

LOKAL UNDERVISNINGSPLAN – GF2 GASTRONOM
(2026)

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 taksonomi:.....	9
Uddannelsesspecifikke fag råvarebaseret Frugt og grønt	10
Uddannelsesspecifikke fag - Æg	16
Uddannelsesspecifikke fag råvarebaseret Fjerkræ-slagtedyr	23
Uddannelsesspecifikke fag råvarebaseret Fisk-skaldyr	28
Uddannelsesspecifikke fag råvarebaseret Mejeri	30
Dansk niveau E	34
Naturfag – niveau E	36
Bonusfag - Nordisk Køkkenmanifest	38
Certifikatfag 1.hjælp og brand - hygiejne.....	40
Restaurantugen Værtsskabsuge	41
Restaurantugen C134.....	42
Grundforløbsprøve – GF2 Gastronom.....	43
Eksamensregler	43
Ny-mesterlære	44
Ny-mesterlære på hotel-og restaurantskolen.....	44
Bilag 2 arbejdsundervisningsrelateret dokumentation (anvendes udelukkende som pædagogisk redskab)	47

Bilag3 Vejledningen til kontaktlærer med henblik på læreplads for eleven (kompetencer om at være aktiv søgen elev.)	49
Bilag 4: Overordnet overblik over hhv. forløb og ansvarsområder – Lærepladssøgning	50
Bilag 5 Bedømmelseskriterier – G2	55

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 Undervisningsrelateret dokumentation</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 videns deler 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 sikrer 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
	<p>At skabe synlig læringsprogression Formelle og uformelle kompetencer</p>	<p>Ved alle køkkengange arbejder vi med, både før – under og efter modulerne med Undervisningsrelateret dokumentation. Således at eleverne hele tiden kan reflektere over egen læring, og se progression frem imod G2 prøven –</p> <p>Eleverne kan via udfyldelse af læringsegenkontrolmappen hele tude 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 Undervisningsrelateret dokumentation 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>
	<p>At skabe begejstring for branchen og faget</p>	<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 monopolet!</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 Undervisningsrelateret dokumentation, 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, lærepladskonsulenter 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>
	<p>Sikre kontrakter inden 15. uge i G2 forløbet Bilag 4: Overordnet overblik over hhv. forløb og ansvarsområder –</p>	<p>Fra start til slut af tema to arbejder vi systematisk med læreplads:</p> <p>Alle elever skal ved opstart tema 2 være synlige på lærepladsen.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 læreplads” som ligger Bilag3 Vejledningen til kontaktlærere med henblik på læreplads for eleven (kompetencer om at være aktiv søgen elev.)er en mere dybdegående beskrivelse af læreplads initiativer</p>	<p>Lærepladskonsulent 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 læreplads på oplyst grundlag</p>	<p>Alle elever er aktivt søgende</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alle elever får en læreplads • Elever der ikke ønsker læreplads 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 Undervisningsrelateret dokumentation, sat sammen til en samlet Undervisningsrelateret dokumentation mappe. 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 Undervisningsrelateret dokumentation 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 Undervisningsrelateret dokumentation flittigt.</p>
	At eleverne er blevet til reflektive 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 relaterer 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 taksonomi:

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 Undervisningsrelateret dokumentation, arbejder vi med følgende mål for undervisningen</p> <p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Naturfag: 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 altså 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 Undervisningsrelateret dokumentation, arbejder vi med følgende mål for undervisningen i Frugt og Grønt uge 2</p> <p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Naturfag: 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 den 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.: Vælg 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 årstiderne) leverandør</p>	<p>Tid til problemløsning og refleksion</p> <p>Evaluer og feedback på Undervisningsrelateret dokumentation</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 Undervisningsrelateret dokumentation, arbejder vi med følgende mål for undervisningen i Frugt og Grønt uge 3</p> <p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Naturfag: 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 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 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/vegane, 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/vegane kontra de altpisende. 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 / årstiderne) leverandører Værksted: haven / fermentering Branchen:</p>	<p>Medbestemmelse</p> <p>Eleverne får flere Individuelle udfordringer</p> <p>Underviserens vurdering af Undervisningsrelateret dokumentation</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 givet tidspunkt</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>Naturfag:</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>Gæstelærere: vegetariske køkkenchefer (Svanholm / årstiderne) 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 køkkentekniske 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 Undervisningsrelateret dokumentation relevant information iht indholdet af undervisningen, samt egne observationer. Løbende eller ved bedste lejlighed vurderer underviseren</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 ligeledes 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</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 Undervisningsrelateret dokumentation.</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 Undervisningsrelateret dokumentation.</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 sker der ved piskning af æggehvite, samt køkkentekniske egenskaber i Proteinet.</p> <p>Denne opgave besvares i plenum.</p> <p>Gennemgang af energifordeling 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 undervisningsrelateret dokumentation. Efter endt uge giver underviseren feedback i elevernes undervisningsrelateret dokumentation.</p>	<p>-Eleverne kan næringsberegne med æg. (Energifordeling)</p> <p>-Eleven kan vælge korrekte redskaber til forskellige opgaver i køkkenet (Metodik)</p>
--	---	---	--	--

