte dyr og fjerkræ. -samt historien og kulturen bag de klassiske retter. - have en gennem gang af anretning/ tilbehør og håndværk i forbindelse med klassiske retter. - have et indblik i sæsoner i forbindelse med de klassiske retter. - kunne fremlægge deres opnåede viden om det klassiske køkken (tilberedning / håndværk/anretning og sæson.) <p>2 – 3 køkkenmoduler: I køkkenet skal eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kunne udvise forståelse for det grundlæggende håndværk i form af udskæring af klassiske garniture. - Kunne tilberede klassiske retter med udgangspunkt i gastronomibogen med et spiseligt resultat. - Kunne ud fra et tildelt klassiskret lave en egen fortolkning af retten på en fri og kreativmåde med genkendelighed i den klassiske ret med et spiseligt resultat. - Kunne anvende sæson bestemte råvare i de klassiske tilberedninger. 	<p>Eleverne gennemgår deres observationer i plenum og ved fremlæggelse sammen med underviseren. Samt med løbende feedback og feed forward kunne tilpasse deres arbejde i køkkenet</p>	<p>Eleven kan efter denne lektion/uge:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arbejde målrettet mod optimale produkter på baggrund af teoretisk viden samt praktisk erfaring. <p>Dette demonstreres igennem praktisk arbejde i køkkenet hvor valg af tilberedning ud fra kødstykkets konsistens, umami, og kunne opnå en korrekt maillard effekten og eller karamelisering</p>
--	---	---	---	--

	<p>Grundtilberedning: Er sikker i tilberedningsmetoderne så der kan reflekteres over deres påvirkning på emnet. Kan effektivt anvende ikke vante tilberedningsmetoder på emner.</p> <p>Metodik: : Eleven kan bevæge sig mellem tilberedningsmetoder uden problemer. og kan arbejde eksperimenterende med deres eventuelle sammenhæng.</p> <p>Råvarekendskab: Kender råvaren tilstrækkeligt til at kunne bytte ud med anden for anden ønsket effekt. Og kan forklare hvilket resultat der tænkes at komme af dette. Kan i henhold til de fem grundsmage bevæge sig frit og "manipulere" sin ret i en given grundsmags retning.</p> <p>Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): kan udarbejde en kalkulation på en ret Hygiejne: Natufag: SØB:</p>	<p>Uge 4 med hovedemnet Eksperimenterende:</p> <p>teorimodul:</p> <p>Eleverne skal indføres i forløbet først gennem en teoretisk gennemgang af</p> <ul style="list-style-type: none"> - af naturfag (kemi og eksperimenter) omhandlende slagtedyr og fjerkræ. -samt svindberegning og kalkulation (indkøb og mængder). -næringsindhold i retter. - have en gennemgang af næringsberegning. - have et indblik i kreative/ udforskende og morderne tilberedninger. - kunne fremlægge deres opnåede viden om naturfaget i køkkenet herunder kemien. <p>2 – 3 køkkenmoduler:</p> <p>I køkkenet skal eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kunne udvise forståelse for det grundlæggende naturfag samt kunne være eksperimenterende Kunne tilberede en kreativret men forståelse for svind og kalkulation med et spiseligt resultat. Kunne ud fra en tildelt opskrift fremstille pølser med viden om naturfaget indvirkning på fremstillingen med et spiseligt resultat. Kunne anvende en moderne tilberedning i fremstillingen af en kreativ ret med et spiseligt resultat. 	<p>Eleverne gennemgår deres observationer i plenum og ved fremlæggelse sammen med underviseren. Samt med løbende feed back og feed forward kunne tilpasse deres arbejde i køkkenet</p>	<p>Eleven kan efter denne lektion/uge:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arbejde målrettet mod optimale produkter på baggrund af teoretisk viden samt praktisk erfaring. <p>Dette demonstreres igennem praktisk arbejde i køkkenet hvor kalkulation og svindberegning indgår i planlægning og udførelse. Samt anvendelse af morderne tilberednings metoder.</p>
--	--	---	--	--

Uddannelsesspecifikke fag råvarebaseret I Fisk-skaldyr

Hovedemne	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – Ugeforløb 1-2-3-4 Læringsprogression Baseret på Hovedemne	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p>En overordnet beskrivelse af hvad eleven forventes at kunne, når ugeforløbet er afsluttet, under anvendelse af lærings og kompetencemål</p> <p>Vælg og beskriv i overskriftniveau:</p>	<p>Det planlagte faglige indhold. Eksempler for teoretiske og praktisk opgaver eleverne skal arbejde med.</p> <p>Hvordan undervisningen er planlagt praksisorienteret</p> <p>Eksempler på hvordan følgende er indtænkt i undervisningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gæstelærere • Værksteder (Slagter, Fermentering, Haven etc.) • Branchen • Grundfagene – dansk og naturfag 	<p>Hvordan sikre vi løbende evaluering og feedback</p> <p>Eks. <i>Gruppediskussioner hvor eleverne skiftes til at formidle deres forståelse, hvor underviser bistår med faglig vejledning?</i></p> <p><i>Afleveringsopgave underviser giver feedback</i></p> <p><i>Individuel vurdering af arbejdsportefolio</i></p>	<p>Fastsatte bedømmelseskriterier for undervisningens mål, som udgør en del af evaluering og bedømmelse</p> <p>I hvilken grad og omfang kan eleven udføre?:</p> <p>Eks. <i>"Eleven kan efter denne uge – Det er tydeligt at eleven holder øje med..... og at eleven reflekterer over"</i></p>
	<p>Indenfor nedenstående overskrifter der følger eleverne via arbejdsportefolio, arbejder vi med følgende mål for undervisningen</p> <p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Natufag: SØB:</p> <p>Inddeling af fisk Kvalitetskendetegn hele fisken Modtagelse og opbevaring samt hygiejne deraf Fangstmetoder, bæredygtighed, sæson og andre muligheder (dambrug fx)</p> <p>Metoder til kvalitetsbedømmelse og kvalitetssikring af fødevarer og sensorisk bedømmelse af fødevarer. Metoder til sikring af hygiejne og egenkontrol, herunder iagttagelse af personlig hygiejne og fødevarehygiejniske forholdsregler Metoder til grundtilberedning Anvende almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer Vælg, forklar og anvend grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift</p>	<p>Uge 1 med hovedemnet begynder:</p> <p>Intro til fisk Power point Opdeling af fisk, skaldyr og bløddyr (ekspert karrusel) grupper øvelser SØB – Smag for bæredygtig fisk (aktiviteter fra bæredygtig fisk kursus og Verdensmål nummer 14 handler om livet i havet)</p> <p>Varemodtagelse – temperatur, friskhedstegn, opbevaring (fisk, skaldyr og bløddyr) Filetering af rund og fladfisk (rødspætter og lange fx) – grundteknik Rensning af bløddyr og skaldyr (blåmusling og rejer fx) – grundteknik Pand stegning og pochering af fisk – tilberedningsmetoder Dampning af bløddyr (blåmusling) – tilberedningsmetoder</p>		

	<p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Natufag: Hygiejne SØB:</p> <p>Eleven kan ud fra deres råvarer kendskab vurdere hvilken grundtilberedningsmetode(r) der kan anvendes</p> <p>Eleverne kender de 3 makronæringsstoffer</p>	<p>Uge 2 med hovedemnet Rutine:</p>		
	<p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Natufag: SØB:</p> <p>Eleven kan egenhændigt udføre egenkontrol og overholder gældende hygiejneregler</p> <p>Eleven har overblik over de forskellige serveringsformer</p> <p>Eleven kan bedømme deres egne retter efter sensoriske kriterier</p>	<p>Uge 3 med hovedemnet SØB Rutine:</p>		
	<p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Natufag: SØB:</p> <p>Eleven har forståelse for prissætningen i restaurationsbranchen</p> <p>Eleven er fortrolig med skolens it.værktøjer</p>	<p>Uge 4 med hovedemnet Eksperimenterende:</p>		

Uddannelsesspecifikke fag råvarebaseret / Mejeri

Hovedemne	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – Ugeforløb 1-2-3-4 Læringsprogression Baseret på Hovedemne	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p>En overordnet beskrivelse af hvad eleven forventes at kunne, når ugeforløbet er afsluttet, under anvendelse af lærings og kompetencemål</p> <p>Vælg og beskriv i overskriftniveau:</p>	<p>Det planlagte faglige indhold. Eksempler for teoretiske og praktisk opgaver eleverne skal arbejde med.</p> <p>Hvordan undervisningen er planlagt praksisorienteret</p> <p>Eksempler på hvordan følgende er indtænkt i undervisningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gæstelærere Værksteder (Slagter, Fermentering, Haven etc.) Branchen Grundfagene – dansk og naturfag 	<p>Hvordan sikre vi løbende evaluering og feedback</p> <p>Eks. <i>Gruppediskussioner hvor eleverne skiftes til at formidle deres forståelse, hvor underviser bistår med faglig vejledning?</i></p> <p><i>Afleveringsopgave underviser giver feedback</i></p> <p><i>Individuel vurdering af arbejdsportefolio</i></p>	<p>Fastsatte bedømmelseskriterier for undervisningens mål, som udgør en del af evaluering og bedømmelse</p> <p>I hvilken grad og omfang kan eleven udføre?: Eks. <i>"Eleven kan efter denne uge – Det er tydeligt at eleven holder øje med..... og at eleven reflekterer over"</i></p>
	<p>Første uge med mejeri, er også opstart på G2. I ugen har vi særligt fokus på Samarbejdsformer og arbejdsmiljø i HogR branchen. Jf tema 1</p> <p>Vi introducerer ligeledes til arbejdsportfolio Bilag 2 arbejdsportfolio, som giver eleverne overblik over "hvor eleven skal have styr på efter 20 uger på G2" Herunder:</p> <p>Grundtilberedning: Bruger mest gængse metoder</p> <p>Metodik: Lærer at piske fløde (piske)</p> <p>Råvarekendskab: Får kendskab til forskellige egenskaber hos det valgte mejeriprodukt.</p> <p>F.eks. hvor mange måder man kan anvende produktet, og hvilke grundtilberedningsmetoder der passer bedst til denne (samt alternativer). Lærer at kvalitetskontrollere.</p> <p>Næringsindhold/energifordeling:</p> <p>Prissætning (kalkulation):</p> <p>Hygiejne: Temperaturer, arbejdsgange, krydskontaminering.</p> <p>Naturfag: Køkkentekniske egenskaber – eks. luftbinding</p> <p>SØB:</p>	<p>Uge 1 med hovedemnet begynder:</p> <p>Mandag starter med teoretisk gennemgang: Hvad er mejeri Hvor kommer det fra / malkning / lande / produktion / proces Hvad består det af / sammensætning / Hvilken typer er der / øko-konv. / kvæg / foder /</p> <p>Tirsdag har vi typisk gæstelærebeføg fra vores leverandører, med efterfølgende praktisk arbejde med produkterne i vores køkkener.</p> <p>Resten af uge består typisk af praktisk arbejde i køkkener, hvor vi introducerer til basal viden om produkter og værktøjer, og hvad man bruger til hvad.</p>	<p>Eleverne får stille spørgsmål som de skal finde svar på i grupper. Herefter fremlæggelse /gennemgås det i plenum</p> <p>Eleverne skal i grupper finde opskrift, producere og fremlæggelse citronfromage.</p> <p>Eleven skal lave fejl med vilje og dette skal diskuteres i grupper og efterfølgende i plenum</p>	<p>Eleven kan kender forskel på forskellige mejeri produkter.</p> <p>Eleven har lært at lave citronfromage. Eleven kan se forskel på korrekt pisket flødeskum og ved hvorfor det er vigtigt.</p> <p>Eleven har lavet overlagte fejl med piskning lært ud fra dette, vil redskaber man skal bruge og hvordan man gør.</p> <p>Eleven overholder hygiejniske regler for modtagelse og opbevaring af mejeriprodukter</p> <p>Den enkelte elev udviser kendskab til de forskellige mejeriprodukter og behandling / proces</p>

