

LOKAL UNDERVISNINGSPLAN: ERNÆRINGSASSISTENTUDDANNELSEN, 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 underviserne tilpasset den specifikke uddannelse og egne 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 UIMAGE:* 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 <https://hrs.dk/om-skolen/kvalitet>

Indhold

1. Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen	2
2. Tema 1: Mad og identitet	4
3. Tema 2: Normalkost	5
4. Tema 3: Fremtidens forbrugere	6
5. Tema 4: Det grå guld	7
6. Grundfag: Dansk	8
7. Grundfag: Naturfag	9
8. Meritfag/e-learning	11
9. Certifikatfag: 1. hjælp og brand	12
10. Certifikatfag: Hygiejne	13
11: Restaurantuge - værtsskab	14
12: Grundforløbsprøve	15

2. TEMA 1: MAD OG IDENTITET

Grundforløb 2 ernæringsassistent arbejder vi med fire temaer. Gennemgående repræsenterer temaerne de kostmæssige målgrupper eleverne vil møde på deres læreplads. Desuden er temaerne udarbejdet med fokus på at forberede eleven bedst muligt til at arbejde videre med den samme struktur på hovedforløbene. Alt dette peger hen til den afsluttende svendeprøve.

Formålet med temaet ”Mad og identitet” er at skabe grundlag for elevens selvindsigt, samskabende læring, refleksion og læring over egen praksis.

TEMA 1: MAD OG IDENTITET	Mål med tema 1	Indhold i temaet	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	Målet med temaet 'Mad og identitet' er at skabe en tryk læringsramme og få eleven til at forstå egen læringspraksis samt skabe plads og rum til elevernes forskellighed og mangfoldighed.	Vi modtager altid G2 klasser med fælles morgenmad, og introducerer dem til: Restaurant – IT - Spisehuset – Elevmiljøer mm. Udlevering af tøj, og materialer.	Vi tager individuelle samtaler, hvor vi spørger eleverne om, hvordan de ser sig selv på den uformelle kompetencedel.	<i>Eleven henvender sig til lærerne med personlige spørgsmål og personlige udfordringer Eleven italesætter hvad der "rør sig" til underviser Eleverne taler sammen i pauser og der er god stemning i klassen Eleverne beder hinanden om hjælp og hjælper hinanden</i>
	At afstemme forventninger til elevens egen personlige og faglige dannelse, og hvilke forventninger og krav der stilles til eleven fra branchen, arbejdspladsen og samfundet.	G2'ens opbygning og struktur præsenteres for at sikre klare rammer. Vi laver øvelser, hvor eleverne taler om, hvorfor de har valgt ernæringsassistent uddannelsen.	Vi tager noter i studie+, så både elev – lærer og elevcenter kan arbejde i fællesskab omkring aftaler i forbindelse med individuel elevtrivsel.	<i>Eleven forstår uddannelsens opbygning – og hvorfor Eleven kan se sig selv i konteksten af uddannelsen.</i>
	At eleverne får en forståelse for at køkkenet bliver omdrejningspunktet. Undervisningen vil foregå i en blanding af teori og praksis med hovedfokus på praksis i elevens læringskøkken.	Alle værksteder (og 'efter skole-tilbud') introduceres for eleverne. Både i huset og haven. Alle besøgs planlægges inden opstart: Intro til: Købmand – Haven – Restauranten – fællesvarer, Housekeeping	Det skal specificeres for eleverne, hvordan der opnås en rutine med at bevæge sig rundt i de forskellige tilbud skolen har, og lære de praktiske rutiner at kende. Eleverne lærer at være "dukse" og tage ansvar for, hvordan det praktiske på skolen skal foregå.	<i>Eleven kan bruge skolens muligheder såsom fællesvarer, housekeeping og Haven som en selvfølge. Eleven kan selv hente og aflevere ting, der skal bruges til undervisningen Eleven kan se, hvorfor det er en fælles opgave at få praktisk arbejde til at fungere.</i>
	Ekskursion til en mulig fremtidig arbejdsplads, fx Bispebjerg Hospital. Turen skal udfordre elevens sociale kompetencer, styrke klassens relationer og samarbejde på tværs samt introducere et bud på en hverdag som ernæringsassistent.	Tur ud af huset.	Eleverne deltager aktivt og stiller spørgsmål og interesserer sig for at blive klogere på de forskellige typer arbejdspladser.	<i>Eleven ved mere om, hvad der er målet med uddannelsen Eleven kan se sig selv i den type arbejdsplads</i>
	Besøg af sociolog Jon Fuglsang ift. temaet 'Mad og Identitet' med fokus på elevernes egen fagidentitet.	Gæstelærer med en anden vinkel på "hvorfor og hvordan" eleverne laver mad med udgangspunkt i hele deres baggrund – etnicitet – alder – tidligere uddannelse mm.	Eleverne får flere vinkler på én og samme sag.	<i>Mere bevidsthed om egen baggrund gør eleven i stand til at sætte denne på standby og målrette fokus på modtageren frem for egne præferencer</i>

3. TEMA 2: NORMALKOST

Formålet med forløbet ”Normalkost” er at introducere de naturvidenskabelige principper som ernæringsassistenten til dels bygger sit arbejde på. Derudover introduceres grundtilberedningsmetoder og metodikker, så eleven også lærer at omsætte deres viden om næringsstoffer til et tilfredsstillende og smagfuldt måltid.

