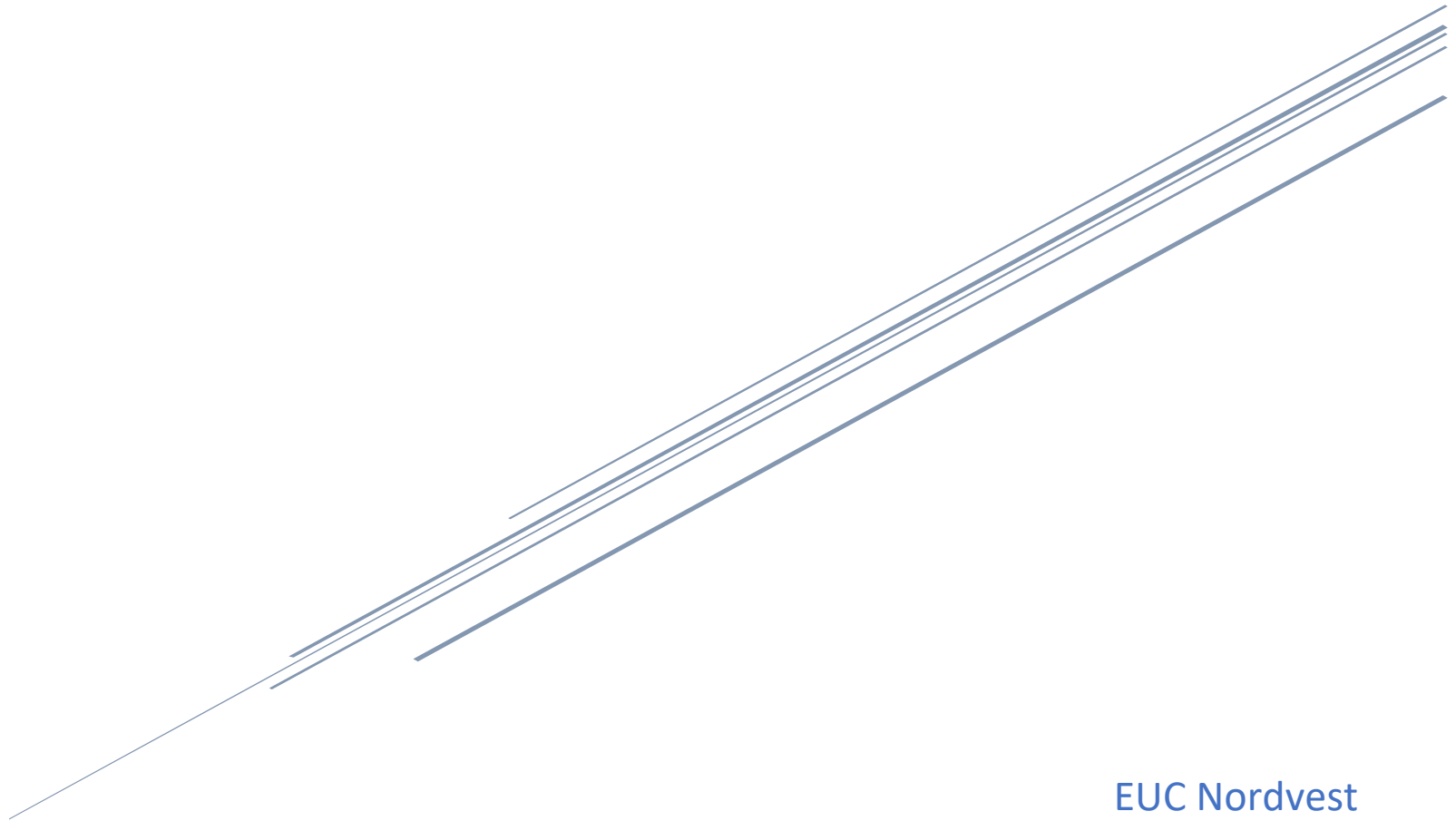


LOKAL UNDERVISNINGSPLAN

Erhvervsuddannelserne EUC Nordvest - GF1, GF2 og EUX

Bager/konditor 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	5

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	11
Basic Skills	12
Introduktion og uddannelsesstart	12
Almen fødevarehygiejne	12
Sensorik – brug sanserne	13
Frugt, grønt, korn og kerner	13
Mel og vand – deje i flere kalibre	14
Nogle med sukker på – kager, søde deje og andre	14
Fuldkorn og fibre – grundlæggende ernæring og kostberegning	15
Markedsføring og storytelling	16
Penge i kassen – kalkulation og prisberegning	16
Fedt at være dansker – dansk folkesundhed	16
Madkultur og historie	17
Førstehjælp og elementær brandbekæmpelse	17
Projekt 1 – Pop-up-shop	18
Projekt 2 – Det er jul, det er cool	22
Projekt 2 – Husk lige miljøet..!	25
Grundforløbsprøven Bager/konditor	29

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**

Evaluering 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 \(eucnordvest.dk\)](https://eucnordvest.dk/paedagogiskramme-eud.pdf)

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:

Bager/konditor: <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/424>

Uddannelsesordning:

Bager/konditor:

Grundfagsbekendtgørelse

<https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/692>

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 fødevarehygiejne – 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 deltagernes 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 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

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.

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 bager/konditor-forløbet [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.

Evaluering 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 fødevareuddannelsers 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 uddannelses-chef.	

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		
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 fødevaresikkerhed; du får ansvar for, at bruger, gæster mv. ikke bliver syge af maden. Det kræver dialog, træning og viden på tværs. Du får mulighed for at udbygge din viden og dit niveau, uanset hvor meget du i forvejen ved om fødevarehygiejne.	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 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.

