

Lokal undervisningsplan

Gastronom uddannelsen - Hovedforløb

COLLEGE
360°

Uddannelseschef **Jesper Vang Falkenberg**

Lokal undervisningsplan – Gastronom uddannelsen

Indholdsfortegnelse

Hovedforløb 1	3
Fødevarehygiejne og egenkontrol	3
Kalkulation og it-teknologier	6
Køkkenproduktion 1.	10
Råvarelære 1.	15
Hovedforløb 2	24
Køkkenproduktion – Kok og Smørrebrød & Catering	24
Råvarelære 2 – Kok og Smørrebrød & Catering	27
Gastronomisk engelsk – Kok og Smørrebrød & Catering	30
Dansk – Fransk gastronomisk udvikling – Kok og Smørrebrød & Catering	32
Valgfag: Brød og Madbrød - Kok og Smørrebrød & Catering	34
Arbejds miljø – Kok og Smørrebrød og Catering	36
Naturfag i produktionen – Kok og Smørrebrød & Catering	42
Gastronomisk innovation - Kok	46
Hovedforløb 3	50
Køkkenproduktion, kok	50
Køkkenproduktion, smørrebrød & Catering	54
Bæredygtighed, kok og smørrebrød & catering	58
Mad til vegetarer og veganere, kok	64
Mad til vegetarer og veganere, smørrebrød & catering	69
Virksomhedsdrift og Iværksætteri, kok og smørrebrød & catering	74

Hovedforløb 1.

Fødevarehygiejne og egenkontrol

Titel	Fødevarehygiejne og egenkontrol, rutineret – Gast1 – Gastronom og Catering & Smørrebrød – Gastronomassistent									
Præsentation af forløbet	Kernestof: I faget fødevarehygiejne og egenkontrol arbejdes der med den almene forståelse og håndtering af fødevarer, fra modtagelse til færdige produkt. Hertil kommer gennemgang af egenkontrol og hygiejnekrav i køkkenet.									
Omfang	Faget strækker sig over 10 uger, og svarer til 1 uges undervisning									
Fag og fagets mål	<p>Formål</p> <p>Formålet med faget er at give eleven indsigt i fødevarehygiejne og vigtigheden heri.</p> <p>Faglige mål</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan forklare og følgeprincipper om fødevarehygiejne 2. Eleven kan indgå i kvalitetsudvikling af køkkenets egenkontrolprogram 3. Eleven kan anvende viden om hygiejnekrav til at sikre kvaliteten af tilberedt og anrettet mad, opbevaring af retter og emballering af retter til "ud af huset" 									
Undervisningsforløbet opbygning	<p>Undervisningen består af klasseundervisning med relevante praktiske opgaver i køkkenet.</p> <p>Lektionsplan:</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td> <p>Intro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intro til produktionshygiejne (Mål, indhold og lektionsplan) - Opgave i fagudtryk </td> </tr> <tr> <td>2</td> <td> <p>Produktionshygiejne (almen fødevarehygiejne – classesæt + fvst.dk)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Repetition af produktionshygiejne + opgave om emnet - Opgave omkring bakterieskema udfyldes </td> </tr> <tr> <td>3</td> <td> <p>Praktik i køkkenet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opgave i køkkenet med fokus på nedkøling og kritiske punkter. Kunne fx være ved produktion og nedkøling af en tomatsuppe </td> </tr> <tr> <td>4</td> <td> <p>Egenkontrol og kritiske punkter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvad er egenkontrol og hvordan udarbejdes et egenkontrolskema - Se film "fødevarekontrollen rykker ud" - Se film "kemi i fødevarer" </td> </tr> </table>		1	<p>Intro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intro til produktionshygiejne (Mål, indhold og lektionsplan) - Opgave i fagudtryk 	2	<p>Produktionshygiejne (almen fødevarehygiejne – classesæt + fvst.dk)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Repetition af produktionshygiejne + opgave om emnet - Opgave omkring bakterieskema udfyldes 	3	<p>Praktik i køkkenet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opgave i køkkenet med fokus på nedkøling og kritiske punkter. Kunne fx være ved produktion og nedkøling af en tomatsuppe 	4	<p>Egenkontrol og kritiske punkter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvad er egenkontrol og hvordan udarbejdes et egenkontrolskema - Se film "fødevarekontrollen rykker ud" - Se film "kemi i fødevarer"
1	<p>Intro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Intro til produktionshygiejne (Mål, indhold og lektionsplan) - Opgave i fagudtryk 									
2	<p>Produktionshygiejne (almen fødevarehygiejne – classesæt + fvst.dk)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Repetition af produktionshygiejne + opgave om emnet - Opgave omkring bakterieskema udfyldes 									
3	<p>Praktik i køkkenet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opgave i køkkenet med fokus på nedkøling og kritiske punkter. Kunne fx være ved produktion og nedkøling af en tomatsuppe 									
4	<p>Egenkontrol og kritiske punkter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvad er egenkontrol og hvordan udarbejdes et egenkontrolskema - Se film "fødevarekontrollen rykker ud" - Se film "kemi i fødevarer" 									

	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="437 239 512 400">5</td> <td data-bbox="512 239 1444 400"> Allergener - Kendkemien.dk - Udarbejdelse af egenkontrols procedure og logbog, til en smørrebrødslektion </td> </tr> <tr> <td data-bbox="437 400 512 562">6</td> <td data-bbox="512 400 1444 562"> Kreativ smørrebrød med fokus på egenkontrol og allergener (praktisk i køkkenet) - Eleverne skal producere smørrebrød i køkkenet og udfylde et egenkontrolskema </td> </tr> <tr> <td data-bbox="437 562 512 725">7</td> <td data-bbox="512 562 1444 725"> Evaluering af smørrebrødsproduktion - Evaluering af smørrebrødsprojekt - Fremlæggelser omkring bakterie opgaven fra lektion 2 </td> </tr> </table>	5	Allergener - Kendkemien.dk - Udarbejdelse af egenkontrols procedure og logbog, til en smørrebrødslektion	6	Kreativ smørrebrød med fokus på egenkontrol og allergener (praktisk i køkkenet) - Eleverne skal producere smørrebrød i køkkenet og udfylde et egenkontrolskema	7	Evaluering af smørrebrødsproduktion - Evaluering af smørrebrødsprojekt - Fremlæggelser omkring bakterie opgaven fra lektion 2	
5	Allergener - Kendkemien.dk - Udarbejdelse af egenkontrols procedure og logbog, til en smørrebrødslektion							
6	Kreativ smørrebrød med fokus på egenkontrol og allergener (praktisk i køkkenet) - Eleverne skal producere smørrebrød i køkkenet og udfylde et egenkontrolskema							
7	Evaluering af smørrebrødsproduktion - Evaluering af smørrebrødsprojekt - Fremlæggelser omkring bakterie opgaven fra lektion 2							
Nyttige links og litteratur	<p>http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarestyrelsens_kampagner/Sider/Kampagnefilm-Saadan-vasker-du-haender.aspx</p> <p>http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarestyrelsens_kampagner/Sider/Noroviruskampagne-undgaa-Roskildesyge.aspx</p> <p>http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarestyrelsens_kampagner/Clean-eller-klam/Sider/Gode-vaner-i-koekkenet.aspx</p> <p>http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarestyrelsens_kampagner/Grillraad/Sider/forside.aspx</p> <p>http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarestyrelsens_kampagner/Sider/Brug-B%c3%a6rret--men-kog-det!.aspx</p>							
Feedback	<p>Der bliver givet skriftlig feedback, på de opgaver der bliver afleveret i forløbet. Den mundtlige feedback vil typisk ske på klassen, hvor de overordnede fejl og mangler i opgaverne vil blive gennemgået.</p> <p>Hvis eleven har brug for yderligere feedback, vil der blive sat tid af til dette.</p> <p>I de afleverede opgaver vil læreren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rette elevernes opgave, enten med bestået/ikke bestået eller karakter - Give skriftlig feedback - Give løsninger på eventuelle udfordringer og fokusområder, der ikke lever op til fagets mål - Have en løbende dialog med eleverne under opgave skrivningen 							

Løbende vurdering, Standpunktskarakter og Midtvejsevaluering	<p>Bedømmelsesgrundlag For at opnå en fortrinlig præstation og dermed karakteren 12 i faget Hygiejne, skal alle de ovenstående faglige mål, være opnået. Dette står beskrevet i Faglige mål</p> <p>Løbende vurdering Læreren vil løbende lave en vurdering af eleverne. Der lægges vægt på følgende emner:</p> <ul style="list-style-type: none">- Aktivitet i timerne, både individuelt og i gruppe arbejde- Faglig viden i form af fagets mål- Lektie læsning + forberedelse til timerne- Aflevering af opgaver til tiden (vil blive registreret i Uddata)- Bedømmelse af opgaver afleveret <p>Læreren vil løbende gøre eventuelle elever opmærksom, hvis der er mangler på de ovennævnte kriterier.</p> <p>Standpunktskarakter I faget hygiejne bliver eleven vurdereret på acceptabel grad af forståelse i faget. Der vurderes på det daglige arbejde, afleverede materialer samt engagement og selvstændighed.</p> <p>I slutningen af hovedforløbet gives der en afsluttende standpunktskarakter, der bygger på en helhedsvurdering set over forløbets 10 uger.</p> <p>Midtvejsevaluering Efter uge 5 vil der blive afholdt en midtvejsevaluering individuelt med hver elev. Eleven har her mulighed for at beskrive eget forløb og engagement i klasseundervisningen. Klasselæreren vil her komme med en vurdering af eleven og hvad der skal lægges vægt på fremadrettet, for at opnå bedst mulige resultat. Læreren vil fortælle eleven hvor de ligger karaktermæssigt på dette tidspunkt og dette bliver vurderet ud fra følgende kriterier:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tilstedeværelse i timerne (fravær)- Aktivitet i timerne, både individuelt og i gruppe arbejde- Faglig viden i form af fagets mål- Lektie læsning + forberedelse til timerne- Aflevering af opgaver til tiden- Bedømmelse af opgaver afleveret
---	---

Kalkulation og it-teknologier.

Titel	Kalkulation og it-teknologier, rutineret niveau – Gast1 – Gastronom og Catering & Smørrebrød.		
Præsentation af forløbet	Kernestof: Eleven lærer, hvordan man prissætter og beregner retter og menuer i branchen, dette gælder for alle restaurant typer (kro, gourmet, selvskab, familie etc.). Herudover er fokus områderne omregningstal, svind %, bruttofaktorer, portionering, salgspriser og kurs- og valutaberegning.		
Omfang	Faget strækker sig over 10 uger, og svarer til 1 uges undervisning.		
Fag og fagets mål	<p>Formål</p> <p>Formålet med faget er at give eleven indsigt i regning og kalkulation til brug i køkkener og prissætning af retter. Samt give forudsætninger for at kunne prissætte en menu til alle restaurant typer.</p> <p>Faglige mål</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan kalkulere retter ved hjælp af IT. 2. Eleven kan manuelt og under anvendelse af IT bruge branchens kalkulationssystem i det daglige arbejde <ul style="list-style-type: none"> - Herunder kalkulere produkter, serviceydelser, køkkenprocenter samt følge givne kalkulationer 3. Eleven kan anvende kurs- og valutaberegning <p>Kernestof</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan kalkulere opskrifter, råvareforbrug og ressourceforbrug 2. Eleven kan anvende begreber om svindprocent og omregningstal til at fastsætte priser og omregne opskrifter 3. Eleven kan forklare sammenhæng mellem kalkulation og rentabel virksomhedsdrift 4. Eleven kan anvende digitale teknologier til at udføre branchefaglige kalkulationer og beregninger 5. Eleven har viden om, hvordan teknologiske hjælpemidler og udstyr anvendes i forskellige produktionsformer 6. Eleven kan anvende online søgefunktioner 7. Eleven kan forklare hvordan man sikre god digital adfærd på de sociale medier 		
Undervisningsforløbets opbygning	<p>Undervisningen består af klasseundervisning med relevante praktiske opgaver, relateret til faget Regning og kalkulation.</p> <p>Lektionsplan:</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td> <p>Intro til faget og omregningstal</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduktion til faget og gennemgang af LUP - Forkalkulations skemaet gennemgås og der arbejdes med omregningsta </td> </tr> </table>	1	<p>Intro til faget og omregningstal</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduktion til faget og gennemgang af LUP - Forkalkulations skemaet gennemgås og der arbejdes med omregningsta
1	<p>Intro til faget og omregningstal</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduktion til faget og gennemgang af LUP - Forkalkulations skemaet gennemgås og der arbejdes med omregningsta 		

	- Eleverne få udleveret en opgave vedrørende omregningstal og svind af grøntsager	
2	Varebestilling - Gennemgang af vigtigheden ved varebestilling ift. mængde og pris - Eleverne udfylder en varebestillingsliste, der skal bruges i praktisk undervisning, stadig faget regning og kalkulation	
3	Forkalkulation - Der arbejdes med forkalkulations skemaet og gennemgang af formler + udregning - Formlerne er til; Omregningstal, svind i procent og pris pr. kg. - Eleven får udleveret en opgave i vigtigheden omkring brugen af rigtige mængder, og nøjagtigheden heri.	
4	Omregning - Oplæg på klassen omkring omregning vedrørende, kg, g, ml, cl, dl, L - Skriftlig opgave i kg, g, ml, cl, dl, L	
5	Praksis - Lektioner i køkkenet hvor der arbejdes med bl.a. fonder, fisk, grøntsager i forskellige udskæringer og proteiner - Eleven skal ud fra det givne emne, lave deres egne omregningstal og udregne svind - Der vil blive lavet et kalkulationsskema for fonder	
6	Faktor tal, valuta og brugen af EDB - Gennemgang på klassen omkring faktortil, brugen heraf og hvad det betyder/indebærer - Gennemgang af omregning til andre valutaer f.eks. Euro, pund og dollars - Oplæg omkring brugen af Excel - Timen slutes af med at eleverne skal lave deres eget kalkulationsskema i Excel	
7	Grovudskæring, deludskæring og finudskæring + repetition - Oplæg omkring grovudskæring, deludskæring og finudskæring - Repetition af forkalkulationsskemaet og eleverne arbejder videre med dette	
8	Sociale medier og online søgefunktioner - Eleven får introduktion til informationssøgning online og kildekritik - Eleven får undervisning i brugen af sociale medier og korrekt adfærd herpå	
9	Skriftlig prøve - Faget afsluttes med en individuel skriftlig prøve, der omhandler alle gennemgåede emner - Der vil blive givet en karakter for denne, der vil have stor indflydelse på den	

	<table border="1" data-bbox="454 241 1423 376"> <tr> <td data-bbox="454 241 534 376"></td> <td data-bbox="534 241 1423 376"> givende standpunktskarakter - Prøven er uden brugen af EDB </td> </tr> </table>		givende standpunktskarakter - Prøven er uden brugen af EDB	
	givende standpunktskarakter - Prøven er uden brugen af EDB			
Feedback	<p>Der bliver givet skriftlig feedback, på de opgaver der bliver afleveret i forløbet. Derudover vil der også være mundtlig feedback løbende i undervisningen når eleverne arbejder med opgaver og den mundtlige feedback vil samtidigt ske på klassen, hvor de overordnede fejl og mangler i opgaverne vil blive gennemgået.</p> <p>Hvis eleven har brug for yderligere feedback eller vejledning, vil der blive sat tid af til dette.</p> <p>I de afleverede opgaver vil læreren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rette elevernes opgave, enten med bestået/ikke bestået eller karakter - Give skriftlig feedback - Give løsninger på eventuelle udfordringer og fokusområder, der ikke lever op til fagets mål - Have en løbende dialog med eleverne under opgave skrivningen 			
Løbende vurdering, Midtvejsevaluering og Standpunkts karakter	<p>Bedømmelsesgrundlag For at opnå en fortrinlig præstation og dermed karakteren 12 i faget Kalkulation og it-teknologier, skal alle de ovenstående faglige mål (pkt. kernestof), være opnået.</p> <p>Bedømmelseskriterier For opnåelse af bedst mulige standpunktskarakter, vil gennemgangen af fagets mål blive vurderet således:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Skriftlige opgaver:</i> En opgave afleveret til tiden med uddybende indhold og korrekt udregning 2. <i>Mundtlig:</i> Mundtlig tilstedeværelse i klasseundervisningen. Eleven skal deltage aktivt i undervisningen. 3. <i>Skriftlig prøve:</i> Eleven skal løse den afsluttende skriftlige prøve. Ved ingen eller få mangler vil eleven opnå den fortrinlige præstation og dermed karakteren 12 <p>Løbende vurdering Læreren vil løbende lave en vurdering af eleverne. Der lægges vægt på følgende emner:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tilstedeværelse i timerne - Aktivitet i timerne, både individuelt og i gruppe arbejde - Faglig viden i form af fagets mål - Lektie læsning + forberedelse til timerne - Aflevering af opgaver til tiden (vil blive registreret i Uddata) - Bedømmelse af opgaver afleveret <p>Læreren vil løbende gøre eventuelle elever opmærksom, hvis der er mangler på de ovennævnte kriterier.</p> <p>Midtvejsevaluering Efter uge 5 vil der blive afholdt en midtvejsevaluering individuelt med hver elev. Eleven har her mulighed for at beskrive eget forløb og engagement i klasseundervisningen. Klasselæreren vil her komme med en vurdering af eleven og hvad der skal lægges vægt på fremadrettet, for at opnå bedst mulige resultat. Læreren vil fortælle eleven hvor de ligger karaktermæssigt på dette tidspunkt og dette bliver vurderet ud fra følgende kriterier:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tilstedeværelse i timerne (fravær) 			

- Aktivitet i timerne, både individuelt og i gruppe arbejde
- Faglig viden i form af fagets mål
- Lektie læsning + forberedelse til timerne
- Aflevering af opgaver til tiden
- Bedømmelse af opgaver afleveret

Der vil i samtalen også være en snak om hvorvidt eleven trives på skolen og i klassen. Eleven har også mulighed for at komme med eventuelle idéer/forslag til hvad eleven kunne tænke sig at få gennemgået/repeteret igen.

