

Lokal undervisningsplan Gastronom og tjener

Peter Schyum Jensen

EUC Nordvest

Indhold

Generelt	3
1.1 Praktiske oplysninger	3
Fastsættelse af den lokale undervisningsplan	4
1.2 Skolens pædagogiske og didaktiske grundlag	4
Mission	5
Vision	5
Strategiske hjertekamre	5
Dannelse	6
1.3 Overordnet bestemmelse om elevernes arbejdstid	6
1.4 Overordnede bestemmelser om vurdering af elevernes kompetencer	7
Elever under 25 år	7
Elever over 25 år	7
1.5 Generelle eksamensregler	9
1.6 Overgangsordninger	9
2.1 Praktiske oplysninger	9
Medarbejdere	9
Adresser	9
Lokal undervisningsplan – kort beskrivelse	11
Basic Skills	12
Introduktion og uddannelsesstart	12
Almen fødevarehygiejne	12
Sensorik – brug sanserne	13
Frugt, grønt, korn og kerner	14
Basissmag – fonder, bouilloner, supper og saucer	14

Kød som råvare.....	15
Det sunde sæsonkøkken – grundlæggende ernæring og kostberegning.....	15
Hav og fjord – ressourcer fra vandet	16
Markedsføring og storytelling	17
Penge i kassen – kalkulation og prisberegning.....	17
Fedt at være dansker – dansk folkesundhed	17
Madkultur og historie	17
Førstehjælp og elementær brandbekæmpelse.....	17
Projekt 1 - Café Canon Comfort.....	19
Projekt 2 – Det er jul, det er cool.	24
Grundforløbsprøven Tjener	31
Grundforløbsprøven Gastronom	37
Grundfag naturfag E, plan 2002	43
Valgfag biologi F, plan 2002	45
Dansk niveau E	48
Bonusfag (meritfag).....	48

Generelt

1.1 Praktiske oplysninger

EUC Nordvest:

EUC Nordvest er en kombinationsskole bestående af en række uddannelser: Merkantile og Tekniske erhvervsuddannelser, herunder Landbrugsskole, Erhvervsgymnasiale uddannelser (HHX og HTX), AMU- og Akademikurser, samt uddannelser og kurser inden for fiskeri.

Uddannelserne udbydes i:

- Thisted: Tekniske og Merkantile erhvervsuddannelser, HHX, HTX, AMU- og Akademikurser
- Nykøbing: Merkantile erhvervsuddannelser, Nordic Food College - Morsø Landbrugsskole og Culinary samt HHX
- Fjerritslev: HHX
- Thyborøn: Fiskeriskole

Skolens hovedadresse er:

EUC Nordvest, Kronborgvej 119, 7700 Thisted, Tlf. 99 19 19 19, www.eucnordvest.dk

Herunder kan du finde adresserne på EUC Nordvests erhvervsuddannelser.

EUD og EUX Business findes på adresserne:

- EUC Nordvest, Lerpyttervej 52, 7700 Thisted
- EUC Nordvest, Limfjordsvej 95, 7900 Nykøbing

Auto findes på adressen:

- EUC Nordvest, Kronborgvej 119, 7700 Thisted

Metal & Teknologi findes på adressen:

- EUC Nordvest, Kronborgvej 119, 7700 Thisted

Byggeri findes på adressen:

- EUC Nordvest, Bjørnevej 9, 7700 Thisted

Strøm & IT findes på adressen:

- EUC Nordvest, Bjørnevej 9, 7700 Thisted

Transport & Lager findes på adressen:

- EUC Nordvest, Bjørnevej 9, 7700 Thisted

Fødevarer, jordbrug og oplevelser findes på adressen:

- Nordic Food College, EUC Nordvest, Mosegårdsvej 10, 7900 Nykøbing
 - Morsø Landbrugsskole
 - Culinary (Fødevarer)

[Fastsættelse af den lokale undervisningsplan](#)

Undervisningsplanen er fastsat af skolen i samarbejde med det lokale uddannelsesudvalg i april 2020 og bliver revideret efter behov.

[1.2 Skolens pædagogiske og didaktiske grundlag](#)

Det pædagogiske og didaktiske grundlag for erhvervsuddannelserne ved EUC Nordvest er beskrevet i uddannelsernes Pædagogiske ramme. Rammen består af 6 pejlemærker, der arbejdes med på tværs af alle erhvervsuddannelser:

- Vi vil styrke dannelsesaspektet på erhvervsuddannelserne
- Vi vil skabe motiverende, innovativ og inddragende undervisning
- Vi vil skabe trivsel blandt vores elever og lærere og have fokus på de gode relationer
- Undervisningen skal være praksisnær og helhedsorienteret

- Vi vil kontinuerligt udvikle lærernes fag-faglige og pædagogiske kompetencer
- Differentiering og evaluering skal være en grundlæggende præmis i undervisningen

Den pædagogiske ramme finder du via linket her: <https://eucnordvest.dk/om-euc-nordvest/undervisning-og-kvalitet/erhvervsuddannelserne/undervisning-og-paedagogik/>

Den pædagogiske ramme har en tæt sammenhæng med skolens mission, vision og strategiske hjertekamre.

Mission

Det er EUC Nordvests mission gennem uddannelse og kompetenceudvikling at bidrage mest muligt til livskvalitet for det enkelte menneske og værdiskabelse i virksomheder og samfundet.

Vision

Det er EUC Nordvests vision at være et levende læringssted i verdensklasse, hvor faglige, personlige og sociale kompetencer udvikles.

Strategiske hjertekamre

Mission og vision giver sig udslag i fire strategiske hjertekamre:

1. Pionérånd

Banebrydende innovation og nysgerrighed efter ny viden er kendetegnende for elever og lærere på EUC Nordvest

2. Passion

Vi har et smittende engagement og glæde for vores fag

3. Profession

Viden, faglig stolthed og mestring af håndværket er i centrum på erhvervsuddannelserne hos os

4. Partnerskab

Vi indgår forpligtende partnerskaber med hinanden (lærer – elev – erhvervsliv) og arbejder i sociale og professionelle netværk, der styrker vores faglighed og kvalitet

Dannelse

På erhvervsuddannelserne på EUC Nordvest er der ud over det faglige indhold også fokus på dannelsesbegrebet, og særligt karakterdannelse. Erhvervsuddannelserne ses som en stærk ramme for dannelse, forstået som karakterdannelse og faglig stolthed, hvor eleverne udvikler vedholdenhed, omsorg og beslutsomhed, og gennem tilegnelsen af erhvervsuddannelsernes fagområder og faglige håndværk styrker deres personlige integritet, omsorg og respekt for håndens arbejde. Ydermere skal erhvervsuddannelserne bidrage til at udvikle elevernes interesse for og evne til aktiv medvirken i et demokratisk samfund.

Karakterdannelse på erhvervsuddannelserne inkluderer respektfulde relationer til andre, kropslig læring og refleksion og består af tre dimensioner:

1. Kulturel dimension
2. Faglig dimension
3. Refleksiv dimension

1.3 Overordnet bestemmelse om elevernes arbejdstid

Skolen tilrettelægger undervisningen således, at eleven deltager i 35 lektioners (26 timers) lærerstyret undervisning pr. uge.

Ved lærerstyret undervisning forstås undervisning (jf. hovedbekendtgørelsen §17 stk. 2):

- som er skemalagt,
- som er tilrettelagt af læreren,
- som er obligatorisk for eleven,
- hvor læreren umiddelbart er fysisk eller digitalt tilgængelig, og
- hvor læreren er aktivt opsøgende i forhold til elevernes læring.

Der er tale om, at elevernes samlede og gennemsnitlige lærestyrede undervisningstid vil være mindst 26 timer. Her medregnes også tid, hvor eleverne f.eks. er på ekskursioner, virksomhedsbesøg, studieture o.l. Herudover vil nogle elever deltage i støttefag ud over de 26 timers undervisning, andre i talentarbejde osv.