	<p>Indenfor nedenstående overskrifter der følger eleverne via arbejdsportfolio, arbejder vi med følgende mål for undervisningen i mejeri uge 2</p> <p>Grundtilberedning: Kan styre temperaturerne ved f.eks. opkogning/kogning. Og kan flere forskellige tilberedningsmetoder.</p> <p>Metodik: Kan aktivt selv vælge mellem få metodikker</p> <p>Råvarekendskab: Er blevet mere vant til selvstændigt at vælge tilberedningsmetoder, og kan anvende den viden i praksis, som eleven har lært vedr. kvalitet, sensoriske egenskaber, og kan derved fremstille enkle retter/desserter. Kender de fem grundsmage og kan delvist benytte sin viden under produktion.</p> <p>Kan komponere enkle retter ud fra en grundopskrift, har lært at bruge de almindelige fagudtryk i køkkenet.</p> <p>Kan samarbejde med andre elever, søge fagrelevante informationer og anvende dem til løsning af opgaver.</p> <p>Næringsindhold/energifordeling:</p> <p>Prissætning (kalkulation): Lærer at beregne svind% og omregningstal, samt få viden om at udnytte så meget som muligt at det valgte mejeriprodukt. Alt sammen hvis dette har relevans for produktet.</p> <p>Hygiejne: Kan identificere HCCP</p> <p>Naturfag: Eks. Koagulering – varme/mekanisk</p> <p>SØB: Økologiske mælkeproducenter – regler og krav.</p>	<p>Uge 2 med hovedemnet Rutine:</p> <p>Mandag har vi typisk teoretisk undervisning. Uge 2 samler vi op fra uge 1 og tager teorien et spadestik dybere i forståelsen af hovedemnet.</p> <p>Tirsdag har vi typisk gæstelærebeføg fra vores leverandører, med efterfølgende praktisk arbejde med produkterne i vores køkkener. Leverandørbesøgets er typisk forelæsning kombineret med at de skærer en hel parmasan op.</p> <p>Uge 2 indholdet kan for eksempel have følgende teoretisk indhold, der bakkes op af praktiske forsøg og praktisk arbejde i fremstilling af retter med mejeriprodukter</p> <p>HVAD ER MÆLK?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvor kommer mælk fra? - Hvorfor drikker/spiser vi mælk? - Hvordan adskiller mælkeprodukter sig fra hinanden i forskellige lande og hvorfor? <ul style="list-style-type: none"> • Hvad er mælk? Vi smager tre mælk. • Hvad er syrnet mælk? Vi smager tre syrnet mælk. • Hvad er smør? Vi smager tre smør. • Hvad er ost? Vi smager tre oste <ul style="list-style-type: none"> - Hvad efterspørger restauranterne lige nu af mælkeprodukter? - Hvad ved kokke typisk ikke om mælkeprodukter? - Hvad vil der blive efterspurgt af mælkeprodukter i fremtiden? - De slutter af med en overraskelse ” En ost du med garanti aldrig har smagt før!” <p>Eleverne fremstiller creme fraiche / frisk ost / smør / brunet smør</p>	<p>Eleven skal finde opskrifter på forskellige mejeri produkter og lave en mis en place. Denne skal fremlægges.</p> <p>Eleven får tid til problemløsning og refleksion i start og slutning af undervisning</p> <p>Underviser kommer med evaluering og feedback på Arbejdsgange i køkkenet.</p> <p>Der bliver lagt vægt på Trial and error, gentagelse og Repetition, for at opnå Rutine niveau</p>	<p>Eleven reflekterer over køkkentekniske egenskaber for eksempel ved fremstilling af creme fraiche / frisk ost / smør / brunet smør</p> <p>Eleven er opmærksom på mejeriets sensoriske funktioner og kan begynde at sætte ord på disse.</p> <p>Eleven har lært at udarbejde produkt ud fra mælk eller fløde</p> <p>Eleverne har kendskab til og kan begynde at klassificere de forskellige grundlæggende mejeriprodukter, fedtprocenter og syring.</p> <p>Eleven er opmærksom på at vaske fingere når man kommer ind i køkkenet og er opmærksom på de 5 egenkontrolpunkter på de råvare eleven skal bruge</p> <p>Eleven kan snakke om de 5 grundsmage, aromaer, dufte, og sanseindtryk af de råvare man arbejde med</p> <p>Eleven bruger affaldssortering</p> <p>Eleven skal kunne udfylde egenkontrolskema</p>
--	---	---	--	--

<p>Indenfor nedenstående overskrifter der følger eleverne via arbejdsportfolio, arbejder vi med følgende mål for undervisningen i mejeri uge 3</p> <p>Grundtilberedning: Kender forskel på metodik og tilberedningsmetode</p> <p>Metodik: Råvarekendskab: Kan anvende udstyr ergonomisk og fagligt korrekt. Kender fedtindhold, og kan vurdere hvilket mejeriprodukt, det er relevant at bruge i en given ret. Kan ud fra tilegnede færdigheder forklare og tilsmage, så de relevante grundsmage kommer til sin ret. Kan planlægge egen arbejdsproces og samarbejde med andre om opgaver. Næringsindhold/energifordeling: Får viden om energi i mejeriprodukter, makronæringsstofferne og hvordan man bevare disse under tilberedning. Eleven kan beregne energien i mejeriprodukter i enkle opskrifter. Få grundlæggende viden, om f.eks. et liv uden laktose, samt madkultur i både Danmark og internationalt.</p> <p>Prissætning (kalkulation): Kan udregne en hel ret i forkalkulationskema C eller ny kalkulationsskema. Hygiejne: Egenkontrolskema kan udfyldes og udarbejdes Naturfag: Eks. Enzymer, kulturer, fedtstoffer og betydningen for tilstedeværelse af høj fedtprocent. SØB: Smagsforskelle på øko><konventionelt. Kender til Ø-mærket og Demeter-mærket</p>	<p>Uge 3 med hovedemnet SØB Rutine:</p> <p>Vi gennemgår klassiske retter med mejeri som hovedemne. /gennemgang af klassiske retter /historik / kultur / opskrifter / anretning / tilbehør / håndværk / svendeprøve</p> <p>Vi arbejder i køkken med udvalgte klassiske retter og diskuterer indhold og fremgang i SØB kontekst.</p> <p>Frie retter – afprøvning af skabt viden / fremlæggelse / afprøvning / sæson og kvalitet</p> <p>Gæstelærer: konditor / osteproducent / mejerist Værksted: fermentering / leverandør</p>	<p>Medbestemmelse</p> <p>Eleverne får flere Individuelle udfordringer og individuel feedback på disse.</p> <p>Underviserens vurdering af arbejdsportfolio / mis en place i plenum og individuelt efter behov</p> <p>Udarbejdning af problemstilling samt løsning, tid til refleksion og samtale med underviser</p> <p>Prøver og opgaver til aflevering / præsentation</p>	<p>Eleven har fået introduktion til klassiske retter, kan finde, læse, forstå, følge og udføre klassiske opskrifter / retter med mejeri produkter.</p> <p>Er opmærksom på temperatur ved modtagelse af mælk</p> <p>Kan lave panna cotta – udvande husblas korrekt, bruge den korrekte størrelse gryde til temperaturstyring af fløde – sætte og anrette i ramakiner – forklare af den ikke er sund i større mængder – kan komme med eksempler på alternative tilbehør – udregne bruttosalgspris</p> <p>Eleven kan kende forskel på klassisk fransk og nordisk gastronomi</p> <p>Eleven respekterer råvarerne, minimere spild og bruger primært sæsonvare</p> <p>Eleven kan visualisere mængde af råvare og sundhed igennem diagrammer</p> <p>Eleven har fuldt udfyldt og kan forklare kalkulationsark</p> <p>Eleven har begreb om f.eks. hvilke enzymer som man bruger til at syrne mælk ved produktion af syrnede mælkeprodukter</p> <p>eleven kan beregne moms, brutto- og nettosalgspris, og energifordelingsprocent i en skriftlig opgave. - Eleven kan beregne spild ved f.eks. produktion af ost</p>
--	--	---	--

	<p>Grundtilberedning: Er sikker i tilberedningsmetoderne så der kan reflekteres over deres påvirkning på emnet. Kan effektivt anvende ikke vante tilberedningsmetoder på emner.</p> <p>Metodik: Eleven kan bevæge sig mellem metodikker og tilberedningsmetoder uden problemer og kan gå eksperimenterende til deres eventuelle sammenhæng.</p> <p>Råvarekendskab: Kender råvaren tilstrækkeligt til at kunne bytte ud med anden for anden ønsket effekt. Og kan forklare hvilket resultat der tænkes at komme af dette. Kan i henhold til de fem grundsmage bevæge sig frit og "manipulere" sin ret i en given grundsmags retning.</p> <p>Næringsindhold/energifordeling:</p> <p>Prissætning (kalkulation):</p> <p>Hygiejne: Arbejder selvstændigt uden særlige anmærkninger omkring emnet fra underviseren.</p> <p>Naturfag: Har Grundlæggende kendskab til emnets køkkentekniske egenskaber og næringsmæssig påvirkning af kroppen.</p> <p>SØB: Kan diskutere omkring bæredygtighed og økologi i større kontekster, samt hvad f.eks. laktose gør ved/for kroppen – sundt/usundt?</p>	<p>Uge 4 med hovedemnet Eksperimenterende:</p> <p>Eleven skal have en dybdegående tilgang til problemstilling</p> <p>Der bliver stillet specifikke krav til tid, arbejdsproces og kvalitet</p> <p>Kemi og eksperimenter Afluttende osteproduktion (tilvalg) Kalkulation / svindberegning / indkøb / mængder / Kreative / udforskende /moderne tilberedninger /</p>	<p>Udarbejdning af problemstilling samt løsning, tid til refleksion og samtale med underviser</p>	<p>Eleven kan udføre kulhydratseksperiment (forklisteringstemperaturer) og proteinekseperiment (glutenvask). - Eleven kan (phosforlipider</p>
--	---	---	---	---

Overskrift	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	En overordnet beskrivelse af hvad eleven forventes at kunne, når ugeforløbet er afsluttet, under anvendelse af lærings og kompetencemål	Det planlagte faglige indhold. Eksempler for teoretiske og praktisk opgaver eleverne skal arbejde med.	Hvordan sikre vi løbende evaluering og feedback	Fastsatte bedømmelseskriterier for undervisningens mål, som udgør en del af evaluering og bedømmelse

Grundfaget Dansk E-niveau

Dansk på erhvervsuddannelsen

Formålet med undervisningen i dansk er, at styrke elevens forudsætninger for at benytte det danske sprog i erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag til kommunikation og samarbejde og som værktøj til erkendelse, læring, oplevelse, tolerance og fællesskab.

