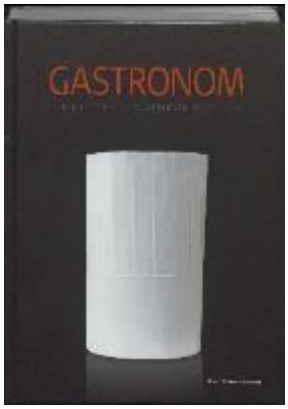
U/NORD / Hillerød Tekniske Skole

Lokal undervisningsplan for: Gastronomuddannelsen trin 1 – gastronomassistent og trin 2 specialerne Kok og Smørrebrød og catering

Version6, gældende fra 1.august 2022



Lokal undervisningsplan for: Gastronomuddannelsen trin 1 – gastronomassistent og trin 2 specialerne Kok og Smørrebrød og catering (SMC)

Link til uddannelsesbekendtgørelsen: https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2022/603

Del 1: Overordnet beskrivelse

Del 2:Fordeling af mål, målpinde og læringsmål

Indhold

Del 1 3

Overordnet beskrivelse af indhold, pædagogik / didaktik, evaluering og bedømmelse i gastronomuddannelsen 3

Indholdsbeskrivelse og dynamisk LUP 3

Indhold, pædagogik og didaktik 3

Evaluering og bedømmelse 4

Fag i uddannelsen – uddybes i DEL 2 4

Trinprøve / Svendeprøve 5

Del 2 6

Fag, mål, målpinde, læringsmål og indhold som grundlag for bedømmelse 6

Trin 1: 1. skoleperiode, KOK og SMC – kan samlæses 6

Trin 2: 2. skoleperiode, KOK og SMC – specialerne kan samlæses 13

Trin 2: 2. skoleperiode, KOK 20

Trin 2: 3. skoleperiode, KOK 24

Trin 2: 3. skoleperiode, SMC 26

Del 1

Overordnet beskrivelse af indhold, pædagogik / didaktik, evaluering og bedømmelse i gastronomuddannelsen.

Indholdsbeskrivelse og dynamisk LUP

Der tages forbehold for ændringer i indholdsbeskrivelserne, fordi der helt grundlæggende tages udgangspunkt i elevernes individuelle forudsætninger, kompetencer og behov for at sikre faglig trivsel og dermed progression i elevernes læring. LUP med indholdsbeskrivelser betragtes som dynamiske værktøjer og der skal forventes ændringer løbende. Indholdsbeskrivelser er udarbejdet af lærerteamet på gastronomuddannelsen.

Undervisningen baserer sig på bogpakken fra forlaget Praxis bestemt af det faglige udvalg for gastronomuddannelsen.

- *Gastronom – lærebog for kok, smørrebrød og catering*
- *Arbejdsmiljø*
- *Naturfag i produktionen*
- *Iværksætteri og innovation*

Som undervisningsplatforme anvendes lectio, praxis online og TEAMS efter behov. Her kan eleverne tilgå materialer,øvrige informationer og links til relevante hjemmesider af officiel karakter som f.eks. https://www.foedevarestyrelsen.dk/

Indhold, pædagogik og didaktik

- H1: Eleverne arbejder i fortsættelse af grundforløbet med den grundlæggende forståelse af teorien bag grundtilberedningsmetoder og råvarerne og i forhold deres nyligt erhvervede viden fra praktikken. Desuden indføres de i branchens kendetegn.
- H2: Eleverne arbejder mere eksperimenterende med den viden de har på dette tidspunkt fra såvel første hovedforløb som deres praktik
- H3: Eleverne arbejder med deres samlede viden fra skoleforløb og praktik og øver refleksion og perfektion i forhold til svendeprøven.

Grundtanken på hovedforløbet er at eleverne oplever en kobling mellem skole og praktik. Undervisningen tilrettelægges så den giver mulighed for at eleverne kan opleve transfer. Eleverne skal kunne inddrage og reflektere over den viden og de færdigheder, de har opnået i praktikken. Undervisningen skal udfordre elevens nærmeste zone for udvikling og give dem mulighed for at fordybe sig og udvikle deres praktiske og teoretiske færdigheder fra det udgangspunkt de møder med. Derfor tilrettelægges undervisningen på flere niveauer og der bruges forskellige didaktiske tilgange, der netop tilgodeser den enkelte elevs behov. Som udgangspunkt er fokus på maksimal udfordring af eleverne og herefter justeres forholdet gennem evalueringer og bedømmelser, mellem forventninger og præstationer.

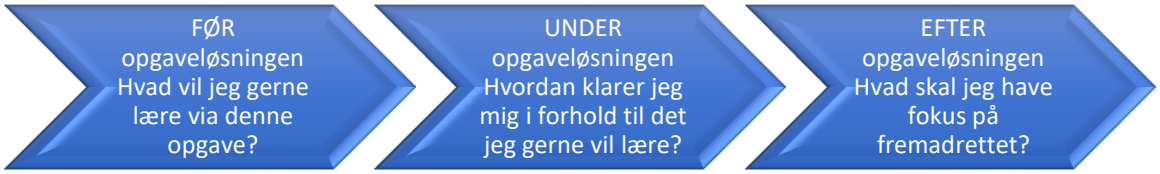
Dette sker gennem individuelle og gruppeopgaver, så eleverne får mulighed for selvudvikling og sparring. Desuden kobles undervisningen i teori i høj grad til den praktiske undervisning i køkkenet, hvor der er tid til at eleven kan afprøve og udvikle sine færdigheder.

Evaluering og bedømmelse

Eksempel på beskrivelse af evaluering/ feed back:

Feedback gives løbende og på følgende måde:

Individuelt arbejde



Før opgaven påbegyndes, taler lærer og elev om hvad elevens forventninger er til sig selv i forhold til opgaven. Hvad vil jeg gerne opnå, hvad vil jeg gerne lære? Herefter begynder eleven sin opgaveløsning, når eleven er langt i sin opgaveløsning, mødes lærer og elev igen i samtale over opgaven. Læreren giver udtryk for, hvordan eleven klarer sig i sin læreproces i forhold til de mål som eleven har sat og de krav som opgaven stiller. Eleven har her mulighed for at italesætte sine udfordringer med opgaven og læreren har ligeledes mulighed for at støtte og vejlede eleven i arbejdet med disse udfordringer. Efter opgaven er afleveret mødes lærer og elev igen. Her er der igen fokus på elevens læreproces og læreren fortæller om opgavens niveau og hvad eleven med fordel kan have fokus på til næste opgave. Eleven skal afslutningsvis selv tage stilling til "Hvad skal jeg have fokus på fremadrettet?" for igen at have fokus på egen læreproces.

Fag i uddannelsen – uddybes i DEL 2.

De angivne længder er EUD forløb. På EUV foretages standardafkortning jf. uddannelsesordningen.