(hvordan sufflerer 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>Naturfag:</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 koagulerer 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 ad for høje varmegrader (termometer skal anvendes). 2: Skille en ægte sauce på grund ad 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 Undervisningsrelateret dokumentation.</p>	
	<p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Naturfag: 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 arbejdsangang 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 Undervisningsrelateret dokumentation. Dette skriv kommenteres af underviseren</p> <p>Der gives skriftligt eller mundtlig 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 ægge uge 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-slagte dyr	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 Eksempler på hvordan følgende er indtænkt i undervisningen: <ul style="list-style-type: none"> • Gæstelærere • Værksteder (Slagter, Fermentering, Haven etc.) • Branchen • Grundfagene – dansk og naturfag 	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>Individual vurdering af undervisningsrelateret dokumentation</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>
	Vælg og beskriv i overskriftniveau:	Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Naturfag: SØB: 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	Uge 1 med hovedemnet begynder: Forløb: teorimodul: Eleverne skal indføres i forløbet først gennem en teoretisk gennemgang af <ul style="list-style-type: none"> - de forskellige slagte dyr. Opdræts forhold -slagtemetoder samt udskæring. - tilberedning af forskellige udskæringer samt kunne forklare kerne temperatur ved tilberedninger - kunne fremlægge deres opnåede viden om de forskellige slagte dyr samt øko/konventionelt. 2 – 3 køkkenmoduler: I køkkenet skal eleverne: <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. 	Eleverne gennemgår deres observationer i plenum og ved fremlæggelse sammen med underviseren.

	<p>Grundtilberedning med og uden væske med fokus på smag og konsistens. Metodik: eleven kan selv vælge hvilke metoder der giver det optimale resultat. Råvarekendskab: de forskellige svømme og hønsfugle. Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): omregnings tal og svind %</p> <p>Hygiejne: bakterier og inddeling af køleskab</p> <p>Naturfag: 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: 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: Naturfag: 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: Naturfag: SØB:</p>	<p>Uge 4 med hovedemnet Eksperimenterende:</p> <p>teorimodul: Eleverne skal indføres i forløbet først gennem en teoretisk gennemgangs af - af naturfag (kemi og eksperimenter) omhandlende slagtedy og fjerkræ. -samt svindberegning og kalkulation (indkøb og mængder). -næringsindhold i retter. - have en gennem gang af næringsberegning. - have et indblik i kreative/ udforskende og moderne tilberedninger. - kunne fremlægge deres opnåede viden om naturfaget i køkkenet herunder kemien.</p> <p>2 – 3 køkkenmoduler: I køkkenet skal eleverne: 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>	<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: -Arbejde målrettet mod optimale produkter på baggrund af teoretisk viden samt praktisk erfaring. Dette demonstreres igennem praktisk arbejde i køkkenet hvor kalkulation og svindberegning indgår i planlægning og udførelse. Samt anvendelse af moderne tilberedningsmetoder.</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 Fisk-skaldyr

	<p>En overordnet beskrivelse af hvad eleven forventes at kunne, når ugeforløbet er afsluttet, under anvendelse af lærings- og kompetencemål</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 undervisningsrelateret dokumentation</i></p>	<p>Fastsatte bedømmelseskriterier for undervisnings 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>Vælg og beskriv i overskriftniveau:</p> <p>Indenfor nedenstående overskrifter der følger eleverne via Undervisningsrelateret dokumentation, arbejder vi med følgende mål for undervisningen</p> <p>Grundtilberedning Metodik: Råvarekendskab: Næringsindhold/energifordeling: Prissætning (kalkulation): Hygiejne: Naturfag: 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 fødevarerhygiejniske 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, friskhedstegne, 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: Naturfag: 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: Naturfag: 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: Naturfag: 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 undervisningsrelateret dokumentation</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 <small>(Ejfl! Henvisningskilde ikke fundet.)</small> som giver eleverne overblik over "hvordan 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 de valgte mejeriprodukt.</p> <p>F.eks. hvor mange måder man kan anvende produktet, og hvilke grundtilberedningsmetoder der passer bedst til denne (samt alternativer). Lære 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 mejeriprodukter.</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 Undervisningsrelateret dokumentation, arbejder vi med følgende mål for undervisningen i mejeri uge 2</p> <p>Grundtilberedning: Kan styre temperaturerne ved f.eks. opkog/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. 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:</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 parmesan 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 mejeriprodukter 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 råvarer man arbejder med</p> <p>Eleven bruger affaldssortering</p> <p>Eleven skal kunne udfylde egenkontrolskema</p>
---	---	---	--