Standpunktskarakter

I faget Regning og kalkulation på Gast1 vil der blive givet en afsluttende standpunktskarakter ud fra 7-trinsskalaen.

Faget afsluttes med en skriftlig prøve, der skal være med til at give en heldheldvurdering af eleven. Prøven er ikke nødvendigvis den endelige standpunktskarakter, men vil blive vægtet højt.

Bedømmelseskriterier for faget:

- Eleven bliver vurderet på acceptabel grad af forståelse i faget på rutineniveau
- Eleven får en afsluttende standpunktskarakter bygget på en helhedsvurdering af elevens viden, afleverede opgaver, samt resultatet af den afsluttende prøve.

Køkkenproduktion 1.

Titel	Køkkenproduktion, rutineret niveau – Gast1 – Gastronom og Cater & Smørrebrød.
Præsentation af forløbet	Kernestof: Grundtilberedning og råvarehåndtering af givne emner samt kvalitetsvurdering og sammensætning af retter til brug i restaurationsbranchen, både a la carte og selvskab.
Omfang	Faget strækker sig over 10 uger, og svarer til 5 ugers undervisning.
Fag og fagets mål	<p>Formål</p> <p>Formålet med faget er at eleven arbejder med grundtilberedningsmetoderne og sæsonvarer, således at eleven på rutineniveau vil kunne gennemføre en opgave og løse en udfordring, primært i grupper, men også selvstændigt.</p> <p>Eleven skal arbejde med klassiske grundtilberedningsmetoder og primært tilberede retter, der tager udgangspunkt i det klassiske køkken. Eleven skal arbejde med tilberedning af kolde, lune og varme retter samt anretning, smagssammensætning og portionering. Eleven skal udvide sit kendskab til forskellige sæsonvarer, således at eleven opnår kendskab til, hvorledes den enkelte råvare skal behandles. Eleven skal kunne arbejde med råvarerne på en hygiejnisk måde og kunne planlægge sit arbejde i forhold til arbejdsmiljø og tid. Eleven skal vise, at eleven kan udnytte råvarerne og dermed minimere svind, samt at eleven kan producere i køkkenet uden unødigt forbrug af energiresourcer.</p> <p>Faglige mål</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt til at fremstille retter i hvilke der indgår mere end en tilberedningsmetode 2. Eleven kan kalkulere retter 3. Eleven kan producere retter og menuer efter gæsters ønsker om specialkost 4. Eleven kan forklare, hvordan tab af næringsstoffer minimeres under tilberedning 5. Eleven kan tilberede retter efter opskrift 6. Eleven kan udarbejde opskrifter til produktion af forskellige retter 7. Eleven kan anvende materialer, værktøjer og udstyr til at forarbejde råvarer 8. Eleven kan ud fra viden om bæredygtighed forklare, hvordan man kan minimere madspild i forskellige produktionsformer 9. Eleven kan producere ressourcebevidst 10. Eleven kan forklare og handle ud fra reglerne om fødevarerhygiejne 11. Eleven kan tilrettelægge arbejdsopgaver efter principper om arbejdsplanlægning 12. Eleven kan fungere i forskellige samarbejdssituationer 13. Eleven kan forklare væsentlige forhold om arbejdspladssikkerhed og arbejde efter sikkerhedsforskrifter 14. Eleven kan anvende viden om anretningsteknik til at anrette menuer og retter samt foreslå forskellige anretninger af den samme ret 15. Eleven kan anvende viden om sensorik til at smagsjustere retter

Undervisningsforløbs opbygning	Undervisningen består af praktisk arbejde relateret til fagene <i>råvarelære</i> og <i>kalkulation og it-teknologier</i>	
	Lektionsplan:	
	1	Grundsaucer - Eleven vil arbejde med de 5 grundsaucer: Espagnole, grundskysauce, bechamel, velouté og ægtesaucer samt uægtesaucer
	2	Grundsupper - Eleven vil arbejde med de 4 grundsupper: Consommé-, velouté-, creme- og puré supper, ud fra sæson råvarer
	3	Grundtilberedningsmetoder - Eleven vil arbejde med en række grundtilberedningsmetoder, hvor den givne råvare vil være sæsonbestemt. <ul style="list-style-type: none"> • <u>Uden væske:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Pandestegning (herunder varianter af pandestegning, panering) - Ovnstegning - En cocotte - Gril • <u>Med væske:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Kogning - Dampning - Braisering (lys og mørk) - Pochering - Blanchering - Friture
	4	Proteiner - Proteiner valgt til undervisningen vil altid være valgt ud fra den givne sæson og tilberedningsmetode - <u>Emner der ofte er en del af undervisningen:</u> Kylling, fladfisk, rundfisk, muslinger, oksebov, kalvelever, kalveinderlår, kalve striploin, hakket kalv og flæsk, hakket oksekød, svinekæber, kalveskank, svineskank etc. - Derudover vil der også blive arbejdet med vegetarretter, æggeretter og kniv skills
5	Desserter - I det søde køkken er der fokus på de 4 is typer: Parfait, frugtis, sorbet og iscreme - Undervisningen vil bære præg at sæsonråvarer som f.eks. Rabarber, jordbær, æbler, pærer etc. - Derudover vil der også være opgaver omhandlende eksotiske frugter som f.eks. citroner, ananas, ferskner osv.	

6	<p>Ressourcebevidst produktion</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleverne arbejder ressourcebevidst med råvarer, et eksempel på dette kunne være 'Lav så mange retter som muligt med ét blomkål' 'Eleven får tildelt en råvarekurv, der skal gælde for hele ugen hvor der skal tilberedes minimum to-3 retter hver dag' - Ovenfor er eksempler på en mulig undervisningsform
7	<p>Opskrifter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Her skal eleverne arbejde med at skrive og producere deres egne opskrifter. Dette mål er i direkte samarbejde med faget råvarelærer - Et eksempel på undervisningsformen: Hver elev laver to opskrifter til to forskellige retter. På dagen trækker alle elever en opskrift fra de indsamlede afleveringer og skal nu lave opskriften i køkkenet
8	<p>Anretning</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven skal her lære de korrekte anretningsteknikker - Eksempel: Forbered og tilbered en hovedret til 2 couverter og anret dem på to forskellige måder. Eventuelt kan eleverne arbejde på tværs med hinandens retter og hvor de selv anretter en og en anden anretter en anden.
9	<p>Projekt orienteret</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flere af de faglige mål har direkte samarbejde med fagene <i>Råvarelærer og Kalkulation og it-teknologier</i>, derfor kan flere af de faglige mål opnås ved projekt orienteret undervisning på tværs
10	<p>Dimission eller restaurantåbning</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven vil her skulle forberede og lave mad til et større selskab - I den forbindelse er faget i direkte samarbejde med <i>Råvarelærer og Kalkulation og it-teknologier</i>
Feedback	<p>Der bliver givet mundtlig feedback på de retter der bliver afleveret i undervisningen, til den/de elever der afleverer. Derudover vil der efter hver time være mundtlig feedback til hele klassen, hvor overordnede fejl/mangler vil blive nævnt og fortalt hvordan dette kan udbedres. Hvis eleven har brug for yderligere feedback, vil der blive sat tid af til dette.</p> <p>I de afleverede retter vil læreren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Give mundtlig feedback på brugen af den givne tilberedningsmetode - Snakke om portionering og råvarehåndtering - Give feedback på anretning - Give feedback på smag og konsistens - Komme med forslag til forbedringer og ændringer, hvis dette er nødvendigt <p>Eleverne vil også i undervisningen skulle give feedback til hinanden, inden læreren kommer med sin vurdering.</p>
Løbende vurdering,	<p>Bedømmelsesgrundlag</p> <p>For at opnå en fortrinlig præstation og dermed karakteren 12 i faget Køkkenproduktion, skal alle de ovenstående faglige mål, være opnået. Dette står beskrevet i Faglige mål</p>

Midtvejsevaluering og Standpunktskarakter	Karakterskala	
	Bedømmelseskriterier formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.	
	12	<i>Karakteren 12 gives for den fremragende præsentation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler</i>
	10	<i>Karakteren 10 gives for den fortrinlige præsentation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, men nogle mindre væsentlige mangler</i>
	7	<i>Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler</i>
	4	<i>Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler</i>
	02	<i>Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål</i>
	00	<i>Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptable grad af opfyldelse af fagets mål</i>
	-3	<i>Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation</i>
	Løbende vurdering	
Læreren vil løbende lave en vurdering af eleverne. Der lægges vægt på følgende emner:		
<ul style="list-style-type: none"> - Tilstedeværelse i timerne - Aktivitet i timerne, både individuelt og i gruppe arbejde - Faglig viden i form af fagets mål - Forberedelse til timerne i form af medbragt Mise en place og varekendskab - Bedømmelse af retter afleveret 		
Læreren vil løbende gøre eventuelle elever opmærksom, hvis der er mangler på de ovennævnte kriterier.		
Midtvejsevaluering		
Efter uge 5 vil der blive afholdt en midtvejsevaluering individuelt med hver elev. Eleven har her mulighed for at beskrive eget forløb og engagement i undervisningen. Klasselæreren vil her komme med en vurdering af eleven og hvad der skal lægges vægt på fremadrettet, for at opnå bedst mulige resultat.		
Læreren vil fortælle eleven hvor de ligger karaktermæssigt på dette tidspunkt og dette bliver vurderet ud fra følgende kriterier:		
<ul style="list-style-type: none"> - Tilstedeværelse i timerne (fravær) - Aktivitet i timerne, både individuelt og i gruppe arbejde - Faglig viden i form af fagets mål - Forberedelse til timerne - Aflevering af retter 		
Der vil i samtalen også være en snak om hvorvidt eleven trives på skolen og i klassen. Eleven har også mulighed for at komme med eventuelle idéer/forslag til hvad eleven kunne tænke sig at få gennemgået/lære om. Typisk vil det her være emner de vil få på Gast2 og Gast3.		

Standpunktskarakter

I faget Køkkenproduktion på Gast1 vil der blive givet en standpunktskarakter ud fra 7-trinsskalaen. Faget afsluttes med en skriftlig og praktisk prøve, der sammen med fagene *råvarelære* og *kalkulation og it-teknologier*, skal være med til at give en heldheldvurdering af eleven. Prøven er ikke nødvendigvis den endelige standpunktskarakter.

Råvarelære 1.

Titel	Råvarelære 1, rutineret niveau – Gast1 – Gastronom og Catering & Smørrebrød – Gastronomassistent
Præsentation af forløbet	Kernestof: Kendskab til råvarer og proteiner i form af, kvalitet, oprindelse, indkøb, produkter, opbevaring, klargøring, sæsoner, produktionsformer, dyrevelfærd, økologi og bæredygtighed. Herudover skal eleven kunne redegøre og identificere allergener.
Omfang	Faget strækker sig over 10 uger, og svarer til 3,0 ugers undervisning.
Fag og fagets mål	<p>Formål</p> <p>Formålet med faget er at give eleven indsigt i råvarekendskab og brugen heraf, samt give forudsætninger for at kunne arbejde med alle slags råvarer i de rigtige sæsoner. Faget skal i praksisnær kontekst bidrage til kendskab og forståelse af råvarer og brugen heraf. Samt håndtering af allergener ved gæsten samt køkkentekniske egenskaber og behandling/håndtering af affald efter gældende miljøforskrifter.</p> <p>Faglige mål</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan opbevare råvarer korrekt 2. Eleven kan vurdere typiske råvarer ud fra sæson, kvalitet og anvendelsesmuligheder 3. Eleven kan forklare råvarers sensoriske egenskaber 4. Eleven kan forklare forskellene på råvarer afhængig af produktionsformer ud fra principper om økologi, bæredygtighed og dyrevelfærd m.m. 5. Eleven kan identificere allergener 6. Eleven kan forklare mærkningsregler for økologi, bæredygtighed og andre fødevareremærker 7. Eleven har viden om, hvordan næringsstoffer forandres under tilberedning og opbevaring 8. Eleven kan forklare, hvilken funktion næringstoffer har i kroppen 9. Eleven kan behandle og sortere affald efter gældende miljøforskrifter samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøforskrifter og kildesorteringsevner. <p>Kernestof</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Korrekt opbevaring og håndtering af grøntsager samt proteiner 2. Sæson for grøntsager og proteiner, samt kvalitet og anvendelsesmuligheder 3. Sensorisk råvarelære 4. Produktionsformer, økologi, bæredygtighed og dyrevelfærd 5. Identificering og håndtering af allergener 6. Gældende mærkningsregler for økologi og bæredygtighed 7. Køkkenmæssige egenskaber 8. Næringsstofferne funktion i kroppen 9. Sortering og behandling af affald efter miljøforskrifter

Undervisningsforløbets opbygning	Undervisningen består af klasseundervisning med relevante praktiske opgaver, relateret til faget Køkkenproduktion.	
	Lektionsplan:	
	1	<p>Gennemgang af de 4 slagtedy</p> <p>Forslag til undervisningsformen</p> <p>- <u>Cooperative learning</u>. Eleverne inddeles i 4 grupper med hver deres en forbereder et mundtligt oplæg. Efter ca. 1 time, spredes eleverne ud i 4 r grupper og fremlægger deres materiale for hinanden. Her giver de andre feedback til oplægget og stiller relevante spørgsmål. Oplæggene skal he finpudses ude i deres originale grupper og til sidst skal de fordeles i 4 he grupper og fremlægge materialet en sidste gang.</p> <p>- Præsentation på klassen i form af power point med spørgsmål til elever undervejs</p> <p>- Uddybende arbejde i udskæringerne og deres anvendelses/tilberedningsmetoder, for lam, kalv, okse og gris</p> <p>- Gruppearbejde med præsentation på klassen omkring udskæringer og tilberedelsesmetoder. Med eksempler på klassiske retter fra Gastronomi og andre retter fra elevens dagligdag</p> <p>- Walk-and-talk, med stikord på forskellige udskæringer. Eleverne skal h uden noter og videregive deres viden til hinanden. Eleverne bytter kort n præsenteret deres emne og skifter herefter makker</p>
	2	<p>Fjerkræ</p> <p>- Præsentation på klassen med power point. Oplægget handler om: Høn kyllinger, kalkuner, perlehøns, ænder, gæs, vagtler, duer, fasaner og ag</p> <p>- I oplægget vil eleven høre om slagteprocesser, slagtealder, vægt ved s økologi, EU-lovgivning, kvalitet og kvalitetskendetegn, udskæring, tilberedningsmetoder og klassiske retter fra Gastronomibogen</p> <p>- Vi slutter oplægget af med en Kahoot, quizzen omhandler alt det der er gennemgået. Dette gøres for repetition og for en faglig snak til sidst i tim</p>
3	<p>Fisk, skal- og bløddyr + rogn</p> <p>- Power point præsentation for klassen med emnerne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kvalitetsvurdering (e-fisk, a-fisk, b-fisk, kassabel) • Håndtering i form af kølekæden • Ernæringsindholdet i fede-, middelfede og magre fisk • Fangstmetoder (trawl og bundtrawl, snurrevod, not, garn og krog) • MSC-mærket, bæredygtighed, certificering og godkendte fiskerie • Saltvandsfisk, ferskvandsfisk, brakvandsfisk, vandrefisk • Fladfisk og rundfisk, hvad er forskellen og hvordan skelner vi im 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Fiskens opbygning, hvilke dele af fisken bruger vi til hvad. Her ser vi 2 små videoer af hvordan man fileterer, henholdsvis en rundfisk og en fladfisk. • Rogn (stenbiderrogn, torskerogn, lakserogn, ørredrogn, löjrom og caviar) • Tilberedningsmetoder til fisk, pandestegning (herunder panering), ovnstegning, friturestegning, grillering, dampning, pochering, rygning, kogning, braisering, rimmet, gravad, marineret, ceviche, kogning au bleu og sous vide • Skaldyr, hvilke typer findes der og hvordan anvender vi dem. Herunder gælder fangst, tilberedning, kvalitet og servering • Bløddyr, hvilke typer er der, kvalitetskendetegn og anvendelse • Sæsoner for alle emnerne bliver gennemgået undervejs samt pris <p>- Vi slutter oplægget af med en Kahoot. Quizzen omhandler alt det der er blevet gennemgået. Dette gøres for repetition og for en faglig snak til sidst i timen.</p> <p>- Walk-and-talk, med stikordskort omkring emnet</p>	
	<p>4 Køkkenmæssige egenskaber</p> <p>- Kort power point præsentation omkring hvad emnet egentligt betyder</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protein • Fedt • Kulhydrat • Vand <p>Forslag til undervisningsformen</p> <p>- <u>Cooperative learning</u>. Eleverne inddeles i 4 grupper med hver deres emne og forbereder et mundtligt oplæg. Efter ca. 1 time, spredes eleverne ud i 4 nye grupper og fremlægger deres materiale for hinanden. Her giver de andre elever feedback til oplægget og stiller relevante spørgsmål. Oplæggene skal herefter finpudses ude i deres originale grupper og til sidst skal de fordeles i 4 helt nye grupper og fremlægge materialet en sidste gang.</p> <p>- <u>Gruppe arbejde med fremlæggelse på klassen</u>. Gruppearbejde hvor hver gruppe får hver deres emne. De skal forberede et oplæg for klassen, som minimum skal indeholde følgende.</p> <p>Protein: Koagulationsevne, evnen til at stivne, panering, kilder til protein (kød, fisk, æg, ost, brød, mælk, ris og bælgfrugter), legering af supper og saucer, lukning af overfladen på protein, luftbindeevne, mælket protein (kasein), opbagning og bagning</p> <p>Fedt: Stegeevne (forskellen på fedtstoffer i grader), emulsionsevne (holdbar vs uholdbar), kollagen, luftbindeevne, bageevne og konsistensforbedrende</p>	