Fag trin 1 (gastronomassistent) – 1. skoleperiode 10 uger:

- Fødevarehygiejne og egenkontrol. 1 uge
- Kalkulation og it- teknologier. 1 uge
- Råvarelære 1. 3 uger
- Køkkenproduktion.5 uger

Fag trin 2 KOK – 2. skoleperiode 10 uger

- Gastronomisk engelsk. 1 uge
- Råvarelære 2. 1 uge
- Dansk - Fransk gastronomisk udvikling. 1 uge
- Arbejdsmiljø, sikkerhed og samarbejde.1 uge
- Bæredygtighed. 1 uge
- Virksomhedsdrift og iværksætteri. 1 uge
- Værtskab. 1 uge

- Gastronomisk innovation. 1 uge
- Naturfag i produktion. 1 uge
- Valgfri specialefag. 1 uge

Fag trin 2 KOK – 3. skoleperiode 7 uger

- Køkkenproduktion. 6 uger
- Valgfri specialefag. 1 uge

Fag trin 2 SMC – 2. skoleperiode 7 uger

- Gastronomisk engelsk. 1 uge
- Råvarelære 2. 1 uge
- Dansk - Fransk gastronomisk udvikling. 1 uge
- Arbejdsmiljø, sikkerhed og samarbejde.1 uge
- Bæredygtighed. 1 uge
- Virksomhedsdrift og iværksætteri. 1 uge
- Valgfri specialefag. 1 uge

Fag trin 2 SMC – 3. skoleperiode 7 uger

- Køkkenproduktion, smørrebrød og catering 4 uger
- Sundhed og ernæring 1 uge
- Værtskab og salg 1 uge
- Valgfri specialefag 1 uge

Trinprøve / Svendeprøve

Efter trin 1 er det muligt at aflægge prøve som gastronomassistent.

Ellers fortsættes på enten specialet kok eller SMC.

Efter 3. hovedforløb aflægges en svendeprøve som kok eller SMC.

Hvor alle 4 prøver skal bestås med minimum 02

Se bekendtgørelse og uddannelsesordning for prøvernes tilrettelæggelse, afvikling og bedømmelse.

I øvrigt henvises til Unords eksamensreglement: https://unord.dk/wp-content/uploads/2021/05/HI_HS_eksamensregler_2020-2021.pdf

Del 2

Fag, mål, målpinde, læringsmål og indhold som grundlag for bedømmelse

Link til uddannelsesordningen: https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/

Generel tekst – angiver fagene, længder og placering på trin og specialer:
https://uddannelsesadministration.dk/Uddannelsesordninger/26335/Uddannelsesordning%20gastronom,%20af%2008.06.2021.pdf

Udvidet oversigt:

https://www.eud.uddannelsesadministration.dk/Reports/VisRapport.aspx?rapport_navn=UddannelsesordningUdvidet.rpt&rapport_type=1&where_clause=%2BLv2ihn6ZeMLkkY5%2BCx%2Fu1Sz26sFbIUbTqnrnwev%2BbXSANl8D0o7VzjqsQIeueaJDOcrv%2FyhGIaaeKgZkG3JBLY4qKLYLK8%2FYg96Uopr%2F0%2Bloe9MT511D24%2Beai0mjCp%2B8MPZQNYFGr1rO%2F7FByaNcvsxgjgRWKmhcIjP5qd8rD4LoSrvMjvMBwodU5ZmREgmI69cL7p58XZTbP6p9irLcvsxgjgRWKmhcIjP5qd8rBHmCZpnBlGuQF5VbTRkD1kJbGSP%2Brcclov0u7GTIZvvA%3D%3D&param_clause=QbN37spYIuZ16W%2BgwZfBSMdwth5%2FlPaZQ63Eh3JVuv6pl4nfGYoq09ZqkCzXpkjU

I denne udvidede oversigt findes beskrivelse af de valgfri uddannelsesspecifikke fag. De beskrives ikke nærmere i LUP'en, da det ikke vides hvad eleverne vælger. Fagene tilrettelægges efter fagets målpinde og efter samme pædagogiske principper, som de øvrige fag.

Trin 1: 1. skoleperiode, KOK og SMC – kan samlæses

Fordeling af mål, målpinde og læringsmål, som grundlag for bedømmelse

Fag	**Fødevarehygiejne og egenkontrol**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
17973	rutineret	1,0 uge	Bundet	Standpunkt 7-trinsskala
Formål med faget				
Formålet med faget er at eleverne får forståelse af, hvad det betyder det at lave et egenkontrolprogram. Eleverne vil kunne bruge det i en virksomhed, med formålet at arbejde i gastronomfaget og kunne forstå og efterleve de regler og den lovgivning, der er i forhold til fødevarehygiejne og opbygning af egenkontrolprogram. Desuden får de kendskab til opvarmning og nedkøling samt emballering af fødevarer.				
Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6				
1. Eleven kan forklare og følge principper om fødevarer.				

2. Eleven kan indgå i kvalitetsudvikling af køkkenets egenkontrol.
3. Eleven kan anvende viden om hygiejnekrav til at sikre at kvaliteten af tilberedt og anrettet mad, opbevaring af retter og emballering af retter ”til ud af huset” .

Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål

Vi arbejder med at eleven får et godt kendskab til de fødevarer, der skal håndteres i faget, sådan at de kan forholde sig til hygiejnisk håndtering af råvarer og køkken faciliteter på arbejdspladsen. Vi arbejder med forståelse af opsætning af egenkontrolprogram, så eleven får et godt kendskab til hvordan et egenkontrolprogram fungerer i praksis. Eleverne får en ide om hvordan, der efter gældende regler, skal emballeres på en vare ”ud af huset”.

Beskrivelse af indhold i undervisningen

Faget er planlagt med, at der startes med at repetere elevernes grundlæggende hygiejnekendskab fra grundforløbet. Der er oplæg til opgaven, gruppe fordeling, og der undervises 4 dage med de forskellige emner, der er planlagt.

I køkkenet vil der fokuseres på: Hygiejnisk proces i opsætning af køkken i praksis, egenkontrol ved modtagelse af råvarer, personlig hygiejne, rengøring af køkken samt registrering af en proces på enkelte retter.

Rammefaktorer

Der er 4 dage i klasselokale og 1 dag er planlagt i køkken.

Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse

Løbende feedback: Når eleverne er sat ind i opgaven, vil der hele tiden være feed -back. Der vil desuden være feed-forward i forhold til opgavebeskrivelsen, som en del af elevens mulighed for at løse opgaven.

Bedømmelsesgrundlag: Elevens skriftlige opgave og mundtlige præstation.

Bedømmelseskriterier:

- Alle dele af opgaven skal være besvaret
- Opgaven er, fremlagt og afleveret i det omfang der er beskrevet i opgaven.
- Der bruges korrekte fagord og termer i korrekt sammenhæng, for faget

Uvæsentlige mangler: Opgaven kan være kort men, med de rigtige ord der forklares, der fremlægges, uøvet, og uplanlagt,

Væsentlige mangler: Eleven består ikke faget, hvis eleven ikke deltaget i undervisningen, og der ikke afleveres og fremlægges.

Eventuelt prøve i faget. Der er ikke prøve i faget.

Fag	**Kalkulation**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
17987	rutineret	1,0 uge	Bundet	Standpunkt 7-trinsskala

Formål med faget

Eleven skal få forståelse for et elektronisk kalkulationsskema, omregning af antal, omregningstal, faktortal og fastsættelse af pris på en ret. Eleven har viden om moms og beregning af ny pris på kød gennem udskæringsskema.

Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6

1 Eleven kan kalkulere opskrifter, råvareforbrug og ressourceforbrug
2 Eleven kan anvende begreber som 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 sikrer god digital adfærd på de sociale medier

Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål

Eleven udvider sin viden og kan kalkulere egne retter i faglige kontekster. Eleven kan bruge det til at forberede sig på køkkenundervisning på hele forløbet og bruger det i realistiske situationer, teoretisk og praktisk indenfor emner som:

- Kalkulationsskema
- Omregningstal
- Udskæringsskema
- Faktortal
- Bruttosalg
- Moms
- Kalkulation med IT-hjælpemidler

Eleven arbejder med kompendium og online. Eleven kan forklare sig til en kollega.

Beskrivelse af indhold i undervisningen

Kalkulation er et fag hvor eleven skal få forståelse for at beregne indkøb, svind, fortjeneste, moms og fastsætte den rigtige pris på en ret.

- Elever får udleveret et kompendium med alle delmål.
- Eleverne arbejder i Praxis Online med alle delmål
- Eleverne arbejder i køkken med udskæringsskemaet ved at udbene en hel lammekølle hver
- Eleverne kalkulerer egne retter og retter fra virksomheden
- Eleverne planlægger retter og kalkulerer dem til et selskab, når der er mulighed for det.
- Eleverne øver kalkulationsopgaver så de kan justere antal, bruge faktortal, omregningstal og fastsætte prisen på en ret.
- Eleverne har fokus på den gode kommunikation som klasse, gennem medie og Internet
- Kompendium indeholder: Mange øvelser af hver opgave så de kan træne de forskellige metoder. Eleven får forståelse af, hvad det er der bl.a. sker når man begynder at bruge Excel arket i Rekvisystem

- I Praxis Online er et kalkulationsforløb der indeholder alle delmål, hvor der er lydvideoer af forklaring på div. delmål og hvor eleven kan hente forklaringer efter behov.
- Rekvi system – er der hvor eleven kan hente elektroniske kalkulationsark, produktionsark og omregningstal
- Bogen vi bruger som udgangspunkt er: https://praxis.dk/kalkulation
- Rekvisystem: http://www.rekvipro.dk/ens/

Rammefaktorer

4 teori dage i klassen og 1 køkken dag

Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse

Løbende feedback i forhold til forståelse for at beregne en ret og processerne bagved.
Læreren vurderer hver enkelte elev på 3 niveauer.
Svært: Alt udføres + moms opgaver og valuta i kompendium
Middel: Det meste udføres, - fuld forståelse for udskæringsskemaet, moms og valuta i kompendium
Let: Forståelse for kalkulationsark, omregningstal, faktortal, omregning af antal i opskrift, fastsætte pris og kunne forklare om svind og køkkenprocent
Bedømmelsesgrundlag: Udfyldt kompendium, opgaver på Praxis Online, og udskæringsskema på lammekølle.
Bedømmelses kriterier efter de tre niveauer:
Væsentlige mangler (som fx kan afgøre om et fag er bestået)
Der er færre end 2 udførte opgaver i kompendium og på Praxis Online. Der udvises ikke forståelse for at kalkulere en ret.
Uvæsentlige mangler (som gerne må være til stede hvis faget skal bestås)
Få opgaver der ikke er løst, mangler lidt forståelse på få områder
Hvor i forløbet evalueres eleven: 1 gang i faget og 2 gange i hele skoleperioden

Eventuelt prøve i faget: Der er ikke prøve i faget

Fag	**Køkkenproduktion**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
17975	Rutineret /avanceret	5,0 uger	Bundet, valgfrit niveau	Standpunkt 7-trinsskala

Formål med faget

Formålet med faget er, at øvelser og opgaver i køkkenet giver eleverne mulighed for at få øvet grundtilberedningsmetoder og bredere kendskab til anvendelse af grundopskrifter, som kan kalkuleres. Der bliver mulighed for at lære om ernæringsmæssige egenskaber i råvarer, for at arbejde og anvende det rigtigt værktøj til de praktiske opgaver og sammensætte sensoriske måltider og menuer ressourcebevidst.

Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6

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. fremefter
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 fødevarehygiejne.
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

Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål

Vi arbejder med klassiske retter fra *GASTRONOM -Lærebog for kok, smørrebrød og catering*, ud fra principper om bæredygtighed og produktionsformer og fødevare hygiejne. Vi arbejder med sensorik som grundlæggende forståelse af fødevare sammensætning og ernæringslære, for at eleven kan tilegne sig viden om diæter og allergier og vi arbejder med mad fra forskellige kulturer, både dansk, nordisk og resten af verden.

Beskrivelse af indhold i undervisningen

Vi arbejder med at gøre undervisningen praktisk, med forskellige opgaver og vi demonstrerer, hvad der er hensigten med forståelsen af de opgaver vi planlægger. Vi kommer rundt om kød typer, fisk, grønt, frugt og svampe. Vi udformer opgaver, der som er baseret på de målpinde der er for faget, sådan at vi sikrer os at vi kommer rundt om alle emner.

Rammefaktorer

De fleste lektioner i faget vil være i køkken og nogle i klasseværelse. Der vil også være brug af pc til forberedelse og arbejde med opgaver.

Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse

Løbende feedback: Når eleverne er sat ind i opgaven, vil der hele tiden være feed -back. Der vil desuden være feed-forward i forhold til opgavebeskrivelsen, som en del af elevens mulighed for at løse opgaven

Bedømmelsesgrundlag: Elevernes teoretiske opgaver som ligger til grund for de praktiske opgaver i køkken og selve de praktiske fremstillinger.

Bedømmelseskriterier: Eleven bedømmes i forhold til de afleverede opgaver, både teoretiske og praktiske, på i hvilken grad eleven:

1. Har besvaret alle dele af opgaven

2. Har fremlagt og afleveret i det omfang der er beskrevet i opgaven.

3. Bruger korrekte fagord og termer i korrekt sammenhæng, for faget.

Uvæsentlige mangler: Opgaven kan være kort, men med de rigtige ord der forklares, der fremlægges, uøvet, og u planlagt.

Væsentlige mangler: Eleven består ikke faget, hvis eleven ikke deltager i undervisningen og der ikke afleveres og fremlægges.

Eventuelt prøve i faget: Der er ikke prøve i faget, men faget lægger op til gastronomassistentprøven.

Fag	**Råvarelære - 1**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
17988	Rutineret.	3,0 uger	Bundet.	Standpunkt 7-trinsskala

Formål med faget

Formålet med faget, er at eleven kan forklare funktionen af næringsstoffer i kroppen og kan identificere et allergen.

Eleven skal opnå viden om råvarens sensoriske egenskaber, ud fra sæson- og kvalitetskendskab. De skal stifte bekendtskab med sortering af affald i forhold til miljøforskrifter og lære at arbejde med mærkning i forhold til økologi og bæredygtighed.

Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6

1. Eleven kan opbevare råvarer korrekt
2. Eleven kan vurdere typiske råvarer ud fra sæson, kvalitet og anvendelsesmuligheder.
3. Eleven kan forklare typiske råvarers sensoriske egenskaber
4. Eleven kan forklare forskelle på råvarer afhængig af produktionsformer ud fra principper om økologi, bæredygtighed, dyrevelfærd m.m.
5. Eleven kan identificere allergener.
6. Eleven kan forklare mærkningsregler for økologi, bæredygtighed og andre fødevaremærker.
7. Eleven har viden om, hvordan næringsstoffer forandres under tilberedning og opbevaring.
8. Eleven kan forklare, hvilken funktion næringsstoffer har i kroppen.
9. Eleven kan behandle og sortere affald efter gældende miljøforskrifter samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøforskrifter og kildesorteringsordninger.

Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål

Eleven lærer at arbejde med råvarer i forhold til sensorik, kvalitet, bæredygtighed gennem opgaver, der følger fagets målpinde.

Eleverne arbejder praktisk og teoretisk med råvarer og deres indhold af næringsstoffer.

Beskrivelse af indhold i undervisningen

Det meste af undervisningen foregår teoretisk. Det teoretiske indhold omsættes til praktiske opgaver, der udføres i køkkenet. Eleverne arbejder med opgaver omkring målene. Opgaverne afleveres og fremlægges.

Rammefaktorer:
Klasseværelse og køkken
Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse
Løbende feedback: Feedback og løbende dialog efter behov Bedømmelsesgrundlag: Elevens mundtlige, skriftlige og praktiske præstationer. Bedømmelseskriterier: Eleven skal vise forståelse for råvarernes kvaliteter skriftligt og mundtligt og vise i praksis at de behersker diverse teknikker i forhold til råvarerne. Hvor i forløbet evalueres eleven: Eleven slutevalueres.
Eventuelt prøve i faget. Der er ingen prøve i faget.

Trin 2: 2. skoleperiode, KOK og SMC – specialerne kan samlæses

Fordeling af mål, målpinde og læringsmål, som grundlag for bedømmelse

Fag	**Gastronomisk engelsk**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
18039	Rutineret	1,0 uge	Bundet	Standpunkt 7-trinsskala

Formål med faget

Formålet med faget er at eleven kan klare sig i forhold til at kommunikere på engelsk med gæster, kolleger og eventuelt i forbindelse med at uddanne sig i udlandet. Eleverne skal kunne inddrage dansk madkultur i deres kommunikation.

Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6

1. Eleven kan forstå og anvende mad- og drikkevareudtryk på engelsk
2. Eleven kan læse og forstå almindeligt forekommende fagtekster af branchemæssig relevans
3. Eleven kan anvende viden om, hvordan gæster/turister betjenes ud fra kulturel baggrund, traditioner
4. Eleven kan gæsteforklare om mad og drikkevare på engelsk.

Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål

Eleven får mulighed for gennem øvelser og kommunikation at udvide sit levnedsmiddelfaglige ordforråd i faglige kontekster og bruger det i realistiske situationer teoretisk og praktisk.

Eleven kan udarbejde og fremlægge mundtligt fagrelevante materialer

Beskrivelse af indhold i undervisningen

Grammatik inddrages når det er relevant for forståelsen og muligheden for at udtrykke sig korrekt på sproget.

Indledende oparbejdes et gastronomisk vokabular i forhold til ingredienser, tilberedningsmetoder og redskaber. Ingredient, utensil, action. Dette sker gennem udarbejdelsen af et lille fødevareleksikon i en udleveret skabelon, udarbejdelse af opskrift, som præsenteres på tavlen og oversættelse af menu da-eng eng-da. Fokus er på det mundtlige og udenadslære.

Eleverne arbejder individuelt med leksikon og i grupper med opskrift og menu. Redskaberne indlæres med en tur i køkkenet, hvor eleverne i grupper finder 10 redskaber og skriver dem i et skema, som de øvrige grupper tjekker.

Eleverne arbejder med en dialogøvelse om at være lærling i udlandet. De vælger sammen land og restauranttype og fremlægger dialogen mundtligt i klassen

Undervisningen indeholder en 6 timers praktisk køkkenlektion, hvor eleverne fremstiller et klassisk engelsk måltid og al undervisning foregår på engelsk. Instruktioner, såvel som spørgsmål til eleverne i forhold til råvarer, redskaber og metoder.

Som afsluttende opgave udarbejder eleverne individuelt en brochure i programmet publisher, omhandlende et selvvalgt restaurantkoncept, indeholdende opskrifter på hhv. en egnsret og en signaturret. Der udarbejdes en virtuel (PP eller lign.)præsentation af brochuren, hvor der ydermere er fokus på en selvvalgt ingrediens, der præsenteres. Indholdet i undervisningen er hentet fra elevernes øvrige fag i uddannelsen, bl.a. faget virksomhedsdrift og iværksætteri, værtskab og råvarelære. Gennem de forskellige arbejdsformer, individuelt, gruppe, parvis og praktisk tilgodeses eleverne på deres niveau, som kan variere meget. Der lægges op til ”sidemandsoplæring” mellem fagligt stærke og svage elever i gruppesammensætningen i de forskellige øvelser. Fagligt svage elever får udleveret et udfyldt fødevareleksikon efter øvelsen, så alle har et brugbart redskab.
Rammefaktorer
Undervisningen foregår primært i teorilokale, men henlægges til faglokale(køkken) i dele af undervisningstiden
Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse
Løbende feedback: Eleven får mundtligt formativ feedback i forbindelse med fremlæggelse af opgaver Bedømmelsesgrundlag: Elevens daglige mundtlige deltagelse i undervisningen. Elevens opgave og den mundtlige fremlæggelse. Bedømmelseskriterier: Eleven skal kunne gennemføre en kommunikation med brug af fagets termer på engelsk og et kommunikativt forståeligt engelsk. Grammatiske færdigheder vægter mindre. Hvor i forløbet evalueres eleven: Afslutningsvis
Eventuelt prøve i faget. Der er ingen prøve.

Fag	**Råvarelære 2**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
18051	Avanceret	1,0 uge	Bundet	Standpunkt 7- trinskala
Formål med faget				
Eleven skal kunne producere måltider ud fra given vare optimalt. Kende til metoder, der kan give bedste og mest sundhedsmæssige resultater. Eleven skal have en viden omkring udregning af priser, samt kunne ”oversætte” det til fagudtryk. Eleven skal kunne tænke råvarerne ind i en idegenerering, for dansk madkultur				
Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6				
1. Eleven kan vurdere råvarer til madproduktion ud fra sæson, kvalitet, økonomi og anvendelsesmuligheder.				

2. Eleven kan vælge råvarer og tilberedningsmetoder, der bevarer den næringsmæssige værdi bedst muligt.
3. Eleven kan anvende fagudtryk til at beskrive en råvare og et måltids sensoriske kvalitet.
4. Eleven kan forklare lokale (nordiske) råvares betydning for dansk madkultur.

Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål

Eleven skal kunne behandle og skelne mellem udenlandske, danske og nordiske råvarer, samt deres sæsoner. Eleven skal have viden om priser samt hvordan der kalkuleres omkring deres valgte emner.

Eleven skal kunne behandle råvaren optimalt, både ud fra tilberedninger og ud fra et næringsmæssigt synspunkt, samt emnets tekstur og sensoriske kvaliteter.

Beskrivelse af indhold i undervisningen

F.eks. En anrettet tallerken, kalibreres ned i detaljer, ved at beskrive, hvorledes de sensoriske aspekter, indgår i rettens emner. Kødet er umami, salt og lyst, saucen bitter, salt, sød og mørk. Osv.

Rammefaktorer

Undervisningssted. 1 dag teori i klasselokale og 4 dage praktik i køkkenlokale.

Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse

Løbende feedback: Feedback og løbende dialog efter behov

Bedømmelsesgrundlag: Elevens mundtlige og praktiske præstationer.