Mel og vand – dej i flere kalibre	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 basis-produkt er vigtig. Over en længere periode arbejder du med gærdeje – og her er mange muligheder. Surdeje, koldhævede dej, varme gærdeje, fuldkorn, brød, boller, flutes og meget mere. 	Tværfagligt kobles også her til biologi F og emnet planters anatomi og fysiologi; desuden er deltagelse i høst, maling af mel samt analyse/test af meltyper vigtige komponenter under dette emne. Mel er den gennemgående ingrediens i bageriet – differentieringen er du selv med til at definere ud fra dine forsøg og erfaringer. Der er desuden stor kobling til viden om grundlæggende ernæring – og heraf også til naturfag E, hvor vi går i detaljer omkring den kemiske opbygning af kulhydrater.	Hvor vokser kornet, hvordan er dyrkningsmetoden, forarbejdningen osv. Og hvordan vil du håndtere madspild af brød? Det bæredygtige bageri er en kompleks størrelse, da spild fylder meget. Vi prøver at anvende mest muligt lokalt dyrket korn og ser på fordele og ulemper ved det.
Nogle med sukker på – kager, søde dej og andre	Tværfaglighed og differentiering	Bæredygtighed
Over en længere periode arbejder du ligeledes med forskellige søde dej og kager – herunder teknikker inden for tilberedningen af de forskellige dejtyper – rullede dej, rørte dej, piskede dej m.fl.	Sukker kan vi forbinde med biologi og viden om planters fysiologi og fotosyntese. Det samme gælder naturfag E, hvor vi ser på de kemiske strukturer i sukker og undersøger de funktionelle egenskaber. Der er rig mulighed for at arbejde på forskellige niveauer med både praktiske forsøg, opgaver og dokumentation.	Sukker er en vigtig brik i at kunne gemme råvarer; syltning forlænger sæsonen og giver forråd. Men samtidig er sukker en energikrævende vare at producere. Vi ser på sukkerets betydning for samfund og sundhed – for vi elsker den søde smag, men samtidig belaster den vores samfund og påvirker den almene folkesundhed. Er det bæredygtigt?! – og hvilke alternativer har vi? Hvilke råvarer bør vi fravælge, hvis vi vil agere bæredygtigt i bageriet? - vil du



undvære chokolade og vanilje? – alt sammen ting, vi får op til debat undervejs.

