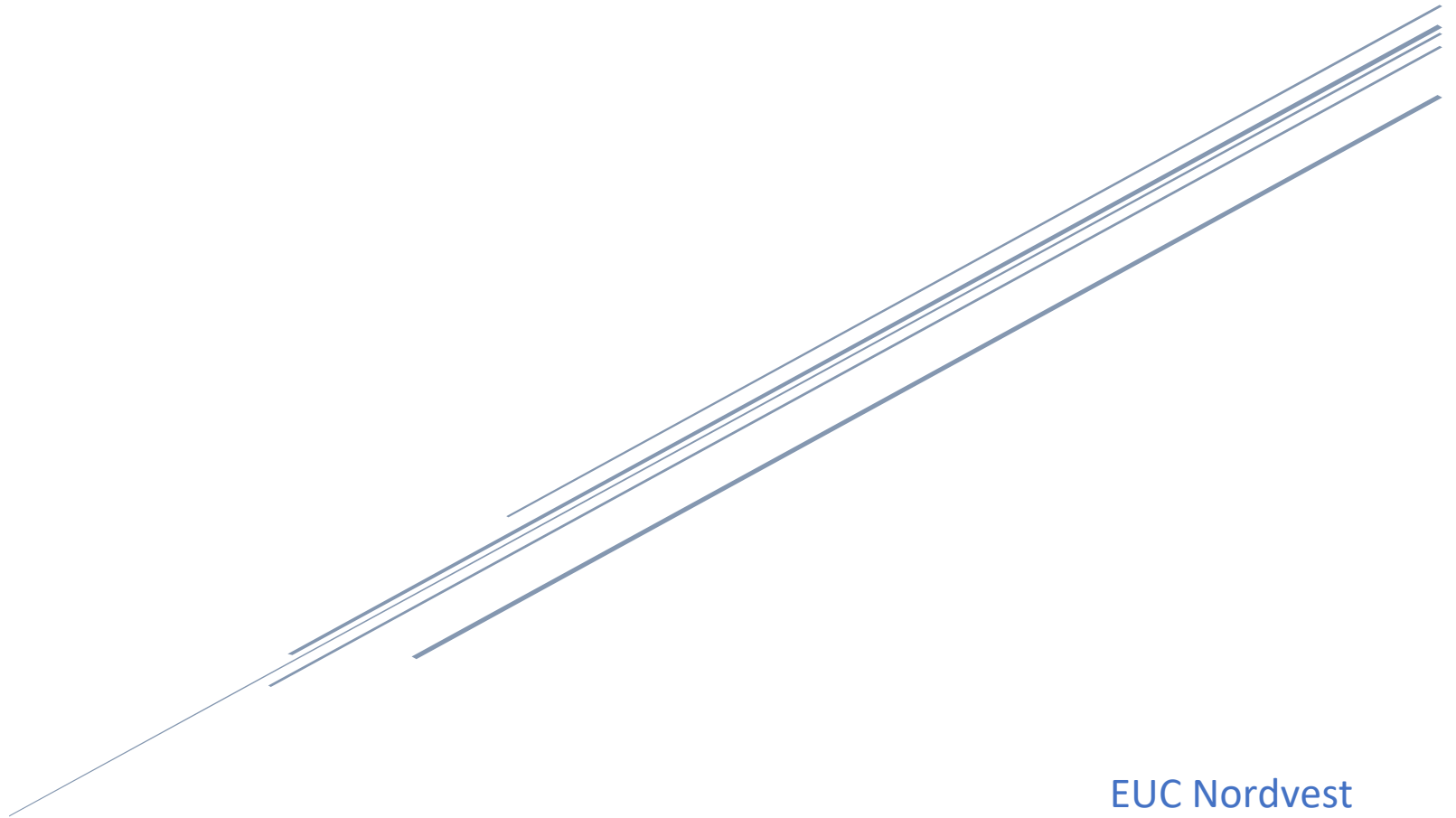


LOKAL UNDERVISNINGSPLAN

Erhvervsuddannelserne EUC Nordvest - GF1, GF2 og EUX

Gastronom - tjener GF2



EUC Nordvest
LUP 2021/2022

Indholdsfortegnelse

Principperne for de lokale undervisningsplaner (LUP) på EUC Nordvest	3
Baggrund og intention	3
Formål	3
Minimumskrav	3
Læringsmål	4
Indhold	4
Evaluering og bedømmelse	5
Overordnet pædagogisk/didaktisk ramme for erhvervsuddannelserne på EUC Nordvest	6
Helhedsorientering	7
Differentiering	7
Tværfaglighed	7
Praksisnærhed	7
Lokal undervisningsplan – GF2	8
Baggrund og intention – kort indledning til arbejdet	8
Formål – kort indledning til arbejdet	8
Beskrivelse af læringsmål for den relevante erhvervsuddannelse	8
Grundfag	9
Naturfag	9
Certifikatfag	2
Almen fødevarehygiejne – AMU 45818 – 3 dg.	2
Førstehjælp i erhvervsuddannelserne:	3
Valgfag, herunder bonusfag og støttefag	5
Biologi	6

Bonusfag (meritfag Dansk)	8
Støttefag	9
Uddannelsesspecifikke fag (USF)	9
Bedømmelse og eksamener USF	9
Evaluering og bedømmelse i grundfag og erhvervsfag	10
Afsluttende grundforløbsprøve GF2	10
Lokal undervisningsplan – kort beskrivelse	12
Basic Skills.....	13
Introduktion og uddannelsesstart.....	13
Almen fødevarehygiejne	13
Sensorik – brug sanserne	14
Frugt, grønt, korn og kerner.....	14
Basissmag – fonder, bouilloner, supper og saucer	15
Kød som råvare	16
Det sunde sæsonkøkken – grundlæggende ernæring og kostberegning	16
Markedsføring og storytelling	17
Hav og fjord – ressourcer fra vandet.....	18
Penge i kassen – kalkulation og prisberegning	18
Fedt at være dansker – dansk folkesundhed	18
Madkultur og historie.....	19
Førstehjælp og elementær brandbekæmpelse.....	19
Projekt 1 - Café Canon Comfort	20
Projekt 2 – Det er jul, det er cool.	24
Projekt 2 – Husk lige miljøet..! - gastronom	27

Projekt 2 – Husk lige miljøet..! - tjener	33
Grundforløbsprøven Tjener	38
Grundforløbsprøven Gastronom.....	43

Principperne for de lokale undervisningsplaner (LUP) på EUC Nordvest

Der laves en selvstændig LUP for følgende forløb inden for hver uddannelse:

- GF1 – EUD
- GF1 – EUX
- GF2 - EUD
- GF2 - EUX
- Hovedforløb – EUD
- Hovedforløb – EUX

Baggrund og intention

Skolens lokale undervisningsplaner laves med udgangspunkt i kravene fra bekendtgørelsens §53.

Intentionen er, at LUPPEN skal fokusere på kernefagligheden, målrettet undervisningen og de lærere, der forestår undervisningen.

Formål

Formålet er at beskrive, hvordan man på den enkelte uddannelse gennem undervisningens indhold og tilrettelæggelse sikrer, at eleverne opnår de kompetencer, der står beskrevet i henholdsvis uddannelsesbekendtgørelser og uddannelsesordninger.

Minimumskrav

I LUPPERNE skal følgende tre emner som minimum være beskrevet:

- Læringsmål
- Undervisningens indhold
- Evaluering og bedømmelse

I det følgende beskrives nærmere, hvad der er indeholdt i de tre emner.