De faglige mål i undervisningen er at styrke elevens kompetencer inden for:

- Kommunikation i samtaler og fremlæggelser
- Læsning af dansk- og branchefaglige tekster
- Fortolkning af dansk- og branchefaglige tekster
- Fremstilling af egne tekster, opskrifter og andet

INDHOLD I UNDERVISNINGEN

Fagets identitet i erhvervsuddannelserne hviler på to ben: Det almene og det erhvervsfaglige. Faget bygger videre på elevens grundskoleforløb.

Det almene indhold omfatter opgaver i:

- Noveller
- Essays
- Artikler
- Reklamer

Det erhvervsfaglige indhold omfatter opgaver i:

- Ansøgninger
- Overenskomsten
- Arbejdsmiljøloven
- Opsætning og formidling af opskrifter
- Opsætning og formidling af menukort

EVALUERING OG BEDØMMELSE

Hver gang eleven af en opgave enten skriftligt eller fremlægger denne mundtligt modtager eleven både en bedømmelse ud fra 7-trin skalaen samt feedback om grundlaget for karakteren og feedback mere generelt om, hvordan opgaven blev løst og hvordan den eventuelt kunne være løst bedre.

Både bedømmelse og feedback gives i Google Classroom under faget Dansk, og eleven kan således løbende følge med i, hvordan det ser ud med styrkelsen af kompetencer.

DEN DAGLIGE UNDERVISNING

Grundlaget for bedømmelseskriterierne i den løbende dansk undervisning er elevens skriftlige afleveringer som fremlæggelser.

I bedømmelsen indgår og vægtes følgende:

Kommunikation i samtaler og fremlæggelser. Vægtning 20%

Læsning af dansk- og branchefaglige tekster. Vægtning 20%

Fortolkning af dansk- og branchefaglige tekster. Vægtning 20%

Fremstilling af egne tekster, opskrifter og andet. Vægtning 20%

Dansk forstået som det talte sprog. Vægtning 10%

MULIG EKSAMEN

Ved eksamen benyttes prøveform B med lodtrækning af almen faglige tekster så som:

- Noveller
- Essays
- Artikler
- Reklamer

Der er afsat 30 minutter til forberedelse og analyse af en lodtrukken almen faglig tekst og hertil 30 minutter til eksamination.

Til hver af de lodtrukne tekster er 7-10 spørgsmål, som eleven skal forberede en analyse/fortælling om. Elevens analyse vil typisk tage ca. 10 minutter at fortælle om.

Herefter bruger eleven endnu ca. 10-15 minutter på at fortælle om og fremvise 2 af sine dansk- eller erhvervsfaglige skriftlige arbejder.

Det kunne være at eleven valgte at

				<p>fortælle om sin ansøgning og bagefter om et menukort eleven har skrevet og designet.</p> <p>Det vigtigste i fortællingen er at eleven kan forholde dig kritisk til dit eget skriftlige arbejde og sin skriveproces og at eleven kan påpege hvor og hvordan det kunne have været gjort det bedre.</p> <p>I en eksamenssituation foretages en helhedsbedømmelse af elevens gennemgang og analyse af den ukendte tekst samt elevens gennemgang og overvejelser i forhold til to af elevens egne tekstfremstillinger, herunder hvorvidt eleven kunne redegøre for sin skriveproces og overvejelser om, hvor og hvordan teksterne kunne løftes enten layout og indholdsmæssigt.</p> <p>I henhold til eksamensbekendtgørelsen skal følgende også indgå i bedømmelsen:</p> <ul style="list-style-type: none">- niveauet for det talte dansk- og hvorvidt eleven selvstændigt disponerede både i forhold til den ukendte tekst som i forhold til elevens gennemgang af egne skriftlige arbejder.
--	--	--	--	--

Det faglige indhold og det supplerende stof som Naturfag på E-niveau indeholder, bliver udfoldet med en praksisnær ”værkstedorienteret” tilgang. Kerne stof som er det faglige indhold i NaturfagE og det supplerende stof, som er de gastronomiske vinkler på grundfaget, går derfor hånd i hånd. Mål for undervisningen er herunder skitseret set ud fra det supplerende stof og uddybet ud for alle de 5 hovedemner, hvor også den taksonomiske progression også er indtænkt.

Overskrift	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – Ugeforløb 1-2-3 (begynder – rutineret – avanceret) Baseret på Hovedemne	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Grundfaget Naturfag E-niveau	Eleverne kan ud fra deres værkstedsundervisning hvor de 5 hovedemner (æg, Fisk og skaldyr, Frugt og Grønt, Slagtedyr og Fjerkræ og Mejeri) er i centrum, udarbejde relevante fysiske, kemiske og matematikfaglige beregninger	Det planlagte faglige indhold. Eksempler for teoretiske og praktisk opgaver eleverne skal arbejde med. Hvordan undervisningen er planlagt praksisorienteret	Hvordan sikre vi løbende evaluering og feedback Eks. <i>Gruppediskussioner hvor eleverne skiftes til at formidle deres forståelse, hvor underviser bistår med faglig vejledning?</i> <i>Afleveringsopgave underviser giver feedback</i>	Fastsatte bedømmelseskriterier for undervisningens mål, som udgør en del af evaluering og bedømmelse I hvilken grad og omfang kan eleven udføre?: Vægtning i % til eksamen
	Eleverne kan arbejde eksperimentelt ud fra deres basisviden fra gastronomien. Se afsnit Hovedemner og Taksonomi	Der arbejdes eksperimentelt i køkkenet gennem hele forløbet, og der er 2 større forsøg (forklaring af stivelse og denaturering af protein) der begge skal munde ud i afleveringsdokumentationer, som bruges ved eksamen Mindre forsøg kan være: Bløde løg Vandbinding i kød Syltning	Ved de 2 afleveringsopgaver/dokumentationer gives der skriftlig feedback til eleven, og dokumentationen skal være godkendt af naturfagslæreren, før den kan anvendes til eksamen. Ved de mindre forsøg bruges en del sensorik for, at eleverne kan vurdere udseende, smag og konsistens	Eksperimentelt arbejde: <i>Eleven kan vise, at man kan bruge forsøgene fra undervisningen til at forklare madkemien bag (30%)</i>
	Eleverne forstår kernestoffet omkring Energi og Energiomsætning baseret på de 5 hovedemner	Der laves små kogeforsøg med og uden låg, og der snakkes effekt på de brugte apparater – elkedel, varmeplade I teoriundervisningen forklares de fysiske begreber Watt, Joule og kcal Begreberne Joule og kcal bruges når eleverne lærer om energi i råvarer, og hvordan man laver en energiberegning på en ret Eleverne lærer at finde værdierne på www.fridafooddata.dk	Ved kogeforsøg forklarer eleverne deres forståelse, og der snakkes om, hvordan der kan spares på energien på flere måder. Eleverne skal kunne lave en energiberegning, og der gives små opskrifter med retter, eller retter, som de har lavet i køkkenet, og som efterfølgende skal energiberegnes Selve viden om energiberegning bruges til den afsluttende GF-eksamen I de skriftlige dokumentationer forklarer eleverne hvad makronæringsstofferne bliver nedbrudt til, og hvor de i store træk bliver optaget i kroppen	Energi og energiomsætning: <i>Eleven kan fx fortælle om begreberne Watt, Joule og kcal (Fysik) (5%) Kender til råvares energiindhold, nedbrydning i kroppen, og menneskers energibehov (20%)</i>
	Eleverne kan redegøre for Stoffers opbygning og egenskaber også baseret på de 5 hovedemner i gastronomien	Det mest grundlæggende er Det periodiske system, og for at forstå den uorganiske-, men i særdeleshed den organiske kemi, som skolen arbejder mest med inden for gastronomi, indledes faget som regel med det. Eleverne lærer om: Hovedgrupper og perioder Valenselektroner Protoner, elektroner, neutroner og udregning af atomets vægt Molekylemodeller Kovalente bindinger Små kemiske reaktionsligninger, for senere, at kunne forstå afstemning af fotosyntesen og respiration Syre, base og salte – evt. påvisning af pH værdi med sticks pH – skalaen Evt. rødkålsforsøg (Smag for livet)	Det meste evaluering foregår i grupper med små skriftlige gruppeopgaver, som så diskuteres i plenum Ved de små praktiske forsøg er evalueringen mest visuel, ud fra en trykt pH skala, mht. rødkålsforsøg, og ved aflæsning på pH sticks. Eleverne får en viden omkring svag/stærk syre og base	Stoffers opbygning og egenskaber: <i>Almen kemi, fx vha. Det periodiske system Kan tegne og forklare en aminosyre Kan dele kulhydrater op i simple og komplekse Kan forklare den relevante teori i sine dokumentationer (30%)</i>

	<p>I vores Gastro-lab hvor vi kan arbejde eksperimenterende og undersøgende er det vigtigt eleverne lærer om Kemikalier og Sikkerhed</p>	<p>I teori under emnerne Syre og base lærer eleverne om brug af sikkerhedsbriller, værnemidler som fx kitler samt de mest almindelige faresymboler som piktogrammer, og hvor de skal anvendes, eller hvor på hvilke produkter man finder dem. Når eleverne kommer ind i gastrolab får de besked på at iføre sig kittel og finde sikkerhedsbriller frem, hvis de skal påvise pH vha. pH-sticks, hvor der kan være brug af kemikalier. Ved rødkålsforsøg behøver de kun kittel</p>	<p>Vi arbejder næsten ikke med farlige kemikalier, da vores undervisning med kemikalier er inden for mad, så en egentlig bedømmelse af elevens viden bruges først i lille omfang til eksamen.</p>	<p>Kemikalier og sikkerhed: <i>Eleven kan forklare, hvornår man anvender sikkerhedsbriller og andre former for værnemidler</i> <i>Kan forklare almindelige piktogrammer med faresignaler, hvor disse er relevante (5%)</i></p>
	<p>Det Biologiske indhold i Naturfag-E er det et mål at eleverne kan se en kobling af vores undervisning omkring hovedemnerne til Fotosyntese og respiration.</p>	<p>I køkkenet kan der blive sprængt kød, for at påvise osmosens indvirkning I teori får de forklaret osmosens indvirkning på forskellige emner Eleverne har i forvejen lært og afstemt små reaktionsligninger, så når de præsenteres for, at skulle afstemme fotosyntesen og respiration er det ikke helt fremmed for dem</p>	<p>Det sprængte kød bruges i relevante retter I dokumentationen om forklistring bliver eleverne bedt om at medtage specielt fotosyntesen og kunne forklare den</p>	<p>Biologisk indhold: Cellebiologi: <i>Eleven kan forklare osmose ved en sprængning af en råvare</i> Fotosyntesen og respiration: <i>Eleverne kan evt. under vejledning afstemme de 2 reaktionsligninger</i> <i>Eleven kan forklare, hvad der sker under fotosyntese og respiration (10%)</i></p>