Bedømmelseskriterier: Eleven skal både kunne beskrive samt forklare sin forståelse for råvarernes kvaliteter verbalt og vise i praksis at de behersker diverse teknikker i forhold til råvarerne.

Hvor i forløbet evalueres eleven: Eleven slutevalueres.

Eventuelt prøve i faget: Der er ingen prøve i faget.

Fag	**Dansk – Fransk Gastronomisk udvikling**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
17993	Rutineret/avanceret	1,0 uge	Bundet	Standpunkt 7-trinsskala

Formål med faget

Formålet med faget er at, eleverne forstår historikken omkring hvordan madkulturen, er kommet til Danmark. Eleverne skal kunne fagudtryk og almindelig køkkentale, hvor franske ord er en del af faget, samt en let forståelse af Fransk.

Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6

1. Eleven kan ud fra viden om den historiske gastronomiske udvikling forklare og vurdere aktuelle trends og tendenser på den danske og internationale madscene.

2. Eleven kan sammensætte menuer ud fra en klassisk madtradition med inddragelse af råvarer fra forskellige sæsoner.
3. Eleven kan anvende branchens fagudtryk på fransk og dansk.

Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål

- Eleverne forholder sig til historik, både som forhistorie, som nutid, delvist fremtid.
- Fordybelse i de globale madtrends og evne til at beskrive og oversætte køkkensproget, så det giver relevans, herunder fagsprog.
- Eleverne skal kunne udarbejde og sammensætte menuer i både dansk, nordisk og franske madtraditioner, samt anvende brancherelateret fagudtryk i dansk og fransk. Eleverne skal kunne skelne mellem danske og udenlandske råvarer, samt klassiske tilberedninger og metoder.
- Dansk og fransk skal øves i forhold til udtalelser, oversættelser samt beskrivelse.

Beskrivelse af indhold i undervisningen

Eleverne udarbejder en menu på dansk, den oversættes til fransk. Herefter øves de franske gloser, i at formidle menuen på fransk. I køkkenet produceres menuen, og bliver præsenteret med køkken faglige danske og franske vendinger

Rammefaktorer

Undervisningen foregår i såvel teorilokale og praktiklokale (køkken) Fordelingen skal tilgodese elevernes behov for teori og praktik

Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse

Feedback, evaluering og bedømmelse fortages løbende i den proces de befinder sig i.

Bedømmelsesgrundlag: Mundtlige og skriftlige præstationer

Bedømmelseskriterier: De bliver bedømt ud fra mundtlige præstationer, samt deres evne til at omsætte det til mundtlig kommunikation med korrekte fagtermer. Eleven skal skriftligt udarbejde et menukort oversat fra dansk til fransk

Eventuelt prøve i faget: Der er ingen prøve i faget

Fag	**Arbejdsmiljø, sikkerhed og samarbejde**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
17992	Rutineret	1,0 Uge	Bundet	Standpunkt 7-trinsskala

Formål med faget

Elevernes formål med faget er at, de skal kende deres rettigheder, i arbejdsmiljøet i og omkring dem.

De skal uddannes til at skelne det der er rigtigt og forkert, både ift. Ergonomi, psykisk og fysisk arbejdsmiljø, samt lovgivningens relevante reglementer. F.eks. APV

Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6
1. Eleven kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejdsmiljøet. 2. Eleven kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø. 3. Eleven kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange, der forebygger belastninger. 4. Eleven har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering. 5. Eleven kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer. 6. Eleven kan identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper. 7. Eleven kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejdsmiljøloven. 8. Eleven kan vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser. 9. Eleven kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre.
Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål
Eleverne skal udarbejde en APV, ud fra den eksisterende i deres virksomhed. Vigtigt at de arbejder i grupper af 2, således der observeres af en udefra kommende. Psykisk og fysisk arbejdsmiljø, forklares i sammenhæng med konflikthåndteringer. Herunder inddrages jargon og talemåder under temaet, vi er alle mennesker. Ergonomi centreres om gode og dårlige arbejdsrutiner og arbejdsgange, skæve løft, tunge løft og vigtigheden i at motionere/træne, samt diskutere hvorledes arbejdsplanerne, kan forbedres til gode arbejdsprocesser. Gennemgang af lovgivninger og regler herunder arbejdsmiljøloven, for arbejdspladserne generelt. Hvorfor det er vigtigt at lytte og argumentere, samt hvor er grænserne for, hvor man kan få indflydelse.
Beskrivelse af indhold i undervisningen
Der arbejdes med APV i forhold til elevernes egne virksomheder, som besøges og gøres til genstand for en undersøgelse. løftetekniker visualiseres f.eks., ved enten underviser eller en elev, foretager et korrekt løft ergonomisk, herefter sættes der ord på, så eleven forstår vigtigheden og faren ved evt. forkerte løft
Rammefaktorer
Teorierne omkring dette fag, undervises i teorilokale. Virksomhedsbesøg er den såkaldte praktiske del og har en varighed på 1 dag.
Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse
Løbende feedback: Eleverne evalueres løbende. Ved deres præsentation, gives der feedback fra underviser samt fra klassen. Dette betyder at eleverne kan få læring af andre elever, således de alle får en bred viden. Vidensdeling er en vigtig faktor, så alle forstår vigtigheden af arbejdsmiljølovgivningen i faget. Bedømmelsesgrundlag: Det skriftlige og mundtlige produkt i forhold til elevens case. Bedømmelseskriterier: Eleverne skal grammatisk korrekt beskrive deres case, samt kunne fremlægge deres case mundtligt i plenum. Det mundtlige produkt har størst vægtning.

Hvor i forløbet evalueres eleven: Evalueringen foregår undervejs og afslutningsvis.
Eventuelt prøve i faget: Der er ingen prøve i faget.

Fag	**Bæredygtighed**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
18078	Begynder/Rutineret	1,0 Uge	Bundet	Standpunkt 7- Trinskala

Formål med faget

Eleven skal lære at arbejde med omhu for kloden, inden for faget gastronomi, samt lære at udarbejde en risikoanalyse, der kan benyttes i en evt. forandringsproces, hvis virksomheder skal omlægge deres produktion.

Eleven skal lære at forholde sig til drivhusgasudledning, samt have basisviden omkring hvilke store syndere, der skal forholdes til.

Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6

1. Eleven kan vælge og anvende råvarer ud fra principper om bæredygtighed, klima og miljøbelastning.
2. Eleven kan tilrettelægge og gennemføre en produktion ud fra viden om at minimere madspild.
3. Eleven kan bidrage til at minimere produktionens energiforbrug.
4. Eleven kan håndtere og sortere affald efter gældende regler

Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål

- Eleven skal anvende og genanvende råvarerne, så der undgås madspild.
- Eleven skal forstå vigtigheden i at handle lokalt, ikke globalt. Forstå hvorledes CO_2 udledes, samt hvorledes det kan mindskes.
- Eleven skal lære at affaldssortere miljørigtigt og klimarigtigt.