Læringsmål

Her er tale om en overordnet beskrivelse af, hvad eleven forventes at kunne, når forløbet er afsluttet. Vurderes det, at uddannelsens mål og fagmålene er tilstrækkeligt beskrevet i

- Grundfagsbekendtgørelsen
- Uddannelsesbekendtgørelsen
- Uddannelsesordningen

kan målene herfra bruges som læringsmål og kan kopieres, eller der kan linkes til dem. Mål for undervisningen skal være beskrevet **konkret og handlingsorienteret**, så det er tydeligt, hvilken præstation eleven skal udføre for at opnå målet. Det skal være tydeligt, hvilke mål der indgår og danner grundlag for undervisningen.

Vær opmærksom på:

Hvis man linker til uddannelsens faglige mål i bekendtgørelsen, skal man være opmærksom på, at målene her er for den samlede uddannelse og ikke specificeret ud på de forskellige forløb.

Det kan være en god idé at tematisere indholdet. Her kan mål med fordel inddeles, så det fremstår tydeligt, hvilke mål, der arbejdes med under de forskellige temaer.

Indhold

Her er der tale om en beskrivelse af undervisningen, herunder det planlagte faglige indhold, de teoretiske og praktiske opgaver, eleverne skal arbejde med, og hvordan undervisningen er planlagt helhedsorienteret, differentieret, tværfagligt og praksisrelateret. Nærmere bestemt beskrives følgende under "indhold":

- ✓ **Planlagt fagligt indhold**

Konkret indhold i undervisningen. Hvad består den af?

- ✓ **Helhedsorientering**

Det beskrives, hvordan der skabes sammenhæng mellem de forskellige fag, ved f.eks. at beskrive inddragelsen af teoretiske fags indhold i de praktiske fags gennemførelse som samlede temaer og/eller projekter

- ✓ **Praksisrelatering**

Det beskrives, hvordan man gør den teoretiske del af undervisningen mere praksisorienteret ved f.eks. at inddrage den i den praktiske undervisning i værksteder o.l.

- ✓ **Tværfaglighed**

Det beskrives, hvordan forskellige fag arbejder sammen på tværs for at skabe mere helhed.

- ✓ **Differentiering**

Det beskrives, hvordan undervisning på forskellige niveauer praktiseres, så det sikres, at alle målgrupper får optimalt udbytte af undervisningen

- ✓ **Grundfag, valgfag og certifikatfag**

Evaluerings og bedømmelse

Den løbende evaluering og feedback, og den afsluttende bedømmelse, herunder bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier beskrives:

- ✓ Evaluering og feedback
- ✓ Bedømmelse som afsluttende evaluering
- ✓ Bedømmelsesgrundlag
- ✓ Bedømmelseskriterier

For beskrivelse af forløbene gælder, at både læringsmål, undervisnings indhold og tilrettelæggelse samt evaluering og bedømmelse er beskrevet via links til IT's Learning. Således vil skemaerne i LUPPEN blot være et udtryk for en overskuelig oversigt, hvor det primære formål er at tilkendegive, hvordan læringsmålene opnås, og hvordan helhedsorientering sikres.

Overordnet pædagogisk/didaktisk ramme for erhvervsuddannelserne på EUC Nordvest

På erhvervsuddannelserne på EUC Nordvest er det en kerneværdi, at alle elever skal opleve succes – uanset forudsætninger. Nedenstående fire pejlemærker ses i relation til værdien, hvor de både udspringer af selve værdien og understøtter den:

1. Vi vil styrke karakterdannelse og digital dannelse på EUD
2. Vi vil gennem differentiering, helhedsorientering og en virkelighedsnær tilgang skabe motiverende, innovativ og inddragende undervisning
3. Gode lærer-/elevrelationer baseret på gensidig respekt og anerkendelse ses som en forudsætning for elevernes trivsel
4. Formativ feedback skal fremme elevernes refleksion over egen læring og progression.

Den pædagogiske ramme og pejlemærkerne er udfoldet og uddybet her: [pædagogiskramme-eud.pdf \(eucnordvest.dk\)](#)

Fire fokusområder relaterer sig særligt til bekendtgørelsen om erhvervsuddannelser, fordi de skønnes at være helt afgørende i forhold til elevernes udbytte af al undervisning på netop erhvervsuddannelserne:

1. Helhedsorientering
2. differentiering
3. tværfaglighed
4. praksisnærhed

De fire fokusområder tænkes i videst muligt omfang ind i den måde undervisningen og indholdet planlægges på:

Helhedsorientering

Målene i forløbet bindes sammen i temaer, hvor eleverne bringes til at tænke helheder frem for at tænke enkelte fag eller læringsmål og i højere grad ser dem i en sammenhæng, hvor de er hinandens forudsætninger.

Differentiering

Undervisningen tilrettelægges – hvis nødvendigt – på flere niveauer, så alle målgrupper tilgodeses, og sandsynligheden for optimalt udbytte for alle øges.

Tværfaglighed

Det tilstræbes, at eleverne får en oplevelse af, at fagene hænger sammen på tværs. Det gøres blandt andet ved, at enkeltelementer fra grundfagene knyttes med det uddannelsesspecifikke fag. Det kan f.eks. være ved at beregninger fra matematik og kommunikations- og formidlingsteori anvendes relateret til uddannelsens indhold.

Praksisnærhed

De teoretiske dele af undervisningen tilrettelægges i videst muligt omfang med en praktisk tilgang – f.eks. ved at tage udgangspunkt i case-opgaver, så eleverne opnår en forståelse for sammenhængen mellem fagstoffet og de kompetencer, der er brug for i branchen. Udgangspunktet er, at eleverne altid – også når det drejer sig mere teoretisk stof - skal kunne se, at fagstoffet hænger sammen med det, der foregår på arbejdspladsen inden for den givne branche.

Lokal undervisningsplan – GF2

LUP for erhvervsuddannelsen til Bager/konditor

Baggrund og intention – kort indledning til arbejdet

Skolens lokale undervisningsplaner laves med udgangspunkt i kravene fra bekendtgørelsens §53.

Intentionen er, at LUPPEN skal fokusere på kernefagligheden, målrettet undervisningen og de lærere, der forestår undervisningen.

Formål – kort indledning til arbejdet

Formålet er at beskrive, hvordan man på den enkelte uddannelse gennem undervisningens indhold og tilrettelæggelse sikrer, at eleverne opnår de kompetencer, der står beskrevet i henholdsvis uddannelsesbekendtgørelser og uddannelsesordninger. Der er i LUPPEN særligt fokus på, hvordan undervisningens forskellige elementer indgår i en helhed.

Beskrivelse af læringsmål for den relevante erhvervsuddannelse

Uddannelsesbekendtgørelse:

Gastronom/tjener: <https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2021/326>

Uddannelsesordning:

Gastronom: <https://uddannelsessekretariatet.dk/gastronom/gastronomassistent/>

Tjener: <https://uddannelsessekretariatet.dk/tjener/>

Grundfag

Nedenstående grundfag indgår i uddannelsesforløbet og gennemføres i henhold til fagbilagene i bekendtgørelse om grundfag.

([Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne \(retsinformation.dk\)](#))

Ud over at henvise til fagenes fagbilag beskrives overordnet: Undervisningens indhold, arbejdsformer og tilrettelæggelse. Det beskrives også, hvordan hver enkelt fag indgår i en sammenhæng med andre fag, og hvordan de indgår i en helhedsorienteret undervisning i form af projekter og caseopgaver, ligesom det også beskrives, hvordan faget relateres til praksis. Af de oprettede læringsforløb/-planer i IT's learning fremgår i projekterne, hvordan grundfag indgår i den helhedsorienterede projektundervisning og i relation til GFprøven.