Overskrift	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – Ugeforløb 1-2	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Støttefag – Det klassiske franske køkken</p>	<p>Opnår indsigt i Fransk Gastronomi og støtte i grundlæggende teknikker, sammensætninger og historik</p> <p>Med støttefaget får eleven: Repetition i køkkentechniske teknikker</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Præsenteret eksempler på klassiske retter 2. Støtte i grundlæggende tilberedninger og teknikker 3. Diskussion omkring udviklingsfasen af den franske gastronomi og dets betydning <p>Forståelse for hvor mange forskellige vinkler et emne garniture eller hovedemner kan tilgås fra</p>	<p>Dag 1 - teori - Grundig orientering om formålet med støttefaget. Introduktion og gennemgang af de vigtigste historiske punkter indenfor fransk gastronomi –</p> <p>Dag 2 - Praktisk – Vi går i køkken og øver grønt garniturer (3 stk.), mætningsgarniturer (3 stk.), dessertgarniturer (3 stk.) Ud fra Råvare uge GRØNT</p> <p>Dag 3 - Praktisk – alle grupper trække en ret, enten forret, hovedet eller dessert til fælles servering fredag, antal kuverter som holdet er stort.</p> <p>Fri opgave ud fra vareudbud. Der skal fremstilles 1 klassisk ret ud fra fællesvare og trukket ret.</p> <p>Hvor I bedst muligt viser jeres håndværksmæssige teknikker, vi ser efter skarphed og præcision, valg af farver, råvarer, smagssammensætning og om du mestrer dine teknikker.</p> <p>Her benyttes arbejdsportfolio, hvor smag, håndværk, tilberedning, komposition og helhedsindtryk vurderes</p> <p>Alle grupper fremlægger samtidigt, og rykker en tak med uret, og vurdere naboens 2 retter ud fra bedømmelsesskemaet.</p> <p>Dag 4 - Praktisk – Opbakning I skal bedst muligt viser jeres håndværksmæssige teknikker, vi ser efter skarphed og akkuratessse, valg af farver, råvarer, smagssammensætning, konsistenser og om du mestrer dine teknikker. Evaluering af de fremstillede retter – vurderes af læreren. Da der er 5 minutter mellem hver aflevering, skal denne være præcis til tiden!</p> <p>Husk at der skal serveres til alle på holdet 16-24 kuverter</p> <p>Dag 5 – 3-5 retters menu af klassiske franske retter 16-24 kuverter</p>	<p>Der afgives vurderingen gennemført/ikke gennemført på baggrund af målopfyldelse for faget.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eleverne kan udtrykke sig omkring hvorfor det franske køkken er fundamentalt for den gastronomiske klassiske forståelse • Eleverne udtrykker sig i køkkenmæssige sammenhænge korrekt med fagsprog • Eleverne har forståelse for kvalitet i forhold til køkkenmæssige egenskaber i deres arbejde med råvarer og håndtering af værktøj <p>Være aktivt ved, at udtænke, afprøve, producere Klassiske franske retter Kunne arbejde kreativt og selvstændigt, under vejledning. Kunne arbejde konstruktivt sammen med andre. Arbejde efter opskrift og klassiske tilberedninger Deltage i fællesspisning og give konstruktiv feedback</p>

Bonusfag - Nordisk Køkkenmanifest

Overskrift	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – Ugeforløb 1-2-3 (begynder – rutineret – avanceret) Baseret på Hovedemne	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<ul style="list-style-type: none"> Kendskab til bæredygtige målsætninger fra Nordisk Samarbejde frem mod 2030 Viden omkring de 10 mål i Nordisk Køkkenmanifest Forståelse for råvarer i sæson, for kreativ og innovativt arbejde med disse Mod til at udfordre dig selv 	<p>Dag 1 - teori - Grundig orientering om formålet med bonusfaget. Introduktion og gennemgang af de vigtigste historiske punkter indenfor ny nordisk gastronomi med referencer til dansk gastronomis historie. Hvem har startet bølgen - Nordisk Køkkenmanifest.</p> <p>Vis evt. en video: https://www.youtube.com/watch?v=RdgEG_s_Jz8 https://www.youtube.com/watch?v=oK_YMNhuhTg&t=682s https://www.youtube.com/watch?v=xNaBiGB6VdY</p> <p>Dag 2 - Praktisk – Vi går i køkken og øver grønt garniturer (3 stk.), grønne hovedemner (3 stk.), desserter med både frugt og grønt (3 stk.) ud fra råvareuge "GRØNT". Røgning, fermentering, syltning, grille, brænde, sous vide, sauce (valle), tang osv. Hent evt. inspiration i f.eks. "Grønt grundkøkken", "Noma" og "Almanak". Grupperne arbejder med ideer til deres retter.</p> <p>Dag 3 - Praktisk – alle grupper trækker hvilken ret de skal producere i menuen, enten forret, hovedet eller dessert til fælles servering fredag, antal kuverter som holdet er stort. Fri opgave ud fra vareudbud. Der skal fremstilles jeres trukket ret til det antal I er i gruppen. Hvor I bedst muligt viser jeres håndværksmæssige teknikker, vi ser efter skarphed og præcision, valg af farver, råvarer, smagssammensætning og om du mestrer dine teknikker. Ikke mindst kigger vi på kreativitet og udnyttelse af råvaren.</p> <p>Her benyttes arbejdsportfolio som normalt, hvor smag, håndværk, tilberedning, komposition og helhedsindtryk vurderes.</p> <p>Alle grupper fremlægger samtidigt, og rykker en tak med uret, og vurdere naboens retter ud fra feedbackschemat.</p> <p>Dag 4 - Praktisk – Opbakning I skal testet og videreudvikle jeres retter – prøv mange forskellige teknikker på samme emner. I skal bedst muligt viser jeres kreativitet, håndværksmæssige teknikker. Vi ser efter skarphed og akkuratess, valg af farver, råvarer, smagssammensætning, konsistens. Evaluering af de fremstillede retter – vurderes af underviseren. Da der er 5 minutter mellem hver aflevering, skal denne være præcis til tiden!</p> <p>Husk at der skal serveres til alle på holdet 16-24 kuverter Dag 5 – 3</p>	<p>Her benyttes arbejdsportfolio som normalt, hvor smag, håndværk, tilberedning, komposition og helhedsindtryk vurderes.</p> <p>Der afgives vurderingen gennemført/ikke gennemført på baggrund af målopfyldeelse for faget.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Eleverne forstår og kan sætte ord på vigtigheden af, at arbejde med lokale nordiske råvarer. Eleverne kan begrunde deres valg af råvarer og reflektere disse valg ind i en bæredygtigheds kontekst. <p>Eleverne udfordrer sig selv, og arbejder innovativt og respektfuldt med gængse råvarer</p>

		5-retters menu af ny nordiske retter produceres (16-24 kuverter) Fællesspisning med feedback Evaluering af ugen		
--	--	---	--	--

Elevrettet beskrivelse af støttefaget:

Det klassiske franske køkken er grundlæggende for gastronomiens udvikling set over et bredt spektrum. På dette valgfag får du fortalt historien fra 1789 og frem til i dag. Du lærer om råvarer samt menu-opbygninger med fagudtryk

I køkkenet bruger vi klassiske retter til at støtte op om dit gastronomiske grundlag håndværksmæssigt og videnskabeligt. Vi støtter op om den naturfaglige indsigt i den gastronomiske verden. Støttefaget er tilrettelagt i henhold til, at hjælpe og støtte dig på vej til, at opnå basis viden inden for både gastronomi og fødevarer, som er overgangskrav på G2 - gastronom.

Støttefaget kører både med Frugt og Grønt og kød som hovedemne i løbet af grundforløbets 2 støtte og bonusfags uger.

Elevrettet beskrivelse af Bonusfaget:

Nordisk køkkenmanifest anno 2004¹ blev udformet med ti punkter for renhed, årstider, etik, sundhed, bæredygtighed og kvalitet. Manifestet for "Ny" nordisk mad kombinerer en innovativ tilgang til de traditionelle lokale fødevarer. Du lærer på bonusfaget, hvordan du med innovativ tilgang kan arbejde med lokale råvarer i sæson. Du får lov at arbejde innovativt ud fra dit ståsted og hermed udfordre dig selv. Du får lov at eksperimentere og udfolde dig kreativt med respekt for den enkelte råvare.

¹ <https://www.norden.org/da/information/nordisk-kokkenmanifest>

Beskrivelse af Meritfag:

Meritfag udbydes primært til elever på G2 der har merit for grundfaget Dansk – E niveau. Dette hvis eleven ikke ønsker at højne sit niveau op til C – niveau, i stedet for meritten.

Alle vores meritfag kører som e-learning, med en kontaktlærer til hjælp omkring sparring, rettelse af opgaver mv. Vores e-learningfag kan variere, og udbuddet kan se ud som følger:

Vinens forunderlige verden, Turismens udvikling, Bæredygtighed – All around, Fiskeri, Brød, Tysk niveau E/D, Dansk C (Du følger et hold med differentieret undervisning og kan kun vælges, hvis du får merit for Dansk E)

Meritfag e-learning / blended learning

Overskrift	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – Ugeforløb 1-2-3 (begynder – rutineret – avanceret) Baseret på Hovedemne	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<ul style="list-style-type: none"> Kendskab til vinfremstilling og forskellige fremstillingsteknikker Viden om druesorter europæiske samt oversøiske Kendskab til udvalgte vinlande i Europa samt den nye verden <ul style="list-style-type: none"> Kendskab til praktisk arbejde med vin: servering af vin (glas, dekantering, temperatur osv.), præsentation af vin, læsning af etiketter. Mad og vinsammensætning Kendskab til andre vinstile: sød vin, forstærket vin og mousserende vin 	<p>Vinens forunderlige verden</p> <p>Eleverne arbejder individuelt med de teoretiske opgaver, som afspejler det e-learningmateriale der tilgængeligt. Materialet består af links til relevante hjemmesider, videomateriale og andre skriftlige dokumentationer.</p>	<p>Eleverne bedømmes med bestået/ikke bestået</p> <p>Eleverne arbejder individuelt og får individuelt feedback på opgaverne. Eleverne har mulighed for at mødes med underviser og modtage råd, vejledning og feedback hvis dette ønskes</p>	<p>Elevernes besvarelser af opgaverne afspejler et begyndende refleksionsniveau, hvor eleverne kan redegøre for valg af vin til en begivenhed eller et sammenspil med et givent måltid.</p> <p>Elever kan ud fra en begivenhed reflektere over valg af vin, serveringsform, opbevaring af vin</p> <p>Eleverne forstår hvad skriften på etiketterne fortæller.</p>
	<p>Eleven har opnået indsigt i masseturismens udvikling gennem tiderne.</p> <p>Eleven har fået indsigt i hvad bæredygtig turismeudvikling indebærer og hvordan bæredygtig turisme ser ud på konkrete destinationer</p> <p>Eleven kan tage et medansvar for en bæredygtig udvikling indenfor udviklingen af bæredygtig turisme i Danmark og andre lande.</p> <p>Eleven har fået viden og indsigt omkring COVID-19's betydning for fremtidens turisme</p>	<p>Turismens udvikling og hvad nu?</p> <p>Eleverne arbejder metodisk med et specifikt fagligt relateret emne inden for turismen. Eleverne arbejder individuelt eller i grupper.</p> <p>Materialet består af links til relevante hjemmesider, videomateriale og andre skriftlige dokumentationer.</p>	<p>Eleverne bedømmes med bestået/ikke bestået</p> <p>Eleverne arbejder individuelt og får individuelt feedback på opgaverne. Eleverne har mulighed for at mødes med underviser og modtage råd, vejledning og feedback hvis dette ønskes</p>	<p>Elevernes besvarelser af opgaverne afspejler et begyndende refleksionsniveau, hvor eleverne kan redegøre for bæredygtig i forhold til turisme</p> <p>Eleverne reflekterer på et overordnet niveau omkring hvad der påvirker turisme og hvordan turisme kan påvirke samfundsmæssigt</p>