	<p>Kulhydrat: Sakkarider (mono-, dis- og poly-sakkarider), sødeevne, konserveringsevne, karamelliserings evne og jævneevne</p> <p>Vand: Vand som opløsningsmiddel, marinering, sprængning, skylning/rensning, betydning for tilberedning, transportering af varme og tørrede produkter</p> <p>- For alle grupper er det frit om de vil tilføje flere emner.</p>	
5	<p>Fond</p> <p>- Kort præsentation og faglig snak omkring fonder, vi kommer ind på følgende</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lys fond: Fremstilling, anvendelse og opbevaring • Mørk fond: Fremstilling, anvendelse og opbevaring • Fiske fond: Fremstilling, anvendelse og opbevaring • Bouillon: Fremstilling, anvendelse og opbevaring • Skaldyrsfond: Fremstilling, anvendelse og opbevaring <p>- Emnet kobles efterfølgende op med næstehovedemne som er de 5 grundsaucer</p>	
6	<p>De 5 grundsaucer + roux</p> <p>- Præsentation i form af power point omkring lyse-, mørke- og ægtesaucer + roux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Velouté: Hvilken fond bruges der, urter, fremstilling, anvendelse, montering, legering og klassiske saucer/retter • Bechamel: Hvilken fond bruges der, fremstilling mælk/fløde, jævning, montering og klassiske saucer/retter • Espagnole: Hvilken fond bruges der, urter, fremstilling, anvendelse, jævning, tilsætning af sky og klassiske saucer/retter • Grundskysauce: Hvilken fond bruges der, fremstilling, jævning, indkogning, stegesky og klassiske saucer/retter • Ægtesaucer: Bearnaise og hollandaise, fremstilling, legering, klaring af smør, anvendelse og klassiske retter • Roux: Blond-, lys- og mørk roux, beurre manier og andre jævnings metoder som f.eks. maizena, ris, stivelsesholdige grøntsager etc. Der fortæles om fremstilling, anvendelse og smag <p>- Efter endt præsentation får eleverne en hjemmeopgave omkring emnet. Opgaven omhandler de ting der er gennemgået, med få spørgsmål de selv skal finde via google, kogeboøger eller spørge deres mester</p>	
7	<p>De 4 grundsupper</p> <p>- Præsentation i form af power point omkring velouté-, creme-, puré og consommé supper</p> <ul style="list-style-type: none"> • Velouté: Fremstilling, legering med æg og fløde, montering, garniturer og klassiske retter efter sæson 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Creme: Fremstilling, montering med fløde, garniture og klassiske retter efter sæson • Puré: Fremstilling, garniture, stivelsesholdige grøntsager og klassiske retter efter sæson • Consommé: Fremstilling, klaring med æggeghvider og klarekød, garniture og klassiske retter efter sæson <p>- Efter endt præsentation får eleverne en hjemmeopgave omkring emnet. Opgaven omhandler de ting der er gennemgået, med få spørgsmål de selv skal finde via google, kogebøger eller spørge deres mester</p>	
8	<p>Grundtilberedningsmetoder</p> <p>- Gennemgang af alle tilberedningsmetoder efter gastronombogen. Under hver tilberedningsmetode bliver der forklaret omkring processen, hvilke emner der passer til (kød, fisk og grøntsager) og fordele ved netop den tilberedningsmetode. Metoderne der bliver fremlagt er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tilberedning uden væske: Ovnstegning, pandestegning, stegning en cocotte, stegning på grill og friturestegning • Tilberedning med væske: Blanchering, dampning, pochering, kogning, braisering (lys og mørk) og "sous vide" <p>- Efter endt oplæg får eleverne en individuel opgave. De skal lave en tre-retters menu, menuen skal bestå af en fiske forret, hovedret med kød og en dessert (hovedemnerne varierer efter sæson). Opgaven skal tage udgangspunkt i den sæson vi befinder os i. Opgaven skal samtidigt indeholde: menukorttekst for alle 3 retter, hvilken type restaurant passer menuen til, en fuld fremgangsmåde for hovedretten hvis den skulle laves i køkkenet, en beskrivelse af alle anvendte tilberedningsmetoder og køkkenmæssige egenskaber, hygiejne og egenkontrol (fokuspunkter)</p> <p>- Denne opgave omhandler de ting der er blevet gennemgået på klassen og indeholder samtidig opgaver eleverne vil støde på, til deres fremtidige prøveeksamen på Gast1 og en svendeprøve på Gast3.</p> <p>- Eleverne har 1 uge til opgaven og den afleveres via Uddata</p>	
9	<p>Frugt og grønt</p> <p>- Kort præsentation på klassen i form af power point. Oplægget indeholder følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grøntsagers opbygning og sammensætning: <ul style="list-style-type: none"> - Cellulose, næringsstoffer og vitaminer • Grøntsagers kvalitetskendetegn: <ul style="list-style-type: none"> - Ung vs gammel, opbevaring, klargøring og sæson • Opdeling i kategorier med eksempler: Grøntsager, hvor man spiser det, der gror under jorden, grøntsager, hvor man spiser det, der gror over 	

	<p>jorden, salater, frugter, der anvendes som grøntsager, bælgfrugter, svampe og tang</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tilberedningsmetoder: <ul style="list-style-type: none"> - Dampning, blanchering, pochering, kogning, braisering, stegning, friture, bagning og indbagt • Frugters opbygning og sammensætning: <ul style="list-style-type: none"> - Cellulose, kulhydrat, vand, vitaminer, salte og frugtsyre • Frugters kvalitetskendetegn: <ul style="list-style-type: none"> - Holdbarhed, opbevaring, klargøring og sæson • Opdeling i kategorier med eksempler: <ul style="list-style-type: none"> - Bær, meloner, citrusfrugter, stenfrugter, kernefrugter, fede frugter og nødder og eksotiske frugter • Krydderurter og krydderier <ul style="list-style-type: none"> - Kvalitet, opbevaring, anvendelse, tørrede, stødte, hele, afskåren og friske 	
10	<p>Menu teori, med udgangspunkt i sæsoner og menu opsætning</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fælles snak på klassen omkring menu opsætning. Vi taler om hvordan en menu skal bygges op, alt efter hvor mange retter den skal indeholde. - Appetizer (snack, amuse bouche, canapé), forret, suppe, mellemret, hovedret, mellemret, skyller, pre-dessert, dessert og petit fours - Eleverne bliver herefter inddelt i grupper 2 og 2 og skal nu lave en 6 retters sæson menu, ud fra den klassiske menu opsætning i gastronombogen. - Eleverne fremlægger deres menu for klassen. 	
11	<p>Næringstoffernes funktion i kroppen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Præsentation på klassen af leveren og nyrens funktion i kroppen ift. kulhydrater, fedtstoffer og protein - Eleverne kommer i grupper og laver alle planche der beskriver vores fordøjelsessystem, dette omfatter: Munden, svælg, spiserør, mavesæk, lever, galdeblære, bugspytkirtel, tolvfingertarm, tyndtarm, tyktarm og endetarm - Oplæg omkring hvordan mad omdannes til energi i kroppen og hvordan vi skal udnytte dette, energibehov og fysisk aktivitet. Herunder taler vi også om BMI - Eleverne delles op i grupper og hver gruppe laver et oplæg omkring Energigivende stoffer og kroppens behov. Denne opgave kan også løses som Cooperative learning og deles op i kulhydrat, protein, fedtstoffer og vand. Her skal materialet udvikles ift. kroppen og ikke som ved køkkenmæssige egenskaber. 	
12	<p>Allergener og selvvalgte spisevaner</p> <ul style="list-style-type: none"> - Præsentation/snak på klassen omkring de forskellige allergener der findes, bl.a. laktose intolerance, gluten allergi, nøddeallergiker mm. - Præsentation/snak på klassen om forskellige selvvalgte (eller af religiøs overbevisning) spisevaner, dette omhandler bl.a. Vegetar, veganer, lakto ovo 	

	<p>vegetar, pescetar mm. Ved disse emner snakker vi også om alternative råvarer vi kan benytte os af, ud fra det personerne ikke spiser.</p> <p>- Dette emne kobles sammen med faget <i>Køkkenproduktion</i>, hvor eleverne arbejder med disse to emner i køkkenet. Et eksempel på dette kunne være: Gæsten er vegetar, lav en hovedret med hovedemnet blomkål, hvor gæsten stadig får den mængde protein, der ville svare til et stegt kyllingebryst.</p>							
	<p>13 Projekter I faget råvarelære er der stor mulighed for at lave projekter, der strækker sig over flere dage. De forskellige faglige mål lægger op til at blive lagt sammen til et eller flere projekter løbende. Dette kan både være individuelt eller i grupper. Opgaven kan både være skriftlig samt mundtligt og med præsentation på klassen.</p>							
	<p>14 Løbende i undervisningen Under forløbet vil eleverne 2-3 gange selv skulle bestille råvarer til en køkkentime. Her vil der blive lagt stor vægt på mængder, sæsoner og pris. Denne proces vil være med direkte tilkobling til fagene <u>kalkulation og it teknologier og køkkenproduktion.</u></p>							
<p>Feedback</p>	<p>Der bliver givet skriftlig feedback, på de opgaver der bliver afleveret i forløbet. Den mundtlige feedback vil typisk ske på klassen, hvor de overordnede fejl og mangler i opgaverne vil blive gennemgået. Hvis eleven har brug for yderligere feedback, vil der blive sat tid af til dette. I de afleverede opgaver vil læreren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rette elevernes opgave, enten med bestået/ikke bestået eller karakter - Give skriftlig feedback - Give løsninger på eventuelle udfordringer og fokusområder, der ikke lever op til fagets mål - Have en løbende dialog med eleverne under opgave skrivningen 							
<p>Løbende vurdering, Standpunkts karakter og Midtvejsevaluering</p>	<p>Bedømmelsesgrundlag For at opnå en fortrinlig præstation og dermed karakteren 12 i faget råvarelære, skal alle de ovenstående faglige mål, være opnået. Dette står beskrevet i <i>Faglige mål</i></p> <p>Karakterskala</p> <table border="1" data-bbox="359 1601 1404 1948"> <tr> <td data-bbox="359 1601 981 1691">Bedømmeskriterier formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.</td> <td data-bbox="981 1601 1404 1691"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 1691 981 1825">12</td> <td data-bbox="981 1691 1404 1825"><i>Karakteren 12 gives for den fremragende præsentation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med ingen uvæsentlige mangler</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 1825 981 1948">10</td> <td data-bbox="981 1825 1404 1948"><i>Karakteren 10 gives for den fortrinlige præsentation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, men nogle væsentlige mangler</i></td> </tr> </table>	Bedømmeskriterier formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.		12	<i>Karakteren 12 gives for den fremragende præsentation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med ingen uvæsentlige mangler</i>	10	<i>Karakteren 10 gives for den fortrinlige præsentation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, men nogle væsentlige mangler</i>	
Bedømmeskriterier formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.								
12	<i>Karakteren 12 gives for den fremragende præsentation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med ingen uvæsentlige mangler</i>							
10	<i>Karakteren 10 gives for den fortrinlige præsentation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, men nogle væsentlige mangler</i>							

7	Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler
4	Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler
02	Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål
00	Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål
-3	Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation

Løbende vurdering

Læreren vil løbende lave en vurdering af eleverne. Der lægges vægt på følgende emner:

- Tilstedeværelse i timerne (fravær)
- Aktivitet i timerne, både individuelt og i gruppe arbejde
- Faglig viden i form af fagets mål
- Lektie læsning + forberedelse til timerne
- Aflevering af opgaver til tiden (vil blive registreret i Uddata)
- Bedømmelse af opgaver afleveret

Læreren vil løbende gøre eventuelle elever opmærksom, hvis der er mangler på de ovennævnte kriterier.

Standpunktskarakter

I faget råvarelære på Gast1 vil der blive givet en standpunktskarakter ud fra 7-trinsskalaen.

Faget afsluttes med en skriftlig og praktisk prøve, der sammen med fagene *kalkulation og it teknologier og køkkenproduktion*, skal være med til at give en heldagsvurdering af eleven. Prøven er ikke nødvendigvis den endelige standpunktskarakter.

Bedømmelseskriterier for faget:

- *Skriftlige opgaver:* En opgave afleveret til tiden med uddybende indhold
- *Mundtlig:* Mundtlig tilstedeværelse i klasseundervisningen. Eleven skal deltage aktivt og have lav fraværsprocent
- *Teoretisk:* Eleven kan kvalitetsvurdere proteiner i form af kalv, okse, lam, gris, fisk-, skal- og bløddyr
- Eleven kan kvalitetsvurdere frugt og grøntsager
- Eleven kan forklare om økologi og kravene herom
- Eleven kan sikre korrekt opbevaring, rensning og klargøring af proteiner, frugter og grøntsager
- Eleven kan sikre den korrekte tilberedningsmetode for et givent emne
- Eleven kan medvirke til indkøb og bestilling af varer, samt disponering heraf ift. sæson
- Eleven kan håndtere affald i henhold til miljøforskrifter
- Eleven kan identificere og håndtere allergener og andre spisevaner, herunder vegetar, veganere osv.
- Eleven kan forklare om næringsstofferne virkning og betydning for kroppen

Midtvejsevaluering

Efter uge 5 vil der blive afholdt en midtvejsevaluering individuelt med hver elev. Eleven har her mulighed for at beskrive eget forløb og engagement i klasseundervisningen.

Klasselæreren vil her komme med en vurdering af eleven og hvad der skal lægges vægt på fremadrettet, for at opnå bedst mulige resultat.

Læreren vil fortælle eleven hvor de ligger karaktermæssigt på dette tidspunkt og dette bliver vurderet ud fra følgende kriterier:

- Tilstedeværelse i timerne (fravær)
- Aktivitet i timerne, både individuelt og i gruppe arbejde
- Faglig viden i form af fagets mål
- Lektie læsning + forberedelse til timerne
- Aflevering af opgaver til tiden
- Bedømmelse af opgaver afleveret

Hovedforløb 2.