Fuldkorn og fibre – 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. Det er ikke kun de helt traditionelle råvarer fra bageriet, du kommer til at arbejde med her – her åbnes muligheder for, at du får øje på nye råvarer, som kan blive interessante - også i bageriet.

Tværfaglighed og differentiering

I praksis udbygger du dine færdigheder omkring dejtilberedning; din viden herom kobler til naturfag E og de kemiske strukturer i kulhydrater samt biologi F og planternes anatomi.

Mere bredt kobler vi viden omkring ernæring på, ligesom du skal lære at beregne fuldkornsindhold og redegøre for de ernæringsmæssige egenskaber.

Bæredygtighed

Vi arbejder fortsat ud fra en grundlæggende tanke om størst mulig selvforsyning samt ernæringens betydning for den overordnede samfundsmæssige bæredygtighed.

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!
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 prislister. 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 fødevareruddannelserne og din viden om råvarer, tilberedning, fødevarer-kemi, biologi og fødevarer-sikkerhed. Svarene på spørgsmål om den danske folkesundhed forbinder alle emner på tværs.	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.	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 – Pop-up-shop



Projekt 1 – Pop up shop

Brød rummer mange traditioner – og brød kan være mange ting. Det kan sælges og spises overalt – uanset geografi og kultur. I Danmark er vi kendt for blandt andet rugbrød.

I kølvandet på industrialiseringen blev sukker ligeledes allemands ej, og med brændekomfuret blev det muligt at bage, koge og stege samtidigt.

Blandt andet derfor voksede en kultur frem med sødt bagværk – både tørkager og flødekager.

I dag popper brødsalg op rundt omkring. Bagerier indretter café-miljøer og indbydende butikker... og samtidig er der fokus på råvarer, sundhed og kvalitetshåndværk.

Nu ”popper” du op – med et lille eksklusivt brødsalg. De nærmere krav til din ”shop” er uddybet nedenstående.

Helt konkret skal shoppen ”poppe op” i Nykøbing (Limfjordsvej og Mosegårdsvej) efter nærmere aftale med relevante parter.

Tidsramme	Uge 12-13-14 i forløbet 5 halve dage 6 hele dage
Arbejdsform	Arbejde og dokumentation individuelt. 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 salg i pop-up-shop.

Proces- og produktkrav	Tværfaglighed, differentiering og bæredygtighed
Planlægning og koordinering Research på produkterne – opskrifter kan gives eller justeres ud fra off. tilgængelige opskrifter. Til pop-up-shoppen skal produceres følgende sortiment: - 2 slags boller – 60-80 gram - 2 slags brød – 500-600 gram - Rugbrød - Borgmesterkager - Snitter (hindbær, kakao eller Nürnberg) - Roulader med æble og vanilje-creme - Valgfrit pisket eller rullet produkt Mængder aftales i samråd med underviser.	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. 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.

Til dokumentationen skal I huske at tage billeder af produkterne samt lave en sensorisk vurdering med noter, så produkterne kan justeres/tilpasses.	
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: - Kvalitetskendtegn - Opbevaring - Anvendelsesmuligheder - Ernæringsmæssige kvaliteter, herunder allergener - Bæredygtighed og økologi - Særlige hygiejnehensyn (GAG og CCP) Forklar/beskriv desuden æggets køkkentekniske egenskaber (naturfaglige).	
Grundtilberedning I skal afprøve produkterne eller dele heraf – herunder skal I notere æltetider, hviletider, raskningsprocessen og temperatur for udbagning mv. Der kan laves forsøg med tilvirkning af samme dej med forskellige mængder fuldkorn I skal kunne forklare tilvirkning af gærdej samt de processer, der sker under æltning ift. optagelse af vand, dannelse af glutennet ingrediensernes funktion samt dejens temperatur.	