Følgende grundfag indgår i grundforløbet:

Naturfag

Her følges fagbilaget for naturfag på erhvervsuddannelserne (bilag 13).

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.

Du kan se plan og indhold i IT's learning for NA E [HER](#)

Indholdsmæssigt centrerer NA sig om følgende kernestof/-områder:

1. Fysik-, kemi- og matematikfaglige beregninger
2. Eksperimentelt arbejde
3. Energi og energiomsætning
4. Stoffers opbygning og egenskaber
5. Kemikalier og sikkerhed

Biologisk indhold

1. Cellebiologi
2. Fotosyntese og respiration

For nærmere information – se læseplanen for faget.

Dokumentation og bedømmelse:

Eleverne dokumenterer deres naturfaglige arbejde løbende under gennemgang af kernestoffet, ved løsning af eksperimenter samt ved brug af on-line repetitions-test (fysik/kemi-tjek) Der vil være et antal skriftlige afleveringer undervejs i forløbet – heraf skal 2 godkendes som dokumentation for, at eleven kan indstilles til eksamen i faget. De skriftlige opgaver udarbejdes med vejledning fra underviserne, og der gives en skriftlig feedback på besvarelsene.

Afsluttende prøve/eksamen:

Niveau 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 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.

Overordnet plan for forløbet herunder:

Intro + matematik Forholdstal – opgave med foder, rengøringsmidler, saftvand. Konvertering af små mængder til store Naturvidenskabelig metode og opgaveskrivning Lektier – fysik og kemi-tjek.
Konservering - Ensilage - Surkål - Kombucha - Æblehøst - Frysekonservering
Konservering - Opgave udleveres og gennemgås
Stoffers opbygning Fysik-kemi-tjek Studie-spørgsmål – fordybelse
Stoffers opbygning (4 lek.) Syrer og baser - pH-måling Kemiske reaktioner

- eksempler i praksis
Mikrobiologi CU
Konservering – opfølgning og resultatbehandling
Kemiske reaktioner - forsøg osmose - forsøg mad??
Opfølgning kemiske reaktion (osmose)
Ergonomi
Kulhydrat (+ intro med energi-begrebet)
Energigivende næringsstoffer: Protein - kød og kernetemperatur - gluten og brødbagning
Energigivende næringsstoffer: Fedtstoffer
Eksamensudtrækning
Energigivende næringsstoffer
Praktiske forsøg og resultatbehandling
Eksamensklargøring, repetition, spørgsmål mv.
Eksamen

Certifikatfag

Certifikatfag er et krav i nogle erhvervsuddannelser og bliver gennemført som kursus efter de regler, retningslinjer og uddannelsesplaner, der findes på certifikatområdet. Målene er fastsat fra en myndighed eller branche, dog typisk med samme didaktik og pædagogiske metoder, som anvendes på det uddannelsesspecifikke fag. Følgende certifikatfag (og certifikat-lignende fag) gennemføres på GF2 ernæringsassistent:

Almen fødevarerhygiejne – AMU 45818 – 3 dg.

Mål: Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og

fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

Undervisningen er tilrettelagt, så den veksler mellem oplæg (herunder små film), teoretiske opgaver (individuelt og i grupper) samt dialog i plenum. Der tages udgangspunkt i deltageres egne erfaringer og oplevelser samt "historier" fra den virkelige verden. Teori og praksis kobles tæt gennem opgaverne, ligesom der integreres praktiske opgaver i værksteder, hvor dette er muligt.

Faget relaterer direkte til grundfagene biologi og naturfag; desuden integreres almen fødevarehygiejne i den daglige undervisning gennem hele GF2 i form af fokus på personlig hygiejne og produktionshygiejne, daglig egenkontrol samt daglige og periodiske rengøringsprocedurer.

Bedømmelse og evaluering:

Som certifikat-lignende fag bedømmes udbyttet af de 3 dage for den enkelte elev ved en prøve (som i AMU-regi). Gennem det resterende forløb arbejdes der formativt med udviklingen af elevens praktiske omsætning af viden omkring hygiejne, ligesom det indgår i bedømmelsen af de erhvervede uddannelsesspecifikke kompetencer. Bedømmelse og evaluering er således en del af den løbende evaluering til og med GF-prøven, hvori der også indgår hygiejne i bedømmelsesgrundlaget.

Førstehjælp i erhvervsuddannelserne:

Antal deltagere pr. hold: 16

Førstehjælpsundervisningen er bygget op af basis- funktions- opdaterings og særtillægs uddannelser/kurser. Der er forskellige indholdsmæssige krav, til de forskellige uddannelser/kurser, som nøje følges.

Vi gennemfører på NFC:

Førstehjælp på erhvervsuddannelserne inkl. færdselsrelateret førstehjælp = 720 minutter

Uddannelsens indhold:

- Førstehjælp ved hjertestop
- Færdselsrelateret førstehjælp
- Førstehjælp ved skader på bevægeapparatet, inkl. hovedskader
- Førstehjælp ved kemiske påvirkninger
- Særtillæg 2: Akut opståede sygdomme
- Særtillæg 7: Brancherelateret førstehjælp og forebyggelse

Overordnet kompetencemål:

Deltagerne kan handle ud fra førstehjælpens hovedpunkter i forbindelse med såvel almindelige førstehjælpssituationer som brancherelaterede ulykker samt forebyggelse af disse.

Deltageren kan handle hensigtsmæssigt ved ulykker, der umiddelbart er livstruende, eller som kan udvikle sig til livstruende situationer.

Deltageren kan både selvstændigt og i samarbejde med andre håndtere en voksen bevidstløs person, med og uden normal vejtrækning, jf. ERC guidelines for basal genoplivning.

Deltageren kan give relevant førstehjælp til en voksen person, der har fremmedlegemer i luftvejene, jf. ERC guidelines for basal genoplivning.

Deltageren kan yde førstehjælp til akutte skader, akut opståede sygdomme, og kan reagere relevant på den tilskadekomnes tilstand, samt sikre relevant videre hjælp.

Førstehjælp på erhvervsuddannelserne = 720 minutter

Uddannelsens indhold:

- Førstehjælp ved hjertestop
- Særtillæg 1: Førstehjælp ved ulykker, del 2
- Førstehjælp ved blødninger
- Førstehjælp ved skader på bevægeapparatet, inkl. hovedskader
- Førstehjælp ved kemiske påvirkninger
- Førstehjælp ved temperaturpåvirkninger
- Særtillæg 2: Akut opståede sygdomme

- Særtillæg 7: Brancherelateret førstehjælp og forebyggelse

Overordnet kompetencemål:

Deltageren kan handle ud fra førstehjælpens hovedpunkter i forbindelse med såvel almindelige førstehjælpssituationer som brancherelaterede ulykker samt forebyggelse af disse.

Deltageren kan handle hensigtsmæssigt ved ulykker, der umiddelbart er livstruende, eller som kan udvikle sig til livstruende situationer.

Deltageren kan både selvstændigt og i samarbejde med andre, håndtere en voksen bevidstløs person, med og uden normal vejtrækning, jf. ERC guidelines for basal genoplivning.

Deltageren kan give relevant førstehjælp til en voksen person, der har fremmedlegemer i luftvejene, jf. ERC guidelines for basal genoplivning.