TEMA 2: NORMALKOST	Mål med tema 2	Indhold i temaet	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	Eleven introduceres til den naturvidenskabelige metode Eleven har forståelse for pålidelige kilder Eleven kan bruge de officielle kostanbefalinger	Introduktion til de officielle kostanbefalinger: ”Hvordan forstås de officielle kostråd?”: Naturvidenskabelig baggrund og miljø- og samfundsmæssige årsager Bl.a. ved brug af CL og peer to peer formidling	Løbende evaluering fra underviser samt peer to peer feedback	<i>Eleven bedømmes på evnen til at videreformidle deres viden til hinanden samt evnen til at udvælge hensigtsmæssige kilder</i>
	Eleven får kendskab til de forskellige makronæringsstoffer samt deres funktion i kroppen	Gennemgang af makronæringsstoffer; Hvad er det? I hvilke fødevarer finder vi de? Og deres funktioner i kroppen	Løbende evaluering fra underviser samt peer to peer feedback	<i>Elevens evne til at omsætte teorien i praksis – altså hvilke fødevarer finder vi de forskellige makronæringsstoffer i?</i> <i>Eleven kender til de forskellige makronæringsstoffers funktion i kroppen</i>
	Eleven lærer at næringsberegne med makronæringsstofferne. Eleven introduceres til pålidelige kilder til at finde information om næringsstofindhold Eleven får en grundlæggende forståelse for energiindtag samt -behov Eleven lærer at udregne sit eget energibehov	<u>Intro til næringsberegning:</u> Vi træner næringsberegning uden kostprogram for retter de selv har produceret, for at få en forståelse for indholdet af næringsstoffer i maden <u>Energibehov + -forbrug:</u> Eleven skal udregne sit eget Body Mass Index samt eget energibehov samt forbrug	Eleven skal kunne udføre en kostberegning til grundforløbsprøven, derfor er der løbende feedback fra underviser til løsning af næringsberegninger	<i>Eleven er i stand til at næringsberegne</i> <i>Eleven er i stand til at måle energibehov og kender til begreber PAL, BMI, BMR</i>
	Eleven introduceres til de forskellige grundtilberedningsmetoder teoretisk såvel som praktisk Eleven får kendskab til hovedgrupper indenfor fødevarer, samt hvordan disse kvalitetssikres forarbejdes og tilberedes Eleven introduceres til hygiejniske arbejds gange	Vi træner de forskellige grundtilberedningsmetoder gennem teoretisk og praktisk undervisning: Der arbejdes med forskellige tilberedningsmetoder til samme råvare. Opskrifterne analyseres og de forskellige tilberedningsmetoder identificeres. Vi lærer at læse en opskrift, gode arbejds gange og arbejder med planlægning. Ved at have råvarerne mellem hænderne får eleverne kendskab til de sensoriske samt hygiejniske kvaliteter	Eleverne får igennem feedback kendskab til tilpasning af grundsmage, konsistenser, aromaer, farvesammensætning.	<i>Eleven kender de forskellige grundtilberedningsmetoder og kan anvende dem i praksis</i> <i>Eleven kan identificere forskellige råvaregrupper</i> <i>Eleven kan følge en opskrift</i> <i>Eleven kan planlægge sit arbejde efter en tidsramme</i>

4. TEMA 3: FREMTIDENS FORBRUGERE

Formålet med temaet 'Fremtidens forbrugere' er at introducere den kostmæssige målgruppe 'børn og unge' for eleverne. Derudover skal vi arbejde med sensorik da viden om smag, tekstur, farver mv. er meget væsentlige faktorer, for at få børn til at spise varieret og være interesserede i mad.

TEMA 3: FREMTIDENS FORBRUGERE	Mål med tema 3	Indhold i temaet	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p>Målet for tema 3 er, at eleverne får viden om, hvilke kostmæssige behov der er for børn og unge i forskellige aldre</p> <p>Derudover skal eleverne arbejde målgruppens øvrige behov – altså hvordan sikrer man at lave mad der både er ernæringsmæssig hensigtsmæssig men også appellerer til børn og unge</p>	<p>Vi introducerer børn og unges kostmæssige behov – fra fødsel til voksenalderen</p> <p>Vi bruger fortsat de officielle kostråd - og omdanner disse til mad for børn og unge</p> <p>Vi lærer om forskellige mad trends og hvilke "madtyper" der appellerer til de forskellige målgrupper</p>	Løbende evaluering fra underviser samt peer to peer feedback	<p><i>Eleven forstår at sætte egne præferencer i baggrunden frem for målgruppens</i></p> <p><i>Eleven forstår, at de forskellige målgrupper har forskellige kostmæssige behov</i></p> <p><i>Eleven har en overordnet forståelse for sammenhængen mellem sundhed og bæredygtighed</i></p> <p><i>Eleven planlægger og tilbereder mad der både er ernæringsmæssig hensigtsmæssig til målgruppen men også sensorisk indbydende</i></p> <p><i>Eleven kan næringsberegne til denne målgruppe</i></p>
	Der arbejdes videre med grundtilberedningsmetoder og sensorik – for at sikre en høj kulinarisk kvalitet	<p>Udover tilberedningsmetoder arbejder vi med sensorik samt med hvordan det som ernæringsassistent er hensigtsmæssigt at planlægge mad til børn, prøve at undgå kræsenhed osv.</p> <p>Vi arbejder med konsistenser, farver og teksturer i fødevarerne</p>		<p><i>Eleven bliver bedre til at vælge tilberedningsmetoder der passer til råvaren</i></p> <p><i>Eleven viser forståelse for at konsistenser, farver, teksturer og grundsmage har en effekt på appetitten</i></p>
	Vi introducerer kalkulation og prisberegning - eleverne skal både kunne regne svindprocent samt have forståelse for råvarernes pris	<p>Teoretisk undervisning i kalkulation, udregning af kostpriser samt svindprocent</p> <p>Praktiske øvelser med svind og spild</p>	Vejledning og feedback fra underviser	<p><i>Eleven viser forståelse for madspild og råvarepriser og kan fremstille retter der er økonomisk effektive</i></p> <p><i>Eleven har en grundlæggende forståelse for, hvilke råvarer der har en høj og lav pris og kan planlægge derefter</i></p>
	Eleven arbejder i høj grad med det plantebaserede køkken for at inspirere eleven til at kunne vælge råvarer der stemmer overens med de officielle kostråd og er økonomisk effektive	Vi laver øvelser i køkkenet – med både lærerstyrede og elevstyrede opskrifter for at "prøve os frem" og inspirere hinanden	Vejledning og feedback fra underviser samt peer to peer feedback	<i>Eleven har en grundlæggende forståelse for brug af sæsonens frugt og grønt samt kender og kan bruge bælgfrugter til forskellige formål</i>