Beskrivelse af indhold i undervisningen

Eleverne kan arbejde teoretisk med f.eks. hvordan kunne vi påvirkes til at spise mindre kød, ved hjælp af en menuplanlægning. Man kunne udarbejde en SWOT-analyse, der kunne deles op i fakta og ny analyse, inden for kreaturer, som enten kan retfærdiggøre det forbrug vi har, eller en grønnere omlægning, dette gøres såvel praksis og teoretisk

Rammefaktorer

Undervisningssted: Primært i klasselokale, med evt. virksomhedsbesøg. Det kunne være en genbrugsstation

Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse

Løbende feedback: Der gives daglig feedback i og efter de processer, de har valgt som arbejdsværktøjer

Bedømmelsesgrundlag: Skriftlig rapport og mundtlig fremlæggelse af denne. Aktivitet i diskussioner.

Bedømmelseskriterier: Deltager eleven i diskussioner, deler viden og kan eleven arbejde konstruktivt, både alene og i grupper. Er der foretaget aflevering og fremlæggelse af den skriftlige rapport.

Hvor i forløbet evalueres eleven: Eleven evalueres i hele forløbet, samt afslutningsvis.

Eventuelt prøve i faget: Der er ingen prøve i faget.

Fag	**Virksomhedsdrift og iværksætteri**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
18077	Begynder	1,0 Uge	Bundet	Standpunkt 7-trinsskala

Formål med faget

Eleven skal have indsigt i at opstarte en virksomhed, der omfatter noget med gastronomi. Der skal arbejdes med regler, love, udvikling, salg og markedsføring. Dette skal udmunde i en færdig driftsplan.

Herudover skal visioner samt revision, forklares.

Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6

1. Eleven kan forberede indkøb og bestilling af råvarer.
2. Eleven kan forklare hvad begreber som omsætning, driftsudgifter og fortjeneste betyder.
3. Eleven kan foretage budgetkontrol.
4. Eleven kan organisere og planlægge et produktionsforløb.
5. Eleven kan udfylde et eksempel på en forretningsplan.
6. Eleven kan forklare relevante krav til opstart af egen virksomhed.
7. Eleven kan forklare, hvordan virksomhedens omverden påvirker virksomhedens valg af produkt, sortiment og prissætning.
8. Eleven kan forholde sig til forskellige typer medarbejdere i virksomheden og deres betydning for den daglige drift.
9. Eleven kan forklare love og regler i forbindelse med data og hvordan data indsamles og opbevares

Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål

Eleven danner sig indblik i og omfanget af at åbne en restaurant eller anden form for fødevarerelateret virksomhed. Eleven skal undervises i forskellige former af selskaber, økonomi i form af budgetplanlægning, moms og beskatninger og relevante opstartskrav og love, samt kunne forholde sig til personale, løn mv.

Eleven skal kende til GDPR om sikkerhed ved fortrolige data.

Eleven skal kunne argumentere for konceptet forhold til salgspriser, sortiment og indkøb.

Beskrivelse af indhold i undervisningen
Eleven skal arbejde med et selvvalgt koncept. F.eks. Hvis eleven skal starte en foodtruck, skal der undersøges pris på bil, stand priser, kapacitet, kundegrundlag. Uforudsete udgifter, næringsbrev og en evt. alkoholbevilling
Rammefaktorer
Undervisningssted: I klasselokale eller via teams. Mulighed for virksomhedsbesøg kan indgå.
Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse
Løbende feedback: Der diskuteres, vurderes samt inddragelse af eleverne løbende. Bedømmelsesgrundlag: Elevens opgave og præsentation. Bedømmelseskriterier: Der bedømmes på opgavens realistiske sandsynlighed, understøttede argumenter og præsentation. Hvor i forløbet evalueres eleven: Der slut evalueres
Eventuelt prøve i faget: Der er ingen prøve i faget.

Trin 2: 2. skoleperiode, KOK

Fordeling af mål, målpinde og læringsmål, som grundlag for bedømmelse

Fag	**Værtskab**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
18123	Begynder	1,0 Uge	Bundet	Standpunkt 7-trinskala
Formål med faget				
Formålet med faget er at eleven skal kunne udvise ansvarlighed over for gæster, kolleger samt arbejdsopgaver. Eleven skal lære at udvise arbejdsglæde og faglig stolthed, så gæsten føler en indlevelse, god kommunikation og professionel betjening. Elevens opgave er at arbejde hen mod fællesmålet "at gæsten går derfra med en samlet oplevelse" som svarer overens med forventningerne.				
Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6				
1. Eleven kan forklare service og værtskab som begreber og kan sætte sig selv i rollen som vært i relation til dette. 2. Eleven kan forklare, hvordan den enkelte medarbejder kan bidrage til, at gæsten får en god oplevelse. 3. Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens image i relation til kundesegmenter og som konkurrenceparameter.				
Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål				

Eleven skal kunne medvirke til at gæsten føler sig velkommen, ved at udføre god service, nærvær og ved at forsøge at opfylde gæstens behov. Eleven skal fiktivt lave en virksomhedsprofil, som udadtil skaber reklame for virksomheden. Eleven deltager i såvel rollespil, beværtning, planlægning og praktisk udførelse.
Beskrivelse af indhold i undervisningen
F.eks. kunne en undervisning foregå ved at skabe en fiktiv reservation. Eleven skal være deltagende som den der tager imod bestillingen, så her skal høflighed og sælgergenet benyttes. Eleven skal forsøge i samarbejde med medarbejderne at skabe præcis de rammer, som gæsten er blevet lovet. Dette gælder alt fra bord, duge, pynt, mad, drikkevarer osv.
Rammefaktorer
Undervisningsstedet er klasselokale og undervisningsrestaurant.
Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse
Løbende feedback: Eleven får en formativ evaluering, ud fra elevens evne til at møde fagets mål. Bedømmelsesgrundlag: Synops og praktisk opgave. Bedømmelseskriterier: Eleven præsterer sin viden fyldestgørende i de skriftlige, mundtlige og praktiske fremlæggelser Hvor i forløbet evalueres eleven: Afslutningsvis.
Eventuelt prøve i faget. Der er ingen prøve i faget

Fag	**Gastronomisk innovation**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
18122	Begynder	1,0 Uge	Bundet	Standpunkt 7 trinskala
Formål med faget				
Eleven skal arbejde med, at en tanke bliver til et salgbart produkt ud fra en given opgave. Eleven skal arbejde med at udvikle produktet, således der kan måles en fremgang, ved at lave flere nuancer af produktet. Klassisk, molekylær eller ud fra egen kreativitet. Eleven skal kunne skrive fakta blade og en varedeklaration som suppleres med en teknisk designet tegning, hvori sensoriske smage beskrives, samt evt. foodparing involveres.				
Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6				
1. Eleven kan forklare begrebet innovation og kan bidrage til at udvikle nye ideer. 2. Eleven kan forklare forskelle på innovation og udvikling.				