	<p>Eleverne har opnået indsigt i fiskeri erhvervet gennem tiderne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Du har fået begyndende indsigt i Fiskeri erhvervets fiskemetoder. • Du har fået indsigt i udviklingen fra konventionelt fiskeri til bæredygtigt fiskeri. • Du har fået et indblik i hvordan du som borgere, kan medvirke til påvirkningen af vore lovgiverne, på en måde så de ændrer lovgivningen. • Du kan tage et medansvar for en bæredygtig udvikling indenfor forbruget af Fisk på Danske Restauranter. • Du har fået viden og indsigt omkring forskellige fiskearter og deres udbredelse i Verdenshavene. 	<p>Fiskeriets historiske udvikling mod bæredygtigt fiskeri</p> <p>Eleverne får adgang til en masse online-materiale, film, artikler, hjemmesider med videre. Undervejs skal eleverne løse opgaver relateret til det gængse materiale. Opgaverne sendes, rettes og returneres til deres kontaktlærer på faget</p>	<p>Eleverne bedømmes med bestået/ikke bestået</p> <p>Eleverne arbejder individuelt og får individuelt feedback på opgaverne. Eleverne har mulighed for at mødes med underviser og modtage råd, vejledning og feedback hvis dette ønskes</p>	<p>Eleverne viser i deres besvarelser, at de har forståelse for følgende kriterier inden for områder: Vigtigheden af erhvervsfiskeri økonomisk for Danmark</p> <p>Fiskeriets udvikling og bæredygtige fiskerimetoder</p> <p>Fangstmetoder</p> <p>Gængse fisk i de danske farvande</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Eleverne opnår indsigt i elementernes betydning for "Det daglige brød". • Eleverne opnår begyndende indsigt i de kemiske processer som indgår i brøds sammensætning og skabelsen af det gode brød. • Eleverne opnår indsigt i udviklingen af bæredygtigt landbrug og dets udvikling og bevæggrunde. • Eleverne kan tage et medansvar for en bæredygtig udvikling indenfor udviklingen af bæredygtig brødbagning i Danmark og andre lande. • Eleverne har fået viden og indsigt omkring forskellige kornsorter og deres udbredelse i de forskellige verdensdele. 	<p>Brød</p> <p>Eleverne arbejder metodisk med et specifikt fagligt relateret emne inden for Brød.</p> <p>Eleverne får adgang til en masse online-materiale, film, artikler, hjemmesider med videre. Undervejs skal eleverne løse opgaver relateret til det gængse materiale. Opgaverne sendes, rettes og returneres til deres kontaktlærer på faget</p>	<p>Eleverne bedømmes med bestået/ikke bestået</p> <p>Eleverne arbejder individuelt og får individuelt feedback på opgaverne. Eleverne har mulighed for at mødes med underviser og modtage råd, vejledning og feedback hvis dette ønskes</p>	<p>I elevernes besvarelser af opgaverne, viser eleverne en begyndende refleksionsevne for valg af ingredienser, mertyper mv, til de valgte brød.</p> <p>Eleverne viser ydermere refleksion omkring De fire elementer" som udgangspunkt. Hvad sker der f.eks. i "Jorden" under frøets vækst og udvikling af kornet? Eller hvad er "vandets" betydning for kornet, melet og brødets spiseoplevelse? Eller igen, hvad betyder "Ilden", varmen, for brødets bagning og brødets spiseoplevelse? Og endelig, hvad betyder "Luften" for brødets vækst, hævnning og fermentering, men også luftigheden i "Det gode brød"?</p>

Overskrift	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – Ugeforløb 1-2-3 (begynder – rutineret – avanceret) Baseret på Hovedemne	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Certifikatfag 1.hjælp og brand - hygiejne	kompetencer inden for førstehjælp og elementær brandbekæmpelse, der er relevante for elevens uddannelse.	Praksis og teoretisk orienteret undervisning: Livreddende førstehjælp Hjerte-Lunge-Redning Førstehjælp ved tilskadekomst Færdselrelateret førstehjælp Førstehjælp ved sygdomme	Bestået Ikke bestået	Kan udføre mål for undervisning praktisk på dukke og teoretisk omkring brandbekæmpelse mv.

Overskrift	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – Ugeforløb 1-2-3 (begynder – rutineret – avanceret) Baseret på Hovedemne	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Restaurantugen Værtsskabsuge	En overordnet beskrivelse af hvad eleven forventes at kunne, når ugeforløbet er afsluttet, under anvendelse af lærings og kompetencemål	Det planlagte faglige indhold. Eksempler for teoretiske og praktisk opgaver eleverne skal arbejde med. Hvordan undervisningen er planlagt praksisorienteret	Hvordan sikre vi løbende evaluering og feedback Eks. <i>Gruppediskussioner hvor eleverne skiftes til at formidle deres forståelse, hvor underviser bistår med faglig vejledning?</i> <i>Afleveringsopgave underviser giver feedback</i> <i>Individuel vurdering af arbejdsportefolio</i>	Fastsatte bedømmelseskriterier for undervisningens mål, som udgør en del af evaluering og bedømmelse I hvilken grad og omfang kan eleven udføre?: Eks. <i>"Eleven kan efter denne uge – Det er tydeligt at eleven holder øje med..... og at eleven reflekterer over"</i>

Overskrift	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – Ugeforløb 1-2-3 (begynder – rutineret – avanceret) Baseret på Hovedemne	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Restaurantugen C134	En overordnet beskrivelse af hvad eleven forventes at kunne, når ugeforløbet er afsluttet, under anvendelse af lærings og kompetencemål	Det planlagte faglige indhold. Eksempler for teoretiske og praktisk opgaver eleverne skal arbejde med. Hvordan undervisningen er planlagt praksisorienteret	Hvordan sikre vi løbende evaluering og feedback Eks. <i>Gruppediskussioner hvor eleverne skiftes til at formidle deres forståelse, hvor underviser bistår med faglig vejledning?</i> <i>Afleveringsopgave underviser giver feedback</i> <i>Individuel vurdering af arbejdsportefolio</i>	Fastsatte bedømmelseskriterier for undervisningens mål, som udgør en del af evaluering og bedømmelse I hvilken grad og omfang kan eleven udføre?: Eks. <i>"Eleven kan efter denne uge – Det er tydeligt at eleven holder øje med..... og at eleven reflekterer over"</i>

Grundforløbsopgave og -prøve på Gastronomuddannelsen

Formalia

Din arbejdsportfolio er grundlaget for grundforløbsprojektet og indgår med en væsentlig vægtning i vurderingen ved prøven.

Den mundtlige prøve er individuel og har en varighed på 30 minutter inkl. votering.

Ved bedømmelsen anvendes bestået/ikke bestået.

I grundforløbsopgaven kan du arbejde individuelt eller i en gruppe à maks. tre elever. Det følgende er gældende uanset, om du er alene eller er i en gruppe.

Grundforløbsopgaven

Din grundforløbsopgave skal tage udgangspunkt i en ret eller en råvare. Det kan være en ret, du selv har kreeret eller opfundet i løbet af grundforløb 2 eller det kan være en klassisk ret (beskrevet i Gastronomibogen). Vælger du at tage udgangspunkt i en råvare, skal du kunne dokumentere et indgående kendskab til råvaren.

Du skal have dokumenteret, hvordan du har fremstillet/kunne fremstille retten eller dit kendskab til råvaren

Du skal kunne dokumentere forskellige vinkler på din ret/råvare.

- Hvilken grundtilberedningsmetode har du valgt at bruge?
- Hvilke metodikker har du gjort brug af?
- Råvarekendskab
- Næringsindhold/energifordeling
- Prissætning inkl. svindberegning
- Hygiejne & kritiske kontrolpunkter ved modtage- og produktionskontrol (CCP/GAG)
- Økologi og bæredygtighed

Grundforløbsprøven

Til grundforløbsprøven skal du præsentere din ret/råvare og tilberedningen af den. Ved præsentationen skal du bruge et IT baseret præsentationsværktøj (powerpoint, Prezi eller lignende) og du skal kunne bruge de faglige ord og begreber om retten og arbejdsprocessen.

Du skal i 2 eksemplarer medbringe:

- Disposition over din fremlæggelse

- Fuld kalkulation

Den mundtlige prøve er individuel og har en varighed på 30 minutter inkl. votering.

Eksaminations- og bedømmelsesgrundlag

Eksaminationsgrundlaget udgøres af

- Din dokumentation for fremstilling af en ret eller indgående kendskab til en råvare,
- Dialog om relevante anvendelser inden for tilberedningsmetoder
- Samt perspektivering til andre tilberedningsmetoder og tidsplanlægning.
- Dialogen om retten kan også omfatte køkkentechnikker, anvendelse af andre råvarer, hygiejneregler, ergonomi og kalkulation.

Du skal kunne indgå i en **faglig dialog** om:

- Grundtilberedningsmetoder og anvendt køkkenudstyr
- Sensorik og kvalitet af retten
- Hygiejne og egenkontrol
- De enkelte elementer i retten ud fra en omkostningsvinkel
- Forklare forskellen på serviceniveau i forskellige salgssituationer.

Bedømmelsesgrundlaget udgøres af tre elementer:

Planlægning (20 %) – eleven arbejder gennem hele grundforløb 2 i en elektronisk arbejdsportfolio med løbende dokumentation for elevens læring. Portfolien er grundlaget for grundforløbsprojektet, der udleveres en uge inden prøven.

Arbejdsprocessen (40 %) – eleven præsenterer sit element med udgangspunkt i grundforløbsprojektet og med inddragelse af relevant dokumentation fra sin arbejdsportfolio. Eleven skal inddrage et IT-baseret præsentationsværktøj i fremlæggelsen ved prøven.

Faglig dialog (40 %) – eleven skal kunne formulere sig omkring sit emne samt perspektivere til andre materialer og grundtilberedningsmetoder

Emnet – er sensorisk vurdering og dialog

Bedømmelsen sker individuelt.

Følgende væsentlige mål indgår i bedømmelsesgrundlaget:

Du skal have grundlæggende **viden** på følgende områder:

- 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 11) Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.
- 16) Ergonomiske forskrifter og anbefalinger, herunder behandling af fysiske begreber.
- 18) Samspelet mellem samfund, fødevarerproduktion og miljø, herunder energikilder og vedvarende energi.
- 19) Økologi, bæredygtighed og energiforbrug.

Du skal have **færdigheder** i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:

- 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 fødevarerhygiejne.