5. TEMA 4: DET GRÅ GULD

Én af ernæringsassistentens store målgruppe 'ældre' introduceres. I temaet arbejder vi med at forstå målgruppens behov – hvilken ernæring har de ældre brug for. Derudover arbejder vi med at forstå målgruppens udfordringer – både kostmæssigt men også sensorisk og fysisk. Altså; hvordan laver vi både sund og nærende mad til de ældre - som de også har lyst til at spise?

TEMA 4: DET GRÅ GULD	Mål med tema 4	Indhold i temaet	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p>Målet for tema 4 er, at eleverne får viden om, hvilke kostmæssige behov der er for ældre 65+ og 70+</p> <p>Derudover skal eleverne forholde sig til nogle af de fysiologiske ændringer der hos ældre der kan gøre det sensoriske arbejde lidt anderledes.</p>	<p>Vi introducerer ældres kostmæssige behov – og hvorfor de afviger fra normalkosten</p> <p>Vi bruger fortsat de officielle kostråd</p>	<p>Løbende evaluering fra underviser samt peer to peer feedback</p>	<p><i>Eleven kan forklare de kostmæssige for målgruppen</i></p> <p><i>Eleven kan næringsberegne til målgruppen og sammenholde beregningen med anbefalingerne for målgruppen</i></p>
	<p>Der arbejdes videre med grundtilberedningsmetoder og sensorik – for at sikre en høj kulinarisk kvalitet.</p> <p>Eleverne får i en temauge besøg af ældre tidligere kræftramte mænd og skal udarbejde både skriftligt og praktisk materiale til dem/med dem</p>	<p>Udover tilberedningsmetoder arbejder vi med sensorik som skal være fx let forstærket ift. at sanseapparatet hos ældre kan være med nedsat funktion.</p> <p>Det kan også være ift. forskellige konsistenser pga. motoriske udfordringer.</p>	<p>Eleven er i stand til at lave mad med brug af forskellige tilberedningsmetoder.</p> <p>Eleven viser forståelse for tilsmagning og sensorik</p>	<p><i>Eleven kan bruge og udvælge forskellige tilberedningsmetoder</i></p> <p><i>Eleven kan forklare den kulinariske kvalitet af måltider vha. sensorik og de fem grundsmage</i></p>
	<p>Vi introducerer arbejdsplan og professionelle opskrifter for eleverne som er en del af deres grundforløbsprøve.</p>	<p>Teoretisk og praktisk arbejde med arbejdsplan og professionel opskrift.</p> <p>Vi laver øvelser i køkkenet – med både lærerstyrede og elevstyrede opskrifter for at "prøve os frem" og inspirere hinanden</p>	<p>Eleven er i stand at planlægge en hensigtsmæssig arbejdsgang ift. tilberedning af et måltid</p>	<p><i>Eleven kan planlægge sit arbejde så rækkefølgen er hensigtsmæssig og produktet er færdig til aftalt tid.</i></p> <p><i>Eleven kan kvalitetsteste sin opskrift og rette den til hvis der er uoverensstemmelser ift. mål</i></p>

6. GRUNDFAG: DANSK

Danskfaget kombinerer det danskfaglige med det erhvervsfaglige med udgangspunkt i ernæringsassistentfaget, klima, bæredygtighed og samarbejde. Eleverne bliver præsenteret for sagprosa, fiktionstekster, film, dokumentar, tv-udsendelser, podcast, samt afsender- og modtagerrettede kommunikationsformer, forskellige kommunikationsudtryk og målgrupper.