Deltageren kan yde førstehjælp til akutte skader, akut opståede sygdomme, og kan reagere relevant på den tilskadekomnes tilstand, samt sikre relevant videre hjælp.

Gennemførelsen af alt førstehjælpsundervisningen er med et minimum af teori og primært gennemføres ved hjælp af praksisnære øvelser, deltagerrefleksion og praktisk træning.

Øvelser og træning gennemføres på relevant og egnet sted/areal, hvor relevante remedier indgår.

Evaluerings/bedømmelse:

Deltagerne skal være aktive i øvelserne og bliver bedømt på om øvelserne gennemføres

Deltagerne vurderes løbende med mundtlig feedback

For at eleven kan få bevis for deltagelse - skal der være 100% fremmøde

Valgfag, herunder bonusfag og støttefag

Der kan vælges mellem bonusfag, støttefag, grundfag og erhvervsfag 3 på niveau 2. Der tilbydes mindst 3 mulige, hvoraf det ene er et støttefag.

Biologi

Her følges fagbilaget for biologi på erhvervsuddannelserne (bilag 3). Faget indgår som valgfag

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 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. De tværfaglige koblinger til de uddannelsesspecifikke fag er beskrevet under disse. Du kan tilgå plan og indhold for forløbet [HER](#)

Faget er et grundfag, der kan udtrækkes til eksamen. Der skal derfor udarbejdes min. 3 dokumentationsopgaver, hvoraf mindst 2 skal indeholde forsøg og resultatbehandling. 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. Planter 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

2. Insekter og eller nedbrydere.

- kendetegn, levevilkår og livscyklus,
- skadelige/gavnige 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.

Overordnet plan for forløbet:

Plantebiologi
Plantebiologi - OBS på cellebiologi (planter)
Plantebiologi
Plantebiologi
Centrale økologiske sammenhænge
Centrale økologiske sammenhænge
Mikrobiologi CU
Økologiske sammenhænge og biodiversitet
Økologiske sammenhænge og biodiversitet
Økologisk sammenhænge og biodiversitet
Dyrs anatomi og fysiologi
Dyrs anatomi og fysiologi
Dyrs anatomi og fysiologi
Dyrs anatomi og fysiologi
Opfølgning og repetition
Eksamensklargøring
Eksamen

Bonusfag (meritfag Dansk)

Der tilbydes bonusfag til de elever, der i forvejen opfylder overgangskravene i et givet grundfag, såfremt eleven ikke ønsker faget på et højere niveau. I bonusfaget samlæses alle fagprofiler. Faget er overvejende praktisk orienteret.

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 ciderproduktion
- Faglig udbygning af 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

Støttefag

Der tilbydes mandag til torsdag støttefag for alle GF2-elever i tidsrummet 15.20-16.30. Her er mulighed for at arrangere SPS samt generelt hjælp til forberedelse, opgaver og faglig forståelse. Støttefag bemandes af læsevejleder og/eller faglærer

Uddannelsesspecifikke fag (USF)

USF er branchespecifikt og er designet specielt til den enkelte erhvervsuddannelse. Undervisningen foregår for uddannelserne inden for hovedområdet ”handel, kontor og forretningsservice” på GF2, hvor det har en varighed af 5 uger. Inden for skolens øvrige hovedområder ligger USF enten i hovedforløbet eller delvist på grund- og hovedforløb. I faget skal eleven opnå de centrale kompetencer, der kræves for at indgå i arbejdet i praktikvirksomheden.

Bedømmelse og eksamener USF

USF bedømmes med en standpunktskarakter, der afgives før grundforløbsprøven. Standpunktskarakteren er udtryk for elevens aktuelle kunnen ved afslutningen af grundforløbet. Eleven skal til prøve i det uddannelsesspecifikke fag – grundforløbsprøven. Prøven skal bestås, for at eleven kan overgå til hovedforløbet.

De uddannelsesspecifikke fag står beskrevet i uddannelsesordningen for bager og konditor-uddannelsen.

Beskrivelse og indhold herunder vedrører USF overgangskrav fra GF til hovedforløb som angivet i bekendtgørelsen for bager/konditor-uddannelsen. Den lokale undervisningsplan for hele GF2-forløb gastronom/tjener-forløb [HER](#)

I bekendtgørelse om erhvervsuddannelser nr. 1619 af 27/12 2019 §21 står om tilrettelæggelsen af USF:

Stk. 2. Uddannelsesspecifikke fag skal beskrives sådan, at det er muligt for skolerne i deres undervisningstilrettelæggelse at lade fagene indgå i samspil med andre fag, projekter, temaer og lignende og sådan, at eleverne kan bedømmes særskilt i de enkelte fag.

Evaluerings og bedømmelse i grundfag og erhvervsfag

I grundfagsbekendtgørelsen [Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne \(retsinformation.dk\)](#) er følgende vedr. evaluering, eksamination og bedømmelse angivet:

- Løbende evaluering
- Afsluttende standpunktsbedømmelse
- Afsluttende prøve, herunder prøveform
- Eksaminationsgrundlag
- Bedømmelsesgrundlag
- Bedømmelseskriterier

Afsluttende grundforløbsprøve GF2

GF2 afsluttes med en grundforløbsprøve, hvor eleverne prøves i forløbets kompetencemål jf. §3 i uddannelsesbekendtgørelsen. Prøven bedømmes med bestået/ikke bestået. Prøven tilrettelægges som følger:

Beskrivelse af GF-prøven tilgængelig ved ovenstående link til IT's learning og den samlede LUP for GF2 bager/konditor-forløb. Grundforløbsprøven er udfærdiget som en praktisk, mundtlig og skriftlig prøve med en varighed à 7 timer. Prøvens form, omfang og indhold er udfærdiget til at matche de øvrige fødevareruddannelsers koncept. Prøve og beskrivelse kan tilgås via IT's learning i den samlede lokale undervisningsplan [HER](#)

Bedømmelsesgrundlaget for den afsluttende prøve udgøres af eksaminandens præstation i forbindelse med præsentation eller udførelse af den stillede opgave. Eksaminanden bedømmes på sin evne til at demonstrere sin viden, færdigheder og kompetencer inden for den stillede opgave. Eksaminanden bliver under prøven løbende eksamineret af eksaminator og censor, hvor eksaminanden mundtligt eller praktisk redegør for de valgte løsninger. Denne løbende eksamination indgår i bedømmelsen sammen med eksaminandens egen præsentation.

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	Tværfaglighed og differentiering	Bæredygtighed
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.	Referencer til bekendtgørelsens mål via link til IT's learning	
Introduktion og uddannelsesstart	Tværfaglighed og differentiering	Bæredygtighed
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		Du introduceres til konceptet bag Nordic Food College - et koncept som gennemsyrrer undervisning og samarbejde på tværs. Vi vægter vareforsyningen fra vores økologiske skolelandbrug, som gennem året er leveringsdygtigt i både grønt og kød. Samtidig vil du erfare, at vores faciliteter er opført med fokus på klimavenlighed og grøn energi. Alt sammen et springbræt til den filosofi, du bør gå til faget med – kvalitet og miljøbevidsthed!
Almen fødevarehygiejne	Tværfaglighed og differentiering	Bæredygtighed
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	Almen fødevarehygiejne er væsentligt for alle uddannelser med fødevarer; der er hermed mange koblinger til din dagligdag. Overskriften er fødevarerikkerhed; du får ansvar for, at bruger, gæster mv. ikke bliver syge af maden. Det kræver dialog, træning og viden på tværs.	Håndteringen af råvarer er vigtig for både sikkerhed og miljø – dårlige råvarer eller tilfældig omgang med disse, resulterer nemlig i spild, ligesom spredning af sygdom vil påvirke andre aspekter omkring bæredygtighed – fx