Du skal have **kompetence** til på grundlæggende niveau at kunne:

- 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 under anvendelse af it-værktøjer til tekstbehandling,
- 8) foretage budgettering under anvendelse af it-værktøjer til talbehandling og prisberegning af fødevarer, herunder statistiskbehandling gennem tabeller og grafer,
- 15) anvende basale fagrelevante informationer om miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed.

Herudover indgår der efter tilfældighedsprincippet andre af fagets mål.

Generelle eksamensregler

Skolens regler for eksamen er fastsat i henhold til bekendtgørelse om prøver og eksamen i de erhvervsrettede uddannelser.

Eleven er indstillet til eksamen, når han/hun har fulgt undervisningen og løst og besvaret de udleverede opgaver. I modsat fald kan det betyde, at eleven ikke indstilles til eksamen.

Ved sygdom skal eleven ringe til skolen på 33 86 22 00 og opgive navn, cpr.nr og holdnr. Der skal foreligge en lægeerklæring. En prøve er begyndt, når prøvematerialet er udleveret. Ved dokumenteret sygdom tilbydes eleven sygeeksamen snarest muligt.

Ved for sent fremmøde vurderer eksaminator, om årsagen til elevens forsinkelse er rimeligt begrundet og dokumenteret. I så fald kan eleven få tilbud om at gå til eksamen på et senere tidspunkt. Kommer eleven for sent uden gyldig dokumentation, svarer det til en udeblivelse.

Har eleven fysisk eller psykisk funktionsnedsættelse eller tilsvarende vanskeligheder eller andet modersmål end dansk, kan prøven, efter konkret og individuel vurdering, tilrettelægges, således at eleven ligestilles med de øvrige eksaminander. Vurderingen foretages af afdelingslederen efter indstilling fra faglæreren. Der sker dog ikke en ændring i prøvens niveau med dette tilbud.

Mundtlige prøver er offentlige tilgængelige, medmindre praktiske eller særlige omstændigheder taler imod.

Klager over forhold ved prøver skal være skriftlig og begrundet. Klagen indgives senest 2 uger efter bedømmelsen er givet. Klagen kan vedrøre eksaminationsgrundlaget, prøveforløbet eller bedømmelsen. Får klager medhold og tilbydes ombedømmelse eller omprøve, kan ombedømmelsen eller omprøven resultere i en lavere karakter. Mundtlige prøver kan ikke ombedømmes.

Ny-mesterlære

Ny-mesterlæreproces på hotel-og restaurantskolen

Skolens virksomhedskonsulenter booker et opstartsmøde i virksomheden sammen med læremester og elev. Så vidt muligt, lægges mødet inden uddannelsesaftalen indgås, men dette afhænger af, hvornår skolen kontaktes.

opstartsmøde

Uddannelsesaftale:

- På første møde, vejledes omkring indgåelse af uddannelsesaftale, hvis uddannelsesaftalen ikke allerede er indgået. Der lægges vægt på at tjekke, at intet er til hinder for, at uddannelsen kan påbegyndes med praktisk oplæring.

Uddannelsesplan:

- For at sikre, at alt udfyldes korrekt, og at uddannelsesplanen benyttes som et individuelt værktøj i den enkelte elevs uddannelsesforløb, gennemgår virksomhedskonsulenten "vejledning til udfyldelse af uddannelsesplan" sammen med læremester og elev.
- Der udarbejdes en individuel kompetencevurdering af alle elever på Ny mesterlære. Der udarbejdes en RKV på elever over 25 år.
- Jf. meritskema (bilag 2), noteres hvilke fag eleven kan få merit for. Det fremgår af skemaet, hvor meget hvert enkelt fag vil afkorte forløbet.
- Jf. bilag 3. er der udarbejdet en forenklet oversigt over kompetencemålene fra gældende bekendtgørelse, hvad angår overgangskrav forud for hovedforløbet. Hvert enkelt fokusområde gennemgås, og det aftales hvorvidt kompetencen skal opnås i virksomheden eller om HRS evt. skal supplere på enkelte områder gennem supplerende enkeltfag eller certifikatfag. Sidst vurderes det på baggrund af elevens tidligere erfaring og kompetencer, hvorvidt eleven allerede besidder enkelte kompetencer og derved kan afkorte forløbet. Afkortningens længde er en konkret og individualsamlet vurdering og foretages af virksomhedskonsulenten. Afhængigt af elevens progression, kan der eventuelt senere laves aftale om at eleven får mere tid til at opnå de angivne kompetencemål.
- Samlet afkortning af Ny mesterlæreforløbet udregnes på baggrund af meritfag og vurdering af nuværende kompetencer, og der udregnes en slutdato/dato for praktik prøve.
- Uanset om eleven forløb afkortes eller ej, er det skolens ansvar at afslutte forløbet inden for 1 år. Anmodninger om udsættelse af skoleperiode, skal være velargumenteret og godkendes kun såfremt eleven stadig har mulighed for at afslutte inden for nomineret tid.

- På baggrund af den beregnede slutdato, sættes eleven på et passende skoleoptag. Så vidt muligt prioriteres det, at der er plads til evt. reeksamen inden for nomineret tid. Det oplyses, hvilke fag eleven skal bestå i henhold til overgangskravene til 1. hovedforløb. Dette noteres i uddannelsesplanen, sammen med dato og tidspunkt for praktisk prøve.
- Jf. bilag 4 informeres virksomheden og eleven omkring mulighederne og rammerne for praktisk prøve. Det aftales hvorvidt det ønskes at prøven skal finde sted i virksomheden eller på HRS. lokalitet, tid og dato for praktisk prøve noteres i uddannelsesplanen.
- Prøveform og bedømmelseskriterier udleveres og gennemgås

Afslutningsvis for opstartsmødet, bookes en tid for et opfølgende møde, hvor virksomhedskonsulenten følger op på elevens kompetencer og udvikling. Det er en individuel vurdering, hvilken form det opfølgende møde skal have – det kan for eksempel være fysisk i virksomheden eller på skolen eller bookes online via f.eks. Teams. Opfølgende kompetencevurdering lægges som udgangspunkt 3-6 måneder inde i forløbet alt afhængig af det vurderede behov og dato og tidspunkt noteres i uddannelsesplanen. Mødet har fokus på at give sparring i forhold til hvilke fokusområder eleven bør arbejde med i den resterende læretid og hvis det er nødvendigt kan forløbets varighed justeres.

løbende opfølgning og kompetencevurdering af eleven

Med udgangspunkt i bilag 5, benyttes skemaet i samtalen omkring elevens oplæring og opbygning af kompetencer. Ud fra hvert enkelt fokuspunkt vurderes det hvorvidt eleven i tilstrækkelig grad har opnået de påkrævede kompetencer, eller om der skal gøres en ekstra indsats på nogle områder fx ved overflytning af læringsmål fra virksomheden til HRS. Virksomhedskonsulenten benytter bilag 7 som rettesnor i sin vurdering af elevens fremdrift og hvorvidt eleven forventes at kunne opfylde overgangskravene til 1. hovedforløb. Såfremt eleven har været udfordret, haft sygdomsperioder mv., som kan have haft indflydelse på elevens fremdrift, vurderes det, hvorvidt slutdatoens skal justeres eller hvor der skal lægges en ekstra indsats i forhold til at gøre eleven klar til praktisk prøve.

Det bedømmes hvorvidt der er behov for et 3. møde, hvor elevens kompetencer endnu engang gennemgås med udgangspunkt i bilag 6 og bilag 7 samt hvilken form et sådant møde skal have. Såfremt eleven har gennemgået en positiv udvikling i kompetencer jf. overgangskravene til hovedforløbet, og læremester har en klar plan for den resterende læring, vil der ikke blive foretaget en 3. kompetencevurdering fra skolens side. Såfremt der er behov for det, inviteres mester til et 3. møde, sammen med eleven under skoleperioden. Dette for at sikre samarbejdet omkring elevens læring og udvikling og at eleven bliver klar til at gå til den afsluttende kompetencevurdering.

Skoleskift dokumentation, og procedurer, der sikrer overgangen ved skoleskift

Uddannelsesplan og udfyldte evalueringer vil efter hvert møde blive gemt i VISMA IMS CASE. Således vil historik, forløbets slutdato og elevens aktuelle kompetencevurdering ligge på elevens sagsmappe. Ved et eventuelt skifte til anden uddannelsesinstitution, er det os, som når vi har modtaget orientering om skoleskifte fra arbejdsgiver er ansvarlige for at sikre at elevens uddannelsesplan og andre relevante dokumenter bliver tilsendt til den nye skole. Det er i dag ikke muligt automatisk at udveksle elevinformationer mellem skoler digitalt, da der benyttes forskellige administrative systemer. Dette forbliver derfor en manuel proces i samarbejde med modtagerskolen.

Med en fyldestgørende uddannelsesplan, kan modtagerskolen planlægge det resterende forløb med udgangspunkt i elevens aktuelle kompetenceniveau, og eventuelt lave justeringer, hvis eleven har afvejet fra planen fx ved længerevarende pauser eller uafsluttet skoleperiode. Dette sikrer god overflytning af den enkelte elev, således at en ny skole vil have mulighed for at afslutte eleven inden for nomineret tid.

Ny mesterlære praktisk prøve på HRS

Mødetid:

Eleven skal møde omklædt en halv time førend den praktiske prøve begynder ved køkken C122-k. Eleven indkaldes med tidspunkt via e-boks

Udstyr:

HRS stiller knive og udstyr til rådighed, men eleven må gerne medbringe egne knive.

Varighed:

2 timer til fremstilling af 1 ret hvor bryst af kylling er hovedelementet.

Hovedemner:

Kylling

Kolonial til rådighed:

Bagepulver, Dijonsennep, Fint salt, Flormelis, Flået tomat, Fritureolie, Gelatine, Groft salt, Grov sennep, Honning, Hvedemel, Hvidvin, Hvidvinseddike, Kapers, Maizena, Neutralolie, Olivenolie, Rasp, Rødvind, Rødvinseddike, Sukker, Soya, Tomatpuré, Vaniljesukker, Pankorasp,

Grønt til rådighed (afstemt efter sæsonvarer):

Appelsin, Bagekartofler, Bredpersille, Citron, Chili, Dild, Fennikel, Gulerødder, Hvidløg, Hvide champignoner, Ingefær, Jævne kartofler, Kruspersille, Lime, Løg, Jordskok, Markchampignoner, Porrer, Persillerod, Pærer, Rosmarin, Rødbede, Rødløg, Selleri, Skalotteløg, Små kartofler, Skorzonerod, Timian, Pastinak, Æbler

Andre råvarer:

Hønsfond, Fløde, smør hele æg, past. Æggehvider og blommer

Prøveform og bedømmelse:

Eleven udfører en ret udarbejdet af elev og virksomhed med de tilgængelige råvarer. Retten må meget gerne afspejle det retter udført i Nymesterlære forløbet hos lærerstedet.

Herefter præsenterer eleven sin ret for censor og eksaminator. Eleven har da 20 minutter til mundtlig fremstilling og dialog med udgangspunkt i retten og elevens arbejdsproces. Eleven forventes at komme ind på emnerne:

- Grundtilberedningsmetoder og metodikker (metoder)
- Fødevarehygiejne, egenkontrol, fødevarelovgivning
- Miljø, Sundhed, økologi og bæredygtighed
- Næringsberegning/næringsstoffer, sundhed og madkemi
- Kalkulation af retten
- Sensorik

Nærmere bedømmelseskriterier er vedhæftet som bilag 5

Forberedelse inden Praktisk Prøve på HRS

Elev og virksomhed får udleveret råvareliste, for råvarer i sæson, i den angivende periode hvor Praktisk Prøve afholdes, samt et hovedemne som oftest vil være Kylling.