I praksis skal I planlægge og prøve de forskellige produkter med fokus på kulinarisk kvalitet samt på en opskalering af produktionen til salg uge 46. som udgangspunkt har I adgang til bageriet hver dag – dog kan der være andre også. Dokumentation for udførte metoder ifm. produktionen.	
Hygiejne og egenkontrol I skal hele vejen gennem projektet sikre udfyldelse af egenkontrol i for bageriet med tilhørende kølere. Husk kontrol af nedkøling og opvarmning, hvor relevant. Gælder ligeledes varemodtagelse. Dokumentation skal vedlægges øvrige dokumenter, som projektet indebærer.	
Næringsberegning Du skal beskrive kravene til fuldkornsmærkning. Der skal foretages konkret næringsberegning og fuldkornsberegning på de produkter (gærdeje med fuldkornsmel), der skal sælges.	
Prisberegning Der beregnes kostpriser på produkterne i Excel-ark. Emnet prisberegning/kalkulation gennemgås mandag og tirsdag i uge 45.	
Service (dvs. afvikling af arrangementet)	

I skal i fællesskab organisere en pop-up-shop i uge 46, hvor produkterne kan sælges på udvalgte adresser til medarbejdere og elever.	
Til lejligheden skal fremstilles prisskilte og information om produkterne samt organiseres emballage.	

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.
Krav til opgaven/ dokumentationen.	Afleveres i It's Learning. Opgaven skrives i word, skriftstørrelse 12 og skal fylde mindst 6 sider. Husk billeder og billedtekst. Krav til indhold er anført i venstre kolonne med fed skrift

Proces- og produktkrav	Tværfaglighed, differentiering og bæredygtighed
Planlægning og koordinering I forbindelse med de øvrige GF2-holds afvikling af julearrangement for EUC Nordvest, står bageriet for et antal væsentlige leverancer til 13. december. Indledning Beskriv i egne ord, hvad projektet omhandler, og hvordan I har grebet forløbet an (bare 3-7 linjer). Det er Jeres opgave at få testet produkterne inden og få planlagt og udført opgaven med leverance af produkter. ○ Del-leverancer bager/konditor: ▪ Brød ▪ Rugbrød ▪ Tarteletter ▪ Knækbrød ▪ Vandbakkelse ▪ Dessert ▪ Andet bagværk Jeres primære kunde vil være de øvrige GF2-hold	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.
Produkt- og råvarekendskab: Nogle produkter fra bageriet har en særlig eller fast tilknytning til julen – andre kan være forbundet med problematikker som allergier eller kulturel arv. Undersøg og beskriv følgende: - Tarteletter - Ris à la Mande - Vaniljekransen Råvarekendskab; beskriv i skrift og billeder følgende vigtige råvare-kategorier i menuen; - Æbler - Mandler/nødder - Vanilje - Mælk Herunder skal du komme omkring: ○ Kvalitetskendetegn ○ Opbevaring ○ Anvendelsesmuligheder/tilberedningsmetoder ○ Ernæringsmæssige kvaliteter, herunder allergener ○ Særlige hygiejnehensyn (GAG og CCP)	
Grundtilberedning Dokumenter i ord og/eller billeder 3 af de tilberedningsmetoder/metoder I anvender under fremstillingen af produkterne. 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. Beskriv 2 eksempler fra køkkenet, hvor du har været bevidst om GAG og CCP.	

Vedlæg mindst 2 dokumentationer, hvor du har udført egenkontrol. Husk kontrol af nedkøling og opvarmning, hvor relevant.	
Talhåndtering og beregning Der skal foretages konkret kalkulation på de produkter/retter. Kalkulationer udføres digitalt i Excel (skabeloner gives) Desuden laves fuldkornsberegning på de brødtilberedninger, der fremstilles til arrangementet.	
Service (dvs. afvikling af arrangementet) I skal dokumentere den faktiske klargøring til arrangementet. Dokumentationen kan være billeder af opdækning, menu, opskrifter, metodikker mv. Lav desuden en vurdering af, hvordan afviklingen af arrangementet gik – herunder også en vurdering af delleverancerne fra bageriet samt egne arbejdsgange. (Vær OBS på, at der ikke må forekomme personer på Jeres billedmateriale!)	

Projekt 2 – Husk lige miljøet..!

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.