	Du får mulighed for at udbygge din viden og dit niveau, uanset hvor meget du i forvejen ved om fødevarerhygiejne.	spredningen af vira og dertilhørende lukninger, forebyggelser mv.
Sensorik – brug sanserne	Tværfaglighed og differentiering	Bæredygtighed
Vi arbejder teoretisk og praktisk med dine vigtigste redskaber – sanserne. Du skal blive bevidst om, hvordan du bruger dem professionelt i dit køkken. 	Uanset dine forudgående kompetencer omkring sensorik, så vil vi udfordre dit niveau. Den vigtigste spiller er dig selv.	Sanselighed og bæredygtighed kobles tæt, når fokus på det bæredygtighed bringer dig ud i at sammensætte sæsonens råvarer; der kan ikke bare vælges frit på alle hylder. Derfor er det vigtigt, at arbejder med koblingen mellem de to begreber.
Frugt, grønt, korn og kerner	Tværfaglighed og differentiering	Bæredygtighed
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.	Frugt og grønt fylder meget i køkkenerne, ligesom korn, kerner, mel mv. er altafgørende i bageriet. Viden om planter kobler tværfagligt til valgfaget biologi F, hvor du opnår viden omkring planternes anatomi og fysiologi. Dermed er du bedre rustet til at følge planternes vækst, trivsel og høsttidspunkt – og ikke mindst at vælge de rigtige planter til det rigtige formål. Afhængigt af dit startniveau vil du blive udfordret på din viden og dine grundlæggende færdigheder – både teknisk og tilberedningsmæssigt.	Plantebaseret kost, mindre kød, økologi, selvforsyning – mange ting er i spil under emnet frugt og grønt. Det samme gælder udnyttelsesgraden af de grøntvarer, du har tilgængelige i sæsonen.

Basissmag – fonder, bouilloner, supper og saucer	Tværfaglighed og differentiering	Bæredygtighed
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. 	Tværfagligt kobles uddannelserne gastronom, tjener, gourmetslagter og ernæringsassistent her, idet alle fag benytter sig af den gode basissmag; desuden kobler emnet til både naturfag og biologi, da det er dyrs anatomi og viden om proteiner – og deres kemiske struktur – der afgør basissmagen og beskaffenheden. Emnet kobler samtidig til andre Basic Skills, fordi smag, teknik og proces afhænger af øvrige tilsæt. Der er mulighed for individuel differentiering i forhold til sværhedsgraden af opgaver samt den tilknyttede teori	Hvordan er dyret vokset op? – opfylder det vores krav til dyrevelfærd, til minimal transport, til udslippet af drivhusgasser? – vi ser på udnyttelsesgraden af de dyr, vi anvender til spisebrug og maksimerer denne. Og vi gør os etiske overvejelser omkring økologi kontra bæredygtighed.

Kød som råvare	Tværfaglighed og differentiering	Bæredygtighed
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. 	Både i biologi og naturfag arbejder vi tværfagligt med kød som råvare; dyrenes anatomi har betydning for den måde, vi udkærer og tilbereder dem på. Viden om dyrenes/kødets kemi betyder ligeledes meget – for hvordan skal vi tilberede det for at få en god oplevelse. Igen i dette emne er der mulighed for individuel differentiering og tværfaglig opgaveløsning afhængigt af dybden i opgaveløsning samt sværhedsgraden af de praktiske opgaver.	Hvordan er dyret vokset op? – opfylder det vores krav til dyrevelfærd, til minimal transport, til udslippet af drivhusgasser? – vi ser på udnyttelsesgraden af de dyr, vi anvender til spisebrug og maksimerer denne. Og vi gør os etiske overvejelser omkring økologi kontra bæredygtighed.
Det sunde sæsonkøkken – grundlæggende ernæring og kostberegning	Tværfaglighed og differentiering	Bæredygtighed
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.	Planters anatomi fylder en del i biologi F; Emnet her kobler viden om planters anatomi og fysiologi med generel viden om sæson, egenskaber og ernæring fra planter – dvs. plantebaserede kost-komponenter. Den naturfaglige vinkel er væsentlig i forhold til opbevaring, tilberedning og sensoriske kvaliteter	Vi arbejder fortsat ud fra en grundlæggende tanke om størst mulig selvforsyning samt ernæringens betydning for den overordnede samfundsmæssige bæredygtighed. Hvordan forholder du dig til rester af sprøjtemidler, brugen af kunstgødning, den mekaniske bearbejdning af råvarer osv. Alt sammen ting, som du skal tage stilling til her.

				
Markedsføring og storytelling			Tværfaglighed og differentiering	Bæredygtighed
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.			Tilberedning af råvarer skal medføre en værditilvækst – det samme skal historien om dit produkt gerne. Og du skal ud over rampen med det. I dette modul kombinerer vi dine erfaringer fra digitale platforme, temaet digital dannelse og dit fag. I historien om dine produkter kobler vi alle fag og emner på uddannelsen – alt kan blive en del af historien og markedsføringen. Dine eksisterende kompetencer på det digitale vil være springbræt – uanset din erfaring. Grundfaget dansk understøtter emnet; afhængigt af dit niveau vil kravene til løsning af opgaverne varierer niveaumæssigt.	Den faktiske værdi af de bæredygtige tiltag er vigtig – det samme er historien om vores tænkemåde i relation til mad-produktion mv. Det handler med andre ord om at sætte ord på, hvad vi gør – uden at pynte på historien eller blot bruge begrebet som markedsføringskneb. Med andre ord – moral er et stort issue her!

Hav og fjord – ressourcer fra vandet	Tværfaglighed og differentiering	Bæredygtighed
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. 	Fisk og skaldyr går igen som et bærende element i flere dele af grundforløbet; det åbner for tværfaglige koblinger til såvel naturfag (konservering, fedtsyrer, syrer/baser), sensorik (grundsmage og teksturer), prisberegning, grundlæggende ernæring mv. Både i praksis og teori differentieres i forhold til dybde og bredde af opgaver i relation til dit niveau.	Havet som ressource – hvad skal vi tænke om det? Fisker vi skånsomt? Hvad med plastik? Er der alternative fiskearter til de gængse? Hvad med opdræt? – er det vejen frem? Der er mange ting at forholde sig til, når vi snakker ressourcer fra hav og fjord. Og lokalt kan vi prale af at have den mest klimavenlige råvare fra havet – blåmuslingen!
Penge i kassen – kalkulation og prisberegning	Tværfaglighed og differentiering	Bæredygtighed
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.	Dit niveau omkring talhåndtering og beregning er udgangspunktet for antallet og sværhedsgraden i opgaver til emnet. Vi øger sværhedsgraden i takt med din løsning af opgaverne. Viden om råvarer og deres klargøring/tilberedning er direkte relateret til emnet.	Bæredygtighed indebærer sund økonomi; her kobles de tre bæredygtighedsbegreber for alvor – økonomisk, social og miljømæssig bæredygtighed. Hvordan integrerer vi en ofte dyrere bæredygtig råvare og laver alligevel en økonomisk bæredygtig forretning?! – det er noget af det, der gør faget spændende og udfordrende.
Fedt at være dansker – dansk folkesundhed	Tværfaglighed og differentiering	Bæredygtighed
Når du tilbereder mad og brød 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	Her forbindes alle fødevareuddannelserne og din viden om råvarer, tilberedning, fødevarekemi, biologi og fødevarer sikkerhed.	Social- og samfundsøkonomisk bæredygtighed er parametre her – afledt heraf også de miljømæssige.