Køkkenproduktion – Kok og Smørrebrød & Catering

Titel	HF2 – Kok Køkkenproduktion – avanceret/ekspert
Præsentation af forløbet	Praktisk arbejde - tilberedningsmetoder – køkkenteknisk forståelse – planlægning af køkkenproduktion – hygiejne - produkt – sensorik - økonomi/kalkulation - salgbarhed
Omfang	75 lektioner
Fag og fagenes mål	<p>1: Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse.</p> <p>2: Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder.</p> <p>3: Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.</p> <p>4: Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering.</p> <p>5: Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønske om special kost.</p> <p>6: Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter.</p> <p>7: Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser.</p> <p>8: Eleven kan forslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave.</p> <p>9: Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarerhygiejne og egenkontrol.</p> <p>10: Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt. ved anvendelse af teknologisk udstyr.</p> <p>11: Eleven kan producere ressourcebevidst.</p> <p>12: Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion.</p> <p>13: Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.</p>

Undervisningsforløbets opbygning og indhold	<p>Der arbejdes indgående med grundfaglige tilberedninger af både bundne og kreative opgaver samt discipliner ud fra givne hovedemner og råvarer. Disse tilpasset sæsonaktualitet ud fra "Gastronombogen" samt elevens egne noter gennem deres uddannelse.</p> <p>Ugeplan for de 75 lektioner indbefatter følgende:</p> <p>Tilberedningsmetoder:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pandestegning - Ovnstegning - Friturestegning - Sautering - Cocottestegning - Grillstegning - Blanchering - Kogning - Pochering - Dampning - Braisering – lys/mørk - Bagning <p>Øvrige teknikker og grundfaglige områder, der arbejdes med i ugerne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jævning - Legering - Emulgering - Montering - Klarifikation - Saltning - Syltning - Marinering - Glasering - Knivarbejde og håndtering af håndværktøj samt maskiner - Råvareudnyttelse og reducere af madspild - Planlægning af køkkenarbejde - Hygiejne og egenkontrol
Feedback	<p>Der gives vejledning før arbejdet påbegyndes, og feedback sker under og efter.</p> <p>Denne feedback sker mundtligt ift. anvendelse af metoder/teknikker, køkkentekniske processer samt håndtering af håndværktøj og/eller maskiner i de givne arbejdsopgaver.</p> <p>Herudover fokus på hygiejne og orden.</p> <p>Hovedfokus er primært på tilberedningsmetoder, teknik og grundfaglighed.</p> <p>Skriftlig feedback gives på elevens udarbejdede kalkulationer, når dette er et krav.</p> <p>Feedback varieres og vil være både individuel og samlet i plenum, alt efter stillet opgave.</p>
Evaluering og bedømmelsesgrundlag	<p>Du bliver vurderet på acceptabel grad af forståelse i faget.</p> <p>Der vurderes på det daglige arbejde, afleverede produkter samt engagement og selvstændighed.</p>

Bedømmelseskriterier	<p>I slutningen af hovedforløbet gives der en afsluttende standpunktskarakter, der bygger på en helhedsvurdering set over forløbets 10 uger.</p> <p><u>Eleven kan:</u></p> <p>Prissætte retter samt vise forståelse for anretningsformer anvendt til forskellige forretningstyper.</p> <p>Tage hensyn til ernæringsmæssige aspekter samt sensoriske overvejelser.</p> <p>Arbejde ud fra gældende hygiejneregler samt belysning af nødvendigheden heraf.</p> <p>Udføre egenkontrol.</p> <p>Arbejde sikkerhedsmæssigt og ergonomisk korrekt.</p> <p>Udvide forståelse for kildesortering og anvende brugbart svind i køkkenproduktionen.</p> <p>Løse faglige opgaver individuelt og i samarbejde med andre.</p> <p>Udføre råvarekontrol.</p> <p>Vurdere produktet mundtligt ift. valg af råvarer og metode samt forståelse for disse.</p> <p>Tage selvstændigt ansvar, vise initiativ til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Der lægges vægt på kvalitetssans og kreativitet.</p> <p>Fremstille retter af forskellige typer råvarer i sæson samt demonstrere faglige færdigheder, vurdere problemer, planlægge og løse opgaver på avanceret niveau.</p>
-----------------------------	--

Råvarelære 2 – Kok og Smørrebrød & Catering

Titel	HF2 – Kok Råvarelære 2 - avanceret
Præsentation af forløbet	kvalitet – sæson – anvendelse - ernæring – madkultur - sensorik
Omfang	25 lektioner
Fag og fagenes mål	<p>1: Eleven kan vurdere råvarer til madproduktion ud fra sæson, kvalitet, økonomi og anvendelsesmuligheder.</p> <p>2: Eleven kan vælge råvarer og tilberedningsmetoder, der bevarer den næringsmæssige værdi bedst muligt.</p> <p>3: Eleven kan anvende fagudtryk til at beskrive en råvare og et måltids sensoriske kvalitet.</p> <p>4: Eleven kan forklare lokale (nordiske) råvares betydning for dansk madkultur.</p>
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	<p>Der arbejdes indgående med grundfaglig forståelse af råvarernes beskaffenhed, kvalitet og anvendelse.</p> <p>Herunder viden om metoder/teknikker ift. råvarer og køkkenteknisk forståelse i arbejdet med disse. Endvidere fokuseres der på grundfaglig sensorisk forståelse ift. anvendelse og råvarer generelt.</p> <p>Der vil indgå både bundne og kreative opgaver samt discipliner ud fra givne hovedemner og råvarer. Disse tilpasset sæsonaktualitet ud fra "Gastronombogen" samt elevens egne noter gennem deres uddannelse.</p> <p>Undervisningen vil være en kombination af lærergennemgang, elevoplæg, gruppearbejde samt elevaktiviteter med primær fokus på elevens engagement og selvstændighed på avanceret niveau.</p> <p>Ugeplan for de 25 lektioner indbefatter følgende:</p> <p>De 4 slagtedy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slagtning - Opbygning – celler og bindevæv - Kvalitetskendetegn på de 4 slagtedy - Egenkontrol - Opbevaring – køl – tørring – modning - vakuumering - Racer - Kvaliteter - Opdeling

- Portionsudskæringer – herunder indmad
- Egnede tilberedningsmetoder til de enkelte udskæringer
- Pris og kalkulation
- Eksempler på nordisk og lokal anvendelse

Fisk, skal- og bløddyr (danske farvande):

- Kvaliteter og sæson
- Opbevaring
- Egenkontrol
- Pris og kalkulation
- Anvendelse koblet til tilberedningsmetoder og teknikker.

Fjerkræ og æg:

- Kvaliteter og sæson
- Racer/typer
- Opbevaring
- Egenkontrol
- Pris og kalkulation
- Anvendelse koblet til tilberedningsmetoder og teknikker.

Hår- og fjervildt:

- Kvaliteter og sæson
- Opdeling
- Portionsudskæringer – herunder indmad
- Egnede tilberedningsmetoder til de enkelte udskæringer
- Opbevaring
- Egenkontrol
- Pris og kalkulation
- Anvendelse koblet til tilberedningsmetoder og teknikker.

Grøntsager, bær og frugt:

- Kvaliteter og sæson
- Opbevaring
- Egenkontrol
- Pris og kalkulation
- Anvendelse koblet til tilberedningsmetoder og teknikker.

Grundfonder, supper og saucer:

- Jævning, legering, montering
- Pris og kalkulation
- Egenkontrol
- Anvendelse koblet til tilberedningsmetoder, teknikker og retter/menuer.

Sensorisk forståelse:

- Grundsmage, teksturer og mundfølelse ift. anvendelse koblet til tilberedningsmetoder og teknikker.

Næringsstoffernes køkkentekniske egenskaber:

- Forståelsen for, hvad der sker med råvaren under diverse tilberedningsmetoder, teknikker og temperaturer.

Mundtlige øvelser

Gastronomisk engelsk – Kok og Smørrebrød & Catering

Titel	HF2 – Kok Gastronomisk engelsk - rutineret
Præsentation af forløbet	Fagsprog – råvarer - menu – opskrifter – oversættelse - gæsteforklaring - praktik
Omfang	25 lektioner
Fag og fagenes mål	<p>1: Eleven kan forstå og anvende mad- og drikkevareudtryk på engelsk.</p> <p>2: Eleven kan læse og forstå almindeligt forekommende fagtekster af branchemæssig relevans.</p> <p>3: Eleven kan anvende viden om, hvordan gæster/turister betjenes ud fra kulturel baggrund, traditioner og ønsker.</p> <p>4: Eleven kan gæsteforklare om mad og drikkevarer på engelsk.</p>
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	<p>Der arbejdes indgående med grundfaglige engelske udtryk og termer i både bundne og ikke bundne opgaver – primært fokus på mundtlighed.</p> <p>Herunder stillede opgaver ud fra givne hovedemner, øvrige råvarer, tilberedningsmetoder/teknikker og forretningstype.</p> <p>Faget foregår 50/50 i teori og praktik.</p> <p>Planen for de 25 lektioner indbefatter følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Udarbejdelse af personligt kompendium indeholdende: <i>tilberedningsmetoder, teknikker, råvarer opdelt i kategorier, håndværktøj og maskiner.</i> - Diverse aktuelle videoer om gastronomi, sensorik, madhistorie og tradition. - Udarbejdelse og oversættelse af diverse menuer ift. gæsteforklaring. - Praktisk køkkenarbejde med fokus på engelske fagudtryk og præsentation og uddybelse af diverse retter og/eller menuer. - Optagelse af egen gastronomisk video eller "step-by-step-opgave".
Feedback	<p>Der gives vejledning før arbejdet påbegyndes, og feedback sker under og efter.</p> <p>Denne feedback sker mundtligt ift. råvareforklaring og anvendelse af diverse køkkenfaglige udtryk og termer på engelsk i de givne arbejdsopgaver.</p>

	<p>Herunder inddragelse af forskellige retter – engelske og danske/europæiske. Hovedfokus er på den mundtlige del og elevens forberedelse til de pågældende lektioner. Skriftlig og/eller mundtlig feedback gives på elevens udarbejdede materialer samt arbejdsproces, samarbejdsevne, gæsteforklaring og forståelse af engelske fagudtryk.</p> <p>Feedback varieres og vil være både individuel og samlet i plenum, alt efter stillet opgave.</p>
<p>Evaluering og bedømmelsesgrundlag</p> <p>Bedømmelseskriterier</p>	<p>Du bliver vurdereret på acceptabel grad af forståelse i faget. Der vurderes på det daglige arbejde i såvel teori som praktik med fokus på mundtlig forklaring, præsentation og fagudtryk. Derudover er bedømmelsen på elevens afleverede materialer samt engagement og selvstændighed.</p> <p>I slutningen af hovedforløbet gives der en afsluttende standpunktskarakter, der bygger på en helhedsvurdering set over forløbets 10 uger.</p> <p><u>Eleven kan:</u></p> <p>Arbejde med tekster og emner af erhvervsmæssig relevans med særligt fokus på fagsprog i relation til madbranchen.</p> <p>Anvende madfaglige udtryk til afsæt for kommunikation i praktisk køkkenarbejde herunder tilberedningsmetoder, gloser for udstyr/værktøj og råvarer.</p> <p>Præsentere menuer og anvendte metoder og teknikker ift. fremstilling af retter og menuer.</p> <p>Forklare retters sensoriske kvalitet.</p> <p>Udarbejde engelske opskrifter samt oversætte disse.</p> <p>Formulere korrekte arbejdsgange i køkkenet på engelsk.</p> <p>Læse kogebøger og artikler om fagrelevante emner.</p>

Dansk – Fransk gastronomisk udvikling – Kok og Smørrebrød & Catering

Titel	HF 2 – Kok Dansk – fransk gastronomisk udvikling - rutineret/avanceret
Præsentation af forløbet	Menu opbygning – råvaresæson – madtrends - sensorik
Omfang	25 lektioner
Fag og fagenes mål	<p>1: Eleven kan ud fra viden om den historiske gastronomiske udvikling forklare og vurdere aktuelle trends og tendenser på den danske og internationale madscene.</p> <p>2: Eleven kan sammensætte menuer ud fra en klassisk madtradition med inddragelse af råvarer fra forskellige sæsoner.</p> <p>3: Eleven kan anvende branchens fagudtryk på fransk og dansk.</p>
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	<p>Der arbejdes indgående med grundfaglige udtryk og termer i både bundne og ikke bundne opgaver.</p> <p>Herunder stillede opgaver ud fra givne hovedemner, råvarer og forretningstype og/eller madtrends - disse tilpasset sæsonaktualitet ud fra "Gastronombogen" samt elevens egne noter gennem deres uddannelse.</p> <p>Planen for de 25 lektioner indbefatter følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Råvarer, specialiteter og sæson - Gastronomiske fagudtryk - Tilberedningsmetoder og teknikker koblet til givne råvarer og sæsonforståelse - Sensorik: form, farve, anretning, proportioner, grundsmage, mundfølelse, mætningsgrad, temperaturer - Grundfaglig opbygning af menuer koblet til anledning og/eller virksomhedstype - Udarbejdelse af diverse menuer
Feedback	Der gives vejledning før arbejdet påbegyndes, og feedback sker før, under og efter.

	<p>Denne feedback sker mundtligt ift. råvareforståelse og anvendelse af diverse køkkenfaglige udtryk og termer i de givne arbejdsopgaver. Herunder inddragelse af forskellige madtrends, der er oppe i den pågældende periode.</p> <p>Hovedfokus er primært på menuernes opbygning, fagudtryk, sæson og sensoriske forståelse. Skriftlig og/eller mundtlig feedback gives på elevens udarbejdede materialer samt arbejdsproces og samarbejdsevne.</p> <p>Feedback varieres og vil være både individuel og samlet i plenum, alt efter stillet opgave.</p>
<p>Evaluering og bedømmelsesgrundlag</p> <p>Bedømmelseskriterier</p>	<p>Du bliver vurdereret på acceptabel grad af forståelse i faget. Der vurderes på det daglige arbejde, afleverede materialer samt engagement og selvstændighed.</p> <p>I slutningen af hovedforløbet gives der en afsluttende standpunktskarakter, der bygger på en helhedsvurdering set over forløbets 10 uger.</p> <p>Eleven kan:</p> <p>Udvide forståelse for klassisk opbygning af menuer og menukort.</p> <p>Sammensætte en sensorisk vellykket menu ud fra dansk og fransk madtradition og sæsonråvarer.</p> <p>Planlægge menuer, hvor der tages hensyn til diverse anledninger, virksomhedstyper og økonomi.</p> <p>Anvende branchens køkkenfaglige udtryk for at kunne formulere menukorttekster samt læse og udarbejde opskrifter og menuer.</p>

Valgfag: Brød og Madbrød - Kok og Smørrebrød & Catering

Titel	HF2 – Kok Valgfag: brød og madbrød - begynder
Præsentation af forløbet	Teknik – hævemethoder – ernæring - sensorik
Omfang	25 lektioner
Fag og fagenes mål	<p>1: Eleven kan fremstille forskellige dejtyper til bagning af brødtyper med og uden kostfibre og fuldkorn.</p> <p>2: Eleven kan fremstille forskellige brødtyper under hensyntagen til den ernæringsmæssige kvalitet og sensorik.</p> <p>3: Eleven kan fremstille forskellige typer af madbrød med anvendelse af forskellige hæve- og bagemetoder.</p> <p>4: Eleven kan efterleve principper for fødevarer sikkerhed inden for arbejdsområdet.</p>
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	<p>Der arbejdes indgående med grundfaglige udtryk og termer ift. bagning og bageteknikker - i både bundne og ikke bundne opgaver.</p> <p>Herunder praktisk stillede opgaver ud fra givne hovedemner og råvarer.</p> <p>Planen for de 25 lektioner indbefatter følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teoretisk gennemgang af gærdeje, bløddetje, grov- og fuldkorn samt rørte, rullede og piskede deje - Hævemetoder - Tilberedning af følgende deje: <ul style="list-style-type: none"> brioche, rugbrød, surdejsbrød, mørdej/tærtedej, butterdej, madbrød, kuvertbrød. - Ernæring - Egenkontrol - Baging samt køkkenteknik- og sensorisk vurdering af de forskellige deje
Feedback	<p>Der gives vejledning før arbejdet påbegyndes, og feedback sker under og efter.</p> <p>Denne feedback sker mundtligt ift. anvendelse af metoder/teknikker samt de køkkentekniske processer i de givne arbejdsopgaver.</p> <p>Hovedfokus er primært på ælte- og bageteknikker samt grundfaglig viden inden for bagning.</p>