1.4 Overordnede bestemmelser om vurdering af elevernes kompetencer

Elever under 25 år

Alle elever under 25 år indkaldes til en indledende samtale inden start på uddannelsen eller umiddelbart efter start. Her inddrages bl.a. uddannelsesplaner fra grundskolen, og det vurderes, om eleven lever op til optagelseskravene. Allerede i den indledende samtale starter kompetenceafklaringen af eleven, og den afsluttes inden for de første to uger af grundforløbet.

I kompetencevurderingen afklares det:

- Hvilke niveauer eleven har opnået i relevante grundfag.
- Om eleven skal tilbydes fag på højere niveau eller anden relevant undervisning i stedet for den undervisning, eleven eventuelt får merit for.
- Om eleven har brug for:
 - Special pædagogisk støtte
 - Lektiecafe
 - Særlige støttefag
 - Psykologbistand
 - Mentorordning
 - Særlig opmærksomhed fra f.eks. undervisere og/eller kontaktlærer

Herudover taler vejleder og elev om de faglige krav på den ønskede uddannelse og elevens muligheder og motivation for at nå disse. I samtalen inddrages også elevens plan for at indgå uddannelsesaftale. Der foretages screening i dansk og matematik i løbet af de første 14 dage, der afdækker eventuelle læse-/skriveudfordringer. Kompetenceafklaringen munder ud i en uddannelsesplan for eleven jf. hovedbekendtgørelsens kapitel 9.

Elever over 25 år

Alle elever over 25 år starter deres uddannelse med en realkompetencevurdering, der skal afdække om eleven tidligere har gennemført uddannelse eller relevante kurser, og om eleven har relevant erhvervserfaring i forhold til den søgte uddannelse. Varighed og indhold af den voksne elevs uddannelsesforløb afhænger af dette. Er man over 25, bliver man defineret som enten EUV1, EUV2 eller EUV3, og det efterfølgende skoleforløb vil afhænge af, hvilken kategori, man tilhører.

Indledende samtale

Inden realkompetencevurderingen starter indkaldes EUV-ansøger til en samtale med relevant vejleder. Her tales der om:

- Ansøgers erhvervserfaring
- Eventuel tidligere uddannelse
- Vejen ind på EUV (evt. optagelsesprøve, EUV-veje, start på RKV mv.)

Ansøger bliver desuden vejledt i:

- At udfylde minkompetencemappe.dk (denne og dokumentation for erhvervserfaring / uddannelse mailer til RKV-lærer)
- Økonomi/forsørgelse under uddannelsen

Realkompetencevurdering

Realkompetencevurderingen består dels af en objektiv vurdering i forhold til uddannelsens standardmeritter, dels af en individuel vurdering af muligheden for yderligere afkortning. Såfremt en elev over 25 år får merit for opnåede kompetencer, udmøntes dette efter elevens valg i en afkortning af uddannelsen eller tilbud om alternativ undervisning.

Realkompetencevurderingen foretages af en vejleder eller faglærer og vil for de fleste bestå af samtale, teoretisk prøve og praktisk prøve.

Den praktiske realkompetencevurdering foregår på bestemte tidspunkter i løbet af året, og ansøger informeres herom.

Udover at fastlægge elevens uddannelsesforløb, afdækkes det også i samtalen med RKV-lærere, om eleven har bug for:

- Special pædagogisk støtte
- Lektiecafe
- Særlige støttefag
- Psykologbistand
- Mentorordning
- Anden støtte

1.5 Generelle eksamensregler

EUC Nordvests bedømmelsesplan og eksamensregler er beskrevet på skolens hjemmeside i en samlet eksamenshåndbog og et samlet eksamensreglement på følgende link: <https://eucnordvest.dk/om-euc-nordvest/undervisning-og-kvalitet/erhvervsuddannelserne/undervisning-og-paedagogik/>

1.6 Overgangsordninger

Elever, der har gennemført et grundforløb før 1. august 2015, og som senere søger optagelse på hovedforløbet, bliver vejledt individuelt til enten at overgå til ny bekendtgørelse/nyt hovedforløb eller eventuelt færdiggøre uddannelsen på tidligere ordning. Vejledningen vil tage hensyn til, om eleven har adgang til EUV, om eleven lever op til de nye overgangskrav, om eleven med fordel kan tage det nye grundforløb 2 osv.

2.1 Praktiske oplysninger

Medarbejdere

- Afdelingens pædagogisk ansvarlige er uddannelseschef Peter Schyum Jensen
- Til afdelingen er knyttet sekretær Dorte Langballe og Louise Kühn

Undervisere tilknyttet Nordic Food College, Culinary:

- Katrine Søndergård – underviser grundforløb, kurser samt hovedforløb Ernæringsassistent
- Karina Zumbusch – underviser grundforløb, hovedforløb og dansk
- Jette Pedersen – underviser grundforløb, kurser og hovedforløb Ernæringsassistent – kostskole-assistent
- Kristian Damgaard Brund – underviser grundforløb, kurser og fiskehandleruddannelsen
- Søren Munk Thomsen – underviser grundforløb, kurser og fiskehandleruddannelsen – kostskole-assistent

Adresser

Undervisningen på fødevareuddannelsernes grund- og hovedforløb finder sted på adressen

- Nordic Food College, Mosegårdsvej 10, 7900 Nyk. Mors,

Sekundært og lejlighedsvis på:

- Kronborgvej 119, 7700 Thisted,

- Lerpyttervej 52 7700 Thisted,
- Bjørnevej 9, 7700 Thisted,
- Limfjordsvej 95, 7900 Nykøbing

Lokal undervisningsplan – kort beskrivelse

Grundforløbets 2. del er overordnet set 2-delt i sin struktur.

Du bliver fra start klædt på til forløbet med en introduktion til studie- og læringsmiljøet, ligesom flere praktiske forhold skal på plads, for at du kan deltage i undervisningen på grundforløb 2; du skal blandt andet gennemføre et hygiejnekursus og lære at færdes i vores værksteder.

Efterfølgende er den første halvdel af forløbet på 20 uger opbygget af relevante emner – vi kalder det ”Basic Skills”. Her tilegner du dig primært viden og færdighed, som du senere i forløbet (og uddannelsen) skal bruge.

Den sidste del af forløbet er mere case/projektorienteret. Vi arbejder fortrinsvis med virkelige opgaver – altså ikke virkelighedsnært, men virkeligt! Det er i denne del af forløbet, du demonstrerer, at din viden og færdighed har dannet grundlag for nye faglige kompetencer. Da undervisningen er opbygget om virkelige opgaver/projekter, skal du forvente at skoledagen enkelte dage kan ligge ud over den normale undervisningstid!

Du slutter forløbet af med en obligatorisk GF-prøve, før du kan starte din første praktikperiode op hos en virksomhed.

Undervejs i forløbet har du ligeledes grundfag (grundfag er principielt det, du kender fra grundskolen/folkeskolen) – her er det blot fag, der er relevante og væsentlige for din erhvervsuddannelse, du skal deltage i (fx naturfag).

Du vil desuden deltage i andre faglige aktiviteter, der knytter sig til din uddannelse, herunder ekskursioner, sociale arrangementer, foredrag mv.

I den følgende lokale undervisningsplan kan du studere fag og indhold koblet op på uddannelsens mål. Det konkrete materiale og indhold i de enkelte emner/dele, kommer du til at tilgå via en digital læringsplatform, så de altid er tilgængelige, mens du er elev på Nordic Food College. Disse detail-planer er således ikke at finde i det følgende.

Spørgsmål til den lokale undervisningsplan kan rettes til afdelingens undervisere og uddannelseschef.