statistikker og tabeller. HUSK også at overveje årsager til, at tingene ifølge statistikken ser forholder sig, som de gør.	Svarene på spørgsmål om den danske folkesundhed forbinder alle emner på tværs. Du er med til at udfordre dig selv med dybden i din research og besvarelse af opgaver om emnet.	
Madkultur og historie	Tværfaglighed og differentiering	Bæredygtighed
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.	Tværfagligt historisk indblik, som forbinder jordbrug og fødevarer i dansk historie; en forudsætning for at forstå, hvor dansk og international madkultur er i dag – og hvor retningerne går. Herunder også den teknologi, der anvendes i produktionerne i dag.	Historien om, hvordan vi gik fra implicit og selvfølgelig bæredygtig produktion til storproduktion og mono-kulturer – og derfra nu prøver at holde fokus på ressourceudnyttelsen og bæredygtige produktioner. En vigtig brik i forståelsen for de aktuelle udfordringer og potentialer i madens verden.
Førstehjælp og elementær brandbekæmpelse		

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 12-13-14 af forløbet 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	Tværfaglighed, differentiering og bæredygtighed
Planlægning og koordinering I skal koordinere café-åbningerne, så der er dækket op og maden kan serveres rettidigt. 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.	Tværfaglighed: Projektet forudsætter gennemførelse af Basic Skills; den grundlæggende viden og de grundlæggende færdigheder erhvervet i Basic Skills skal her knyttes sammen for at løse projektet tilfredsstillende. Alle forudgående emner integreres i projektet og skal dokumenteres som beskrevet herunder. Herudover inddrages naturfag og biologi i planlægning og udførelse af de praktiske dele af projektet, ligesom i redegørelsen for æggets funktionelle egenskaber.

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.	Differentiering: Du medvirker selv til at definere netop det niveau, du skal løse projektet på. Du er med andre ord med til at udfordre dig selv og vise mest muligt – dette i samråd og efter aftale med din underviser. Bæredygtighed: Med udgangspunkt i valget af råvarer skal der i projektet tages stilling til begreberne økologi og bæredygtighed; dette bør have afsmittende effekt på den øvrige del af besvarelsen og den praktiske udførelse.
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).	
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.	
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 varemottagelse. Dokumentation skal vedlægges øvrige dokumenter, som projektet indebærer.	
Næringsberegning Der skal foretages konkret næringsberegning på Jeres produkter samt laves en vurdering i forhold til NNR (de nordiske næringsstofanbefalinger)	
Prisberegning Der beregnes kostpriser på produkterne i Excel-ark. Emnet prisberegning/kalkulation repeteres	
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.	

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 15-16-17-18 af forløbet 7 halve dage 8 hele dage 1 lang dag til afvikling af arrangementet 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	Tværfaglighed, differentiering og bæredygtighed
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	Tværfaglighed: Projektet forudsætter gennemførelse af Basic Skills; den grundlæggende viden og de grundlæggende færdigheder erhvervet i Basic Skills skal her knyttes sammen for at løse projektet tilfredsstillende. Alle forudgående emner integreres i projektet og skal dokumenteres som beskrevet herunder. Grundfagene biologi og naturfag integreres i den praktiske løsning af tilberedninger og produkter, idet viden om fødevarernes kemiske egenskaber er forudsætning for et vellykket produkt. Der laves i dette projekt ingen særskilt redegørelse for de naturfaglige koblinger. Dansk integreres ift. formidlingen af projektarbejdet samt i evt. formidlingsmateriale tilknyttet service og salg. Differentiering: Du medvirker selv til at definere netop det niveau, du skal løse projektet på. Du er med andre ord med til at udfordre dig selv og vise mest muligt – dette i samråd og efter aftale med din underviser. Bæredygtighed: Med udgangspunkt i valget af råvarer skal der i projektet tages stilling til begreberne økologi og bæredygtighed; dette bør have afsmittende effekt på den øvrige del af besvarelsen og den praktiske udførelse. Samtidig er projekt 2 et ”formidlings-vindue” til virkelige kunder/gæster – her er budskabet om det bæredygtige fokus, der er lagt på råvarevalg og produktion, et væsentligt aspekt. Med andre ord – du skal få fortalt

	"historien" og synliggjort nødvendigheden af et bæredygtigt fokus inden for bageri og madtilberedning.
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 Kvalitetskendetegn - 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.	
Grundtilberedning 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.	
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.	
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.	
Service (dvs. afvikling af arrangementet) I skal dokumentere den faktiske klargøring til arrangementet samt afvikling af middagen. Dokumentationen skal være i form af billeder af opdækning, menu samt opskrifter. Vær OBS på, at der ikke må forekomme personer på Jeres billedmateriale!	

Projekt 2 – Husk lige miljøet..! - gastronom

Gennem vores kærlighed til, og arbejde med, mad har vi både sammen og hver for sig en stor indflydelse på det aftryk, der sættes på klimaet. Det gælder for såvel valg af råvarer, antallet af processer vi går igennem, brugen af lokale produkter samt mængderne af de råvarer, vi benytter. DU er i din hverdag både ansvarlig for det aftryk du sætter, men også for det aftryk dine aftagere (af mad) sætter. Det gør i sig selv dig til vogter af miljøet.

Netop derfor skal vi gennem de næste uger arbejde ekstra meget med vores valg af råvarer, tilberedninger, og sammensætninger med henblik på at skåne miljøet og skabe en lys fremtid for madvarer og mennesker generelt.

Især alternative råvarer kan få indflydelse på både smag, tekstur og præsentation, og dette bør være med i jeres overvejelser. Her i Norden vil en råvare som eddike kunne erstatte citron, peberrod erstatte chili osv. Rapsolien er pendant til olivenolie, og der vælges gerne lokalt og skånsomt protein fremfor eksempelvis oksekød fra Australien.

Så med fokus på **valg af råvarer** og deres aftryk på klimaet skal du nu planlægge og producere en **2-retters menu (forret-hovedret) + kuvertbrød, samt 3 forskellige tapas til en stående reception** til et bryllup. Disse skal leve op til de **ernæringsmæssige** krav, der er samt til en række krav til **klimaaftryk**.

I takt med at vores aktivitetsniveau ændrer sig på arbejdspladserne, ændres vores anbefalede kost også. Derfor er **kostrådene** essentielle (også) i forbindelse med denne opgave. Vi behøver fx ikke 200 gram oksekød på en daglig basis, og det skal jeres menuvalg afspejle.

I det medfølgende kalkulationsregneark udregnes rettens belastning af miljøet, og denne skal holdes under **4 enheder pr. couvert**, for forret og **4,5 enheder** for hovedret. De tre tapas må maksimalt lave et klimaaftryk på 1,8 enheder pr. person. Der benyttes nedenstående indekstal (tabel indsat nederst)

Forret og hovedret skal afleveres til 2 personer og mht. tapas afleveres der 6 stk. af hver. Kuvertbrød afleveres **der 6 stk. af**. Det hele præsenteres pænt.

God arbejdslyst.

Tidsramme	Uge 16-17-18 af forløbet 6 halve dage 5 hele dage
Arbejdsform	Der arbejdes individuelt.
Teori	Research og løsning af de tilknyttede opgaver, der indebærer teoretisk stof og dokumentation.
Praksis	Afprøvning af metodikker og produkter, forberedelse og afprøvning af menu samt tilberedning til aflevering og bedømmelse.