	Feedback sker mundtligt og vil være både individuel og samlet i plenum, alt efter stillet opgave.
Evaluering og bedømmelsesgrundlag	<p>Du bliver vurdereret på acceptabel grad af forståelse i faget. Der vurderes på det daglige arbejde, afleverede materialer samt engagement og selvstændighed.</p> <p>I slutningen af hovedforløbet gives der en afsluttende standpunktskarakter, der bygger på en helhedsvurdering set over forløbets 10 uger.</p>
Bedømmelseskriterier	<p><u>Eleven kan:</u></p> <p>Arbejde med forskellige hævemetoder, meltyper, kornsorter og udvise forståelse herfor.</p> <p>Fremstille forskellige brødtyper med hensyntagen til ernæringsmæssig forskellighed samt tilpasse disse til diverse anledninger og virksomhedstyper.</p> <p>Fremstille dej og bage forskellige typer af brød, herunder brødtyper med fibre og fuldkorn.</p> <p>Fremstille dej og bage brød under hensyntagen til spisekvalitet og sensorik.</p> <p>Efterleve de gældende hygiejneregler inden for arbejdsområdet.</p>

Arbejds miljø – Kok og Smørrebrød og Catering

Beskrivelse af undervisningsforløb		
Titel	Arbejds miljø, sikkerhed og samarbejde – KOK2	
Præsentation af forløbet	Eleverne skal opnå bevidsthed omkring arbejds miljø i branchen – de skal kunne forholde sig til arbejds miljøet og se sig selv som en positiv medspiller i forhold til at forbedre arbejds miljøet på arbejdspladsen	
Omfang	Undervisningen har en varighed på 1 uge – svarende til 25 timers undervisning	
Fag og fagenes mål	<p><u>Arbejds miljø, sikkerhed og samarbejde</u> – rutineret niveau</p> <p>Eleven</p> <ul style="list-style-type: none"> - kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejds miljøet - kan beskrive et fysisk og psykisk arbejds miljø - kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejds gange, der forebygger belastninger - har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering - kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejds miljøet blandt kollegaer - kan identificere forskellige samarbejds relationer, herunder roller og konflikttyper - kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejds miljøloven - kan vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejds processer - kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre 	
Undervisningsforløbets opbygning	Beskrivelse af undervisningsforløb:	
	Emne	Undervisning
	Arbejds miljø i branchen Arbejds miljøorganisation	Oplæg, PP, dialog og opgaver Opstart på undervisningsforløbet Hvordan er arbejds miljøet i branchen? Hvilke særlige udfordringer er der? Hvad kan branchen og I selv gøre? Arbejds miljøorganisation – hvilke krav og muligheder er der? Hvordan er I organiseret på de enkelte arbejdspladser?
	Arbejds miljø i branchen	Oplæg, PP, dialog og opgaver Artikler fra avis Drøftelse af arbejds miljø Besøg på/fra 3F + evt. Horesta Kan evt. planlægges sammen med Tjener1
Arbejdsskader og anmeldelse	Arbejdsskader og forsikring Hvordan ser det ud med arbejdsskader i branchen Se tal på AT' hjemmeside	

	Arbejds miljøloven Fysisk arbejdsmiljø. Ergonomi og forebyggelse	Oplæg, PP, dialog og opgaver Arbejds miljøloven og arbejdsmiljøorganisation Fysisk arbejdsmiljø, udfordringer Ergonomi og arbejdsbevægelser Udfordringer i forhold til nedslidning – tunge løft, ensidigt gentaget arbejde mv. Forebyggelse af nedslidning Hvad kan arbejdspladsen og I selv gøre?	
	Sundhed på arbejdspladsen	Sundhed på arbejdspladsen – herunder KRAMS begreber Fokus på brug af rusmidler i branchen Hvad kan arbejdspladsen og I selv gøre? Besøg fra Rusmiddelcentret	
	Psykisk arbejdsmiljø	Oplæg, PP, film, dialog og opgaver Psykisk arbejdsmiljø, udfordringer Hvad er psykisk arbejdsmiljø? Hvordan opleves det psykiske arbejdsmiljø i branchen? Hvilke udfordringer ser I? Stress, mobning, sexchikane – hvordan opleves det og hvad kan der gøres for at forbedre forholdene i branchen?	
	Kommunikation, god tone og konstruktiv dialog Samarbejde og roller	Oplæg, PP, film, dialog og opgaver Kommunikation – hvordan er kommunikationen i branchen Kendskab til kommunikationsmodeller Hvordan kan de bruges? God tone og konstruktiv dialog Samarbejde – hvordan er samarbejdet i virksomheden? Hvilke roller er der på arbejdspladsen og hvad skal der til for at ændre på rollerne?	
	Konflikter og konflikthåndtering	Hvilke konflikter er der i virksomhederne? Hvordan oplever I konflikterne? Hvordan håndteres konflikter? Hvad kan virksomheder og I selv gøre?	
	APV	Oplæg, PP, dialog og opgaver Arbejdspladsvurdering Lovgivning omkring APV Hvordan fungerer det på jeres arbejdspladser? Udarbejde en APV på jeres arbejdsplads på skolen Forskellige modeller Afprøve dialogmodellen og udarbejde handlingsplan, der sendes videre til faglærere og leder på uddannelsen	
	APV Registrering af produkter og faresymboler Kemisk risikovurdering	Opsamling og færdiggørelse af APV Krav om registrering af produkter og kemisk risikovurdering Hvordan kan det gøres? Hvordan gør I hjemme i virksomhederne?	
	Afslutning	Afslutning og evaluering	
Til faget hører der en bog: Arbejds miljø og der udleveres forskelligt materiale, herunder aktuelle artikler mv.			

Hertil kommer elevens indsigt i relevant lovgivning inden for området. Elevens deltagelse i undervisningen og evne til at løse mundtlige og skriftlige opgaver i faget vil også danne grundlag for elevens samlede vurdering.

Eleven

- kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejdsmiljøet
- kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø
- kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange, der forebygger belastninger
- har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering
- kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer
- kan identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper
- kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejdsmiljøloven
- kan vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser
- kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre

Se også nedenstående skala.

Karakter	Beskrivelse af karakter	Målopfyldelse
12	Karakteren 12 gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med få uvæsentlige mangler.	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan på højt niveau redegøre for begrebet APV og hvordan APV kan være medvirkende til at forbedre arbejdsmiljøet • Eleven kan grundigt beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø • Eleven kan udførligt forklare hvordan hensigtsmæssige arbejdsopstillinger tilrettelægges, så belastninger forebygges • Eleven kan udførligt redegøre for relevant lovgivning • Eleven har dybdegående indsigt i, hvordan sprogbrug og tone påvirke arbejdsmiljøet blandt kolleger • Eleven kan på et højt niveau redegøre for, hvordan man handler hensigtsmæssigt i forhold til konflikter • Eleven udviser generelt et meget højt niveau af selvstændighed og engagement i timerne. Desuden har eleven gennemført og afleveret samtlige skriftlige opgaver. • Eleven har deltaget aktivt i debatter i undervisningen, og gennemført individuelle og gruppeopgaver med minimal vejledning
10	Karakteren 10 gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, men nogle mindre væsentlige mangler.	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan på højt niveau redegøre for begrebet APV og hvordan APV kan være medvirkende til at forbedre arbejdsmiljøet • Eleven kan grundigt beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø • Eleven kan forklare hvordan hensigtsmæssige arbejdsgange tilrettelægges, så belastninger forebygges • Eleven kan redegøre for relevant lovgivning • Eleven har dybdegående indsigt i, hvordan sprogbrug og tone påvirke arbejdsmiljøet blandt kolleger • Eleven kan på et højt niveau redegøre for, hvordan man handler i forhold til konflikter • Eleven udviser generelt et højt niveau af selvstændighed og engagement i timerne. Desuden har eleven gennemført og afleveret samtlige skriftlige opgaver. • Eleven har deltaget aktivt i debatter i undervisningen, og gennemført individuelle og gruppeopgaver med vejledning
7	Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan redegøre for begrebet APV og hvordan APV kan være medvirkende til at forbedre arbejdsmiljøet • Eleven kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø • Eleven kan forklare hvordan hensigtsmæssige arbejdsgange tilrettelægges, så belastninger forebygges

	opfyldelse af fagets mål, med en del mangler	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan redegøre for relevant lovgivning • Eleven har indsigt i, hvordan sprogbrug og tone kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kolleger • Eleven kan redegøre for, hvordan man handler hensigtsmæssigt i forhold til konflikter • Eleven udviser et generelt niveau af selvstændighed og engagement i timerne. Desuden har eleven gennemført og afleveret skriftlige opgaver. • Eleven har deltaget på et tilfredsstillende niveau i undervisningen, og gennemført individuelle og gruppeopgaver med en del vejledning 	
4	Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler.	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan redegøre for begrebet APV og hvordan APV kan være medvirkende til at forbedre arbejdsmiljøet • Eleven kan på et jævnt niveau beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø • Eleven kan på et lavt niveau forklare hvordan hensigtsmæssige arbejdsgange tilrettelægges, så belastninger forebygges • Eleven kan på et ringe niveau redegøre for relevant lovgivning • Eleven har ringe indsigt i, hvordan sprogbrug og tone kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kolleger • Eleven kan redegøre for, hvordan man handler hensigtsmæssigt i forhold til konflikter • Eleven udviser et generelt lavt niveau af selvstændighed og engagement i timerne. Desuden har eleven ikke gennemført og afleveret samtlige skriftlige opgaver. • Eleven har ikke deltaget i debatter i undervisningen, og har gennemført individuelle og gruppeopgaver med minimal vejledning. 	
02	Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål.	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven formår på et lavt niveau at redegøre for begrebet APV og hvordan APV kan være medvirkende til at forbedre arbejdsmiljøet • Eleven kan på et minimalt niveau beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø • Eleven kan på en minimalt tilfredsstillende måde, forklare hvordan hensigtsmæssige arbejdsgange tilrettelægges, så belastninger forebygges • Eleven kan sparsomt redegøre for relevant lovgivning • Eleven har minimal indsigt i, hvordan sprogbrug og tone kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kolleger • Eleven kan ikke redegøre for, hvordan man handler hensigtsmæssigt i forhold til konflikter • Eleven udviser lavt niveau af selvstændighed og engagement i timerne. Desuden har eleven ikke gennemført og afleveret samtlige skriftlige opgaver. • Eleven har udvist lav interesse for undervisningen og vejledningen 	
00	Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrere en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål.	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven formår ikke at redegøre for begrebet APV og hvordan APV kan være medvirkende til at forbedre arbejdsmiljøet • Eleven kan ikke beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø • Eleven kan ikke forklare hvordan hensigtsmæssige arbejdsgange tilrettelægges, så belastninger forebygges • Eleven kan ikke redegøre for relevant lovgivning • Eleven har ikke indsigt i, hvordan sprogbrug og tone kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kolleger • Eleven kan ikke redegøre for, hvordan man handler hensigtsmæssigt i forhold til konflikter • Eleven har ikke udvist engagement i timerne. Desuden har eleven ikke afleveret skriftlige opgaver. • Eleven har ikke udvist interesse for undervisningen og vejledningen 	
-3	Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation.	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven formår slet ikke at redegøre for begrebet APV og hvordan APV kan være medvirkende til at forbedre arbejdsmiljøet • Eleven kan slet ikke beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø • Eleven kan slet ikke forklare hvordan hensigtsmæssige arbejdsgange tilrettelægges, så belastninger forebygges • Eleven kan slet ikke redegøre for relevant lovgivning 	

		<ul style="list-style-type: none"> • Eleven har slet ikke indsigt i, hvordan sprogbrug og tone kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kolleger • Eleven kan slet ikke redegøre for, hvordan man handler hensigtsmæssigt i forhold til konflikter • Eleven har slet ikke udvist engagement i timerne. Desuden har eleven ikke afleveret skriftlige opgaver. • Eleven har slet ikke udvist interesse for undervisningen og vejledningen 	

Naturfag i produktionen – Kok og Smørrebrød & Catering

Titel	Naturfag i produktionen Gastronom 2. hovedforløb	
Præsentation af forløbet	Indhold: Viden om en række kemiske og fysiske begreber, der kan relateres til det daglige arbejde i køkkenet. Eleven får en dybere forståelse for forskellige råvarers opbygning og funktionalitet, således at eleven kan planlægge, tilberede og anrette menuer. Der udover er der fokus på, udarbejde næringsdeklarationer ud fra gældende lovgivning.	
Omfang	Faget strækker sig over 1 uge og har en varighed på 5 dages undervisning,	
Fag og fagenes mål	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan forklare og anvende de fysiske og kemiske processer, der foregår i forbindelse med forskellige produktionsformer. 2. Eleven kan forklare og anvende råvarers køkkentekniske egenskaber til at løse faglige problemstillinger. 3. Eleven kan forklare og arbejde eksperimentelt med råvarers køkkentekniske egenskaber og næringsstoffer ud fra en naturfaglig tankegang. 	
Undervisningsforløbets opbygning	Lektion 1	Efter en kort præsentation af fagets mål og indhold gennemgår vi emnet sensorik, hvor vi kommer omkring de 5 sanser og en lille øvelse i at smage. En øvelse i at finde sin egen tærskelværdi bliver præsenteret, og hver enkel elev smager på de 5 grundsmage i en vandig opløsning. Der samles op på resultaterne og hvad de kan bruges til. Vi slutter dagen af med filmen "Vi smager med munden- eller gør vi?"
	Lektion 2	Hvordan skal en tomatsuppe smage er det første vi starter med at blive enige om, og der laves en smagsprofil. Eleverne smager på lærerens tomatsuppe og laver en smagsprofil på denne. Dernæst arbejder eleverne med forskellige øvelser i køkkenet bl.a. at produktudvikle en tomatsuppe. Tomatsupperne rangordnes efter den fællesudarbejdede smagsprofil. Der laves blindtest af sukkerarter, og vi arbejder med sukkerets

	egenskaber vha. en koge og bage øvelse.	
Lektion 3	<p>Eleverne bliver introduceret til en triangeltest hvor formålet er, at finde det produkt der skiller sig ud fra de andre.</p> <p>Efter en teoretisk gennemgang af næringsdeklarationer arbejdes der i grupper med en opgave om f.eks. ketchup der skal analyseres og rangordnes i forhold til smag i en blindtest. Resultaterne fremlægges på klassen</p>	
Lektion 4	<p>Her arbejdes med flere forskellige opgaver i køkkenet. Vi ser på friskhedstest af æg, slår et æg ud på en tallerken hvorefter der måles på pH. Der arbejdes med æggehvindens piskeevne og skumstabilitet, der sammenlignes på friske og pasteuriserede hvider, og på effekten af tilsætning af sukker, salt og citronsaft. Hvad sker der med kødfarvens ændringer under varmebehandling, og hvilke betydning har det?</p> <p>Der gourmetsaltes og marineres på svinekoteletter og vi oplever hvilken betydning det får på spisekvaliteten.</p> <p>Hvordan påvirker grundsmagene hinanden? Det afprøver vi i en øvelse hvor vi tilsmager en kalvegryderet. Har hviletid betydning for smag, mørhed, saftighed og farve, det af prøves i et forsøg med en culotte og en svinekam.</p>	
Lektion 5	<p>Igennem en duftøvelse træner eleverne deres evne til at kunne sætte ord på forskellige krydderier i køkkenet. Eleverne bliver introduceret til Peter Klosses manden bag de 6 kulinariske succesfaktorer. Ud fra et oplæg om de 6 kulinariske succesfaktorer samt små film om emnet fra hjemmesiden "Smag for livet" arbejder eleverne med en gruppeopgave hvor der skal skrives en menu ud fra Klosses teorier. Opgaven fremlægges på klassen.</p> <p>Dagen afsluttes med en filmen " Sandheden om smag"</p> <p>Midtvejsevaluering</p>	
Lektion 6	<p>Ud fra en lærer stillet afleveringsopgave arbejder eleverne med " Måltidsmærket" i grupper, som bl.a. omhandler planlægning af menuplaner til en kantine, kalkulation af en ret, råvarernes køkkentekniske egenskaber, næringsstoffernes forandring ved tilberedning, Klosses 6 kulinariske faktorer, allergener samt en næringsdeklaration.</p> <p>Opgaven udføres i lektion 7 og 8</p>	
Lektion 7+8	<p>Der tilberedes et frokostmåltid fra opgaven om Måltidsmærket. Frokost måltidet anrettes og afleveres med en mundtlig begrundelse for hvilke valg der er truffet. Menuplanerne fremlægges for klassen</p>	

	Til faget hører bogen Naturfag i produktionen samt udleveret materiale. Der arbejdes både teoretisk og praktisk med faget.
Feed back	<p>Gennem individuel vejledning og vejledning i grupper sker der løbende i undervisningen feed-back, i forhold til elevens viden og evne til aktivt at handle på baggrund af den erhvervede viden både mundtlig og skriftligt. Der vil blive givet skriftlig feedback på opgaven om Måltidsmærket. Her vil læreren give en karakter samt give løsninger på eventuelle udfordringer og fokusområder, der ikke lever op til opgavens kriterier.</p> <p>Den mundtlige feedback vil ofte ske på klassen, hvor de overordnede fejl og mangler i de praktiske øvelser og teoretiske opgaver vil blive gennemgået. Hvis eleven har brug for yderligere mundtlig feedback vil der blive sat tid af til dette.</p> <p>Undervisningsforløbet starter altid med at synliggøre hvilke læringsmål der arbejdes med.</p>
Løbende evaluering	<p>Der vil løbende blive evalueret på:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elevens engagement samt udførelse af diverse praktiske øvelser og teoretiske opgaver i den daglige undervisning. - Tilstedeværelse i timerne - Fremlæggelser <p>Midtvejsevaluering</p> <p>Efter lektion 5 vil der blive afholdt en kort midtvejsevaluering individuelt med hver elev. Eleven har her mulighed for at beskrive eget forløb og engagement i undervisningen. Læreren vil her komme med en vurdering af eleven og hvad der skal lægges vægt på fremadrettet, for at opnå målene. Eleven vil blive vurderet på følgende kriterier.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tilstedeværelse i timerne (fravær) - Aktivitet i timerne, både individuelt og i gruppe arbejde - Faglig viden i form af fagets mål - Fremlæggelserne - Lektie læsning + forberedelse til timerne - <p>Den afsluttende evaluering og bedømmelse sker på basis af en vurdering af produkt og proces både i forbindelse med de praktiske øvelser i køkkenet samt øvelser/opgaver i teorien. Der ud over bliver eleven evalueret på deltagelse i undervisningen, Måltidsmærket både praktisk og skriftligt.</p> <p>Derudover er følgende bedømmelseskriterier at:</p>

Evaluering

Eleven kan arbejde systematisk med øvelser og opgaver og kan forklare, anvende og arbejde eksperimentelt med råvarers køkkentekniske egenskaber og de fysiske og kemiske processer, der foregår i forbindelse med forskellige produktionsformer.