Basic Skills	Mål
Tidsramme uge 1-10 af dit forløb – 20 hele dage, 20 halve dage med USF-fag, certifikater mv. Undervisningen er kombineret praktisk og teoretisk med koblinger til grundfagene.	
Introduktion og uddannelsesstart	
Modtagelse og velkomst Vi starter forløbet ud med flere vigtige ting og emner, der er forudsætninger for din færdsel og dagligdag på Nordic Food College. - Logistik og husregler - De fysiske rammer og tankerne bag Nordic Food College - Kommunikation og samarbejde - Trivsel og udvikling – personligt, socialt og fagligt - Uddannelsens mål og de lokale undervisningsplaner	Viden: 1) Samarbejde om løsning af faglige opgaver. 16) Ergonomiske forskrifter og anbefalinger, herunder behandling af fysiske begreber. 18) Samspillet mellem samfund, fødevareproduktion og miljø, herunder energikilder og vedvarende energi. 19) Økologi, bæredygtighed og energiforbrug. Kompetencer:
Almen fødevarehygiejne	
3 dage med hygiejne, der klæder dig på til at arbejde i et stor- / produktionskøkken. Forløbet indebærer en del teoretisk stof, men for at koble det til hverdagen, laver vi også en øvelse i køkkenet Der er en prøve forbundet med de 3 dages hygiejne-forløb	Viden: 15) Hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad. Færdighed: 3) Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarehygiejne. Kompetence: 12) efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad, Øvrige: Stk. 6. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende: 1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarehygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.

Sensorik – brug sanserne

Vi arbejder teoretisk og praktisk med dine vigtigste redskaber – sanserne. Du skal blive bevidst om, hvordan du bruger dem professionelt i dit køkken.



Viden:

3) Gængse råvarer til madfremstilling.

8) Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og madfremstilling.

Færdighed:

Frugt, grønt, korn og kerner

I 2016 talte man antallet af eksisterende plantearter på kloden. Optællingen blev foretaget af Den Kongelige Botaniske Have i London og viste, at der findes omkring 390.900 forskellige planter på kloden. Af disse blomstrer 369.400 og sætter således frø. Planter udgør en betydelig del af vores kost. Derfor er det et vigtigt emne, når vi taler uddannelser inden for fødevarer.

Sæson er et vigtigt begreb; derfor tager vi fat med sæsonens friske råvarer af egen produktion – fra kartofler til glaskål, fra druer til æbler i tonsvis.



Viden:

- 3) Gængse råvarer til madfremstilling.
- 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer.

Færdighed:

- 2) Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer.

Kompetence:

- 1) samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer,

Basissmag – fonder, bouilloner, supper og saucer

Forskellen på professionel og amatør ligger blandt andet i tilgangen til smag og produkt – samt processen for at nå dertil.

Den grundlæggende gode råvare og det gode basisprodukt er vigtig. Derfor ser vi på, hvordan vi fremstiller et godt fundament for supper og saucer – smag fra fonder og bouilloner.



Viden:

- 1) Samarbejde om løsning af faglige opgaver.
- 3) Gængse råvarer til madfremstilling.
- 5) Grundtilberedningsmetoder, herunder energiformer, produktionsformer og egenkontrol.

Færdighed:

- 1) Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.

Kompetence:

- 2) anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer,
- 4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,
- 13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger,

Kød som råvare

Vi ser på de 4-benede slagtedyr og nogle af deres slægtninge. På Nordic Food College har vi et større dyrehold, som blandt andet tæller Hereford-kvæg, Boer-geder, kaniner og høns. Desuden har vi gode kontakter til en økologisk svineproducent.



Viden:

- 1) Samarbejde om løsning af faglige opgaver.
- 3) Gængse råvarer til madfremstilling.
- 5) Grundtilberedningsmetoder, herunder energiformer, produktionsformer og egenkontrol.

Færdighed:

- 1) Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.

Kompetence:

- 2) anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer,
- 4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,
- 13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger,

Det sunde sæsonkøkken – grundlæggende ernæring og kostberegning

Sæsonen er altafgørende i et bæredygtigt køkken - det samme er friske og modne grøntvarer, fuldkorn og magert kød. Du arbejder med grundlæggende ernæring, vegetarretter og grundtilberedning. Kender du de 10 kostråd? – og ved du, hvor meget protein du skal have hver dag? Bliv klogere i løbet af dette emne.

Viden:

- 6) Fødevarers naturfaglige egenskaber, herunder energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning.
- 7) Fødevarers sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse.
- 17) Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger.

Kompetence:

- 5) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber,



Hav og fjord – ressourcer fra vandet

Vi er omgivet af vand - lokalt og nationalt. Til gengæld spiser vi for lidt fisk og skaldyr. Det laver vi om på i to uger - og vi runder af med en middag og event for deltagerne til året Østers-premiere.



Viden:

- 1) Samarbejde om løsning af faglige opgaver.
- 3) Gængse råvarer til madfremstilling.
- 5) Grundtilberedningsmetoder, herunder energiformer, produktionsformer og egenkontrol.
- 18) Samspillet mellem samfund, fødevareproduktion og miljø, herunder energikilder og vedvarende energi.
- 19) Økologi, bæredygtighed og energiforbrug.

Færdighed:

- 1) Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.

Kompetence:

- 2) anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer,
- 4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,
- 6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet under anvendelse af it-værktøjer til tekstbehandling,
- 13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger,
- 15) anvende basale fagrelevante informationer om miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed og

Markedsføring og storytelling	
Kvalitets-produkter og den gode historie hører ofte sammen. Du skal arbejde med værdikæder, digitale platforme, markedsføring og storytelling som springbræt for en god forretning.	Viden: 14) Principper for markedsføring.
Penge i kassen – kalkulation og prisberegning	
Kalkulation og prisberegning er vejen til en økonomisk succesfuld virksomhed. Det handler om at få den rigtige pris for sin vare - og samtidig minimere virksomhedens omkostninger. Når du skal finde priser, skal du benytte BC Caterings prisliste. Tast: www.bccatering.dk - gå til hjemmesiden. vælg "Gå til webshop" øverst. brugernavn: euc@eucnordvest.dk kode: nordic Her kan du søge priser på stort set alt.	Viden: 4) Indkøb, bestilling og modtagelse af råvarer, herunder formler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængde. 13) Opstilling af budget og prisberegning af varer, herunder statistik, tabeller og grafer. Kompetencer: 8) foretage budgettering under anvendelse af it-værktøjer til talbehandling og prisberegning af fødevarer, herunder statistiskbehandling gennem tabeller og grafer, 16) anvende regnetekniske hjælpemidler.
Fedt at være dansker – dansk folkesundhed	
Når du tilbereder mad til andre, har du et ansvar. Men hvordan ser det egentlig ud med sundheden, motionen og rygningen i Danmark? - det skal du se på samtidig med, at du arbejder med læsning og tolkning af statistikker og tabeller. HUSK også at overveje årsager til, at tingene ifølge statistikken ser forholder sig, som de gør.	Viden: 7) Fødevarers sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse. Kompetence: 5) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber,
Madkultur og historie	
Læn Jer tilbage og få historien om dansk madkultur, udvikling og traditioner – fra stenalderen til første halvdel af 1900-tallet. Du vil blive forbløffet flere gange. Du får selv lov at fordybe dig i den danske madkultur for årene efter 2. verdenskrig. Fra fast-food's indtog til det moderne nordiske køkken.	Viden: 9) Dansk og international madkultur. Kompetence: 14) foretage informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger,
Førstehjælp og elementær brandbekæmpelse	
	Øvrige: Stk. 6. 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.

	3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.
--	---

Projekt 1 - Café Canon Comfort



Projekt 1 – Café Canon Comfort

Al mad kan tilberedes godt – eller skidt. Det handler om at have styr på sine tilberedningsmetoder, sin anretning, sin service og forestillingen i restauranten.

Det er præcis, hvad vi skal arbejde med de kommende uger.

Gastronomer og tjenere skal drive café – og I skal afholde tre åbninger samt klargøring til 20 gange 3-retters menu. Detaljer om tidspunkter i ugeskemaet.

