Lokal Undervisningsplan

For

Grundforløb 2

Gastronom og tjener

2023

Indhold

Overordnede regler og rammer for undervisningen 3
Afdelingens organisering. 3
Undervisningen 4
EUX - Grundforløb 2 4
Certifikatfag 4
Grundfag 4
Undervisningens indhold 5
Pædaogiske, metodiske og didaktiske overvejelser 9
Undervisningens faglige indhold i temaerne. 10
Sensorik 10
Service 11
Evaluering og bedømmelse 13
Evalueringskriterier i temaet Sensorik 13
Evalueringskriterier i temaet Service 13
Afsluttende standpunktsbedømmelse 14
Grundforløbsprøven 14
Prøvens mål 15
Eksaminationsgrundlag 16
Bedømmelsesgrundlag 16

Overordnede regler og rammer for undervisningen

Grundforløb 2 for gastronom og tjener er et samlæst grundforløb, der tager afsæt i:

- Bekendtgørelsen om erhvervsuddannelsen til gastronom:
  https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2023/227

- Bekendtgørelsen om erhvervsuddannelsen til tjener
  https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2022/605

Undervisningen på grundforløbet inddrager:

- Skolens pædagogiske grundlag her.
- Eksamenshåndbog Link findes her.

Afdelingens organisering.

Afdelingens pædagogiske ansvarlige er uddannelseschef Dennis Kindberg
Mail: dmk@eucnord.dk
Mobil: 72 24 60 64

Afdelingens driftsansvarlige er uddannelsesleder Jan Mosbæk Nielsen
Mail: jnm@eucnord.dk
Mobil: 72 24 60 77

Undervisningen

Varigheden på fagene følger uvm´s vejledende varighed, dvs 2 uger pr grundfag og 12 uger til det uddannelsesspecifikke fag.

Der undervises min. 26 timer om ugen.

Unge og voksne deltager i undervisningen på samme hold. Grundfagene udbydes på minimum niveauet for overgangskravet, dog højest til niveau C.

Niveauvalget for den enkelte elev hænger bl. a. sammen med elevens kompetencer fra tidligere uddannelser, og fastlægges i uddannelsesplanen.

Indholdet i de fag og læringsaktiviteter, som skolen opdeler undervisningen i, ses skolens læringsplatform, itslearning.

Link: https://eucnord.itslearning.com/planner/PrmLYnyo5UenOSVM7maOJw

EUX - Grundforløb 2

EUX eleverne følger på grundforløb 2 deres valgte eud-uddannelse i det uddannelsesspecifikke fag.

I grundfagstimerne følges de tre relevante x-fag for deres uddannelse. Dvs. i matematik, fysik og kemi har de hold for sig selv. Her arbejder sig op på grundfagenes C niveau sammen med de andre EUX elever i en samlæsningsmodel. Der tilstræbes at der udarbejdes særlige opgaver til EUX eleverne, der knytter grundfagene til deres valgte erhvervsuddannelse.

Indholdet i EUX-grundfagene ses på følgende link:
https://eucnord.dk/fileadmin/user_upload/Bilag_til_LUP_paa_tekniske_erhvervsuddannelser.pdf

Certifikatfag

- Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarehygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne", efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.
- Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Grundfag

- Dansk
- Følger fagbilaget for dansk på erhvervsuddannelserne. Tværfagligt inddrages elevernes erhvervsfaglige portfolie ift. fagligt sprog og grammatik. Ved start på forløbet skriver eleverne i

dansk en ansøgning, der danner grundlag for en faglig dialog om forventninger til uddannelsen og lærepladsen
Link: https://eucnord.itslearning.com/planner/WJtLKED-_U2PyUVrtuRk2Q
Naturfag
Følger fagbilaget for naturfag på erhvervsuddannelserne. Tværfagligt inddrages naturfag igennem det uddannelsesspecifikke fag vedr. bl.a. ph-værdier, rengøringsmidler og dosering samt miljøpåvirkning.
Link: https://eucnord.itslearning.com/planner/ODWD1kPkiku8sZnwJQcnKQ

Undervisningens indhold

Kommenterede [UBJ1]: Disse sider kan slettes hvis link til itslearning viser emner og indhold/ tilkoblet læringsmål som vist.