Proces- og produktkrav	Tværfaglighed, differentiering og bæredygtighed
Planlægning og koordinering Brainstorm og research omkring klimavenlige råvarer, sæsonens udbud: Menu: Det er et krav, at menuen er så bæredygtig som muligt.	Tværfaglighed: Projektet forudsætter gennemførelse af Basic Skills; den grundlæggende viden og de grundlæggende færdigheder erhvervet i Basic Skills skal her knyttes sammen for at løse projektet tilfredsstillende. Alle forudgående emner integreres i projektet og skal dokumenteres som beskrevet herunder.

○ Overordnet plan for arbejdet med projektet i relation til uge-skema (dvs. skriftlige og praktiske opgaver) ○ Arbejdsplanlægning: ▪ 2-retters menu ▪ Tapas-produktion	Grundfagene biologi og naturfag integreres i den praktiske løsning af tilberedninger og produkter, idet viden om fødevarernes kemiske egenskaber er forudsætning for et vellykket produkt. Der laves i dette projekt ingen særskilt redegørelse for de naturfaglige koblinger. Dansk integreres ift. formidlingen af projektarbejdet samt i evt. formidlingsmateriale tilknyttet service og salg. Differentiering: Du medvirker selv til at definere netop det niveau, du skal løse projektet på. Du er med andre ord med til at udfordre dig selv og vise mest muligt – dette i samråd og efter aftale med din underviser. Bæredygtighed: Med udgangspunkt i valget af råvarer skal der i projektet tages stilling til begreberne økologi og bæredygtighed; dette bør have afsmittende effekt på den øvrige del af besvarelsen og den praktiske udførelse. Samtidig er projekt 2 et "formidlings-vindue" til virkelige kunder/gæster – her er budskabet om det bæredygtige fokus, der er lagt på råvarevalg og produktion, et væsentligt aspekt. Med andre ord – du skal få fortalt "historien" og synliggjort nødvendigheden af et bæredygtigt fokus inden for bageri og madtilberedning.
Menu-sammensætning I får et kort oplæg om regler for menu-sammensætning. Herefter skal I studere råvarer og muligheder (med fokus på klimaaftryk) Råvarekendskab; beskriv i skrift og billeder følgende vigtige råvarekategorier i menuen; - Fisk og/eller skaldyr - Fjerkræ - Svinekød - Frugt og grønt Herunder skal du komme omkring: ○ Kvalitetskendetegn ○ Opbevaring ○ Anvendelsesmuligheder/tilberedningsmetoder ○ Ernæringsmæssige kvaliteter, herunder allergener ○ Særlige hygiejnehensyn (GAG og CCP) ○ Klimaaftryk og produktion	

Vælg desuden 3 (for Jeres opgave) væsentlige råvarer, og forklar/beskriv deres køkkentekniske egenskaber (naturfaglige – og ikke en gentagelse fra Projekt 1)	
Grundtilberedning Der vil gennem forløbet ligeledes være stor fokus på tilberedningsmetoder, og valg af disse. Det er netop disse, som I skal have helt styr på. Herunder skal I kunne forklare mindst 5 forskellige tilberedningsmetoder (herunder braisering, dampning og pochering) samt dokumentere Jeres produkter med billeder og stikord. I skal vurdere og evaluere Jeres tilberedninger gennem forløbet med henblik på at blive mere bevidste om tilberedning samt sensorik og kulinarisk kvalitet.	
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.	
Talhåndtering og beregning Der skal foretages konkret kalkulation på de produkter/retter, som indgår i den færdige menu samt til Jeres tapas. Lav en vurdering af, om priserne er realistiske i Jeres virksomhed. Desuden foretages næringsberegning og vurderes på denne i forhold til anbefalingerne. • Kalkulationer udføres digitalt i Excel (skabelon medfølger) • Herunder klimaberegninger • Næringsberegninger	
Service (dvs. aflevering af produktionen med tilhørende bilag) I skal dokumentere de afleverede produkter i billeder samt Jeres egen sensoriske vurdering af produkterne. Jeres udviklede, justerede og færdige opskrifter skal vedlægges ved aflevering. Arbejdsplaner vedlægges. Der skal laves varebestillinger med varer til de forskellige afleveringsdage 1 uge inden.	

Krav til opgaven.

Opgaven skrives i Word, skriftstørrelse 12 og skal fylde mindst 6 sider. Husk billeder og billedtekst.

Opgaven skal indeholde følgende overskrifter/kapitler:

1. Indledning

Beskriv i egne ord, hvad denne opgave handler om og hvad I har lavet (bare 2-3 linjer).

2. Menu-sammensætning

Kom ind på: Hvad er menuen? Hvordan passer den til målgruppen? Hvordan passer den til sæsonen? Hvordan er der tænkt bæredygtighed ind i menuen? Hvordan har begrænsningerne mht. klimabelastning påvirket dit valg af råvarer? Andet du vil komme ind på?

3. Råvarekendskab

Beskriv følgende råvarer (husk billede og billedtekst):

- Fisk
- Fjerkræ
- Svinekød
- Frugt eller grønt

Du skal skrive om:

- a. Kvalitetskendetegn
- b. Opbevaring
- c. Anvendelsesmuligheder/tilberedningsmetoder
- d. Ernæringsmæssige kvaliteter, herunder allergener
- e. Særlige hygiejnehensyn (GAG og CCP)
- f. Klimaaftryk og produktion

4. Grundtilberedning

Forklar og begrund valget af de grundtilberedninger du har benyttet i din madlavning - husk billeder og stikord fra det du har lavet i køkkenet.

Kom ind på metodernes fordele, og ulemper.

5. Hygiejne og egenkontrol

Beskriv eksempler fra køkkenet, hvor du har været bevidst om GAG og CCP.

Vedlæg dokumentation for udført egenkontrol.

6. Talhåndtering og beregning

Lav kalkulation på din menu og dine tapas – både råvarepris og salgspris. Beregn retternes klimaaftryk.

Foretag næringsberegning og lav en vurdering af produkterne i forhold til de gældende anbefalinger for kostens sammensætning og næringsstoffordelingen.

7. Aflevering

Dokumentér din færdig menu i billeder og menu-forklaring. Her skal du ligeledes indsætte din egen sensoriske vurdering af produkterne samt evt. dele af den feedback, du har fået af dine undervisere.

8. Refleksion

Hvad har du lært i projekt 2? Hvad har du gjort godt? Hvad kan du gøre bedre til en anden gang? Osv.

Gældende indekstal				Indeks
Hvede, bønner, ærter og korn				1
Muslinger, blæksprutte, og østers				2
Grove grøntsager som fx kartofler, rodfrugter, kål				2
Sydgrønt som fx tomater, peberfrugter og aubergine				3
Fisk				4
Pasta, ris osv.				5
Bladgrønt, herunder spinat og krydderurter				6
Æg				7
Konservesgrønt				8
Lokalt produceret olie, eddike osv. (fx rapsolie)				10
Ikke-lokalt produceret olie, eddike osv. (fx olivenolie)				15
Mejeriprodukter				20
Kylling og andet fjerkræ				20
Svinekød				30
Hummer og jomfruhummer				40
Oksekød, lammekød og gedekød				50

Projekt 2 – Husk lige miljøet..! - tjener

Gennem vores kærlighed til, og arbejde med, mad har vi både sammen og hver for sig en stor indflydelse på det aftryk, der sættes på klimaet. Det gælder for såvel valg af råvarer, antallet af processer vi går igennem, brugen af lokale produkter samt mængderne af de råvarer, vi benytter.