Mht. bager- og konditorfaget er der langt mellem de helt store syndere, når vi snakker klimabelastning, men de findes dog ikke desto mindre. Chokolade og vanilje er svære at retfærdiggøre brugen af, når vi snakker kager, og de er unikke i den forstand, at alternativerne er få.

I de kommende uger vil det for jer handle om at bruge lokale råvarer, gerne fra NFC, og begrænse eller helt udelukke brugen af ikke-bæredygtige produkter. Chokolade, og vanilje vil fx ikke være til rådighed.

Så med fokus på **valg af råvarer** og deres **aftryk på klimaet** skal du nu planlægge, og producere en række brødprodukter og kager bl.a. til konsum i kantinen. Det handler derfor om for jer at finde alternativer til de råvarer, I normalvis ville have benyttet og nå frem til et salgbart og præsentabelt slutprodukt. Det indebærer fx klassiske gærdeje samt kager, der skåner såvel budget som klima.

God arbejdslyst.

Tidsramme	Ugerne 16-17-18 af forløbet 6 halve dage 5 hele dage
Arbejdsform	Gastronomer, ernæringsassistenter, slagtere, bagere og tjener arbejder individuelt .
Teori	Research og løsning af de tilknyttede opgaver, der indebærer teoretisk stof og dokumentation.
Praksis	Afprøvning af metodikker og produkter, forberedelse af slutprodukter samt præsentation og redegørelse af slutprodukt.
Krav til opgaven/ dokumentationen.	Opgaven skrives i word, skriftstørrelse 12 og skal fylde mindst 6 sider. Husk billeder og billedtekst. Krav til indhold er anført i venstre kolonne med fed skrift

Proces- og produktkrav	Tværfaglighed, differentiering og bæredygtighed
Planlægning og koordinering I forbindelse med Projekt 2 står I bagere for en række produkter til aflevering over de kommende 3 uger. Dette er skematiseret nedenfor. Indledning Beskriv i egne ord, hvad projektet omhandler, og hvordan I har grebet forløbet an (bare 3-7 linjer). Det er Jeres opgave at få testet produkterne inden og få planlagt og udført opgaven med leverance af produkter. ○ Del-leverancer bager/konditor: ▪ Brød, baseret på gær og/eller surdej • 15 Rundstykker • 3 Franskbrød	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. formidlings-materiale tilknyttet service og salg. Differentiering:

• 3 Rugbrød • 3 stk. brød inspireret af italienske brødtyper men med lokale, sunde, og bæredygtige meltyper ▪ Kager • 15 stk. Hanekam • 15 stk. Eclairs • 2 stk. Pavlova ▪ Piskede deje • En kage baseret på en pisket dej med inspiration fra de første danske sommerbær Jeres primære kunde vil være de øvrige elever samt ansatte på skolen.	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.
Produkt- og råvarekendskab: Nogle produkter fra bageriet har en særlig eller fast tilknytning til julen – andre kan være forbundet med problematikker som allergier eller kulturel arv. Undersøg og beskriv følgende: - Piskede deje - Wienerbrød - Vandbakkelsesdej (bolledej) Råvarekendskab; beskriv i skrift og billeder følgende råvarer: - Chokolade - Vanilje - Mandler Herunder skal du komme omkring: ○ Kvalitetskendetegn ○ Opbevaring ○ Anvendelsesmuligheder/tilberedningsmetoder ○ Ernæringsmæssige kvaliteter, herunder allergener ○ Særlige hygiejnehensyn (GAG og CCP) ○ Produktion og klimabelastning	
Grundtilberedning Dokumenter i ord og/eller billeder 3 af de tilberedningsmetoder/metoder I anvender under fremstillingen af produkterne.	

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. Beskriv 2 eksempler fra køkkenet, hvor du har været bevidst om GAG og CCP. Vedlæg mindst 2 dokumentationer, hvor du har udført egenkontrol. Husk kontrol af nedkøling og opvarmning, hvor relevant.	
Talhåndtering og beregning Der skal foretages konkret kalkulation på produkterne. Kalkulationer udføres digitalt i Excel (skabeloner gives) Desuden laves fuldkornsberegning på de brødtilberedninger, der fremstilles.	
Aflevering og præsentation I skal dokumentere de faktiske afleveringer/leverancer Lav desuden en vurdering af, hvordan leverancerne gik – herunder også en vurdering af Jeres egne arbejdsgange. (Vær OBS på, at der ikke må forekomme personer på Jeres billedmateriale!)	