<p>Indenfor nedenstående overskrifter der følger eleverne via Undervisningsrelateret dokumentation, 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 kalkulations-skema C eller ny kalkulations-skema. 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 Undervisningsrelateret dokumentation / 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 mejeriprodukter.</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 skåle – forklare af den ikke er sund i større mængder – kan komme med eksempler på alternative tilbehør – udregne bruttosalgpris</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>
--	---	---	---	---

Dansk niveau E

Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kommunikere forståeligt mundtligt i kendte erhvervsfaglige situationer • læse, forstå og anvende korte, enkle fag- og hverdagstekster • udarbejde korte, sammenhængende skriftlige tekster med grundlæggende sproglig korrekthed • anvende dansk som redskab til refleksion og formidling i uddannelsen • Dansk anvendes som redskab til faglig kommunikation, refleksion og formidling i gastronomisk praksis, herunder i forbindelse med arbejdsprocesser, samarbejde, lærepladssøgning og mundtlig faglig dialog. 	<p>Uge 1 – Begynder Mundtlig kommunikation i hverdag og erhverv. Forståelse af korte, enkle tekster. Grundlæggende sproglig korrekthed.</p> <p>Uge 2 – Rutineret Skriftlig fremstilling af korte, sammenhængende tekster. Læsning og forståelse af fagrelaterede tekster. Formidling af viden mundtligt i kendte situationer.</p> <p>Uge 3 – Avanceret (GF2-niveau) Tilpasning af sprog til modtager og situation. Sammenhæng mellem mundtlig og skriftlig kommunikation. Forberedelse til prøve og repetition.</p>	<p>Der arbejdes med løbende evaluering gennem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mundtlig feedback i undervisningen • skriftlige opgaver anvendt som læringsredskab • undervisningsrelateret dokumentation til refleksion og faglig udvikling <p>Afgrænsning af dokumentation og prøve</p> <p>Undervisningsrelateret dokumentation i dansk E anvendes udelukkende som pædagogisk redskab i undervisningen. Dokumentationen indgår ikke i eksaminationsgrundlaget ved grundforløbsprøven på GF2 Gastronom.</p>	<p>Bedømmelsen sker på baggrund af elevens præstation ved den afsluttende prøve og foretages i forhold til fagets mål.</p> <p>Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forstå og anvende dansk i erhvervsfaglige sammenhænge • udtrykke sig forståeligt mundtligt • skrive korte, sammenhængende tekster • anvende grundlæggende sproglig korrekthed

		Afsluttende prøve Dansk niveau E afsluttes med prøve i henhold til gældende bekendtgørelse for grundfag på erhvervsuddannelser. Prøveform og bedømmelse følger Undervisningsministeriets regler for dansk E.	
--	--	---	--