I tager udgangspunkt i nogle ganske klassiske retter tilberedt med nordisk og lokalt islæt. Til café-åbningerne skal der serveres for "inviterede" gæster på Kvægtorvet.

I skal dokumentere og forklare nedenstående

Tidsramme	Ugerne 44 – 45 – 46 5 halve dage 6 hele dage
Arbejdsform	I kan arbejde individuelt eller i grupper – dokumentation udfærdiges individuelt. Projektet er dog afhængigt af dialog og samarbejde. Dokumentation skal leveres digitalt
Teori	Research og løsning af de tilknyttede opgaver, der indebærer teoretisk stof og dokumentation.
Praksis	Afprøvning af metodikker og produkter, forberedelse og produktion af produkter til servering i caféen.

Proces- og produktkrav	Mål
Planlægning og koordinering I skal koordinere café-åbningerne, så der er dækket op og maden kan serveres rettidigt.	Viden: 1) Samarbejde om løsning af faglige opgaver. 9) Dansk og international madkultur. 14) Principper for markedsføring. 16) Ergonomiske forskrifter og anbefalinger, herunder behandling af fysiske begreber.

Der vil tirsdage og torsdage altid være køkken disponibelt til Jer, så der kan tilberedes eller afprøves komponenter til menuen. Tjener har det overordnede ansvar for caféen, mens gastronomer har ansvar for menuen. Dog gælder det, at alle har et fælles ansvar for projektets fuldførelse og de services, der skal afvikles. Bemærk – målene for Jeres GF2 er identiske. Underviser bruges til enhver tid som sparringspartner – der bliver gennemgået proces og tilberedning af de enkelte produkter og kravene til dem. Til dokumentationen skal I huske at tage billeder af produkterne samt lave en sensorisk vurdering med noter.	18) Samspillet mellem samfund, fødevareproduktion og miljø, herunder energikilder og vedvarende energi. 19) Økologi, bæredygtighed og energiforbrug. Kompetence: 1) samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer, 2) anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer,
Råvarer – kvalitet og kemi Du skal beskrive kravene til fuldkornsmærkning og dokumentere næringsberegning på de fremstillede produkter. Råvarekendskab; beskriv i skrift og billeder 3 vigtige råvarer i bageriet, herunder skal du komme omkring: - Kvalitetskendetegn - Opbevaring - Anvendelsesmuligheder - Ernæringsmæssige kvaliteter, herunder allergener - Bæredygtighed og økologi - Særlige hygiejnehensyn (GAG og CCP) Forklar/beskriv desuden 2 råvarers køkkentekniske egenskaber (naturfaglige – der kan findes hjælp i NA-mappen).	Viden: 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer. 3) Gængse råvarer til madfremstilling. 17) Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger. Kompetence: 14) foretage informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger, 15) anvende basale fagrelevante informationer om miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed og

Grundtilberedning I har muligheden for afprøve menuen eller dele heraf – især retter og tilberedningsmetoder, som I skal have helt styr på. Det kræver, at I aftaler forbrug af varer med Jeres undervisere. I skal kunne forklare mindst 3 forskellige tilberedningsmetoder samt dokumentere mindst 1 i ord og billeder. I praksis skal I planlægge og evt. prøve de fastsatte retter med fokus på tilberedningsmetode, prissætning, servering, sensorik og kulinarisk kvalitet (herunder også anretning og præsentation) I caféen skal I dokumentere opdækning. ”Åbningsdage” fremgår af detailskema.	Viden: 5) Grundtilberedningsmetoder, herunder energiformer, produktionsformer og egenkontrol. 8) Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og madfremstilling. Færdigheder: 1) Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer. 2) Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer. Kompetence: 3) indkøbe, bestille, modtage og forarbejde råvarer, 4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol, 5) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, 6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet under anvendelse af it-værktøjer til tekstbehandling, 9) portionere og anrette til selvbetjening,
Hygiejne og egenkontrol I skal hele vejen gennem projektet sikre udfyldelse af egenkontrol i for køkkenerne med tilhørende kølere. Husk kontrol af nedkøling og opvarmning, hvor relevant. Gælder ligeledes varemodtagelse. Dokumentation skal vedlægges øvrige dokumenter, som projektet indebærer.	Viden: 15) Hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad. Færdigheder: 3) Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarehygiejne. Kompetence: 12) efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad,
Næringsberegning Der skal foretages konkret næringsberegning på Jeres produkter samt laves en vurdering i forhold til NNR (de nordiske næringsstofanbefalinger) Repetition af kostberegning i Dankost med Katrine mandag uge 46!	Viden: 6) Fødevarers naturfaglige egenskaber, herunder energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning. 7) Fødevarers sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse. Kompetence: 16) anvende regnetekniske hjælpemidler.

Prisberegning Der beregnes kostpriser på produkterne i Excel-ark. Emnet prisberegning/kalkulation gennemgås mandag og tirsdag i uge 45.	Viden: 4) Indkøb, bestilling og modtagelse af råvarer, herunder formler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængde. 13) Opstilling af budget og prisberegning af varer, herunder statistik, tabeller og grafer. Kompetence: 8) foretage budgettering under anvendelse af it-værktøjer til talbehandling og prisberegning af fødevarer, herunder statistiskbehandling gennem tabeller og grafer,
Service (dvs. afvikling af arrangementet) I skal i fællesskab organisere caféen – og antal gæster skal nødvendigvis afstemmes efter Jeres produktion og formåen. Caféen opstilles og forbliver på Kvægtorvet gennem hele projektet. Jeres produktion, service og dokumentation vil blive evalueret.	Viden: 10) Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning. 11) Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer. 12) Servering af almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed samt energiomsætning ved produktionen heraf. Færdigheder: 4) Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning samt gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer. Kompetence: 7) servere almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed, 10) foretage opdækning, enkle serveringsformer og afrydning inden for restaurantionsområdet, 11) betjene gæster og kunder i forskellige service- og salgssituationer, 13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger,

Projekt 2 – Det er jul, det er cool.

EUC Nordvest's personaleforening har tradition for at holde en årlig julefrokost for alle medarbejdere i organisationen.

Det er Jeres arrangement!! – altså, det er Jer, som skal levere varen til de 80-120 gæster. Stafetten er nu Jeres!!

For at I ikke skal stå helt på bar bund, er her nogle vejledninger, en oversigt over krav til proces og produkt samt en oversigt over forløbet i ugerne 47-50 op til jul.

I første del af projektet er indlagt en række obligatoriske tilberedninger og tilknyttede teoretiske opgaver, som kan udgøre en del af den færdige dokumentation.

Detail-skema udleveres for en uge ad gangen.

God arbejdslyst.



Tidsramme	Ugerne 47 – 48 – 49 – 50 7 halve dage 8 hele dage 1 lang dag til afvikling af arrangementet den i december (reserver dagen nu – INGEN får fri!)
Arbejdsform	Gastronomer, ernæringsassistenter, slagtere, bagere og tjener i samlet flok – dokumentation individuelt.
Teori	Research og løsning af de tilknyttede opgaver, der indebærer teoretisk stof og dokumentation.
Praksis	Afprøvning af metodikker og produkter, forberedelse af arrangementet samt tilberedning og service for selskabet.