DANSK E, DANSK C	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p>At styrke elevens sproglige bevidsthed såvel mundtligt, skriftligt og multimodalt.</p> <p>At styrke og udvikle elevens danskfaglige og personlige kompetencer indenfor:</p>		<p>Der gives løbende karakterer og feedback på analyse- og portfolioopgaverne, såvel som skriftligt</p> <p>Standpunktskarakter gives ud fra elevens klassesdeltagelse og afleverede opgaver</p> <p>Eleven vurderes ud fra 7-trinsskalaen</p>	<p><i>Eleven viser et varieret sprog mundtligt og skriftligt</i></p>
	<p><u>Kommunikation:</u> Eleven kan kommunikere reflekteret i almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevant tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation</p>	<p>CV og ansøgning med henblik på søgning af mini-praktikplads og elevplads</p> <p>Menukort til restaurangtuge eller klimapjece til udvalgte målgrupper</p>		<p><i>Eleven er i stand til at kommunikere skriftligt</i></p> <p><i>Eleven er i stand til at skrive et CV samt ansøgning til praktiksøgning</i></p> <p><i>Eleven kan fremstille kommunikationsmateriale til forskellige målgrupper og viser en forståelse for de forskellige målgruppers behov</i></p>
	<p><u>Læsning</u> Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervmæssige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst</p>	<p>Artikel med udgangspunkt i branchens klimaudfordringer</p>		<p><i>Eleven kan læse og forstå artikler omkring komplekse evner og diskutere disse</i></p>
	<p><u>Fortolkning</u> Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster</p> <p>Eleven perspektiverer tekster og film til branchen, læste tekster og eget liv</p>	<p>Eleverne arbejder løbende med modtagerrettede, diskuterende og reference tekster samt film i deres port folio mappe.</p> <p>Der gives løbende opgaver, der indgår i elevens deltagelse i events, restaurangtuge, kulturnatten, mini-praktik og elevpladssøgning.</p> <p>Sagprosa: Artikel med udgangspunkt i branchens klimaudfordringer</p> <p>Eleven arbejder løbende med analyser med henblik på egne produktioner af port folioopgaver, eks. CV og ansøgning, artikel, pjecer, menukort, novelle med digtning samt præsentationer i Power Point e.a.</p>		<p><i>Eleven er i stand til at vurdere sig selv og det fremstillede kommunikationsmateriale (CV, ansøgning, artikler mv.)</i></p>
	<p><u>Fremstilling:</u> Eleven kan anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt og varieret i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation.</p>	<p>Eleven skriver en artikel med udgangspunkt i egen minipraktikuge</p> <p>IT-præsentation med udgangspunkt i miljø og bæredygtighed</p>		<p><i>Eleven kan fremstille egne tekster med indhold passende til modtager samt passende til genre og situation</i></p>

7. GRUNDFAG: NATURFAG

Det faglige indhold og det supplerende stof som Naturfag på E-niveau indeholder, bliver udfoldet med en praksisnær ”værkstedorienteret” tilgang. Kernestof som er det faglige indhold i Naturfag E og det supplerende stof, som er de ernæringsmæssige vinkler på grundfaget, går derfor hånd i hånd. Mål for undervisningen er herunder skitseret.

GRUNDFAG: NATURFAG	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	Eleverne kan ud fra deres værkstedsundervisning, hvor de har 4 temaer (mad og identitet, fremtidens forbrugere, normalkost og det grå guld). Udarbejde relevante fysiske, kemiske, matematikfaglige beregninger	<p>Eleven får viden om elementært naturfag og baggrund for at forstå stoffers opbygning og egenskaber.</p> <p>Grundlæggende naturfaglige og matematiske regler (kompendie).</p> <p>Veiledning i dokumentationsskrivning</p>	<p>Eleverne kan arbejde praktisk eller fremlægge dokumentation om praksis såsom:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fremvisning af forsøg, som eleven på forhånd har opstillet • Små undersøgelser • Fremvisning af fysiske ting som understøtter det, eleven fremlægger • Håndtering af udstyr og kemikalier • Fremvisning af billeder/film fra et tidligere udført forsøg. <p><i>Gruppediskussioner hvor eleverne skiftes til at formidle deres forståelse, hvor underviser bistår med faglig vejledning.</i></p> <p><i>Afleveringsopgaver hvor underviser giver feedback</i></p>	<p>Eksperimentelt arbejde:</p> <p><i>Eleven kan vise, at man kan bruge forsøgene fra undervisningen til at forklare madkemien bag (30%)</i></p>
	Eleverne kan arbejde eksperimentelt ud fra deres basisviden om ernæring og tilberedning/fordøjelse.	<p>Der arbejdes eksperimentelt i køkkenet/laboratoriet gennem hele forløbet, og der er to større forsøg (fordøjelse af stivelse og energiberegning på en dagskost) der begge skal munde ud i afleveringsdokumenter, som bruges ved eksamen.</p> <p>Mindre forsøg kan eks. være:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Denaturering af kød - PH-forsøg med rødkål - Syltning - Rengøring 	<p>Ved de to afleveringsopgaver/dokumentationer gives der skriftlig feedback til eleven, og dokumentationen skal være godkendt, før den kan anvendes til eksamen.</p> <p>Ved de mindre forsøg vurderes den sensoriske kvalitet ud fra udseende, smag og konsistens.</p>	<p>Energi og energiomsætning:</p> <p><i>Eleven kan fx. Fortælle om begreberne Watt, Joule (5%)</i></p> <p><i>Eleven kender til råvarers energiindhold, nedbrydning i kroppen og menneskers energibehov (20%)</i></p>
	Eleverne forstår kernestoffet omkring energi og energiomsætning	<p>Der laves små kogeforsøg - med og uden låg. Der snakkes effekt på de brugte apparater; elkedel, varmeplade.</p> <p>I den teoretiske undervisning forklares de fysiske begreber Watt og Joule</p> <p>Begrebet Joule bruges når eleverne lærer og energi og fødevarer, og hvordan man energiberegner en ret. Eleverne lærer at finde værdierne på fridafooddata.dk</p>	<p>Ved kogeforsøg forklarer eleverne deres forståelse, og der snakkes om, hvordan der kan spares på energien på flere måder.</p> <p>Eleverne skal kunne lave en energiberegning, og der gives små opgaver med retter, eller retter de har produceret i køkkenet, som efterfølgende skal energiberegnes.</p> <p>Selve viden om energiberegning skal bruges i den afsluttende grundforløbsprøve.</p> <p>I de skriftlige dokumentationer forklarer eleverne hvad makronæringsstoffer bliver nedbrudt til, og hvordan de i store træk bliver optaget i kroppen</p>	<p>Stoffers opbygning og egenskaber:</p> <p><i>Almen kemi, fx vha. 'Det periodiske system'</i></p> <p><i>Kan tegne og forklare en aminosyre</i></p> <p><i>Kan dele kulhydrater op i simple og komplekse</i></p> <p><i>Kan forklare den relevante teori i sine dokumentationer (30%)</i></p>