Naturfag – niveau E

Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – progression	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
<p>Eleven opnår grundlæggende naturfaglig forståelse og kan anvende enkle naturfaglige begreber, modeller og beregninger i gastronomisk praksis med fokus på råvarer, tilberedning, hygiejne og ernæring.</p>	<p>Uge 1 (begynder): Stoffers opbygning, pH, sikkerhed og grundlæggende hygiejne.</p> <p>Uge 2 (rutineret): Næringsstoffer, energi og simple naturfaglige forsøg relateret til gastronomi.</p> <p>Uge 3 (avanceret – GF2-niveau): Energiomsætning, dokumentation af forsøg, faglig formidling og eksamensforberedelse.</p> <p>Der arbejdes med løbende evaluering gennem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • faglig dialog og feedback i undervisningen • praktiske øvelser og forsøg • undervisningsrelateret dokumentation anvendt som refleksions- og læringsredskab <p>Undervisningen omfatter elementer fra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fysik, kemi, matematik og biologi <p>Herunder:</p>	<p>Afsluttende prøve</p> <p>Naturfag niveau E afsluttes med en mundtlig prøve med praktiske elementer (prøveform 1) i henhold til gældende bekendtgørelse.</p> <p>Prøven gennemføres som en faglig dialog mellem elev og eksaminator med udgangspunkt i elevens naturfaglige viden og praktiske erfaringer fra undervisningen.</p> <p>Eksaminationsgrundlaget udgøres af:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elevens mundtlige redegørelser ved prøven • elevens evne til at forklare og perspektivere naturfaglige forsøg og sammenhænge • elevens anvendelse af naturfagligt fagsprog og begreber <p>Som led i undervisningen udarbejder eleven undervisningsrelateret</p>	<p>Bedømmelsen sker på baggrund af en helhedsvurdering af elevens mundtlige og praktiske præstation ved prøven.</p> <p>Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • anvende og forklare relevant naturfagligt fagsprog • redegøre for enkle naturfaglige begreber og modeller • forklare sammenhænge mellem forsøg, teori og gastronomisk praksis • udføre og forklare eksperimentelt arbejde på et grundlæggende niveau • arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier • dokumentere og formidle resultater af naturfagligt arbejde

	<ul style="list-style-type: none">• stofers opbygning og egenskaber• syrer, baser og pH• næringsstoffer (kulhydrater, fedtstoffer og proteiner)• energi og energiomsætning• simple beregninger (fx energi, massefylde og svind)• biologiske processer som osmose, fotosyntese og respiration• kemikalier, sikkerhed og anvendelse af værnemidler	<p>dokumentation på baggrund af praktiske forsøg, som eleven selv har deltaget i.</p> <p>Der udvælges to undervisningsrelaterede dokumentationer, som kan danne udgangspunkt for den faglige dialog ved prøven.</p> <p>Undervisningsrelateret dokumentation indgår ikke som selvstændigt eksaminations- eller bedømmelsesgrundlag.</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 kreativt 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 Undervisningsrelateret dokumentation 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 Undervisningsrelateret dokumentation som normalt, hvor smag, håndværk, tilberedning, komposition og helhedsindtryk vurderes.</p> <p>Der afgives vurderingen gennemført/ikke gennemført på baggrund af målopfyldelse 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 spekter. 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 evidensmæssigt. 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 basisviden inden for både gastronomi og fødevarekemi, 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>

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 Færdselsrelateret 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
Restauranttugen 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 undervisningsrelateret dokumentation</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
Restauranttugen C134	En overordnet beskrivelse af hvad eleven forventes at kunne, når ugeforløbet er afsluttet, under anvendelse af lærings- og kompetencemål	<p>Det planlagte faglige indhold. Eksempler for teoretiske og praktisk opgaver eleverne skal arbejde med.</p> <p>Hvordan undervisningen er planlagt praksisorienteret</p>	<p>Hvordan sikre vi løbende evaluering og feedback</p> <p>Eks. <i>Gruppet Diskussioner 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 undervisningsrelateret dokumentation</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>

Grundforløbsprøve – GF2 Gastronom

Prøveform

Grundforløbsprøven på GF2 gennemføres som en individuel praktisk prøve med løbende mundtlig eksamination. Prøven afvikles som en integreret helhed, hvor eleven arbejder selvstændigt med opgaver inden for køkken, hygiejne, egenkontrol og værtskab/servering.

Eksamensgrundlag

Eksamensgrundlaget udgøres af elevens praktiske arbejde under prøven, den faglige dialog mellem elev og eksaminator under arbejdets udførelse samt det fremstillede resultat og den gennemførte servering.

Dokumenter som egenkontrolskemaer, arbejdssedler og lignende udarbejdes som led i prøvens gennemførelse og anvendes udelukkende som støtte for den faglige dialog under prøven. Der indgår ikke undervisningsrelateret dokumentation (ikke prøvegrundlag) eller forudgående afleveringer som eksamensgrundlag.

Bedømmelsesgrundlag

Bedømmelsen sker på baggrund af en helhedsvurdering af elevens samlede præstation under prøven.

Bedømmelseskriterier

Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad eleven kan:

- planlægge og gennemføre praktisk arbejde selvstændigt
- arbejde hygiejnisk og fødevaremæssigt korrekt
- anvende grundlæggende tilberedningsmetoder og teknikker
- redegøre for råvarer, metoder og faglige valg
- udvise grundlæggende værtskab og serviceforståelse

Bedømmelsen afgøres som Bestået / Ikke bestået.

Eksamensregler

Skolens eksamensregler kan findes [her](#)

Ny-mesterlære

Ny-mesterlære 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 skoleskift 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.