Proces- og produktkrav	Mål gastronom/tjener	Mål ernæringsassistent	Mål slagter	Mål bager/konditor
Planlægning og koordinering Brainstorm og research om juletraditioner, sæsonvarer, menu typer og serveringsformer Kontakt til festudvalget ift. møde om arrangementet. Fremsendelse af færdigt forslag til arrangementet til aftalt tid: - Menu inkl. evt. diæter - o Det er et krav, at menuen er så bæredygtig som muligt. - o Del-leverancer: ▪ Planlægning og koordinering ▪ Klassiske og ny-fortolkede juleretter ▪ Brød, dessert og bagværk ▪ Opdækning, udsmykning, drikkevarer og betjening - Drikkevarer inkl. mulig bar og velkomst - Indslag under arrangementet - Opstilling/bordplan - Tidsplan - Musik (plads til musik) - Seneste tilbagemelding om antal gæster - Pris	Viden om informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger (17). Kompetence til at samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer (1). Kompetence til at foretage informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger (14). Kompetence til at anvende basale fagrelevante informationer om miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed (15).	Kompetence til at: 5) planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces, 6) forklare forskellige produktionsmetoders procesforløb i forhold til variation, 10) udarbejde og anvende almindelig faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces som f.eks. opskrifter, egenkontrol og arbejdsplaner, 11) begrunde, dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater, 12) anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen	Kompetence til at: 1) Forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge. 2) Forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet. 5) Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces. 10) Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater. 11) Evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater.	Bager-mål anføres separat, da projektet afviger i indhold og mål for bagere/konditorer

		13) søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser som f.eks. opskrifter og egenkontrol og	12) Vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge. 14) Anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber. Viden om: 4) Almindelige fagudtryk.	
Menu-sammensætning I får et kort oplæg om regler for menu-sammensætning. Herefter skal I studere råvarer og muligheder (husk diæter og evt. økologi) Råvarekendskab; beskriv i skrift og billeder følgende vigtige råvare-kategorier i menuen; - Fisk - Fjerkræ - Svinekød - Frugt og grønt Herunder skal du komme omkring: - o Kvalitetskendtegn - o Opbevaring - o Anvendelsesmuligheder/tilberedningsmetoder - o Ernæringsmæssige kvaliteter, herunder allergener - o Særlige hygiejnehensyn (GAG og CCP) Vælg desuden 3 væsentlige råvarer, og forklar/beskriv deres køkkentekniske egenskaber (naturfaglige) – der kan kobles til eksamensopgaverne i naturfag.	Viden om gængse råvarer til madfremstilling (3). Kompetence til at efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad (12). Kompetence til at fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber (5).	Kompetence til at: 7) forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og færdigvarer, Viden om: 1) Råvarer til madfremstilling.	Viden om: 1) Råvarer, materialer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i gourmetslagterbutikker. 2) Sensorisk vurdering af råvarer og færdigvarer. 9) Fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber samt allergener fra fødevarer.	
Grundtilberedning	Kompetencer til at anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol (4).	Kompetence til at: 1) forklare og skelne mellem forskellige grundtilberedningsmetoder	Kompetence til at: 3) Vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder,	

Gennem forløbet er indlagt forskellige klassiske tilberedninger, som kan kobles til Jeres jule-arrangement. Det er tilberedningsmetoder, som I skal have helt styr på. Herunder skal I kunne forklare mindst 5 forskellige tilberedningsmetoder samt dokumentere Jeres produkter med billeder og stikord. I skal vurdere og evaluere Jeres tilberedninger gennem forløbet med henblik på at blive mere bevidste og tilberedning samt sensorik og kulinarisk kvalitet.	Kompetence til at fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber (5). Færdigheder inden for grundtilberedningsmetoder og produktionsformer (1). Kompetence til at anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer (2).	til sammensætning og tilberedning af mad og måltider 3) vælge, begrunde og praktisk anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider, 4) begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, Viden om: 3) Grundtilberedningsmetoder af fødevarer til sammensætning og fremstilling af måltider, herunder fødevarernes kemiske egenskaber. Færdigheder til at: 2) Forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af måltider.	der er mest hensigtsmæssige i en given situation. 4) Begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder. Viden om: 3) Grundtilberedningsmetoder af fødevarer til sammensætning og fremstilling af måltider. 10) Kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarer. Færdigheder til at: 1) Anvendelse af råvarer, materialer, og arbejdsmetoder i gourmetslagterbutik. 2) Klargøring til salg og servicering. 3) Anvendelse af almindelige værktøjer, maskiner og udstyr i gourmetslagterfaget. 4) Arbejdsteknikker og grundtilberedningsmetoder i produktion af fødevarer.	
--	--	---	--	--

			5) Arbejdsteknikker til opskæring af kalv, svin og okse. 6) Arbejdsteknikker til fremstilling af pølser og kødspecialiteter.	
Hygiejne og egenkontrol I skal hele vejen gennem projektet sikre udfyldelse af egenkontrol i de værksteder, I til enhver tid måtte opholde Jer i. Husk kontrol af nedkøling og opvarmning, hvor relevant. Gælder ligeledes varemodtagelse. Dokumentation skal vedlægges øvrige dokumenter, som projektet indebærer.	Kompetence til at efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad (12). Viden om hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad (15).	Kompetence til at: 2) forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som fødevarer sikkerhed, sikkerhed, ergonomi, kvalitet og miljø, Viden om: 12) Fødevarerhygiejne og egenkontrol. Færdigheder til at: 6) lagttagelse af regler for personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler ved produktion, opbevaring og distribution af mad.	Viden om: 11) Fødevarerhygiejne, fødevarer sikkerhed og rengøring. Færdigheder til at: 7) Anvendelse af systemer, der sikrer fødevarer sikkerheden.	
Talhåndtering og beregning Der skal foretages konkret kalkulation på de produkter/retter, som indgår i det færdige tilbud til arrangementet. I kan under ingen omstændigheder sælge arrangementet under kostpris. Kalkulationer udføres digitalt i Excel (skabeloner gives) Der skal laves varebestilling med varer til arrangementet 13. december min. 1 uge inden.	Kompetence til at foretage budgettering under anvendelse af it-værktøjer til talbehandling og prisberegning af fødevarer, herunder statistiskbehandling gennem tabeller og grafer (8).	Viden om: 7) Energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning. 14) Informationsteknologiske værktøjer til tekst og talbehandling.	Viden om: 7) Indkøb, salg, tidsforbrug, lønsomhed, kalkulation og budgetopfølgning i gourmetslagterbutikker. 8) Beregning af svind.	

	Kompetence til at anvende regnetekniske hjælpemidler (16). Kompetence til at indkøbe, bestille, modtage og forarbejde råvarer (3).	Færdigheder til at: 4) Metoder til næringsberegning, herunder anvende næringsstoffabeller og regneregler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder. 8) Anvendelse af regnetekniske hjælpemidler.		
Service (dvs. afvikling af arrangementet) I skal dokumentere den faktiske klargøring til arrangementet samt afvikling af middagen. Dokumentation skal være i form af billeder af opdækning, menu samt opskrifter. Vær OBS på, at der ikke må forekomme personer på Jeres billedmateriale!	Kompetence til at tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet under anvendelse af it-værktøjer til tekstbehandling (6). Kompetence til at servere almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed (7). Kompetence til at portionere og anrette til selvbetjening (9). Kompetence til at foretage opdækning, enkle serveringsformer og afrydning inden for restaurationsområdet (10). Kompetence til at betjene gæster og kunder i	Kompetence til at: 8) samarbejde med andre om løsning af opgaver, 14) vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren i forskellige service- og salgssituationer. Viden om: 13) Gæster, kundebetjening og målgrupper.	Viden om: 5) Kommunikation med og vejledning af kunder.	

	forskellige service- og salgssituationer (11). Kompetence til at arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger (13).			
--	--	--	--	--