Eleverne kan redegøre for stoffers opbygning og egenskaber.	Det mest grundlæggende er 'Det periodiske system', og for at forstå den uorganiske-, men i særdeleshed også den organiske kemi, som skolen arbejder mest med indenfor gastronomi indledes faget som regel med dette. Eleverne lærer om: Hovedgrupper og perioder Valenselektroner, protoner, elektroner, neutroner og udregning af atomets vægt. Molekylemodeller, kovalente bindinger, små kemiske reaktionsligninger, for senere at kunne forstå afstemning af fotosyntesen og respiration Syre, base og salte – evt. med påvisning af pH værdi med sticks pH-skalaen – forsøg med rødkål (smag for livet)	Det meste evaluering foregår i grupper med små skriftlige gruppeopgaver som diskuteres i plenum. Ved de praktiske forsøg er evalueringen mest visuel, ud fra en trykt pH-skala mht. rødkålsforsøg, og ved aflæsning på pH-indikator Eleverne får en viden om svag/stærk syre og base	Kemikalier og sikkerhed: <i>Eleven kan forklare, hvornår man anvender sikkerhedsbriller og andre former for værnemidler Kan forklare almindelige piktogrammer med faresignaler, hvor disse er relevante</i>
I vores gastro-lab, hvor vi kan arbejde eksperimenterende og undersøgende, er det vigtigt at eleverne lærer om Kemikalier og sikkerhed	I teori under emnerne 'syre og base' lærer eleverne om brug af sikkerhedsbriller, værnemidler, som eks. kitler, samt de meste almindelige faresymboler som piktogrammer, og hvordan de skal anvendes. Når de kommer ind i gastro-lab får de besked på at iføre sig kittel og finde sikkerhedsbriller frem, hvis de skal påvise pH vha. pH sticks, hvor der kan være kemikalier Ved rødkålsforsøget behøver de kun kittel	Vi arbejder næsten ikke med farlige kemikalier, da vores undervisning med kemikalier er inden for mad, så en egentlig bedømmelse af eleven viden bruges først i lille omgang til eksamen	Biologisk indhold Cellebiologi: <i>Eleven kan forklare osmose i huden på æg og hvordan det er relevant ift. køkkentekniske egenskaber.</i> Fotosyntese og respiration: <i>Eleverne kan evt. under vejledning afstemme de to reaktionsligninger Eleven kan forklare, hvad der sker under fotosyntese og respiration (10%)</i>
Det biologiske indhold i Naturfag-E, er det et mål at eleverne kan se en kobling af vores undervisning omkring hovedemnerne Fotosyntese og respiration	I køkkenet kan der blive lavet forsøg med æg uden skal, for at påvise osmosens indvirkning I teori får de forklaret osmosens indvirkning på forskellige emner. Eleverne har i forvejen lært og afstemt små reaktionsligninger, så når de præsenteres for at skulle afstemme fotosyntesen og respiration, er det ikke helt fremmed for dem	I dokumentationen om fordøjelsen af stivelse bliver eleverne bedt om at kunne medtage specielt fotosyntesen og kunne forklare den	

8. MERITFAG/E-LEARNING

Beskrivelse af Meritfag:

Meritfag udbydes primært til elever på G2 der har merit for grundfaget Dansk – E niveau. Dette hvis eleven ikke ønsker at højne sit niveau op til C – niveau, i stedet for meritten. Alle vores meritfag kører som e-learning, med en kontaktlærer til hjælp omkring sparring, rettelser af opgaver mv. Vores e-learningfag kan variere, og udbuddet kan se ud som følger:

Bæredygtighed

MERITFAG/E-LEARNING	Indhold	Mål for undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	Forløb 1: Jorden kalder	Det økologiske fodaftryk og overshoot day. Eleverne arbejder med disse begreber, for at gøre bæredygtighed mere håndgribeligt. Eleven får indsigt i ressourceforbrug på forskellige måder. FN's verdensmål for en bæredygtig udvikling præsenteres	Eleverne måler på deres egen økologiske fodaftryk og får derved indsigt i eget ressourceforbrug. Eleven kan reflektere over brug af verdensmålene ift. branchen Eleven afleverer en skriftlig opgave eller en video efter forløbet og vil modtage feedback på dette	<i>Eleven viser forståelse for jordens ressourcer og menneskers ressourceforbrug</i> <i>Eleven kender til FN's verdensmålene</i> <i>Eleven kender forskellen på de bæredygtige begreber 'social', 'miljø' og 'økonomisk'</i>
	Forløb 2: Grøn by og branche	Dette forløb handler om økologi i Danmark og hvordan de offentlige køkkener har været fremdrift for økologien i DK Hvordan hænger økologi og bæredygtighed sammen? Mærkning af fødevarer Bæredygtighed i København; eleven skal rundt i byen på egen hånd og udvælge et bæredygtigt initiativ at arbejde med	Eleverne skal undersøge forbrugeradfærd ift. økologi, det økologiske spisemærke og hvilke fødevarer der oftest spises økologisk Der sendes 2 x 1 s. skriftlig aflevering el. 3 minutters video i dette forløb – elevernes bedømmes individuelt og modtager feedback Der laves en reportage med foto og tekst af initiativet	<i>Eleven kender til de økologiske principper og har kendskab til økologimlægning</i> <i>Eleven kender til det økologiske forbrug i Danmark – både privat, ift. restaurationsbranchen og offentligt</i> <i>Eleven kender til forskellen på mærker udstukket af myndighederne og private</i>
	Forløb 3: Bag om produktet	I dette forløb arbejdes der med madspild, da dette er en stor udfordring. Hvordan måles klimaaftryk? – begreber CO2 ækvivalenter og water foot print introduceres	Eleven skal løse spørgsmål vedr. madspild Eleven skal kunne, vha. concitos klimaberegner prioritere forskellige fødevarer for at se hvilke fødevarer der udleder mest CO2eq.	<i>Eleven udviser forståelse for hvordan madspild kan mindskes -flere steder i værdikæden</i> <i>Eleven har en forståelse for ressourceforbrug</i> <i>Eleven forstår at nogle fødevarer kræver langt flere ressourcer end andre at producere</i>
	Forløb 4: Vælg selv	Du skal i dette forløb forsøge at gå bag om et produkt/produktgruppe og dykke ned i produktionen og værdikæden af et produkt. Du skal kigge produktet efter "i sømmene", som en slags detektiv, i forhold til bæredygtigheden	Eleven arbejder selvstændigt og projektbaseret med denne opgave Afleveringsformatet er frit (dvs. skriftligt, video eller andet er ok)	<i>Eleven kan vurdere om et produkt er reelt bæredygtigt</i> <i>Eleven kan kommunikere viden omkring komplekse emner</i>

9. CERTIFIKATFAG: 1. HJÆLP OG BRAND

Certifikatfagene er obligatoriske for at fuldføre sit grundforløb og skal være afsluttede for at kunne kvalificere sig til hovedforløb. 1. hjælp og brand gennemføres som et kursus og flettes ind mellem den resterende undervisning på et vilkårligt tidspunkt i grundforløbet.

CERTIFIKATFAG: 1. HJÆLP OG BRAND	MÅL FOR UNDERVISNINGEN	INDHOLD I UNDERVISNINGEN	EVALUERING OG BEDØMMELSE	BEDØMMELSESKRITERIER
	Kompetencer inden for førstehjælp og elementær brandbekæmpelse, der er relevante for elevens uddannelse.	Praxis og teoretisk orienteret undervisning: Livreddende førstehjælp Hjerte-Lunge-Redning Førstehjælp ved tilskadekomst Færdsel relateret førstehjælp Førstehjælp ved sygdomme	Efter endt undervisning går eleven til prøve og bliver vurderet bestået/ikke bestået.	Eleven skal være til stede til samtlige moduler for at bestå

10. CERTIFIKATFAG: HYGIEJNE

Certifikatfagene er obligatoriske for at fuldføre sit grundforløb og skal være afsluttede for at kunne kvalificere sig til hovedforløb. Hygiejne gennemføres ligesom andre certifikatfag som et kursus der flettes ind i den resterende undervisning.