I faget naturfag i produktionen vil der blive givet en standpunktskarakter

Gastronomisk innovation - Kok

Beskrivelse af undervisningsforløb		
Titel	Gastronomisk innovation	Kok
Præsentation af forløbet		I forløbet er der fokus på, at eleven på begynder niveau i kendte situationer, deltager i gastronomiske innovation. Eleven medvirker til at løse aktiviteter i almindelige branche situationer under vejledning. Der bygges videre på de fundamentale kundskaber, færdigheder og kompetencer som eleven har erhvervet på de tidligere hovedforløb.
Omfang		1 uge. Skemalægges gerne 1 gang i teori og resten i køkken
Fag og fagenes mål		<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan forklare begrebet innovation og kan bidrage til at udvikle nye ideer. • Eleven kan forklare forskellen på innovation og udvikling. • Eleven kan forklare og løse faglige problemstillinger på en gastronomisk måde. • Eleven kan anvende fagudtryk til at beskrive en råvarers og et måltids sensoriske kvalitet. • Eleven kan ud fra et faglig viden om sensorik udvikle og forfine smagsoplevelser. <p><i>Hovedforløbet har følgende kompetencemål, § 4:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Eleven kan vurdere typiske råvarer ud fra sæson, kvalitet og almindelige anvendelsesmuligheder. 2) Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter efter en given opskrift. 3) Eleven kan anvende almindelige materialer, værktøj og udstyr til at forarbejde råvarer og tilberede retter. 4) Eleven kan overholde gældende forskrifter for fødevarerhygiejne og egenkontrol. 5) Eleven kan samarbejde og arbejde i teams. 6) Eleven kan udføre arbejdsopgaver i henhold til forskrifter om arbejdspladssikkerhed. 8) Eleven kan tage hensyn til sundheds- og ernæringsmæssig værdi i madfremstillingen. 9) Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder. 12) Eleven kan selvstændigt udarbejde opskrifter til retter og sammensætte menuer. 15) Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.

		<p>16) Eleven kan inddrage viden om arbejdspladssikkerhed og viden om udvikling af et godt arbejdsmiljø på arbejdspladsen.</p> <p>17) Eleven kan planlægge, tilberede og anrette under hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild.</p> <p>18) Eleven kan anvende viden om råvarers køkkentekniske egenskaber til faglig problemløsning og gastronomisk innovation.</p> <p>19) Eleven kan anvende viden om udviklingen i branchens forretningstyper og virksomhedsdrift til at bidrage til optimalt ressourceforbrug og økonomi i produktionen.</p> <p>25) Eleven kan selvstændigt udarbejde opskrifter til smørrebrød, anretninger og retter til buffet.</p>
Undervisningsforløbets opbygning		<p>1: Indledningsvis gennemgås fagets mål. Dialog om elevforudsætninger vedr. kendskab og erfaringer med gastronomisk innovation</p> <p>Gastronomisk Innovation: Begrebs afklaring af forskellen på innovation, opgaveløsning og udvikling. Hvordan udvikles nye gastronomiske ideer.</p> <p>2: Hvad er kreativitet? Innovation og skabelse af nye retter Hvordan gribes det an? Hvad er vigtigt at holde fokus på? Hvilke overvejelser bør man gøre sig?</p> <p>3: Udgangspunkt i din praktikvirksomhed eller event Navn på idéen. Beskrivelse af idéen. Kan det sælges? Kan det laves? Kan det svarer sig? Lille SWOT-analyse af arrangementet. Kan dette arrangement realiseres?</p> <p>4: Deltage i almindeligt forekommende gastronomisk innovation problemstilling/udfordring</p> <p>5: Medvirke i kendt og overskuelig gastronomisk innovation</p>
Feed back		<p>Det pointeres at det er vigtigt at bidrage mundtlig i undervisningen og udvise engagement.</p> <p>Løbende følges der op med feedback på gruppe arbejdet.</p> <p>Eleverne vil i undervisningen give feedback til hinanden, inden underviseren kommer med sin vurdering.</p>

		<p>Efter gastronomisk innovation gives mundtlig feedback på faglige problemstillinger på en gastronomisk måde. Samt hvordan fagudtryk anvendes og sensorik og elevens evne til at forfine smagsoplevelser.</p> <p>Komme med forslag til forbedringer og ændringer, hvis dette er nødvendigt</p> <p>Til sidst afgives en karakter.</p>
<p>Løbende evaluering</p> <p>Evaluering</p>	<p>Bedømmelsesgrundlag: Eleven kan indgå i drøftelser med relevans for egen uddannelse</p> <p>Eleven har kendskab til de præsenterede begreber med udgangspunkt i branchen. Gruppens udarbejdede præsentation danner afsæt for vurderingen.</p> <p>Bedømmelseskriterier: I vurderingen indgår i hvor høj grad eleven har været involveret og bidraget med input af kvalitet i undervisningen. I relation til den mundtlige fremlæggelse vurderes graden af fordybelse såvel som korrekthed af besvarelser. At være velforberedt og vise tegn på at have sat sig ind i et</p>	<p><i>Bedømmelsesgrundlag:</i> Eleven kan indgå i drøftelser med relevans for egen uddannelse Eleven har kendskab til de præsenterede begreber med udgangspunkt i branchen. Gruppens udarbejdede præsentation danner afsæt for vurderingen.</p> <p><i>Bedømmelseskriterier:</i> I vurderingen indgår i hvor høj grad eleven har været involveret og bidraget med input af kvalitet i undervisningen. I relation til den mundtlige fremlæggelse vurderes graden af fordybelse såvel som korrekthed af besvarelser. At være velforberedt og vise tegn på at have sat sig ind i et stofområde vægtes ligeledes. Der er overordnet fokus på at kunne se sammenhænge mellem de gennemarbejdede emner og begreber.</p> <p>Der gives afsluttende karakter ifølge 7 – trins skalaen ud fra ovennævnte bedømmelsespunkter.</p>

	<p>stofområde vægtes ligeledes. Der er overordnet fokus på at kunne se sammenhænge mellem de gennemarbejdede emner og begreber.</p> <p>Der gives afsluttende karakter ifølge 7 – trins skalaen ud fra ovennævnte bedømmelses punkter.</p>	
--	---	--

Hovedforløb 3.

Køkkenproduktion, kok

Titel	Køkkenproduktion, avanceret niveau, kok
Præsentation af forløbet	Kernestof: Grundtilberedning og råvarehåndtering af både klassiske og kreative retter, både forretter, hovedretter og desserter
Omfang	Faget strækker sig over 6 uger
Fag og fagets mål	<p>Formål</p> <p>Formålet med faget er at eleven arbejder med grundtilberedningsmetoderne og sæsonvarer, således at eleven på avanceretniveau vil kunne gennemføre en given opgave på egen hånd.</p> <p>Eleven skal arbejde med klassiske grundtilberedningsmetoder og primært tilberede retter, der tager udgangspunkt i det klassiske køkken, med opskrifter fra gastronom bogen.</p> <p>Eleven skal arbejde med tilberedning af kolde, lune og varme retter samt anretning, smagssammensætning og portionering, både til buffet og tallerken – med brugen af almindeligt og avanceret teknologisk udstyr</p> <p>Der skal der arbejdes med viden omkring forskellige sæsonvarer, således at der opnås kendskab til, hvorledes den enkelte råvare kan anvendes, på bedst mulig måde – og tage stilling til de økologiske og</p> <p>Eleven skal vise de kan efterleve de gældende fødevarerhygiejne regler under produktionen, og tage højde for at arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.</p> <p>Eleven skal vise, at der kan arbejdes ressourcebevidst, både hvad angår råvarerne, optimal udnyttelse, samt producere i køkkenet uden unødigt forbrug af energiressourcer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse • Eleven kan ud fra viden om grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori der indgår flere forskellige tilberedningsmetoder • Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer • Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering. • Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæstens ønske om special kost • Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter • Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser • Eleven kan foreslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave • Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarerhygiejne og egenkontrol

- Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt anvendelse af teknologisk udstyr
- Eleven kan producere ressourcebevidst
- Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion
- Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt

**Under
visnin
gsforlø
bets
opbyg
ning**

Undervisningen består af praktisk arbejde relateret til fagene "bæredygtighed" og "mad til vegetar og veganer"

Der vil på forløbets 2 første dage være fuld fokus på tilberedningsmetoder og teknikker, der skal gøre de enkelt retter lettere for eleven at fremstille og forstå de "klassiske retter", i form af metoder og begreber

Der vil på 3. hovedforløb blive arbejdet med klassiske retter, således at alle tilberedningsmetoder er i spil, desuden vil der blive arbejdet med forretter og desserter

Inden opstart i køkkenet vil dagens "klassiske retter" blive gennemgået – således at eleven har mulighed for at stille spørgsmål til opskriften, hvis der er noget der ikke forstås i forhold til det hjemmearbejde eleven har skulle lave.

Eleven skal til hver undervisning gang have lavet mise en place, til de retter der er i spil den pågældende dag. Hvor der er fokus på råvarer, tilberedningsmetoder og arbejdsgang. Denne vil blive set af underviseren imens eleven arbejder i køkkenet.

Der vil på 3. hovedforløb blive arbejdet med følgende delvisfri emner i sæson

Vinter	Forår	Sommer	Efterår
Jordkokker	Asparges	Blomkål	Hokkaidogræska
Rødbeder	Rødspætte	Rejer	Blomkål
Porre	Blåmuslinger	Blåmuslinger	Knoldselleri
Kartofler	Kyllingebryst	Kartofler	Andebryst
Blåmusliner	Æg	Laks	Svampe
Hønsbouillon	Lammemørbrad	Jomfruhummer	Hønsouillon
Andebryst	Kyllingelever	Pighvar	Jordkokker
Andelever			
Svesker			

	<table border="1"> <tr> <td>Pærer</td> <td></td> <td></td> <td>Abrikoser</td> </tr> <tr> <td>Marcipan</td> <td></td> <td>Blommer</td> <td>Nødder</td> </tr> <tr> <td>Flødeost</td> <td>Rabarber</td> <td>Flødeost</td> <td>Æbler</td> </tr> <tr> <td>Appelsin</td> <td>Citron</td> <td>Jordbær</td> <td>Brombær</td> </tr> <tr> <td>Fløde</td> <td>Fløde</td> <td>Fløde</td> <td>Fløde</td> </tr> <tr> <td>Chokolade</td> <td>Chokolade</td> <td>Chokolade</td> <td>Chokolade</td> </tr> </table>	Pærer			Abrikoser	Marcipan		Blommer	Nødder	Flødeost	Rabarber	Flødeost	Æbler	Appelsin	Citron	Jordbær	Brombær	Fløde	Fløde	Fløde	Fløde	Chokolade	Chokolade	Chokolade	Chokolade
Pærer			Abrikoser																						
Marcipan		Blommer	Nødder																						
Flødeost	Rabarber	Flødeost	Æbler																						
Appelsin	Citron	Jordbær	Brombær																						
Fløde	Fløde	Fløde	Fløde																						
Chokolade	Chokolade	Chokolade	Chokolade																						
Feedb ack	<p>Der vil undervej i processen blive givet formativ feedback til eleven, i forhold til processer, hygiejne, råvarehåndtering.</p> <p>Der vil ved hver aflevering blive givet mundtlig feedback på de retter, som eleven afleverer. Derudover vil der efter endt undervisning være opsamling i plenum på dagens fokus punkt, hvad gik godt, hvad gik mindre godt – hvad skal vi være særlige opmærksomme på næste gang vi skal lave noget lignende – og især hvad har eleverne selv lært i dag af dagens undervisning</p> <p>Nå der afleveres klassiske retter vil der være fokus på dette i feedbacken.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Har eleven anrettes og portioneret som opskriften foreskriver? - Har eleven anvendt den anvendt tilberedningsmetode korrekt? - Har eleven tilsmagt retten som opskriften forskriver? - <p>Når der afleveres delvisfrie retter vil der er fokus på dette i feedbacken</p> <ul style="list-style-type: none"> - På brugen af den tilberedningsmetode eleven har valgt til hovedemnet - Er hovedemnet genkendelig i denne ret? - På portionering og råvarehåndtering - Give feedback på anretning - Give feedback på smag og konsistens - Komme med forslag til forbedringer og ændringer, hvis dette er nødvendigt <p>Eleverne vil også i undervisningen skulle give feedback til hinanden, således at der ses og smages på flere forskellige retter.</p>																								
Løben de vurderi ng, Midtve jsevalu ering og Standp	<p>Bedømmelsesgrundlag For at opnå en fortrinlig præstation og dermed karakteren 12 i faget Køkkenproduktion, skal alle de ovenstående faglige mål, være opnået. Dette står beskrevet i Faglige mål</p> <p>Karakterskala</p> <table border="1"> <tr> <td>Bedømmelseskriterier formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.</td> <td></td> </tr> </table>	Bedømmelseskriterier formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.																							
Bedømmelseskriterier formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.																									

unktsk arakter	12	<i>Karakteren 12 gives for den fremragende præsentation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler</i>
	10	<i>Karakteren 10 gives for den fortrinlige præsentation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, men nogle mindre væsentlige mangler</i>
	7	<i>Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler</i>
	4	<i>Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler</i>
	02	<i>Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål</i>
	00	<i>Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål</i>
	-3	<i>Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation</i>
<p>Læreren vil i den daglig undervisning lave en vurdering af eleverne, feed up og feed forward Der lægges vægt på følgende emner:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tilstedeværelse i timerne - Aktivitet i timerne, både individuelt og i gruppe arbejde - Faglig viden i form af fagets mål - Forberedelse til undervisningen; Mise en place og varekendskab - Bedømmelse af retter afleveret, feed back - <p>Standpunktskarakter I faget Køkkenproduktion vil der blive givet en standpunktskarakter ud fra 7-trinsskalaen.</p>		

Køkkenproduktion, smørrebrød & Catering

Titel	Køkkenproduktion, avanceret niveau, smørrebrød og catering
Præsentation af forløbet	Kernestof: Grundtilberedning og råvarehåndtering af både klassiske og kreative retter, herunder kolde og lune retter, smørrebrød, osteanretninger, sildeanretninger samt forretter, hovedretter og desserter
Omfang	Faget strækker sig over 4 uger
Fag og fagets mål	<p>Formål</p> <p>Formålet med faget er at eleven arbejder med grundtilberedningsmetoderne og sæsonvarer, således at eleven på avanceretniveau vil kunne gennemføre en given opgave på egen hånd.</p> <p>Eleven skal arbejde med klassiske grundtilberedningsmetoder og primært tilberede retter, der tager udgangspunkt i det klassiske køkken, med opskrifter fra gastronom bogen.</p> <p>Eleven skal arbejde med tilberedning af kolde, lune og varme retter samt anretning, smags sammensætning og portionering, både til buffet og tallerken – med brugen af almindeligt og avanceret teknologisk udstyr</p> <p>Der skal der arbejdes med viden omkring forskellige sæsonvarer, således at der opnås kendskab til, hvorledes den enkelte råvare kan anvendes, på bedst mulig måde – og tage stilling til de økologiske og</p> <p>Eleven skal vise de kan efterleve de gældende fødevarerhygiejne regler under produktionen, og tage højde for at arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.</p> <p>Eleven skal vise, at der kan arbejdes ressourcebevidst, både hvad angår råvarerne, optimal udnyttelse, samt producere i køkkenet uden unødigt forbrug af energiressourcer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse • Eleven kan ud fra viden om grundtilberedningsmetoder og råvarers køkkentekniske egenskaber tilberede og anrette smørrebrød, herunder klassisk smørrebrød • Eleven kan ud fra viden om grundtilberedningsmetoder tilberede varme og kolde retter til buffet, hvori der indgår flere forskellige tilberedningsmetoder • Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer • Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer til at forarbejde råvarer og tilberede retter • Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser • Eleven kan forklare og i praksis håndtere regler om fødevarerhygiejne og egenkontrol • Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt anvendelse af teknologisk udstyr • Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion • Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt

- Eleven kan producere ressourcebevidst.