Grundforløbsprøven Bager/konditor



Formål	Formålet med grundforløbsprøven er at teste, om du (eleven) opfylder bekendtgørelsens overgangskrav til uddannelsens hovedforløb på det tilstrækkelige niveau.		
Prøvens form	Grundforløbsprøven er praksisnær og værkstedsbaseret. Prøven er en praktisk, skriftlig og mundtlig prøve med en samlet varighed på 3 timer 30 minutter + oprydning, rengøring 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 værkstedet. Prøven starter og du trækker den ene af dine praktiske opgaver (et kageprodukt). Den anden del er selvvalgt (et gærdejsprodukt) Du laver en arbejdsplan for din produktion af de to produkter og næringsberegning samt fuldkornsberegning på gærdejsproduktet. Arbejdsplan og beregning 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 præsentation af de trukne produkter. (Du vasker op efter dig selv). Mellem 12.20 og 12.30 serveres de fremstillede produkter på anvist plads. Affald og rester skal forblive på dit bord efter aflevering 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

	13.15-1.30	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 værksted. Alle deltager undtaget de 10 minutters samtale og evaluering med eksaminator og censor
Prøvens indhold	Prøven består af følgende; Arbejdsplanlægning af to produkter og nærings- og fuldkornsberegning af det ene produkt. Fremstilling af kagetype (8 ens mindre kager eller 2-3 større kager) – <i>opskrift og kort beskrivelse af produktet</i> udleveres – <i>fremgangsmåden</i> skal du selv beskrive i din arbejdsplan. Fremstilling af gærdejsprodukt (15 ens boller à 70 gram eller lignende eller 3 ens brød à 600 gram – <i>opskrift og fremgangsmåde har du selv udvalgt.</i> Under produktionen af de to produkter: 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, 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. 377 af 09/04/2019– Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet. Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder: 1.Almindelige råvarer og materialer, der anvendes i bageri og konditorier. 2.De mest almindelige fagudtryk 3.De mest almindelige værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder der anvendes i bageri og konditorier. 4.Fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, samt kendskab til allergener fra fødevarer. 8.Sensoriske egenskaber i råvarer og færdigvarer. 9.Fødevarehygiejne og fødevarer sikkerhed.		

	10. Kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarer. 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. Korrekte råvarer, materialer, værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i bageri og konditori. 2. Arbejdsteknikker inden for dejtilberedning. 3. Arbejdsteknikker inden for raskning og udbagning. 4. Arbejdsteknikker inden for piskede og rørte produkter. 5. Arbejdsteknikker inden for rullede deje. Stk. 4. Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne: 1. Forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge. 3. Vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation. 5. Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces 8. Forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, fx følge en vejledning <i>De udvalgte mål kan sammenfattes i 4 overordnede bedømmelseskriterier (se afsnit om bedømmelseskriterier):</i> • Planlægning • Arbejdsproces • Faglig dialog • Produkt
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 beregning af nærings- og fuldkornsindholdet i gærdejsproduktet. Arbejdsproces 30%: • Din anvendelse af grundmetoderne 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 samt allergener og kemiske (naturfaglige) egenskaber. • Din viden om sensorik og produkternes kvalitet. • Din viden om relevante arbejdsmetoder og udstyr. • Din viden om ernæring og næringsstoffer – herunder fuldkorn • Din viden om hygiejne og fødevarer sikkerhed Produkt 35%: • Dine produkter skal være fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere. • Dine produkter skal være overvejende salgbare. • Udførelsen af grundmetoderne. • Den sensoriske bedømmelse af dine serverede produkter.
Evaluerings	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. Du må gerne medbringe eget værktøj og PC til næringsberegning (der vil være værktøj PC til rådighed på skolen, såfremt du ikke selv ønsker at medbringe dette). 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.