Bilag 2 arbejdsundervisningsrelateret dokumentation (anvendes udelukkende som pædagogisk redskab)

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 læreplads for eleven (kompetencer om at være aktiv søgen elev.)

Hovedemne	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen – Ugeforløb 1-2-3-4 (begynder – rutineret – avanceret- Eksperimentet) Baseret på Hovedemne	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Find den rigtige Læreplads	Ansøgning og CV	<ol style="list-style-type: none"> <i>Ansøgning og cv</i> <i>Intro og præsentation</i> <i>Refleksion over praktiksted</i> <i>Din rolle</i> <i>Hvordan får jeg min drømmelæreplads</i> <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 læreplads	<ol style="list-style-type: none"> <i>Arbejdsgiver samtale</i> <i>Før VFU 1</i> <i>Efter VFU1</i> <i>3 dages minipraktik</i> <i>Køkkendialog med praktikcenteret</i> 	<p>Tid til problemløsning og refleksion</p> <p>Evaluering og feedback på læreplads</p> <p>Menukortanalyse</p> <p>Forsøg og fejl</p> <p>Bank på døre</p>	<p>Kan finde en læreplads</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</i> <i>3F</i> <i>Gas & monolet</i> <i>5 dages minipraktik</i> <i>Køkkendialog med praktikcenteret</i> 	<p>Underviserens vurdering af arbejdsgiver feedback</p> <p>Udarbejdning af problemstilling samt løsning</p> <p>Feedback fra lærepladsen 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 læreplads	<ol style="list-style-type: none"> Underskrevet kontrakt Hvad gør du Hvad vil du gøre Hvem kan hjælpe 	<p>Eleven skal have en dybdegående tilgang til problemstilling</p> <p>Der bliver stillet specifikke krav (en underskrevet læreplads kontrakt)</p>	<p>Tillykke</p>

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

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	

Dansklærer
Få skrevet den perfekte ansøgning /cv til din drømme læreplads

Gæstelærer
Kom til jobsamtale med en mester fra branchen

Lærepladsen
3 & 5 dages arbejde i branchen

3 F
hvad er pligt og hvad er ret som elev
Overenskomsten i branchen

Kontaktlærer
Vejleder dig samt besøger dig på lærepladsen

Studievejlederen
Støtter og vejleder dig i dine valg i uddannelsen

Lærepladscentret
Hvilken praktiksteder søger mig som elev

Elev
Vær Aktiv søgene
Det er din uddannelse

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 læreplads. 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 afkræftelse.	
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. skoleoplæring 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:
<p>Målsætning: Eleverne skal blive mere bekendt med større aktører i branchen og de muligheder de bibringer. Samtidig får virksomhederne mulighed for at rekrutterer elever.</p>		<p>Målsætning: Eleverne skal blive mere sikre og komfortable i at gå til samtale med en arbejdsgiver.</p>		<p>Målsætning: Øget indblik i branchen og flere værktøjer ift. Potentielle udfordringer.</p>	
<p>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.</p>		<p>Indsats: Forskellige arbejdsgivere, der repræsenterer forskellige dele af branchen, blive inviteret ind og afholde fiktive jobsamtaler med eleverne.</p>		<p>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 snak med eleverne, med spørgsmålene som udgangspunkt.</p>	
<p>Information, samt evt. materiale til lære: Tal med eleverne om hvordan man forbereder sig på at tale med en arbejdsgiver.</p>		<p>Information, samt evt. materiale til lære: Tal med eleverne om hvordan man forbereder sig på at tale med en arbejdsgiver.</p>		<p>Information, samt evt. materiale til lære: Eleverne må meget gerne selv forberede en case. Enten ud fra egne oplevelser eller et tænkt eksempel.</p>	
<p>Evaluering: -hvordan var det at tale med arbejdsgiver?</p>		<p>Evaluering: -kom du tættere på at vide hvor og hvad du gerne vil i lære som?</p>		<p>Evaluering: Føler du dig bedre klædt på ift. Potentielt svære situationer på arbejdspladsen</p>	

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 <u>uge 4</u> , så de er klar til at aflevere ansøgninger.		Målsætning: Eleverne har været 5 dage i VFU Be- og afkræftelse.		Målsætning: Eleverne skal komme i kontakt med virksomheder og komme tættere på en læreplads. Samtidig er det en oplagt mulighed for at træne at gå til samtale.	
Indsats: Eleverne skal selv finde en virksomhed til VFU. Skoleoplæring 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