Undervisningsforløbs opbygning

Undervisningen består af praktisk arbejde relateret til fagene "bæredygtighed" og "mad til vegetar og veganer"

Der vil på forløbs 2 første dage være fuld fokus på tilberedningsmetoder og teknikker, der skal gøre de enkelt retter lettere for eleven at fremstille og forstå de "klassiske retter", i form af metoder og begreber

Der vil på 3. hovedforløb blive arbejdet med klassiske retter, således at alle tilberedningsmetoder er i spil, desuden vil der blive arbejdet med

- Klassisk smørrebrød – både koldt og varmt
- Specialiteter
- Sildeanretninger
- Osteanretninger

Inden opstart i køkkenet vil dagens "klassiske retter" blive gennemgået – således at eleven har mulighed for at stille spørgsmål til opskriften, hvis der er noget der ikke forstås i forhold til det hjemmearbejde eleven har skulle lave.

Eleven skal til hver undervisning gang have lavet mise en place, til de retter der er i spil den pågældende dag. Hvor der er fokus på råvarer, tilberedningsmetoder og arbejdsgang. Denne vil blive set af underviseren imens eleven arbejder i køkkenet.

Der vil på 3. hovedforløb blive arbejdet med følgende delvisfri emner i sæson

Vinter	Forår	Sommer	Efterår
Jordskokker	Asparges	Asparges	Hokkaidogræskar
Rødbeder	Rødspætte	Rejer	Blomkål
Porre	Blåmuslinger	Blåmuslinger	Knoldselleri
Kartofler	Kyllingebryst	Kartofler	Andebryst
Blåmusliner		Laks	Svampe
Hønsbouillon		Pighvar	

	Andebryst							
	Pærer			Hindbær				
	Marcipan			Nødder				
	Flødeost	Rabarber	Flødeost	Æbler				
	Appelsin	Citron	Jordbær	Brombær				
	Fløde	Fløde	Fløde	Fløde				
	Chokolade	Chokolade	Chokolade	Chokolade				
Feedback	<p>Der vil undervej i processen blive givet formativ feedback til eleven, i forhold til processer, hygiejne, råvarehåndtering.</p> <p>Der vil ved hver aflevering blive givet mundtlig feedback på de retter, som eleven afleverer. Derudover vil der efter endt undervisning være opsamling i plenum på dagens fokus punkt, hvad gik godt, hvad gik mindre godt – hvad skal vi være særlige opmærksomme på næste gang vi skal lave noget lignende – og især hvad har eleverne selv lært i dag af dagens undervisning</p> <p>Nå der afleveres klassiske retter vil der være fokus på dette i feedbacken.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Har eleven anrettes og portioneret som opskriften foreskriver? - Har eleven anvendt den anvendt tilberedningsmetode korrekt? - Har eleven tilsmagt retten som opskriften foreskriver? - <p>Når der afleveres delvisfrie retter vil der er fokus på dette i feedbacken</p> <ul style="list-style-type: none"> - På brugen af den tilberedningsmetode eleven har valgt til hovedemnet - Er hovedemnet genkendelig i denne ret? - På portionering og råvarehåndtering - Give feedback på anretning - Give feedback på smag og konsistens - Komme med forslag til forbedringer og ændringer, hvis dette er nødvendigt <p>Eleverne vil også i undervisningen skulle give feedback til hinanden, inden læreren kommer med sin vurdering.</p>							
Løbende vurdering, Midtvejsev aluering og Standpunk tskarakter	<p>Bedømmelsesgrundlag For at opnå en fortrinlig præstation og dermed karakteren 12 i faget Køkkenproduktion, skal alle de ovenstående faglige mål, være opnået. Dette står beskrevet i Faglige mål</p> <p>Karakterskala</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Bedømmeskriterier formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>12</td> <td><i>Karakteren 12 gives for den fremragende præsentation, der demonstrerer udtømmende</i></td> </tr> </tbody> </table>				Bedømmeskriterier formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.		12	<i>Karakteren 12 gives for den fremragende præsentation, der demonstrerer udtømmende</i>
Bedømmeskriterier formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.								
12	<i>Karakteren 12 gives for den fremragende præsentation, der demonstrerer udtømmende</i>							

	<i>opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler</i>
10	<i>Karakteren 10 gives for den fortrinlige præsentation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, men nogle mindre væsentlige mangler</i>
7	<i>Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler</i>
4	<i>Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler</i>
02	<i>Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål</i>
00	<i>Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål</i>
-3	<i>Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation</i>
<p>Læreren vil i den daglig undervisning lave en vurdering af eleverne, feed up og feed forward Der lægges vægt på følgende emner:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tilstedeværelse i timerne - Aktivitet i timerne, både individuelt og i gruppe arbejde - Faglig viden i form af fagets mål - Forberedelse til undervisningen; Mise en place og varekendskab - Bedømmelse af retter afleveret, feed back - <p>Standpunktskarakter I faget Køkkenproduktion vil der blive givet en standpunktskarakter ud fra 7-trinsskalaen.</p>	

Bæredygtighed, kok og smørrebrød & catering

Titel	Bæredygtighed begynder niveau
Præsentation af forløbet	Kernestof: Eleven kan planlægge, anvende og fremstille retter ud fra principperne om en bæredygtig kost, således at der også minimeres madspild, og tænkes over produktionens energiforbrug, samt genanvendelse af evt overskydende produktion
Omfang	Faget strækker sig over 5 dage – 25 lektioner
Fag og fagenes mål	Formål At eleverne får kendskab til tilrettelægge og gennemføre en produktion af mad, således at de minimere deres madspild, samt at de er bevidste om valgt af deres råvarer i forhold til bæredygtighed, herunder klimaet samt miljøbelastning. Der vil blive lagt vægt på at håndtere spild, og sortere affald korrekt under produktionen, samt snak om genanvendelse. Desuden skal eleven vise at de kan håndtere og sortere affald korrekt efter de gældende regler der er på skolen.
Undervisningsforløbets opbygning	Undervisningen vil primært forgå i køkkenet og der vil være fokus på følgende ting imens eleverne arbejder – det vil være en del af den daglige køkkenundervisning <ul style="list-style-type: none"> • Dialog omkring valget af råvarer, hvorfor har man valgt dette produkt/råvarer i forhold til noget andet? Økologik/dansk – økologisk/konventionelt • Hvad vil det sige at et produkt er bæredygtigt? • Fokus på mængder der produceres, • Dialog omkring hvordan overskudproduktion kan genanvendes på en fornuftig måde i køkkenet • Unødvendigt energi forbrugt – forstår eleven at anvende energikilderne korrekt

	<ul style="list-style-type: none"> • Korrekt sortering af affald – herunder kig på hvilken ting der kommer i organgsaffald og om det eventuelt kunne være anvendt (skæresvind) eller genanvendt (overproduktion)
Feed back	<ul style="list-style-type: none"> • Imens der arbejdes vil der fokuseres på elevernes arbejdsgang, især mængder der produceres, samt resurse forbrug under processen. Der vil blive givet formativ feedback på processerne samt den opgaven de laver. • Løbende dialog og feed back på de retter/elementer eleverne laver i køkkenet • Vejledning og dialog under tilberedning af de forskellige emner, samt snak om hvorfor eleverne har valgt disse råvare i forhold til andre. • Feed forward hvad skal eleverne være opmærksomme på i forhold til mængder de producerer, unødvendig energi forbrug mm
Bedømmelsesgrundlag	<p>Løbende vurdering Læreren vil løbende lave en vurdering af eleven. Der vil blive lagt vægt på følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tilstedeværelse i timerne (fravær) - Aktivitet i timerne, både hvad gælder det praktiske samt det teoretiske arbejde, samt den dialog der kommer omkring feed back og feed forward. - Faglig viden i form af de faglige mål, der er sat for de forskellige opgaver. - Hvor forberedt er man til timerne, er hjemmeopgaverne udførte - Møder man op i korrekt uniform og overholder de udskrevne hygiejne regler. - Bliver der taget noter i undervisningen, både teoretisk, under processerne og når der afleveres retter/elementer og gives feed back på dem <p>Læreren vil løbende gøre eleverne opmærksom, hvis der er mangler på de ovennævnte kriterier.</p> <p>Standpunktskarakter I faget "bæredygtighed" vil der blive givet en standpunktskarakter ud fra 7-trinsskalaen. Standpunktskarakteren udtrykker eleverne opfyldelse af fagets mål. Faget skal beståes</p> <p>Bedømmelsesgrundlag</p>

Bedømmelseskriterier	For at opnå en fortrinlig præstation og dermed karakteren 12 i faget "bæredygtighed", skal alle de ovenstående faglige mål, være opnået. Dette står beskrevet i bedømmelseskriterier	
	Bedømmelseskriterier formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.	
	12	<i>Karakteren 12 gives for den fremragende præsentation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller uvæsentlige mangler</i>
	10	<i>Karakteren 10 gives for den fortrinlige præsentation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, men nogle mindre væsentlige mangler</i>
	7	<i>Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med enkelte mangler</i>
	4	<i>Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler</i>
	02	<i>Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimale acceptable grad af opfyldelse af fagets mål</i>
	00	<i>Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptable grad af opfyldelse af fagets mål</i>
	-3	<i>Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation</i>

Bæredygtighed, smørrebrød & catering

Titel	Bæredygtighed begynder niveau
Præsentation af forløbet	Kernestof: Eleven kan planlægge, anvende og fremstille retter ud fra principperne om en bæredygtig kost, således at der også minimeres madspild, og tænkes over produktionens energiforbrug, samt genanvendelse af evt overskydende produktion
Omfang	Faget strækker sig over 5 dage – 25 lektioner
Fag og fagenes mål	Formål At eleverne får kendskab til tilrettelægge og gennemføre en produktion af mad, således at de minimere deres madspild, samt at de er bevidste om valgt af deres råvarer i forhold til bæredygtighed, herunder klimaet samt miljøbelastning. Der vil blive lagt vægt på at håndtere spild, og sortere affald korrekt under produktionen, samt snak om genanvendelse. Desuden skal eleven vise at de kan håndtere og sortere affald korrekt efter de gældende regler der er på skolen.
Undervisningsforløbet opbygning	Undervisningen vil primært forgå i køkkenet og der vil være fokus på følgende ting imens eleverne arbejder – det vil være en del af den daglige køkkenundervisning <ul style="list-style-type: none"> • Dialog omkring valget af råvarer, hvorfor har man valgt dette produkt/råvarer i forhold til noget andet? Økologisk/dansk – økologisk/konventionelt • Hvad vil det sige at et produkt er bæredygtigt? • Fokus på mængder der produceres, • Dialog omkring hvordan overskudproduktion kan genanvendes på en fornuftig måde i køkkenet • Unødvendigt energi forbrugt – forstår eleven at anvende energikilderne korrekt • Korrekt sortering af affald – herunder kig på hvilken ting der kommer i organgsaffald og om det eventuelt kunne være anvendt (skæresvind) eller genanvendt (overproduktion)

Feed back	<ul style="list-style-type: none"> • Imens der arbejdes vil der fokuseres på elevernes arbejdsgang, især mængder der produceres, samt resurse forbrug under processen. Der vil blive givet formativ feedback på processerne samt den opgaven de laver. • Løbende dialog og feed back på de retter/elementer eleverne laver i køkkenet • Vejledning og dialog under tilberedning af de forskellige emner, samt snak om hvorfor eleverne har valgt disse råvare i forhold til andre. • Feed forward hvad skal eleverne være opmærksomme på i forhold til mængder de producerer, unødvendig energi forbrug mm
Bedømmelsesgrundlag	<p>Løbende vurdering Læreren vil løbende lave en vurdering af eleven. Der vil blive lagt vægt på følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tilstedeværelse i timerne (fravær) - Aktivitet i timerne, både hvad gælder det praktiske samt det teoretiske arbejde, samt den dialog der kommer omkring feed back og feed forward. - Faglig viden i form af de faglige mål, der er sat for de forskellige opgaver. - Hvor forberedt er man til timerne, er hjemmeopgaverne udførte - Møder man op i korrekt uniform og overholder de udskrevne hygiejne regler. - Bliver der taget noter i undervisningen, både teoretisk, under processerne og når der afleveres retter/elementer og gives feed back på dem <p>Læreren vil løbende gøre eleverne opmærksom, hvis der er mangler på de ovennævnte kriterier.</p> <p>Standpunktskarakter I faget "bæredygtighed" vil der blive givet en standpunktskarakter ud fra 7-trinsskalaen. Standpunktskarakteren udtrykker eleverne opfyldelse af fagets mål. Faget skal beståes</p>

Bedømmelseskr	Bedømmelsesgrundlag	For at opnå en fortrinlig præstation og dermed karakteren 12 i faget "bæredygtighed", skal alle de ovenstående faglige mål, være opnået. Dette står beskrevet i bedømmelseskr
	Bedømmelseskr formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.	
	12	<i>Karakteren 12 gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller uvæsentlige mangler</i>
	10	<i>Karakteren 10 gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, men nogle mindre væsentlige mangler</i>
	7	<i>Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med enkelte mangler</i>
	4	<i>Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler</i>
	02	<i>Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimum acceptable grad af opfyldelse af fagets mål</i>
	00	<i>Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål</i>
	-3	<i>Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation</i>

Mad til vegetarer og veganere, kok

Titel	Mad til Vegetarer og veganer Avanceret niveau
Præsentation af forløbet	Kernestof: Eleven kan planlægge og fremstille retter til den valgte målgruppe, så kravene lever op til normalkosten og gæsten bliver sensorisk udfordret.
Omfang	Faget strækker sig over 5 dage – 25 lektioner
Fag og fagenes mål	<p>Formål</p> <p>At eleverne får kendskab til forskellen på en vegetar og veganer og kan ud fra viden planlægge og fremstille sensoriske retter der lever op til anbefalinger indenfor normalkosten. Der vil være fokus på anretningsformer og teknikker, der kan anvendes i forhold til den valgte målgruppe. Der lægges vægt på de valgte tilberedningsmetoder og teknikker, samt respekt for og udnyttelse af råvarer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan forklare forskellen på en veganer og vegetarer • Eleven kan ud fra viden om vegetariske kostformer planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, der lever op til anbefalingen om normalkost • Eleven kan ud fra viden om råvarer tilberede frugt, grøntsager og bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter, og • Eleven kan anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugeren får en sensorisk oplevelse
Undervisning sforløbets opbygning	<p>Undervisningen består af klasserumsundervisning, samt køkkenpraktik og teoretisk stillede opgaver.</p> <p>Undervisningen gennemgår følgende emner:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forskellen på vegetar og veganer - Varekendskab i sæson i den pågældende periode - Anretningsteknik og sammensætning af det/den "perfekte" måltid/ret/element <p>Der skal til hver praktiske lektion hjemme laves fremgangsmåder, samt beskrivelse af hvilken type gæst maden skal serveres for.</p> <p>Lektionsplan:</p>