3. Eleven kan forklare og løse faglige problemstillinger på en gastronomisk innovativ måde. 4. Eleven kan anvende fagudtryk til at beskrive en råvares og et måltids sensoriske kvalitet. 5. Eleven kan ud fra faglig viden om sensorik udvikle og forfine smagsoplevelser.
Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål
Eleven udvikler og gør et produkt innovativt ud fra given problemstilling. Herefter arbejdes der med produktet i alle retninger, som til sidst skal ende ud med et tegnet, beskrevet og innovativt produkt. Eleven skal kunne omsætte sine tanker til molekylær mad, der dækker hele sansekompasset i en smagstilpasset harmoni.
Beskrivelse af indhold i undervisningen
F.eks. Eleven skal ud fra en varekurv, omdanne sine tanker til en kreativ ret, hvor alle emner herefter gøres molekylære. Når retten er ved at være klar, gives der endnu en teaser, at alt skal indeholde et kaffeprodukt. Dvs. Eleven skal være omstillingsparat og i idemode for at løse opgaven. Alt produceret ud fra en tegning fremstillet først i processen.
Rammefaktorer
Undervisningen er fortrinsvis i køkken, med mulighed for pc, så der løbende kan opdateres i hele processen
Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse
Løbende feedback: Der gives feedback i forbindelse med udvikling og innovationen Bedømmelsesgrundlag: Eleven bedømmes på sine innovative ideer. Bedømmelseskriterier: Eleven viser motivationen for at udvikle og evne til at kunne omstille sig efter opgavens proces. Eleven viser forståelse for begrebet innovation i gastronomisk sammmenhæng. Hvor i forløbet evalueres eleven: Eleven evalueres løbende og som slut evaluering
Eventuelt prøve i faget: Der er ingen prøve i faget

Fag	**Naturfag i produktionen**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
17684	Begynder/Rutineret	1,0 Uge	Bundet	Standpunkt 7- trinskala
Formål med faget				

Formålet med naturfag er, at der opnås indsigt, i det fysiske og kemiske grundlag for teknik og teknologi samt gives forudsætninger for at arbejde med naturfaglige emner, således at man favner faget. Naturfag i køkkenet består af elementer fra fysik, kemi og udregning. De matematiske elementer indgår som en integreret del af fysik og kemielementerne i forbindelse med beskrivelse og udregninger, som kan benyttes i kalkulation.
Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6
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.
Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål
Eleven arbejder med de køkkentekniske egenskaber, for at få forståelsen af fysik og kemi. Eleven finder ud af hvorledes kulhydrater, fedt og proteiners egenskaber kan benyttes eller udnyttes i faget. Eleven arbejder med detaljerne omkring molekyler, sakkarider, fedtsyrer samt aminosyrer. Eleven formår at kunne udnytte og adskille et emne således der sker en retningsændring, i så vel smag, udseende og teksturer. Forsøgene udføres ved differentiering i tilberedningsmetoder.
Beskrivelse af indhold i undervisningen
F.eks. Eleven udfører forsøg med osmose ved at dehydrere et emne med salt, for derefter at lave en omvendt osmose med sukker, således at emnet mættes med væske der er over udgangspunktet.
Rammefaktorer
Undervisningssted I køkken, samt mulighed for at bruge pc.
Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse
Løbende feedback: Eleven får feedback under hele forløbet. Der arbejdes med mange fremgangsmåder, metoder og emner, som løbende skal analyseres og præsenteres. Bedømmelsesgrundlag: Elevens eksperimenter og mundtlige analyser. Bedømmelseskriterier: Eleven viser mundtligt forståelse for processerne og udfører eksperimenterne så de er målbare. Hvor i forløbet evalueres eleven: Eleven evalueres gennem hele processen, samt på slutresultatet.
Eventuelt prøve i faget. Der er ingen prøve

Trin 2: 3. skoleperiode, KOK

2. Fordeling af mål, målpinde og læringsmål, som grundlag for bedømmelse

Fag	**Køkkenproduktion, kok**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
17975	Avanceret/ekspert	6,0 uger	Bundet	Standpunkt 7 - trinskala

Formål med faget

Eleven skal reflektere over alle fagets rammer og indhold, så eleven modnes til svendeprøve. Eleven skal kunne fagets fagtermer. Eleven skal finde forståelse mellem praktik og teori, samt kunne benytte dette i en given situation.

Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6

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 fødevarehygiejne.
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.

Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål

Eleven skal kunne beherske alle tilberedningsmetoder, således at det ender i et veltilberedt måltid, der kan tilpasses den enkelte gæst. Eleven skal kunne kalkulere, tilrettelægge og planlægge måltiderne. Eleven skal kunne arbejde selvstændigt ud fra regler om hygiejne, sikkerhed og efter arbejdsmiljølovgivningen. Eleven skal kunne anvende sin viden om menuer, anretninger, smag og sensorik. Eleven skal forholde sig til bæredygtighed, madspild, ressourceproduktion og forarbejdelse af råvarer med sund fornuft. Eleven kender til værktøjer, materialer og maskiner, der kan anvendes i et professionelt køkken. Eleven skal kunne udarbejde opskrifter der også kan tilgodese specialkost samt ernæringsrigtig kost. Eleven får øvelse i og viden om klassiske retter i forhold tilberedning, råvarer og anretning.
Beskrivelse af indhold i undervisningen
Eleven får f.eks. til opgave at udarbejde en menu til et selskab, hvori der er 2 veganere. Eleven skal nu forholde sig til at måltiderne, skal kunne det samme. Dvs. at alle gæster føler der er lavet mad der er tilpasset dem. Og portionerne er lige dækkende for såvel øjet og som maven.
Rammefaktorer
Undervisningssted i køkken samt ved pc i teorilokale
Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse
Løbende feedback: Eleven vurderes ud fra visioner, holdninger og præstationer i både køkken og teori. Bedømmelsesgrundlag: Praktiske og teoretiske opgaver og mundtlige præsentationer. Bedømmelseskriterier: I hvilken udstrækning og på hvilket niveau løser eleven de teoretiske og praktiske opgaver i forhold til grundlæggende metodiske færdigheder, selvstændighed og kreativitet. Elevens evne til mundtlig kommunikation i forbindelse med de afleverede opgaver. Eleven viser forståelse for og paratviden omkring køkkenets klassiske repertoire. Hvor i forløbet evalueres eleven: Eleven vurderes løbende, for at give en indikation om hvor eleven befinder i forløbet.
Eventuelt prøve i faget. Der er ikke prøve i faget, men faget lægger op til svendeprøven.

Trin 2: 3. skoleperiode, SMC

Fordeling af mål, målpinde og læringsmål, som grundlag for bedømmelse

Fag	**Køkkenproduktion, smørrebrød og catering**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
317685	Avanceret/ekspert	4,0 uger	Bundet	Standpunkt 7 - trinskala

Formål med faget

Eleven bliver klar til svendeprøve ved at kunne løse en given opgave og kunne forslå evt. ændringer af arbejdsmetoder. Desuden kan eleven føre en dialog om forskellige arbejdsprocesser.

Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6

1. 1 Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse
2. 2 Eleven kan ud fra viden om grundtilberedningsmetoder og råvarers køkkentekniske egenskaber tilberede og anretter smørrebrød herunder klassiske
3. 3 Eleven kan ud fra viden om grundtilberedningsmetoder tilberede varme og kolde retter til buffet, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder.
4. 4 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer.
5. 5 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer til at forarbejde råvarer og tilberede retter.
6. 6 Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser.
7. 7 Eleven kan foreslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave
8. 8 Eleven kan forklare og i praksis håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol.
9. 9 Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt. anvendelse af teknologisk udstyr.
10. 10 Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion.
11. 11 Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt. 12 Eleven kan producere ressourcebevidst.

Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål

Elven skal have en viden om at kunne vælge og anvende almindelige og avancerede materialer, råvarer og tilberede kolde og varme retter til buffet
Eleven kan tilberede og anrette smørrebrød. Derudover kan eleven foreslå ændringer og arbejdsmetoder til at løse en given opgave.
Eleven skal have viden om tilberedningsmetoder, ergonomi og sikkerhed.
Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion og have en produktion der er ressourcebevidst.