Grundforløbsprøven Tjener



Formål	Formålet med grundforløbsprøven er at teste, om eleven opfylder bekendtgørelsens overgangskrav til uddannelsens hovedforløb på det tilstrækkelige niveau.		
Prøvens form	Grundforløbsprøven er praksisnær og værkstedsbaseret. Prøven er en praktisk og mundtlig prøve med en samlet varighed på 3 timer 30 minutter. Prøven foregår i køkkenet, hvor eksaminator og censor vil være tilstede under hele prøveforløbet. Du vil under prøven føre en faglige samtale med eksaminator og censor med en varighed på sammenlagt ca. 20 minutter fordelt på 2-3 runder. Du fremstiller under prøven to produkter, som til slut afleveres til bedømmelse.		
	Tid	Forløb	OBS.
	8.55-9.30	Alle er til stede i køkkenet. Prøven starter og du trækker din praktiske opgave. Du laver kalkulation på det produkt, der er anvist. Du laver en arbejdsplan for din produktion og din opdækning (så din tid udnyttes mest optimalt). Kalkulation og arbejdsplan ligger tilgængeligt ved dit anviste arbejdsbord.	Find og tjek dine råvarer – ved tvivl, spørg eksaminator/tilsynsførende. Du får opskrift på dit produkt, men kun begrænset beskrivelse af processen.
	9.30-12.30	Fremstilling og anretning af de trukne produkter. (Du vasker op efter dig selv). Mellem 12.20 og 12.30 serveres de fremstillede produkter på anvist plads. Mad-affald og rester skal forblive på dit bord efter servering af dine produkter.	Du kommunikerer kun i nødvendigt omfang med øvrige elever i lokalet Lokalet kan kun forlades efter aftale med eksaminator Eksaminator og censor observerer og samtaler

	12.30-13.15	Eksaminator og censor vurderer produkt og opdækning.	Elever holder pause mens dette foregår
	13.15-13.30	Pause	
	13.30-15.30	Supplerende individuel faglig samtale samt evaluering af din prøve. Du har mulighed for at uddybe og supplere den faglige samtale fra praksis, ligesom eksaminator kan stille uddybende spørgsmål til dit produkt og din produktion.	Oprydning og rengøring af køkkenet. Alle deltager undtaget de 10 minutters samtale og evaluering med eksaminator og censor
Prøvens indhold	Prøven består af følgende; Arbejdsplanlægning af to produkter og kalkulation af det ene produkt. Tilberedning af en varm hovedret til 2 personer – <i>opskrift og kort beskrivelse af retten</i> udleveres – <i>fremgangsmåden</i> skal du selv beskrive i din arbejdsplan. Opdækning til 4 personer gange 3 retter med anledning efter dit valg Under produktion og opdækning: 2-3 faglige samtaler med eksaminator og censor – i alt ca. 20 minutter 10 minutters samtale med eksaminator og censor efter produkternes aflevering (se tidsplan under "Prøvens form") – heraf 5 minutter til votering og evaluering.		
Eksaminationsgrundlag	Grundlaget for prøven er dit arbejde under eksaminationen (herunder planlægning og kalkulation), dit serverede produkt, din opdækning og den faglige samtale med eksaminator og censor.		
Bedømmelsesgrundlag	Som grundlag for din bedømmelse er nedenstående udvalgte mål fra bekendtgørelsen; BEK nr. 425 08/04/2020 – Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet. Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder: 1) Almindelige råvarer til madfremstilling, herunder naturfaglige egenskaber. 2) Grundtilberedningsmetoder og deres anvendelse. 4) Hygiejne og egenkontrol. 5) Serveringsformer.		

	9) Kalkulation af vareforbrug, opstilling af budget og prisberegning af en given produktion. 12) Sensorik, kvalitetskendtegn og kriterier for fødevarer. 17) Bæredygtighed, økologi og madspild. Stk. 3. Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelsen af relevante forskrifter: 1) Metoder til Grundtilberedning. 2) Metoder til ergonomisk og faglig korrekt anvendelse af materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer og tilberedning af enkle retter. 3) Metoder til sikring af hygiejne og egenkontrol, herunder iagttagelse af personlig hygiejne og fødevarehygiejniske forholdsregler. 4) Faglige arbejdsmetoder til opdækning, servering og afrydning. 8) Metoder til kalkulation og faglige beregninger, herunder anvendelser af regnetekniske hjælpemidler. Stk. 4. Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne: 1) anvende gængse materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer, 2) Vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift. 3) Forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og tilsmagning. 4) Foretage opdækning servering og afrydning 6) gæsteforklare enkle retter. 7) Planlægge og udføre enkle arbejdsprocesser. <i>De udvalgte mål kan sammenfattes i 4 overordnede bedømmelseskriterier (se afsnit om bedømmelseskriterier):</i> • <i>Planlægning</i> • <i>Arbejdsproces</i> • <i>Faglig dialog</i> • <i>Produkt</i>
Bedømmelseskriterier	Bedømmelsen foretages med følgende vægtning (det vi bedømmer dig på): Planlægning 20%: • Din planlægning af tilberedningen af prøvens produkt samt opdækning inden for tidsrammen, herunder valg og begrundelse for metodik og rækkefølge. • Arbejdsplanen skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering.

	• Din kalkulation af det ene produkt. Arbejdsproces 30%: • Din anvendelse af grundtilberednings-metoderne samt korrekt værktøj og udstyr i praksis. • Din udførelse af opdækning. • Din praktiske brug af sensorik i forbindelse med produktionen. • Din produktionshygiejne, herunder håndtering af evt. kritiske punkter, oprydning og håndvask samt udførelse af evt. egenkontrolpunkter. • Om du arbejder sikkerhedsmæssigt og ergonomisk korrekt. Faglig dialog 15%: • Din viden om de mest almindelige råvarer, herunder de råvarer, du arbejder med til prøven. • Viden om opdækning og almindelige serveringsformer. • Din viden om sensorik og madens kvalitet. • Din viden om grundtilberedningsmetoder. Produkt 35%: • Dit produkt skal være fødevarerikkerhedsmæssigt forsvarligt at servere. • Din opdækning er korrekt udført med tilpas præcision og alle elementer. • Udførelsen af grundtilberedningsmetoderne. • Den sensoriske bedømmelse af dine serverede produkter.
Evaluering	Med udgangspunkt i overstående bedømmelseskriterier modtager du en kort evaluering samt bedømmelsen "Bestået/Ikke bestået"
Udstyr og mødetid	Du skal møde senest 20 minutter før angivne prøvetidspunkt. Du skal møde i ren og reglementeret påklædning og medbringe blyant/kuglepen samt lommeregner/mobil med lommeregner. Du må gerne medbringe eget værktøj. Ved for sent fremmøde vurderes om der er belæg for at tilbyde prøven senere samme dag eller på et senere tidspunkt. Ved sygdom gælder reglerne for sygeeksamen.

Grundforløbsprøven Gastronom



Formål	Formålet med grundforløbsprøven er at teste, om eleven opfylder bekendtgørelsens overgangskrav til uddannelsens hovedforløb på det tilstrækkelige niveau.		
Prøvens form	Grundforløbsprøven er praksisnær og værkstedsbaseret. Prøven er en praktisk og mundtlig prøve med en samlet varighed på 3 timer 30 minutter samt efterfølgende rengøring og 10 minutters individuel samtale og evaluering. Prøven foregår i køkkenet, hvor eksaminator og censor vil være tilstede under hele prøveforløbet. Du vil under prøven føre en faglige samtale med eksaminator og censor med en varighed på sammenlagt ca. 20 minutter fordelt på 2-3 runder. Du fremstiller under prøven to produkter, som til slut afleveres til bedømmelse.		
	Tid	Forløb	OBS.
	8.55-9.30	Alle er til stede i køkkenet. Prøven starter og du trækker din praktiske opgave. Du laver kalkulation på det produkt, der er anvist. Du laver en arbejdsplan for din produktion af de to produkter. Kalkulation og arbejdsplan ligger tilgængeligt ved dit anviste arbejdsbord.	Find og tjek dine råvarer – ved tvivl, spørg eksaminator/tilsynsførende. Du får opskrift på dine produkter, men kun begrænset beskrivelse af processen.
	9.30-12.30	Fremstilling og anretning af de trukne produkter. (Du vasker op efter dig selv). Mellem 12.20 og 12.30 serveres de fremstillede produkter på anvist plads. Mad-affald og rester skal forblive på dit bord efter servering af dine produkter.	Du kommunikerer kun i nødvendigt omfang med øvrige elever i lokalet Lokalet kan kun forlades efter aftale med eksaminator Eksaminator og censor observerer og samtaler