	1	<p>3 timer</p> <p>Snak om forskellen på kreativitet, samt hvordan en ret opbygges.</p> <p>Lærestyret undervisning med dialog med eleverne.</p> <p>Evt brug det power point der fortæller om TANKE – TILBEREDNING - TALLERKEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensorik • Anretningsformer • Råvarer og tilberedningsmetoder <p>Hvad er en vegetar/veganer?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lave plancher med hvad der må spises under hver kategori <p>Opgaven til de næste dage udleveres, og eleverne får tid til at komme i gang med opgaven.</p> <p>Der vil være 1 times gruppe arbejde hvor den 4 retters menu skal igangsættes.</p>								
	2	<p>6 timer</p> <p>Eleverne arbejder individuelt med den stillede opgave, der skal lave mise en place for at man må komme med i køkkenet – her uddyber eleverne også råvarekendskab på de produkter de bruger, således de skal reflektere over råvarer valg i forhold til valgt målgruppe.</p> <p>Fokus på stivelseholdige elementer</p> <p>Følgende råvarer der skal arbejdes med – 2 skal kunne spises af vegetar og 2 af veganer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kartoffler • Poltenta • Linser eller bønner • Ris el. korn el. kerner <p>Når eleverne aflevere deres element er der dialog omkring, hvordan den passer i forhold til den valgte målgruppe. Der vil blandt andet blive evalueret på om der er brugt de korrekte tilberedning metoder til emnet og om elementet er sensorik godt sammensat.</p>								
	3	<p>6 timer</p> <p>Eleverne arbejder individuelt med den stillede opgave, der skal lave mise en place for at man må komme med i køkkenet – her uddyber eleverne også råvarekendskab på de produkter de bruger, således de skal reflektere over råvarer valg i forhold til valgt målgruppe.</p> <p>Der skal være 1 af retterne som er kolde</p> <p>Fokus på grøntsager retter/elementer</p> <p>Følgende råvarer kunne evt bruges</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>1. kvartal</th> <th>2. kvartal</th> <th>3. kvartal</th> <th>4. kvartal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jordkokker</td> <td>Asparges</td> <td>Svampe</td> <td>Rødbeder</td> </tr> </tbody> </table>	1. kvartal	2. kvartal	3. kvartal	4. kvartal	Jordkokker	Asparges	Svampe	Rødbeder
1. kvartal	2. kvartal	3. kvartal	4. kvartal							
Jordkokker	Asparges	Svampe	Rødbeder							

		Kål	Agurk	Tomater	Kål	
		Rødbeder	Gulerødder	Selleri	Hokaido	
		Persillerod	Selleri	Majs	Skorzonerod	
	<p>Når eleverne aflevere er der formativ evaluering på om retten/elementet lever op til de kriterier det skal i forhold til målgruppe, normalkosten og det sensoriske.</p>					
4	6 timer	<p>Eleverne arbejder i grupper med den stillede opgave i dagens lektion. Der skal i dag fremstilles 4 retters til en af de 4 spisevaner. Der vil blive trukket lod om hvilken målgruppe man skal forholde sig til. Der vil være fokus på at eleverne har sæson for øje og at de har sammensat menuen sensorisk godt og den lever op til reglerne om normal kost, samt korrekt menuopbygning</p> <p>Eleverne bestemmer selv hvilke råvarer de vil anvende, men skal passe til den sæson man er i.</p> <p>Fokus på 4 retters menu sæsonmenu til en af de 4 spisevaner til 3 couverter – inden man går i køkkenet skal der afleveres en udførlig menubeskrivelse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forret: • Mellemret: • Hovedret: • Dessert: <p>Eleverne afleverer retterne efter tidsskema. Der vil under evaluering blive set på om retten er god sensorisk, om tilberedningsmetoderne er anvendt korrekt og om man har opfyldt kravene for at kunne servere retten for den pågældende målgruppe.</p> <p>Der er desuden fokus på bæredygtigheden i retten og overproduktion/genanvendelse.</p>				
5	4 timer	<p>Eleverne arbejder videre i deres grupper, og skal i dag fremstille 2 retter ud fra deres "rester" / overproduktion. De bestemmer selv hvilke type retter det er, men skal kunne</p>				
Feed back	<ul style="list-style-type: none"> • Imens der arbejdes vil man gå rundt og se elevernes arbejdsgang, og der vil blive givet formativ feedback på processerne samt den opgave de laver. • Løbende dialog og feed back på de retter/elementer eleverne laver i køkkenet 					

		<i>opfyldelse af fagets mål, men nogle mindre væsentlige mangler</i>
7		<i>Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler</i>
4		<i>Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler</i>
02		<i>Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål</i>
00		<i>Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål</i>
-3		<i>Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation</i>

Mad til vegetarer og veganere, smørrebrød & catering

Titel	Mad til Vegetarer og veganer Avanceret niveau
Præsentation af forløbet	Kernestof: Eleven kan planlægge og fremstille retter til den valgte målgruppe, så kravene lever op til normalkosten og gæsten bliver sensorisk udfordret.
Omfang	Faget strækker sig over 5 dage – 25 lektioner
Fag og fagenes mål	Formål At eleverne får kendskab til forskellen på en vegetar og veganer og kan ud fra viden planlægge og fremstille sensoriske retter der lever op til anbefalinger indenfor normalkosten. Der vil være fokus på anretningsformer og teknikker, der kan anvendes i forhold til den valgte målgruppe. Der lægges vægt på de valgte tilberedningsmetoder og teknikker, samt respekt for og udnyttelse af råvarer. <ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan forklare forskellen på en veganer og vegetarer • Eleven kan ud fra viden om vegetariske kostformer planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, der lever op til anbefalingen om normalkost • Eleven kan ud fra viden om råvarer tilberede frugt, grøntsager og bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter, og • Eleven kan anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugeren får en sensorisk oplevelse
Undervisning sforløbets opbygning	Undervisningen består af klasserumsundervisning, samt køkkenpraktik og teoretisk stillede opgaver. Undervisningen gennemgår følgende emner: <ul style="list-style-type: none"> - Forskellen på vegetar og veganer - Varekendskab i sæson i den pågældende periode - Anretningsteknik og sammensætning af det/den "perfekte" måltid/ret/element Der skal til hver praktiske lektion hjemme laves fremgangsmåder, samt beskrivelse af hvilken type gæst maden skal serveres for. Lektionsplan:

	<p>1</p> <p>3 timer</p> <p>Snak om forskellen på kreativitet, samt hvordan en ret opbygges. Lærestyret undervisning med dialog med eleverne. Evt brug det power point der fortæller om TANKE – TILBEREDNING - TALLERKEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensorik • Anretningsformer • Råvarer og tilberedningsmetoder <p>Hvad er en vegetar/veganer?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lave placher med hvad der må spises under hver kategori <p>Opgaven til de næste dage udleveres, og eleverne får tid til at komme i gang med opgaven. Der vil være 1 times gruppe arbejde hvor den 4 retters menu skal igangsættes.</p>												
	<p>2</p> <p>6 timer</p> <p>Eleverne arbejder individuelt med den stillede opgave, der skal lave mise en place for at man må komme med i køkkenet – her uddyber eleverne også råvarekendskab på de produkter de bruger, således de skal reflektere over råvarer valg i forhold til valgt målgruppe.</p> <p>Fokus på stivelseholdige elementer</p> <p>Følgende råvarer der skal arbejdes med – 2 skal kunne spises af vegetar og 2 af veganer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kartoffler • Polenta • Linser eller bønner • Ris el. korn el. kerner <p>Når eleverne aflevere deres element er der dialog omkring, hvordan den passer i forhold til den valgte målgruppe. Der vil blandt andet blive evalueret på om der er brugt de korrekte tilberedning metoder til emnet og om elementet er sensorik godt sammensat.</p>												
	<p>3</p> <p>6 timer</p> <p>Eleverne arbejder individuelt med den stillede opgave, der skal lave mise en place for at man må komme med i køkkenet – her uddyber eleverne også råvarekendskab på de produkter de bruger, således de skal reflektere over råvarer valg i forhold til valgt målgruppe. Der skal være 1 af retterne som er kolde</p> <p>Fokus på grøntsager retter/elementer</p> <p>Følgende råvarer kunne evt bruges</p> <table border="1" data-bbox="547 1839 1522 1964"> <thead> <tr> <th>5. kvartal</th> <th>6. kvartal</th> <th>7. kvartal</th> <th>8. kvartal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jordkokker</td> <td>Asparges</td> <td>Svampe</td> <td>Rødbeder</td> </tr> <tr> <td>Kål</td> <td>Agurk</td> <td>Tomater</td> <td>Kål</td> </tr> </tbody> </table>	5. kvartal	6. kvartal	7. kvartal	8. kvartal	Jordkokker	Asparges	Svampe	Rødbeder	Kål	Agurk	Tomater	Kål
5. kvartal	6. kvartal	7. kvartal	8. kvartal										
Jordkokker	Asparges	Svampe	Rødbeder										
Kål	Agurk	Tomater	Kål										

	Rødbeder	Gulerødder	Selleri	Hokaido
	Persillerod	Selleri	Majs	Skorzonerod
	<p>Når eleverne aflevere er der formativ evaluering på om retten/elementet lever op til de kriterier det skal i forhold til målgruppe, normalkosten og det sensoriske.</p>			
4	<p>6 timer</p> <p>Eleverne arbejder i grupper med den stillede opgave i dagens lektion. Der skal i dag fremstilles 4 retters til en af de 4 spisevaner. Der vil blive trukket lod om hvilken målgruppe man skal forholde sig til. Der vil være fokus på at eleverne har sæson for øje og at de har sammensat menuen sensorisk godt og den lever op til reglerne om normal kost, samt korrekt menuopbygning</p> <p>Eleverne bestemmer selv hvilke råvarer de vil anvende, men skal passe til den sæson man er i.</p> <p>Fokus på 4 retters menu sæsonmenu til en af de 4 spisevaner til 3 couverter – inden man går i køkkenet skal der afleveres en udførlig menubeskrivelse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forret: • Mellemret: • Hovedret: • Dessert: <p>Eleverne afleverer retterne efter tidsskema. Der vil under evaluering blive set på om retten er god sensorisk, om tilberedningsmetoderne er anvendt korrekt og om man har opfyldt kravene for at kunne servere retten for den pågældende målgruppe.</p> <p>Der er desuden fokus på bæredygtigheden i retten og overproduktion/genanvendelse.</p>			
5	<p>4 timer</p> <p>Eleverne arbejder videre i deres grupper, og skal i dag fremstille 2 retter ud fra deres "rester" / overproduktion. De bestemmer selv hvilke type retter det er, men skal kunne</p>			
Feed back	<ul style="list-style-type: none"> • Imens der arbejdes vil man gå rundt og se elevernes arbejdsgang, og der vil blive givet formativ feedback på processerne samt den opgave de laver. • Løbende dialog og feed back på de retter/elementer eleverne laver i køkkenet 			

	<ul style="list-style-type: none"> • Vejledning og dialog under tilberedning af de forskellige emner, samt snak om hvorfor eleverne har valgt disse råvare i forhold til den stillede/valgte målgruppe. • Feed forward hvad skal eleverne være opmærksomme på næste gang, de skal lave noget lignende til enten en vegater eller veganer. 						
<p>Bedømmelse sgrundlag</p> <p>Bedømmelse skriterier</p>	<p>Løbende vurdering Læreren vil løbende lave en vurdering af eleven. Der vil blive lagt vægt på følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tilstedeværelse i timerne (fravær) - Aktivitet i timerne, både hvad gælder det praktiske samt det teoretiske arbejde, samt den dialog der kommer omkring feed back og feed forward. - Faglig viden i form af de faglige mål, der er sat for de forskellige opgaver. - Hvor forberedt er man til timerne, er hjemmeopgaverne udførte - Møder man op i korrekt uniform og overholder de udskrevne hygiejne regler. - Bliver der taget noter i undervisningen, både teoretisk og når der afleveres retter/elementer og gives feed back på dem <p>Læreren vil løbende gøre eleverne opmærksom, hvis der er mangler på de ovennævnte kriterier.</p> <p>Standpunktskarakter I faget "mad til vegetar og veganer" vil der blive givet en standpunktskarakter ud fra 7-trinsskalaen. Standpunktskarakteren udtrykker eleverne opfyldelse af fagets mål. Faget skal beståes</p> <p>Bedømmelsesgrundlag For at opnå en fortrinlig præstation og dermed karakteren 12 i faget "mad til vegetar og veganer", skal alle de ovenstående faglige mål, være opnået. Dette står beskrevet i bedømmelseskriterier</p> <table border="1" data-bbox="365 1615 1538 1953"> <tr> <td data-bbox="365 1615 979 1704">Bedømmelseskriterier formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.</td> <td data-bbox="979 1615 1538 1704"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="365 1704 979 1827">12</td> <td data-bbox="979 1704 1538 1827"><i>Karakteren 12 gives for den fremragende præsentation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="365 1827 979 1953">10</td> <td data-bbox="979 1827 1538 1953"><i>Karakteren 10 gives for den fortrinlige præsentation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, men nogle mindre væsentlige mangler</i></td> </tr> </table>	Bedømmelseskriterier formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.		12	<i>Karakteren 12 gives for den fremragende præsentation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler</i>	10	<i>Karakteren 10 gives for den fortrinlige præsentation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, men nogle mindre væsentlige mangler</i>
Bedømmelseskriterier formuleret i forhold til 7-trinsskalaen, gradbøjet så de udtrykker forventningen til karaktererne.							
12	<i>Karakteren 12 gives for den fremragende præsentation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler</i>						
10	<i>Karakteren 10 gives for den fortrinlige præsentation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, men nogle mindre væsentlige mangler</i>						

	7	<i>Karakteren 7 gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler</i>
	4	<i>Karakteren 4 gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler</i>
	02	<i>Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål</i>
	00	<i>Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål</i>
	-3	<i>Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præstation</i>

Virksomhedsdrift og Iværksætteri, kok og smørrebrød & catering

Titel	HF2 - Kok Virksomhedsdrift og iværksætteri - begynder
Præsentation af forløbet	drift – medarbejdere – køkkenflow – økonomi
Omfang	25 lektioner
Fagets mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan forberede indkøb og bestilling af råvarer - Eleven kan forklare hvad begreber som omsætning, driftsudgifter og fortjeneste betyder - Eleven kan foretage budgetkontrol - Eleven kan organisere og planlægge et produktionsforløb - Eleven kan udfylde et eksempel på en forretningsplan - Eleven kan forklare relevante krav til opstart af egen virksomhed - Eleven kan forklare, hvordan en virksomheds omverden påvirker virksomhedens valg af produkt, sortiment og prissætning - Eleven kan forholde sig til forskellige typer medarbejdere i virksomheden og deres betydning for den daglige drift, - Eleven kan forklare love og regler i forbindelse med data og hvordan data indsamles og opbevares
Undervisningsforløbets opbygning og indhold	<p><u>Iværksætteri</u> Hvad er en iværksætter? Hvad tror du det kræver at starte virksomhed? Hvad er en god idé?</p> <p><u>Opstart af virksomhed</u> Hvordan starter du op? Selskabsformer & finansiering Introduktion til Virk.dk</p> <p><u>Virksomhedens drift og exit plan</u> Virksomhedens team Idégrundlag og koncept SWOT-analyse</p> <p><u>Tværfagligt projekt</u></p>

	<p>Som afslutning i faget præsenteres og udarbejdes et tværfagligt projekt i fagene: "virksomhedsdrift & iværksætteri", "dansk-fransk gastronomisk udvikling", "køkkenproduktion" og "råvarelære".</p>
Feedback	<p>Der gives vejledning før arbejdet påbegyndes, og feedback sker under og efter alt efter stillet opgave.</p> <p>Denne feedback sker mundtligt ift. forståelse og anvendelse af diverse faglige udtryk og termer i de givne arbejdsopgaver.</p> <p>Herunder inddragelse af forskellige virksomhedstyper.</p> <p>Hovedfokus er på den mundtlige del ift. formidlingsevne af fagets grundfaglig stof samt elevens forberedelse til de pågældende lektioner og/eller projekter.</p> <p>Skriftlig og/eller mundtlig feedback gives på elevens udarbejdede materialer samt arbejdsproces og samarbejdsevne.</p> <p>Herudover forståelse af faglige teoretiske og praktiske koblinger til egen og andre virksomhedstyper.</p> <p>Feedback varieres og vil være både individuel og samlet i plenum, alt efter stillet opgave.</p>

Evaluering og bedømmelsesgrundlag	<p>Du bliver vurdereret på acceptabel grad af forståelse i faget. Der vurderes på det daglige arbejde, afleverede materialer samt engagement og selvstændighed.</p> <p>I slutningen af hovedforløbet gives der en afsluttende standpunktskarakter, der bygger på en helhedsvurdering set over forløbets 10 uger.</p>
Bedømmelseskriterier	<ul style="list-style-type: none">- Eleven kan udvise økonomisk forståelse ift. indkøb og bestilling af råvarer- Eleven har forståelse for råvareudnyttelse og fokus på minimalt madspild ift. omsætning, driftsudgifter og fortjeneste- Eleven kan forklare betydningen af fornuftigt køkkenflow og konkret råvarelager- Eleven udviser forståelse for at kunne organisere og planlægge et produktionsforløb og klargøring til branchens forskellige former for service- Eleven kan udvise forståelse for, hvad der påvirker virksomhedens valg af leverandører ift. produkt, sortiment, prissætning og ydre påvirkning samt branchens trends- Eleven kan forholde sig til vigtigheden af virksomhedens medarbejdere og deres funktioner i den daglige drift