DU er i din hverdag både ansvarlig for det aftryk du sætter, men også for det aftryk dine aftagere (af mad) sætter. Det gør i sig selv dig til vogter af miljøet.

Netop derfor skal vi gennem de næste uger arbejde ekstra meget med vores valg af råvarer, tilberedninger, og sammensætninger med henblik på at skåne miljøet og skabe en lys fremtid for madvarer og mennesker generelt.

Især alternative råvarer kan få indflydelse på både smag, tekstur og præsentation, og dette bør være med i jeres overvejelser. Her i Norden vil en råvare som eddike kunne erstatte citron, peberrod erstatte chili osv. Rapsolien er pendant til olivenolie, og der vælges gerne lokalt og skånsomt protein fremfor eksempelvis oksekød fra Australien.

Så med fokus på **valg af råvarer** og deres aftryk på klimaet skal du nu planlægge og producere en **hovedret, samt 3 forskellige tapas til en stående reception** til et bryllup. Disse skal leve op til de **ernæringsmæssige** krav, der er samt til en række krav til **klimaaftryk**. Til receptionen skal ligeledes fremstilles en alkoholfri cocktail.

I takt med at vores aktivitetsniveau ændrer sig på arbejdspladserne, ændres vores anbefalede kost også. Derfor er **kostrådene** essentielle (også) i forbindelse med denne opgave. Vi behøver fx ikke 200 gram oksekød på en daglig basis, og det skal jeres menuvalg afspejle. Vi behøver heller ikke alkohol – derfor skal din cocktail være alkoholfri.

I det medfølgende kalkulationsregneark udregnes rettens belastning af miljøet, og denne skal holdes under **4,5 enheder** for hovedret. Her benyttes nedenstående indekstal.

Hovedret skal afleveres til 2 personer og tapas afleveres 4 stk. af hver. Cocktail afleveres 4 stk. Det hele præsenteres pænt på dit smukt opdækkede bord (til lejligheden)

God arbejdslyst.

Tidsramme	Uge 16-17-18 af forløbet 6 halve dage
-----------	--

	5 hele dage
Arbejdsform	Der arbejdes individuelt.
Teori	Research og løsning af de tilknyttede opgaver, der indebærer teoretisk stof og dokumentation.
Praksis	Afprøvning af metodikker og produkter, forberedelse og afprøvning af menu samt tilberedning til aflevering og bedømmelse.

Proces- og produktkrav	Tværfaglighed, differentiering og bæredygtighed
Planlægning og koordinering Brainstorm og research omkring klimavenlige råvarer, sæsonens udbud: ○ Menu: Det er et krav, at menuen er så bæredygtig som muligt. ○ Overordnet plan for arbejdet med projektet i relation til uge-skema (dvs. skriftlige og praktiske opgaver) ○ Arbejdsplanlægning: ▪ 1 hovedret ▪ 1 bordopdækning til romantisk sommermiddag ▪ Tapas-produktion ▪ 1 alkohol-fri cocktail til 4 personer	Tværfaglighed: Projektet forudsætter gennemførelse af Basic Skills; den grundlæggende viden og de grundlæggende færdigheder erhvervet i Basic Skills skal her knyttes sammen for at løse projektet tilfredsstillende. Alle forudgående emner integreres i projektet og skal dokumenteres som beskrevet herunder. Grundfagene biologi og naturfag integreres i den praktiske løsning af tilberedninger og produkter, idet viden om fødevarernes kemiske egenskaber er forudsætning for et vellykket produkt. Der laves i dette projekt ingen særskilt redegørelse for de naturfaglige koblinger. Dansk integreres ift. formidlingen af projektarbejdet samt i evt. formidlingsmateriale tilknyttet service og salg. Differentiering: Du medvirker selv til at definere netop det niveau, du skal løse projektet på. Du er med andre ord med til at udfordre dig selv og vise mest muligt – dette i samråd og efter aftale med din underviser. Bæredygtighed: Med udgangspunkt i valget af råvarer skal der i projektet tages stilling til begreberne økologi og bæredygtighed; dette bør have afsmittende effekt på den øvrige del af besvarelsen og den praktiske udførelse. Samtidig er projekt 2 et "formidlings-vindue" til virkelige kunder/gæster – her er budskabet om det bæredygtige

	fokus, der er lagt på råvarevalg og produktion, et væsentligt aspekt. Med andre ord – du skal få fortalt ”historien” og synliggjort nødvendigheden af et bæredygtigt fokus inden for bageri og madtilberedning.
Menu-sammensætning I får et kort oplæg om regler for menu-sammensætning. Herefter skal I studere råvarer og muligheder (med fokus på klimaaftryk) Råvarekendskab; beskriv i skrift og billeder følgende vigtige råvare-kategorier; - Vin – generelle betragtninger - Kaffens historie - Hovedemnet fra din menu Herunder skal du komme omkring: - o Kvalitetskendetegn (for hovedemne) - o Opbevaring (alle) - o Anvendelsesmuligheder/tilberedningsmetoder (hovedemne og kaffe) - o Ernæringsmæssige kvaliteter, herunder allergener (vin og hovedemne) - o Særlige hygiejnehensyn (GAG og CCP) (hovedemne) - o Klimaaftryk og produktion (alle) Vælg desuden 2 (for din opgave) væsentlige råvarer, og forklar/beskriv deres køkkentekniske egenskaber (naturfaglige – og ikke en gentagelse fra Projekt 1)	
Grundtilberedning Der vil gennem forløbet ligeledes være stort fokus på tilberedningsmetoder, og valg af disse. Det er netop disse, som du skal have helt styr på. Herunder skal I kunne forklare mindst 5 forskellige tilberedningsmetoder (herunder braisering, pochering og dampning) samt dokumentere Jeres produkter med billeder og stikord. Desuden skal du dokumentere tilberedning af 1 alkoholfri cocktail og opdækning til servering af din egen menu (kan være som video – eller du kan lave cocktailen ved aflevering) I skal vurdere og evaluere dine tilberedninger gennem forløbet med henblik på at blive mere bevidste om tilberedning samt sensorik og kulinarisk kvalitet.	
Hygiejne og egenkontrol Du skal hele vejen gennem projektet sikre udfyldelse af egenkontrol i de værksteder, du til enhver tid måtte opholde dig i.	

Husk kontrol af nedkøling og opvarmning, hvor relevant. Gælder ligeledes varemodtagelse. Dokumentation skal vedlægges øvrige dokumenter, som projektet indebærer.	
Talhåndtering og beregning Der skal foretages konkret kalkulation på den færdige hovedret samt til dine tapas. Lav en vurdering af, om priserne er realistiske i en virksomhed. Desuden foretages næringsberegning og vurderes på denne i forhold til anbefalingerne (hovedret og tapas) • Kalkulationer udføres digitalt i Excel (skabelon medfølger) • Herunder klimaberegninger • Næringsberegninger	
Service (dvs. aflevering af produktionen med tilhørende bilag) Du skal dokumentere de afleverede produkter i billeder samt Jeres egen sensoriske vurdering af produkterne. De udviklede, justerede og færdige opskrifter skal vedlægges ved aflevering. Arbejdsplaner vedlægges. Der skal laves varebestilling med varer til afleveringsdagen min. 1 uge inden. Vær OBS på, at der ikke må forekomme personer på Jeres billedmateriale!	

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, kvalitetskendetegn 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 fødevarehygiejne. 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.