Beskrivelse af indhold i undervisningen

Der vil der være fokus på kolde og varme retter samt smørrebrød inkl. de klassiske.

Der arbejdes med bæredygtighed og ressourcebevidsthed. Eleverne arbejder mest individuelt i køkken og teori. Ved fremlæggelser og præsentation af retter er eleverne med til at give feedback og refleksion til hinanden for at kunne indgå dialog om forskellige arbejdsprocesser. Eleven arbejder med bundne opgaver og egne opskrifter som skal præsenteres og evalueres. Eleven fremlægger sin egen ret og kan gå i dialog om klassiske retter, forskellige tilberedningsmetoder og div. Emner. Alt inden for kød, fisk, grønt, frugt, saucer, sensorik, køkkentekniske egenskaber, hygiejne m.m.
Rammefaktorer
Undervisningssted i klasse lokale og i køkken
Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse
Feedback gives hver gang der præsenteres en ret eller en mundtlig fremlæggelse. Feedback gives af læreren (hverdag) løbende. Der vil også være feedback og refleksioner mellem eleverne Bedømmelsesgrundlag: Fremstillede retter, afleverede opgaver og mundtlige præsentationer Bedømmelses kriterier: <u>Væsentlige mangler</u> (som fx kan afgøre om et fag er bestået) Ingen tilstedeværelse eller meget fravær, kun få afleveringer af opskrifter, arbejdsplan og kalkulationer. Ingen fremlæggelser af mundtlige oplæg. <u>Uvæsentlige mangler</u> (som gerne må være til stede hvis faget skal bestås) Få opgaver der ikke er løst, mangler få afleveringer, max 1-2 dages fravær. <u>Hvor i forløbet evalueres eleven:</u> Hver gang eleven er i køkken og hver gang eleven fremlægger. Derudover er der 2 individuelle samtaler hvor elev og lærer vurderer elevens niveau.
Eventuelt prøve i faget: Der er ikke prøve i faget, men faget lægger op til svendeprøven

Fag	**Sundhed og ernæring**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
18126	Rutineret /Avanceret	1 uge	Bundet	Standpunkt 7 - trinskala

Formål med faget:
Eleven kan vejlede og anbefale relevant ud fra en sundhedsmæssig betragtning. Eleven kan foretage næringsberegning under anvendelse af it. Eleven har viden, som kan anvendes til en ernæringsrigtig buffet samt gæsters ønsker om specialkost.
Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6
1 Eleven kan foretage næringsberegning under anvendelse af it. 2 Eleven kan vurdere næringsdeklarationer. 3 Eleven kan vejlede om relevante sundhedsanbefalinger på ernæringsområdet. 4 Eleven kan vejlede om allergener og diverse fødevaremærker. 5 Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønsker om specialkost. 6 Eleven kan anvende viden om næringsstoffernes funktion i kroppen. 7 Eleven kan anvende viden om, hvordan en ernæringsrigtig buffet anrettes.
Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål
Eleven skal have en god viden og kendskab til næringsstoffer og specialkost. Eleven skal kunne bruge det til vejledning om allergener og anrette en ernæringsrigtig buffet. Eleven skal kunne næringsberegne og fremstille varedeklarationer.
Beskrivelse af indhold i undervisningen

Der arbejdes med forskellige allergener, ernæringsberegninger af opskrifter og viden om specialkost. Eleverne skal fordybe sig i 2 emner og fremlægge dem.
Rammefaktorer
Undervisningssted i klasse lokale og i køkken
Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse
Feedback gives hver gang der præsenteres en ret eller en mundtlig fremlæggelse. Feedback gives af læreren hver dag løbende. Der vil også være feedback og refleksioner mellem eleverne. Bedømmelsesgrundlag: Elevernes skriftlige opgaver og mundtlig fremlæggelse af fordybelsesemner. Bedømmelses kriterier: <u>Væsentlige mangler</u> (som fx kan afgøre om et fag er bestået) Mere end 50 % fravær, kun få afleveringer af opskrifter, arbejdsplan og kalkulationer. Ingen fremlæggelser af mundtlige oplæg. <u>Uvæsentlige mangler</u> (som gerne må være til stede hvis faget skal bestås) Få opgaver der ikke er løst, få manglende afleveringer. 1 dags fravær. <u>Hvor i forløbet evalueres eleven:</u> Hver gang eleven er i køkken og hver gang eleven fremlægger.
Eventuelt prøve i faget. Der er ikke prøve i faget.

Fag	**Værtskab og salg**			
Fagnummer	Niveau	Vejledende tid	Bundet/valgfrit	Resultatform
18179	Rutineret	1 uge	Bundet	Standpunkt 7 - trinskala
Formål med faget:				
Eleven kan bidrage til at gæsten får en god oplevelse og se sig selv i rollen som vært. Eleven kan udarbejde en salgs- og markedsførings strategi og forklare hvordan det påvirker salget i en virksomhed.				
Målpinde/faglige mål jævnfør uddannelsesordningen for gastronomuddannelsen 1. 08.2021 version 6				
1 Eleven kan forklare service og værtskab som begreber og kan sætte selv sig i rollen som vært i relation til dette. 2 Eleven kan forklare, hvordan den enkelte medarbejder kan bidrage til, at gæsten får en god oplevelse. 3 Eleven kan forklare forskellige salgssituationer og hvad udfaldet af disse kan være. 4 Eleven kan udarbejde salgs- og markedsføringsmateriale på dansk og engelsk. 5 Eleven kan forklare, hvilke markedsmekanismer der påvirker salget i en virksomhed.				
Omsætning af målpinde i konkrete læringsmål				
Eleven arbejder med at se sig selv som vært og fremlægger hvordan gæsten får en god oplevelse. Eleven skal kunne forklare forskellige salgssituationer og udarbejder salgs- og markedsføringsmateriale. Eleven undervises i hvilke markedsmekanismer der påvirker salg i en virksomhed og arbejder selv med at udforme en salgsstrategi i forhold til en selvvalgt virksomhed				
Beskrivelse af indhold i undervisningen				
Eleven får en opgave og beskriver en virksomheds salgsstrategi, udarbejder en menu, præsenterer den og serverer den som den gode vært. Eleven skal mundtligt fremlægge 2 scenarier af forskellige salgssituationer.				
Rammefaktorer				
Undervisningssted i klasse lokale og i køkken				
Generelt om evaluering, feedback og bedømmelse				

Feedback gives hver gang der præsenteres en ret eller en mundtlig fremlæggelse. Feedback gives af læreren (hverdag) løbende. Der vil også være feedback og reflektioner mellem eleverne Bedømmelsesgrundlag: Elevens opgavepræsentation og -servering. Elevens mundtlige fremlæggelse af 2salgssituationer. Bedømmelses kriterier: <u>Væsentlige mangler</u> (som kan afgøre om et fag er bestået) Mere end 50% fravær. Ingen afleveringer eller mundtlige præsentationer. <u>Uvæsentlige mangler</u> (som gerne må være til stede hvis faget skal bestås) Alt er afleveret og præsenteret med få mangler i forhold til fagets mål. <u>Hvor i forløbet evalueres eleven:</u> Hver gang eleven er i køkken og hver gang eleven fremlægger.
Eventuelt prøve i faget. Der er ikke prøve i faget.