CERTIFIKATFAG: HYGIEJNE	MÅL FOR UNDERVISNING	FAGLIGT INDHOLD	EVALUERING OG FEEDBACK	BEDØMMELSESKRITERIER
	<p>Eleverne skal have viden om, hvordan de arbejder hygiejnisk og undgår krydskontamination</p> <p>Eleverne skal kende til principper vedr. personlig hygiejne samt rengøring og kunne demonstrere dette i praksis</p>	<p>Gennem teoretisk undervisning bliver eleverne introduceret til faget 'Fødevarehygiejne'.</p> <p>Da der er sideløbende undervisning i køkkenet, starter vi med et mest basale; håndvask.</p> <p>Vi bruger 'glitterbug-potion' og en lyskasse for at demonstrere hvordan man vasker hænder ordentligt</p> <p>Vi diskuterer hvad krydskontamination er, og hvordan man undgår dette (evt. visning af kyllingefilmen fra fvst).</p> <p>Eleverne introduceres for, hvordan vi holder en god hygiejne i vores praksis og reglerne for uniformering</p>	<p>I undervisningen vil der være teoretisk undervisning, hvor eleven lytter.</p> <p>Derudover vil der være repetitionsopgaver, kooperative learning-øvelser, demonstrationer, åbne diskussioner i klassen eller mindre grupper samt quizzer.</p> <p>Løbende vil der være feedback samt kvalitetssikring fra underviser</p> <p>Forløbet afsluttes med en skriftlig prøve.</p>	<p><i>Eleven skal kunne vaske sine hænder på hygiejnisk vis</i></p> <p><i>Eleven skal forstå principperne bag krydskontaminering og hvordan dette undgås</i></p> <p><i>Eleven skal kende til vores regler for uniformering og demonstrere dette i køkkenundervisningen</i></p>
	<p>Eleverne skal have basalt kendskab til almen mikrobiologi; herunder mikroorganismers vækstbetingelser og kende til de meste væsentlige patogene mikroorganismer og hvilke fødevarer de findes i</p>	<p>Eleverne skal lære om de forskellige mikroorganismer: virus, parasitter, bakterier, svampe. De skal kende til de meste gængse, og hvilke symptomer der er på forgiftning.</p> <p>Vi skal lege 'detektiver' og løse cases med folk der har fået fødevarebårne sygdomme – derefter diskuteres løsningerne og hvordan man undgår disse</p> <p>CL med mikroorganismer og symptomer</p> <p>Eleverne skal også undervises i mikroorganismernes vækstbetingelser, så det bliver bevidst om, hvordan vi sikrer at mikroorganismene ikke formerer sig</p>		<p><i>Eleven deltager aktivt i diskussioner</i></p> <p><i>Eleven forstår hvordan mikroorganismer formerer sig og hvordan vi undgår dette i en produktion</i></p> <p><i>Eleven har kendskab de "vigtigste" fødevarebårne sygdomme</i></p>
	<p>Eleven skal kende og kunne udføre de gældende regler for hygiejne jf. Hygiejnevejledningen</p> <p>Eleverne skal kende til principperne bag egenkontrolprogram og risikoanalyse</p>	<p>Eleverne introduceres for de gældende regler indenfor hygiejne og hvordan disse bruges i praksis, eks. hvordan nedkøler man</p> <p>Vi introducerer egenkontrol, hvordan et kontrolbesøg foregår og evt. elektronisk egenkontrol</p>		<p>Forløbet afsluttes med en skriftlig prøve. For at eleven består, skal der opnås min. 75% korrekte svar.</p> <p>Faget bedømmes bestået/ikke bestået</p>

11: RESTAURANTUGE - VÆRTSSKAB

I skolens værksted 'restauranten' vil eleverne få mulighed for at bestemme hvilken spiseoplevelse de ønsker for de spisende gæster, der består af skolens elever og ansatte. Derudover vil der være et fokus på værtskab.

RESTAURANTUGE, VÆRTSSKAB	MÅL FOR UNDERVISNINGEN	INDHOLD I UNDERVISNINGEN	EVALUERING OG BEDØMMELSE	BEDØMMELSESKRITERIER
	<p>Eleverne kan planlægge en menu til målgruppen normal kost med henblik på pris, sæson, økologi samt sensorik</p> <p>Eleverne lærer at planlægge en større produktion, herunder får kendskab til produktionsudstyr</p> <p>Eleverne oplever at servere deres egen mad for gæster (skolens øvrige elever og ansatte)</p> <p>Eleverne opnår en bevidsthed om det gode værtskab – og værtskabets rolle i ernæringsassistentens fag</p>	<p>Restaurantforløbet starter som et projekt (evt. bonusuge) der kulminerer i restaurantugen.</p> <p>I grupper planlægger eleverne selv menuen til deres restaurantuge under en række kriterier vedr. økologi, målgruppe, mængde, pris, sæson.</p> <p>I grupper skal eleverne fremstille følgende:</p> <p>Menu og menu tekst Arbejdsplan Opskrifter Pris- og mængdekalkulation Varebestilling</p> <p>I selve restaurantugen har eleverne ansvar for at producere deres menu til gæsterne. De skal planlægge og kommunikere deres plan og idéer til deres holdkammerater og sørge for at produktionen er klar inden for en bestemt tidsramme</p>	<p>Der vil være løbende hjælp og sparring fra undervisere samt de faglærere der er tilknyttet restauranten</p>	<p><i>Eleven kan planlægge og udføre en menu der er appetitlig for betalende gæster</i></p> <p><i>Eleven kan lave en varebestilling i fællesskab med andre</i></p> <p><i>Eleven kan udføre lavpraktiske opgaver planlagt af andre</i></p> <p><i>Eleven hjælper og kommunikerer med dennes kammerater</i></p> <p><i>Eleven er en god kammerat/kollega og bidrager til et godt arbejdsmiljø</i></p>

12: GRUNDFORLØBSPRØVE

Grundforløbsprøven er en prøve i det uddannelsesspecifikke fag og danner grundlag for bedømmelse af din opfyldelse af de faglige krav, der er i grundforløbet, og som du skal opfylde forud for undervisningen i hovedforløbet. Prøven er en kombination af en praktisk, mundtlig og skriftlig prøve. Den praktiske del af prøven udføres i køkken, hvor du får to timer til at fremstille et hovedmåltid til to personer.