	12.30-13.15	Eksaminator og censor vurderer produkterne	Elever holder pause mens dette foregår	
	13.15-13.30	Pause		
	13.30-15.30	Supplerende individuel faglig samtale samt evaluering af din prøve. Du har mulighed for at uddybe og supplere den faglige samtale fra praksis, ligesom eksaminator kan stille uddybende spørgsmål til dit produkt og din produktion.	Oprydning og rengøring af køkkenet. Alle deltager undtaget de 10 minutters samtale og evaluering med eksaminator og censor	
Prøvens indhold	Prøven består af følgende; Arbejdsplanlægning af to produkter og kalkulation af det ene produkt. Tilberedning af en varm hovedret til 2 personer – <i>opskrift og kort beskrivelse af retten</i> udleveres – <i>fremgangsmåden</i> skal du selv beskrive i din arbejdsplan. Tilberedning af en bi-ret (suppe/dessert) til X antal personer – <i>opskrift og fremgangsmåde</i> udleveres. Under produktionen af de to retter: 2-3 faglige samtaler med eksaminator og censor – i alt ca. 20 minutter 10 minutters samtale med eksaminator og censor efter produkternes aflevering (se tidsplan under ”Prøvens form”) – heraf 5 minutter til votering og evaluering. Der kan trækkes følgende opgave kombinationer: Kylling Sauté Marengo og chokolade mousse Hakkebøf med surt og ymerfromage Pandestegt laks med stuvet spidskål og citron fromage			
Eksaminationsgrundlag	Grundlaget for prøven er dit arbejde under eksaminationen (herunder planlægning og kalkulation), dine serverede produkter og den faglige samtale med eksaminator og censor.			
Bedømmelsesgrundlag	Som grundlag for din bedømmelse er nedenstående udvalgte mål fra bekendtgørelsen. BEK nr 427 af 08/04/2020 (Gældende) – Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet. Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder: 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer. 3) Gængse råvarer til madfremstilling.			

	5) Grundtilberedningsmetoder, herunder energiformer, produktionsformer og egenkontrol. 6) Fødevarers naturfaglige egenskaber, herunder energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning. 8) Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og madfremstilling. 15) Hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad. Stk. 3. Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelsen af relevante forskrifter: 1) Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer. 2) Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer. 3) Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarerhygiejne. Stk. 4. Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne: 2) anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer, 4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol, 6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet (<i>under anvendelse af it-værktøjer til tekstbehandling</i>), 8) foretage budgettering under anvendelse af it-værktøjer til talbehandling og prisberegning af fødevarer, (<i>herunder statistiskbehandling gennem tabeller og grafer</i>), 12) efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad, 13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger, <i>De udvalgte mål kan sammenfattes i 4 overordnede bedømmelseskriterier (se afsnit om bedømmelseskriterier):</i> • <i>Planlægning</i> • <i>Arbejdsproces</i> • <i>Faglig dialog</i> • <i>Produkt</i>
Bedømmelseskriterier	Bedømmelsen foretages med følgende vægtning (det vi bedømmer dig på): Planlægning 20%: • Din planlægning af produktionen af prøvens to produkter inden for tidsrammen, herunder valg og begrundelse for metodik og rækkefølge.

	- Arbejdsplanen skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering. - Din kalkulation af det ene produkt. Arbejdsproces 30%: - Din anvendelse af grundtilberednings-metoderne samt korrekt værktøj og udstyr i praksis. - Din praktiske brug af sensorik i forbindelse med produktionen. - Din produktionshygiejne, herunder håndtering af evt. kritiske punkter, oprydning og håndvask samt udførelse af evt. egenkontrolpunkter. - Om du arbejder sikkerhedsmæssigt og ergonomisk korrekt. Faglig dialog 15%: - Din viden om de mest almindelige råvarer, herunder de råvarer, du arbejder med til prøven. - Viden om de energigivende næringsstoffers naturfaglige egenskaber. - Din viden om sensorik og madens kvalitet. - Din viden om grundtilberedningsmetoder. Produkt 35%: - Dine produkter skal være fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere. - Dine produkter skal være overvejende salgbare. - Udførelsen af grundtilberedningsmetoderne. - Den sensoriske bedømmelse af dine serverede produkter.
Evaluering	Med udgangspunkt i overstående bedømmelseskriterier modtager du en kort evaluering samt bedømmelsen "Bestået/Ikke bestået"
Udstyr og mødetid	Du skal møde senest 20 minutter før angivne prøvetidspunkt. Du skal møde i ren og reglementeret påklædning og medbringe blyant/kuglepen samt lommeregner/mobil med lommeregner. Du må gerne medbringe eget værktøj. Ved for sent fremmøde vurderes om der er belæg for at tilbyde prøven senere samme dag eller på et senere tidspunkt. Ved sygdom gælder reglerne for sygeeksamen.

--	--

Grundfag naturfag E, plan 2002

NA	Uge	Aktivitet	Initial	Mål
		Beskrivelse af faget: Naturfag kombinerer fagene fysik, kemi, matematik og biologi. Hovedparten af biologi-emnerne omlægges til valgfaget Biologi F. I kolonnen til højre kan du se fagets mål. Undervisningen i NA tager afsæt i den uddannelse og verden, du er i gang med. Emnerne er således ting, som i din hverdag kan undre, give anledning til udfordringer eller basis for produkt- og teknikudvikling. Det er en kombination af teoretisk stof og praktiske forsøg, der giver dig en faglig indsigt og erfaring, som er væsentlig for din forståelse af dit fag. På Nordic Food College omgiver vi os med hjemmedyrkede og hjemmeavlede råvarer - vi forsøger med andre ord at være så selvforsynende som muligt. Det betyder, at vi skal kunne gemme vores råvarer, omsætte dem til lækre måltider, salgbare produkter og lignende. Naturfag giver dig forståelsen for kemien i fødevarerne, de fysiske påvirkninger, vi udsætter råvarerne for – helt fra fødsel eller såning til servering ved bordet. Naturfag (og biologi) er nøglen til at forstå maden og tilberedningen af den. I planen herunder kan du se emnerne for 2020 – forbehold for rettelser. Faget samlæses med elever på jordbrugsuddannelsen, idet vi gerne vil give den naturfaglige vinkel på den fulde værdikæde fra jorden til bordet. Der vil være et antal skriftlige afleveringer undervejs i forløbet – heraf skal 2 godkendes som dokumentation for, at du kan indstilles til eksamen i faget. Afsluttende prøve/eksamen: Niveau F og E Der afholdes en mundtlig prøve. Eksaminationen af den enkelte elev varer ca. 30 minutter, inklusive votering. Prøven afholdes på grundlag af elevens afsluttende dokumentationer. Der trækkes lod mellem de to dokumentationer.		Niveau E 1. Eleven forstår naturfaglige begreber og modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold, 2. har kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde, 3. Kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter, 4. kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier, 5. kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund, 6. kan anvende relevante digitale informationskilder og værktøjer,

		Der trækkes lod mellem de to dokumentationer umiddelbart forud for prøvens start. Prøven kan tilrettelægges, så flere elever samtidigt udfører eksperimentelt arbejde. Eksaminator og censor sikrer, at den enkelte elev sammenlagt eksamineres 30 minutter.		7. kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner.
	35	Intro + matematik Forholdstal – opgave med foder, rengøringsmidler, saftevand. Konvertering af små mængder til store Naturvidenskabelig metode og opgaveskrivning Lektier – fysik og kemi-tjek.	SHL/ PSJ	
	36	Konservering - Ensilage - Surkål - Kombucha - Æblehøst - Frysekonservering		
	37	Konservering - Opgave udleveres og gennemgås (afleveres uge 41)		
	38	Stoffers opbygning Fysik-kemi-tjek Studie-spørgsmål – fordybelse		
	39	Stoffers opbygning (4 lek) Syrer og baser - pH-måling Kemiske reaktioner - eksempler i praksis		
	40	Mikrobiologi CU	ML praktik	
	41	Konservering – opfølgning og resultatbehandling		
	43	Kemiske reaktioner - forsøg osmose - forsøg mad??		