Ud fra råvarelisten skal elev og virksomhed udvikle en ret som skal udføres til Praktisk Prøve og som danner grundlag for den mundtlige eksamination

Eleven skal således forberede og medbringe til Praktisk Prøve:

- opskriftkort og arbejdsgangsbeskrivelse til den delvis fri opgave (Praktisk opgave)
- en kalkulation på den delvis fri opgave (Praktisk opgave)

Ovenstående materiale indgår som delvist eksaminations- og bedømmelsesgrundlag.

Den praktiske del på HRS

Den praktiske del er en individuel opgave, som varer 2 timer og består af en delvis fri opgave i køkkenproduktion. Til brug for opgaven stilles råvarer i sæson til rådighed, samt et hovedemne, typisk kylling.

Ved begyndelsen af den praktiske prøve præsenterer censor og eksaminator sig for eleven. Den praktiske del indgår ikke som en del af bedømmelsen

Den mundtlige del – Eksamen eleven bedømmes på verbalt

Den mundtlige del er en individuel mundtlig overhøring, som varer 20 minutter, inkl. votering, og består af spørgsmål og dialog med udgangspunkt i råvarerne indhold og den praktiske opgaveløsning samt dialog om relaterede emner fra de uddannelsesspecifikke fag. Eleven fremlægger til start med afsæt i forberedelsesmaterialet. Eksaminator spørger herefter ind til Grundtilberedningsmetoder, Fødevarehygiejne, egenkontrol, fødevarelovgivning, Miljø, sundhed, økologi og bæredygtighed. Næringsberegning/næringsstoffer, sundhed og madkemi samt sensorik. Den forkalkulerede ret spørges der også ind til. Alt sammen med den delvist frie opgave som udgangspunkt.

De spørgsmål, som eleven skal forberede sig på til den mundtlige del, og elevens løsning af den praktiske del skal danne grundlag for den mundtlige eksamination.

Bedømmelse:

Elevens præstation bedømmes med bestået/ikke bestået ud fra den mundtlige del af prøven, med den praktiske del, elevens ret, som udgangspunkt for samtalen.

Til bedømmelse af elevernes præstationer anvendes bedømmelseskriterier som er vedlagt som bilag 9 i elevens personlige uddannelsesplan

Bedømmere:

Gastronomfaglærer eksaminerer eleven. Ekstern censor er beskikket til prøven for sikring af overholdelse af eksamensgrundlag. Eksaminator og censor beslutter ud fra bedømmelseskriterier (bilag 9) om eleven består eller ikke består Praktisk Prøve.

Eksempel på tidsplan:

Elev nr. 1 kl. 08:00 i køkkenet, fremlægger mundtl. kl.. 10:00. Færdig inkl.. vorteringstid kl.. 10:20

Elev nr. 2 kl. 08:40 i køkkenet, fremlægger mundtl. kl.. 10:40. Færdig inkl.. vorteringstid kl.. 11:00

Elev nr. 3 kl. 09:20 i køkkenet, fremlægger mundtl. kl.. 11:20. Færdig inkl.. vorteringstid kl.. 11:40

Pause 11:45 – 12:30

Elev nr. 4 kl. 10:50 i køkkenet, fremlægger mundtl. kl.. 12:50. Færdig inkl.. vorteringstid kl.. 13:10

Elev nr. 5 kl. 11:30 i køkkenet, fremlægger mundtl. kl.. 13:30. Færdig inkl.. vorteringstid kl.. 13:50

Elev nr. 6 kl. 12:10 i køkkenet, fremlægger mundtl. kl.. 14:10. Færdig inkl.. vorteringstid kl.. 14:30

Ny mesterlære, Praktisk prøve i virksomhed

Mødetid:

HRS-repræsentant møder ind i virksomhed på aftalt tidspunkt.

Udstyr:

Eleven har alt tilgængeligt udstyr til rådighed, som eleven også normalt tilgår i sit arbejde på lærerstedet

Varighed:

2 timer til fremstilling af ret efter virksomhedens og elevens eget valg. Gerne en ret elev har arbejdet med under oplæring, hvor nedenstående kriterier kan opfyldes.

Herefter præsenterer eleven sin ret for virksomheds og HRS repræsentant. Eleven har da 20 minutter til mundtlig fremstilling og dialog med udgangspunkt i retten og elevens arbejdsproces. Eleven forventes at komme ind på emnerne:

- Grundtilberedningsmetoder og metodikker (metoder)
- Fødevarehygiejne, egenkontrol, fødevarelovgivning
- Miljø, Sundhed, økologi og bæredygtighed
- Næringsberegning/næringsstoffer, sundhed og madkemi
- Kalkulation af retten
- Sensorik

Konkrete bedømmelseskriterier for prøven er vedhæftet den personlige uddannelsesplan som bilag 9

Bedømmelse:

Virksomheds og HRS repræsentant beslutter ud fra mundtlig fremlæggelse og bedømmelseskriterier (bilag 9 i personlig uddannelsesplan) om eleven består eller ikke består Praktisk Prøve.

Bilag 2 arbejdsportfolio

1. Din Arbejdsportfolio

Er grundlaget for grundforløbsprojektet og indgår med en væsentlig vægtning i vurderingen ved prøven. Du skal derfor medbringe "Din Arbejdsportfolio" til Grundforløbsprøven. Denne skal være digital.

Hvad skal indgå i "Din Arbejdsportfolio".

- **Grundtilberedning. Metodik:** Råvarekendskab - Næringsindhold/energifordeling - Prissætning (kalkulation)
- **Hygiejne:** Økologi og bæredygtighed

Din Arbejdsportfolio eks. 1

1 Stegemetoder	1 Køkkentekniske egenskaber	1 Alt om fisk / friskhedstegn	1 Kostråd	1 prissætning / salgspris	1 Høccp	1 Landbrug / madspild
2 Kogemetoder	2 Metoder / sensorik	2 Udsæringer	2 Energi i retten	2 Svindberegning	2 Mikroorganismer	2 Co2 regnskab
3 Javnemetoder	3 fremgangsmåder	3 Sæson	3	3 kalkulations ark abc	3 Arbejdsgange	3 Dyrevelfærd

2. Din Grundforløbsopgave

Din grundforløbsopgave skal tage udgangspunkt i en ret eller en råvare.

En ret, du selv har fundet på i løbet af G2 eller det kan være en klassisk ret fra Gastronomi bogen.

En råvare du har skrævet opgave om, en grøntsag eller udsækning/dyr.

Du skal have dokumenteret fremstilling af din ret eller dit kendskab til råvaren i "Din Arbejdsportfolio".

I "Din Arbejdsportfolio" skal du dokumentere forskellige vinkler på din ret/råvare.

- Hvilken grundtilberedningsmetode har du valgt at bruge?
- Hvilke metoder har du gjort brug af?
- Råvarekendskab
- Næringsindhold/energifordeling
- Prissætning inkl. svindberegning
- Hygiejne & kritiske kontrolpunkter ved madlæge- og produktionskontrol (CCP/EMK)
- Økologi og bæredygtighed

Din Grundforløbsopgave eks. 1 – Stegt flæsk og persillesauce

Pande og ovnstegning, kogning	Opbagt sauce /sensorik	Udsækning fra gris / alternativer	Kostråd og kalorieindtag	Svind og bruttosalgspris	Holdbarhed og kritiske kontrolpunkter	Kvalitet og smag af flæsk Co2 regnskab
-------------------------------	------------------------	-----------------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------------------------------	--

3. Din Grundforløbsprøve

Du skal i 2 eksemplarer medbringe: Disposition og fuld kalkulation

"Din Grundforløbsprøve" er mundtlig, individuelt og har en varighed på 30 minutter inkl. votering.

Ex: 10 min fremlæggelse – 10 min dialog – 10 min afstemning

Arbejdsportfolie:

Råvare:

Fremgangsmåde:

Værktøj:

Egenkontrol:

Råvare

Temperatur

Emballage

Dato

Udseende

Korrigerende handling

Hovedemne vægt før og efter

Omregningstal:

Svindprocent:

Bruttosalgpris

SØB

Næringsindhold

Maturfag: -- Protein -- kulhydrat -- fedt -- vand:

Bilag3 Vejledningen til kontaktlærer med henblik på praktikplads for eleven (kompetencer om at være aktiv søgen elev.)

Hovedemne	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – Ugeforløb 1-2-3-4 (begynder – rutineret – avanceret- Eksperimente) Baseret på Hovedemne	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Find den rigtige Praktikplads	Ansøgning og CV	<ol style="list-style-type: none"> <i>Ansøgning og cv Indløp Intro og præsentation Refleksion over praktiksted Din rolle Hvordan får jeg min drømmepraktikplads</i> <ul style="list-style-type: none"> <i>Dansklærer hjælper med at skrive</i> 	<p>Fokus på teambuilding og introduktion</p> <p>Problemløsning i grupper</p> <p>Inspiration</p>	<p>Eleven kan reflektere over praktiksted</p> <p>Skal have fokus på type af køkken</p> <p>Opnået forståelse for hvordan man skriver ansøgning og cv</p> <p>Forventningsafstemning</p>
	Find praktikplads	<ol style="list-style-type: none"> <i>Arbejdsgiver samtale</i> <i>Før VFU 1 Efter VFU1 3 dages minipraktik Køkkendialog med praktikcenteret</i> 	<p>Tid til problemløsning og refleksion</p> <p>Evaluering og feedback på praktikplads</p> <p>Menukortanalyse</p> <p>Forsøg og fejl</p> <p>Bank på døre</p>	<p>Kan finde en praktikplads</p> <p>Køkkendannelse</p> <p>Kan kende forskel på forskellige typer virksomheder.</p>
	Forberedelse og øvelse i jobsamtale	<ol style="list-style-type: none"> <i>arbejdsgiversamtaler Efter VFU 2 3F Gas & monolet 5 dages minipraktik Køkkendialog med praktikcenteret</i> 	<p>Underviserens vurdering af arbejdsgiver feedback</p> <p>Udarbejdning af problemstilling samt løsning</p> <p>Feedback fra praktikpladsen til aflevering / præsentation for klassen samt</p>	<p>Eleven kan indgå i dagligrutine</p> <p>Opnået bedre forståelse hvordan man gennemfører jobsamtale</p> <p>Introduceret til elevens økonomi</p>
	Fundet praktikplads	<ol style="list-style-type: none"> <i>Udløb Underskrevet kontrakt Hvad gør du Hvad vil du gøre Hvem kan hjælpe</i> 	<p>Eleven skal have en dybdegående tilgang til problemstilling</p> <p>Der bliver stillet specifikke krav (en underskrevet praktikplads kontrakt)</p>	<p>Tillykke</p>

Bilag 4: Overordnet overblik over hhv. forløb og ansvarsområder – Praktikpladsarbejde