Den mundtlige del af prøven er også individuel og har en varighed på 30 minutter inkl. præsentation af din ret og inkl. votering.

Ved bedømmelsen anvendes bestået/ikke bestået.

GRUNDFORLØBSPRØVE	MÅL FOR GRUNDFORLØBSPRØVEN	INDHOLD I GRUNDFORLØBSPRØVEN	EVALUERING OG BEDØMMELSE	BEDØMMELSESKRITERIER
	<p>Målet med grundforløbsprojektet – og prøven er at sikre at eleven har opnået de kompetencer og den viden der kræves for at bestå grundforløbsprøven. Herunder:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundtilberedningsmetoder - Råvarekendskab - Arbejde hygiejnisk - Planlægge mad til en bestemt målgruppe - Simpel varebestilling - Næringsberegning - Sensorik 	<p>Grundforløbsprøven starter som et projekt. Igennem projektforløbet, skal eleven forberede sig på at fremstille et hovedmåltid til to personer til grundforløbsprøven. Eleven vælger selv hvilken målgruppe denne vil henvende sin hovedret til, og dermed også energimængden og makronæringsstof fordelingen. I løbet af grundforløbet har eleven fået kendskab til: <i>Normalkost, børn og unge, ældre</i> og vælger selv én af disse målgrupper.</p>	<p>Eksaminationsgrundlaget udgøres af:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Din arbejdsplanlægning, produktionsmetoder og –proces • Den faglige fremlæggelse/samtale med eksaminator og censor • De fremstillede produkter <p>Bedømmelsesgrundlag: En forudsætning for bedømmelse er, at menuen afleveres til tiden. Komponenter og materialer, der ikke er afleveret til tiden, kan ikke indgå i bedømmelsen.</p> <p>Bedømmelsesgrundlaget omfatter:</p>	<p>Prøven bedømmes bestået/ikke bestået.</p> <p><i>Bestået:</i> Du kan forklare og anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt Du kan anvende korrekte hjælpemidler/udstyr Du overholder gældende regler for personlig hygiejne Du overholder hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad Du kan næringsberegne ét produkt i den praktiske opgave og forklare energiprocentfordelingen Du kan forklare den kulinariske kvalitet af den praktiske opgave ved hjælp af sensorik og de fem grundsmage Du arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan</p>
		<p>Der skal indgå min. to grundtilberedningsmetoder og min. to produkter (tilberedte råvarer). Ca. otte dage før grundforløbsprøven trækkes der mellem følgende råvarer: <i>Lammebov, Vegetabilsk proteinkilde (bønner, ærter, linser), nakkefilet, fisk i sæson, poussin</i></p>	<p>Planlægning (15 %)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Din planlægning af produktionen af prøvens (min.) to produkter inden for tidsrammen, herunder valg og begrundelse for metodik og rækkefølge. • Din arbejdsplan skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering. • Din beregning af næringsindholdet til én person. 	<p>Mindre væsentlige mangler er:</p> <p><i>En enkelt komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål Usikker anvendelse af max 2 redskabstyper Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode</i></p>

			<p>Arbejdsprocessen (30 %)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Din evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser • Din anvendelse af grundtilberedningsmetoderne samt korrekt værktøj og udstyr i praksis • Din praktiske brug af sensorik i forbindelse med produktionen • Din produktionshygiejne, herunder håndtering af eventuelle kritiske punkter, oprydning og håndvask samt udførelse af eventuelle egenkontrolpunkter • Om du arbejder sikkerhedsmæssigt og ergonomisk korrekt <p>Produktet (30 %)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Udførelsen af grundtilberedningsmetoderne • Dine produkter skal være fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere • Dine produkter skal være overvejende salgbare • Den sensoriske bedømmelse af de serverede produkter <p>Faglig dialog (25 %)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Din viden om de mest almindelige råvarer, herunder de råvarer, der arbejdes med til prøven samt økologi, madspild og kemiske (naturfaglige) egenskaber • Din viden om sensorik og madens kvalitet • Din viden om grundtilberedningsmetoder • Din viden om ernæring og næringsstoffer 	<p>Væsentlige mangler er:</p> <p><i>Du kan ikke anvende grundtilberedningsmetoder</i> <i>Du kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder</i> <i>Du kender ikke de 5 grundsmage</i> <i>Du kender ikke de energigivende næringsstoffer</i> <i>Du kan ikke næringsstofferegne ét produkt i den praktiske opgave</i> <i>Du overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Du overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad</i> • <i>Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen</i> • <i>Den praktiske opgave er ikke serverbar/er uspiselig</i> • <i>Den praktiske opgave er sundhedsfarlig</i> <p><i>Du er ikke bestået, hvis du:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Har 4 eller flere af de angivne mindre væsentlige mangler</i> <p>eller</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Har 3 eller flere af de nævnte væsentlige mangler</i>
--	--	--	--	--

Link til uddannelsesordning:

https://www.sevu.dk/fue/ernaeringsassistent?_gl=1*ytyhxo*_up*MQ..*_ga*MTA2MzExODQ2Mi4xNjYzODM2MjM0*_ga_NPDY977CSE*MTY2MzgZnjIzMy4xLjEuMTY2MzgZnjI3Mi4wLjAuMA..

Denne lokale uddannelsesplan revideres næste gang i juni 2023 samarbejde med det lokale uddannelsesudvalg.