44	Opfølgning kemiske reaktion (osmose) Ergonomi	Forslag 8 lektioner	
45			
46	Kulhydrat (+ intro med energi-begrebet)		
47	Energigivende næringsstoffer: Protein - kød og kernetemperatur - gluten og brødbagning - forsøg udføres uge 46.		
48	Energigivende næringsstoffer: Fedtstoffer Eksamensudtrækning		
49	Energigivende næringsstoffer Praktiske forsøg og resultatbehandling	6-8 lektioner	
50	Eksamensklargøring, repetition, spørgsmål mv.		
51	Eksamen		

Valgfag biologi F, plan 2002

Biologi	Uge	Aktivitet	Initial	Mål
		Beskrivelse af faget: Biologi F lægger sig i kølvandet på naturfag, men kommer omkring flere emner med primært biologisk vinkel. Faget samlæses med jordbrugsuddannelserne og giver det brede perspektiv på planter, dyr, stofkredsløb samt mikroorganismer – alt sammen meget væsentlige emner i forhold til uddannelserne på indgangen Fødevarer, jordbrug og oplevelser. Biologien kobler ligesom naturfag hele værdikæden med forståelse for de mange direkte sammenhænge der er mellem dyrkning og avl til forarbejdning		1. Referere enkel biologisk viden i forbindelse med praktisk arbejde i relation til elevens uddannelsesområde og elevens hverdag, 2. Deltage i dialog ved brug af

	og tilberedning af råvarer. Det er her eleven lærer, hvad der sker under kornets spiring og vækst, opbygningen af proteiner i kornet. Det er her eleven lærer, hvorfor nogle kødstykker er hårde, mens andre er møre, hvordan organismen fungerer osv. Med andre ord giver biologien en bedre forståelse for de mange råvarer, der hver dag omsættes i et køkken. Samtidig er faget eksperimenterende; vi arbejder med både dyr og planter, fermenterer, sår, dissekerer døde dyr og smager på vilde planter. Faget er et grundfag, der kan udtrækkes til eksamen. Der skal derfor udarbejdes min. 3 dokumentationsopgaver, hvoraf mindst 2 skal indeholde forsøg og resultatbehandlinger. Dokumentationerne skal godkendes af læreren, for at faget kan vurderes som gennemført, og for at eleven kan indstilles til den afsluttende prøve Kernestof: 1. Økologiske sammenhænge - samspil mellem arter og deres omgivende miljø - et eksempel på stofkredsløb 2. Grundlæggende fysiologi og anatomi hos mennesker eller dyr - Oversigt over kroppens organer, - et udvalgt organsystem eller bevægeapparatets opbygning og funktion 3. Grundlæggende viden om mikroorganismer - eksempler og betydning for erhvervsretningen Supplerende stof: 1. Planters anatomi og fysiologi - enkel og overordnet opbygning af planteceller, herunder fotosyntese og respiration - plantens anatomiske opbygning og de enkelte deles overordnede funktion, herunder rod, stængel, blad og blomst - frøets opbygning og spireprocesser - plantens livscyklus - vandtransport i planten		hverdagsprog og enkle fagbegreber. Under vejledning dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med biologiske emner og eksperimenter fra undervisningen. 3. Under vejledning udføre simple eksperimenter og undersøgelser i laboratoriet og i felten under hensyntagen til sikkerhed, 4. Registrere data fra enkle eksperimenter og undersøgelser og inddrage faglig viden i deres iagttagelser
--	--	--	--

	2. Insekter og eller nedbrydere. - kendetegn, levevilkår og livscyklus, -skadelige/gavnlig virkning - Enkle eksempler og betydning for erhvervsretningen 3. Smittespredning og kontrol af mikroorganismer - kendskab til opdeling af mikroorganismer - smittespredning og forebyggelse Eksamen: Der afholdes en individuel mundtlig prøve. Prøven tager udgangspunkt i en af de udarbejdede dokumentationer og et spørgsmål, som eleven får ved lodtrækning. Der gives forberedelsestid på ca. 30 min. Eksaminationen af den enkelte elev varer ca. 30 minutter, inklusiv votering. Eleven må under eksaminationen støtte sig til den valgte dokumentation, samt notater udarbejdet under forberedelsestiden og det lodtrukne spørgsmål med bilag. Eksaminationstiden fordeles med ca. halvdelen af tiden til elevens fremlæggelse af dokumentationen og efterfølgende spørgsmål og ca. halvdelen til det lodtrukne spørgsmål og efterfølgende dialog. Oplæg/temaer til dokumentationerne og de lodtrukne spørgsmål sendes til censor, samt en oversigt over elevernes valg af dokumentationer fremsendes. Eleven vælger selv hvilken dokumentation, der skal tages udgangspunkt i. Der skal indgå undersøgelser, eksperimenter eller feltundersøgelser i den valgte dokumentation. Eleven fremlægger og eksaminator stiller supplerende og uddybende spørgsmål. Desuden eksamineres der i det trukne spørgsmål. Eleven præsenterer sin besvarelse af det lodtrukne spørgsmål, før eksaminator stiller supplerende og uddybende spørgsmål. Eksaminator udarbejder spørgsmålene til lodtrækning inden for de emner, der er valgt som pensum på en sådan måde at eleven får mulighed for at inddrage flere emner fra undervisningen.		
--	--	--	--

	34	Plantebiologi	JBJ	
	34	Plantebiologi	JBJ	
	35	Plantebiologi - OBS på cellebiologi (planter)	JBJ	
	36	Plantebiologi	JBJ	
	37	Plantebiologi	JBJ	
	38	Centrale økologiske sammenhænge	KJM	
	39	Centrale økologiske sammenhænge	KJM	
	40	Mikrobiologi CU	PSJ	
	41	Økologiske sammenhænge og biodiversitet	PBB/PSJ	
	43	Økologiske sammenhænge og biodiversitet	PBB/PSJ	
	44	Økologisk sammenhænge og biodiversitet	PBB/PSJ	
	45	Dyrs anatomi og fysiologi	PBB	
	46	Dyrs anatomi og fysiologi	PBB/SMT	
	47	Dyrs anatomi og fysiologi	PBB/SMT	
	48	Dyrs anatomi og fysiologi	PBB/SMT	
	49	Opfølgning og repetition		
	50	Eksamensklargøring		
	51	Eksamen		

Dansk niveau E

Bonusfag (meritfag)

Der tilbydes bonusfag til de elever, der i forvejen opfylder overgangskravene i et givet grundfag, såfremt eleven ikke ønsker faget på et højere niveau. Såfremt elevens merit for faget beror på tilsvarende kompetencer fra en helt anden uddannelse, anbefales det, at eleven

følger grundfaget som et bonusfag for at få de faglige vinkler, faget skal inkludere. Disse er ofte en forudsætning for at forstå andre faglige sammenhænge og egenskaber.

For elever som er godskrevet et fag og ikke deltager i undervisningen af fagfaglige hensyn, tilbydes et kombineret praktisk/teoretisk bonusfag, Indholdsmæssigt rummer bonusfaget mange muligheder for fordybelse, træning og undersøgelse:

- Fordybelse i emner efter eget ønske
- Deltagelse i faglig drift/årstidsbestemte projekter – fx ciderproduktin
- Faglig påbygning til de obligatoriske USF-emner/-mål
- Bevægelse
- Praktisk træning af teknikker og metoder

Bonusfag udgør som erstatning for grundfag 3 timer (4 lektioner) pr. fag pr. gang