Indsats	Uge i forløbet	Skema	Læredeltagelse	Ansvarlig
Inlop	2	Ja	Nej	Pc
Hvem vil du være?	2	Ja, mandag		Pc
Før VFU	3	Ja	Ja	Pc
Cv. & ansøgning	4			Dansk lære
3dages VFU	6	Ja		Kontakt lære
Efter VFU	7	Ja	Ja	Pc
Mesterbesøg	8	Ja, mandag		Pc
Samtale træning	9	Ja, mandag		Pc
Gas & Monopolet	10	Ja	Ja	Pc
5dages VFU	12	Ja	Ja	Kontakt lære
Efter VFU	13	Ja	Ja	Pc
Speeddate	15	Ja	Ja	Pc
Udlop	18	Ja	Nej	Pc.
Evaluering	19	Ja mandag	ja	



Indsats: INLOP		Indsats: hvem vil du være		Indsats: før VFU	
Uge i forløbet: 2	Skema: ja	Uge i forløbet: 2	Skema: ja, mandag	Uge i forløbet: 3	Skema: ja
Lærerdeltagelse: nej	Ansvarlig: PC	Lærerdeltagelse:	Ansvarlig: PC	Lærerdeltagelse: ja	Ansvarlig: PC
Målsætning: Eleverne bliver informeret om uddannelsen, muligheder, retninger og bliver introduceret Elevcenterets forskellige funktioner hhv. praktikcenter, studie vejledning og administration		Målsætning: Skabe et netværk og grupper på tværs af klasserne for eleverne, hvor eleverne kan støtte hinanden. Eleverne skal få en fornemmelse af og bedre overblik over hvor de gerne vil i lære og hvad de gerne vil i lære som. En tydeliggørelse af mulighederne.		Målsætning: Eleverne får information om VFU og afklarer hvor i branchen de ser sig selv. Eleven kan reflektere over praktiksted. Skal have fokus på type af køkken. Forventningsafstemning.	
Indsats: Vi kortlægger hvordan uddannelsen er sammensat. Hvad er VFU, hovedforløb, elevløn, hvordan finder man en læreplads mm. Information om hvor på skolen man kan søge hjælp og assistance.		Indsats: Eleverne samles i D-bygningen. Eleverne deles op i erhvervs relaterede gruppe. Repræsentanter fra branchen kommer og tale om branche og med eleverne.		Indsats: Vi informerer om VFU. Hvilken type virksomhed passer til den enkelte elev? Hvad er den enkelte elevs forudsætninger og prioriteter ift. En praktikplads. Menukort analyse.	
Information, samt evt. materiale til lære: (hvordan forbereder du eleverne) Eleverne skal reflektere over følgende: -kan jeg overleve på elevløn? -hvordan kommer jeg i kontakt med virksomheder ifm. VFU? -hvordan er vekselluddannelse sammensat?		Information, samt evt. materiale til lære: (hvordan forbereder du eleverne) Eleverne skal forberede sig på hvilken grene af uddannelsen de gerne vil være en del af.		Information, samt evt. materiale til lære: (hvordan forbereder du eleverne) -uddannelses kontrakter printes til eleverne.	
Evaluering: -fik du svar på dine spørgsmål. -åbnede det op for andre og nye spørgsmål?		Evaluering: -kom du tættere på at vide hvor og hvad du gerne vil i lære som?		Evaluering: -	

Indsats: CV & ansøgning		Indsats: VFU, 3. dage		Indsats: Efter VFU.	
Uge i forløbet: 4	Skema: ja	Uge i forløbet: 6	Skema: ja	Uge i forløbet: 7	Skema: ja
Lærerdeltagelse: nej	Ansvarlig: dansk lærer	Lærerdeltagelse: ja	Ansvarlig: lærer	Lærerdeltagelse: ja	Ansvarlig: pc
Målsætning: ALLE har et CV. & ansøgning Opnået forståelse for hvordan man skriver ansøgning og cv.		Målsætning: Eleverne har et færdigt cv og ansøgning i <u>uge 4</u> , så de er klar til at aflevere ansøgninger.		Målsætning: Eleverne har været 3 dage i VFU Be- og afkræftning.	
Indsats: Eleverne udarbejder CV & ansøgning i dansk sammen med dansk lærer. Alle elever skal deltage også dem der har merit for dansk, de er skemalagt til 2x2timer		Indsats: Eleverne skal selv finde en virksomhed til VFU. Skp er IKKE en mulighed Det SKAL være en godkendt uddannelses virksomhed. PC støtter med at finde virksomheder		Indsats: Samtale i plenum med eleverne, hvor de fortæller om deres oplevelser i VFU. Er vi på rette spor eller skal du i en anden retning? Det er vigtigt at få sat perspektiv på mødet med branchen og samtidigt overveje om vi er på rette vej.	
Information, samt evt. materiale til lære: Der ligger skabeloner mm. På R-drev		Information, samt evt. materiale til lære: Der ligger kontrakter i classroom		Information, samt evt. materiale til lære: Dette er primært et samtalem modul.	
Evaluerings: -fik du svar på dine spørgsmål. -åbnede det op for andre og nye spørgsmål?		Evaluerings: Er du kommet tættere på en afklaring mht. hvad du skal i lære som og hvor?		Evaluerings:	

Indsats: Mester besøg		Indsats: Samtale træning		Indsats: Gas og Monopolet	
Uge i forløbet: 8	Skema:	Uge i forløbet: 9	Skema:	Uge i forløbet: 10	Skema:
Lærerdeltagelse:	Ansvarlig:	Lærerdeltagelse:	Ansvarlig:	Lærerdeltagelse:	Ansvarlig:
Målsætning: Eleverne skal blive mere bekendt med større aktører i branchen og de muligheder de bibringer. Samtidig får virksomhederne mulighed for at rekrutterer elever.		Målsætning: Eleverne skal blive mere sikre og komfortable i at gå til samtale med en arbejdsgiver.		Målsætning: Øget indblik i branchen og flere værktøjer ift. Potentielle udfordringer.	
Indsats: Virksomheden fortæller om deres forretning og de mange uddannelsesmuligheder der er netop her. Efterfølgende er der mulighed for elever at få en jobsamtale med virksomheden, med et fokus på at læreplads, VFU og prøvevagter.		Indsats: Forskellige arbejdsgivere, der repræsenterer forskellige dele af branchen, blive inviteret ind og afholde fiktive jobsamtaler med eleverne.		Indsats: PC har forberedt spørgsmål, som vi taler om i plenum. Afhængigt af antallet af elever, sætter vi det enten op som en panelsnak, hvis der ikke er mange elever, tager vi en rumdbordssnak med eleverne, med spørgsmålene som udgangspunkt.	
Information, samt evt. materiale til lære: Tal med eleverne om hvordan man forbereder sig på at tale med en arbejdsgiver.		Information, samt evt. materiale til lære: Tal med eleverne om hvordan man forbereder sig på at tale med en arbejdsgiver.		Information, samt evt. materiale til lære: Eleverne må meget gerne selv forberede en case. Enten ud fra egne oplevelser eller et tænkt eksempel.	
Evaluering: -hvordan var det at tale med arbejdsgiver?		Evaluering: -kom du tættere på at vide hvor og hvad du gerne vil i lære som?		Evaluering: Føler du dig bedre klædt på ift. Potentielt svære situationer på arbejdspladsen	

Indsats: 5 dages VFU		Indsats: Efter VFU		Indsats: Speed date	
Uge i forløbet: 12	Skema: ja	Uge i forløbet:	Skema:	Uge i forløbet:	Skema:
Lærerdeltagelse: ja	Ansvarlig:	Lærerdeltagelse:	Ansvarlig:	Lærerdeltagelse:	Ansvarlig:
Målsætning: Eleverne har et færdigt cv og ansøgning i uge 4 , så de er klar til at aflevere ansøgninger.		Målsætning: Eleverne har været 5 dage i VFU Be- og afkræftning.		Målsætning: Eleverne skal komme i kontakt med virksomheder og komme tættere på en praktikplads. Samtidig er det en oplagt mulighed for at træne at gå til samtale.	
Indsats: Eleverne skal selv finde en virksomhed til VFU. Skp er IKKE en mulighed Det SKAL være en godkendt uddannelses virksomhed. PC støtter med at finde virksomheder		Indsats: Samtale i plenum med eleverne, hvor de fortæller om deres oplevelser i VFU. Er vi på rette spor eller skal du i en anden retning? Det er vigtigt at få sat perspektiv på mødet med branchen og samtidigt overveje om vi er på rette vej.		Indsats: PC afholder speeddate ud fra et fast koncept	
Information, samt evt. materiale til lære: Der ligger kontrakter i classroom		Information, samt evt. materiale til lære: Dette er primært et samtalemodul.		Information, samt evt. materiale til lære: Eleverne skal møde op velsoigneret og i	
Evaluerings: -kom du tættere på at vide hvor og hvad du gerne vil i lære som?		Evaluerings: Er du kommet tættere på en afklaring mht. hvad du skal i lære som og hvor?		Evaluerings:	

Bilag 5 Bedømmelseskriterier – G2

Bedømmelseskriterier Praktisk Prøve – Nymesterlære	karakter: 7-trin Vægtning	Notat
Menu: Eleven kan begrunde om valg af arbejdsgang, valg af udstyr og råvarernes egenskaber i retten som eleven har udført Opskrift MIS/arbejdsgangsbeskrivelse	5%	
Grundtilberedningsmetoder vedrørende din ret: Eleven kan redegøre for valg af en eller flere grundtilberedningsmetoder til sin ret, og evt. nævne andre grundtilberedningsmetoder, og hvor disse kan anvendes med fordel: Koge, pochering, braisering, dampning, Pandestegning, fritering, grill, øvnstegning, en cocotte, sautering	35%	
Råvarekendskab Eleven kan redegøre for et par eller flere af følgende områder i relation til hovedelementet i sin ret: Kvalitetstegn (Der findes både billigt og dyrt) Oprindelse (Hvor stammer ingrediensen fra?) Levevilkår (Hvordan avles/opfostres/dyrkes ingrediensen?) Sæson Arter/sorter (findes der andre typer/racer?) Økologi/bæredygtighed/konventionel (Sæt kort fokus på et enkelt område)	20%	
Hygiejne: Eleverne udviser kendskab til og kan redegøre for de væsentlige forhold hvad angår: Egenkontrol varemodtagelse personlighthygiejne Specielle regler omkring en given råvare	25%	
Sensorik Eleven kan redegøre for én eller flere sensoriske underpunkter iht sin ret. De fem smage Mundfølelse Øvrige sanser	10%	
Kalkulation Eleven har (har kendskab til ét eller flere af underpunkterne vedrørende kalkulation) kalkuleret sin ret, og kan fortælle om følgende områder: Dækningsgrad Bruttofaktor Omregningstal (C-skema)	5%	
Ud fra karaktergennemsnit vurderes om eleven er bestået eller ikke bestået.		

7-trins-skalaen, der blev indført i 2007, indeholder karaktererne:

7-trins-skalaen, der blev indført i 2007, indeholder karaktererne:

- 12 - gives for den fremragende præstation
- 10 - gives for den fortrinlige præstation
- 7 - gives for den gode præstation
- 4 - gives for den jævne præstation
- 02 - gives for den tilstrækkelige præstation
- 00 - gives for den utilstrækkelige præstation
- -3 - gives for den ringe præstation