På grundforløb 2 arbejdes der med tre overordnede temaer – Sensorik, Service og branchekendskab for gastronom/tjener.

I Sensorik og service samarbejdes der indholdsmæssigt med grundfagene dansk, naturfag og it, så eleverne oplever en sammenhæng og fagtoning/praksisnær og anvendelsesorienteret tilgang til grundfagene.

I temaet "Sensorik" arbejdes der med forskellige tilberedningsmetoder ud fra råvarernes anvendelsesområde, der arbejdes med sensorik, sæson og kvalitet. Som elev skal man lære at anvende forskellige tilberedningsmetoder, og ud fra kendskab til sensorik og sæson, sammensætte og tilberede retter og menuer under hensyntagen til ergonomisk, hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt brug af arbejdsbeklædning og værktøj. Som elev vil du desuden arbejde med anretning og de fem grundsmage, så du kan sammensætte retter og menuer. Den teoretisk del introduceres i oplæg og lign. og den praktiske del omkring hygiejne og den sikkerhedsmæssige anvendelse af værktøj får eleven kendskab til i værkstedet. I dette tema gennemføres hygiejneundervisningen på certifikatniveau.

I temaet "Service" arbejdes der med servicedelen af uddannelsen. Eleven vil dække borde, betjene gæster, a la carte servere samt øve sig i god fremtoning over for gæsten. I dette tema skal man som elev lærer at stå i forskellige servicesituationer med fokus på service, samarbejde, hygiejne og adfærd. Eleven vil også lære at sammensætte og tilberede menuer, herunder også de kokkefaglige klassiske retter under hensyntagen til hygiejne, sensorik, kvalitet og sæson. De forskellige opgaver under dette tema giver eleverne indblik i betydningen af det tværfaglige arbejde i forbindelse med restaurantåbning. Derudover vil der også blive arbejdet med sundhed, motion, ernæring og forebyggelse af folkesygdomme, samt eleverne vil få kendskab til de energigivende stoffer i maden.

I de første uger opnår eleven uddannelsens certifikater: Førstehjælp og brand samt fødevarehygiejne, så viden herfra kan anvendes i praksis.

Indholdsmæssigt arbejdes der med følgende læringsmål:

Emne	Fælles læringsmål

Råvarer, udstyr og metoder	Vidensmål - Have kendskab til de mest almindelig forekommende råvaregrupper - Have kendskab til anvendelsen af håndværktøj og maskiner - Have kendskab til gængse grundtilberedningsmetoder - Have kendskab til de mest almindelige fagudtryk vedr. råvarer, grundtilberedningsmetoder og maskiner/værktøj - Have kendskab til dansk madkultur - Have kendskab til international madkultur Færdighedsmål - Anvende råvarer, håndværktøj og maskiner til produktion af enkle retter og komponenter - Anvende grundtilberedningsmetoder og arbejdsteknikker til produktion af enkle retter og måltidskomponenter - Tilberede enkle retter og måltidskomponenter jfr. dansk og international madkultur
Sensorik	Vidensmål - Have kendskab til 5 grundsmage og fødevarernes kulinariske kvalitet - Kendskab til fødevarernes kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarerne Færdighedsmål - Anvende sensorisk kvalitetsvurdering
Salg og Service	- Vidensmål - Have kendskab til almindelige opdæknings, serverings- og salgsformer Færdighedsmål - Foretage kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer
Ergonomi	Vidensmål - Have kendskab til forebyggende handlinger i forhold til ergonomi og arbejdsmiljø Færdighedsmål - Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer -
Sundhed	Vidensmål - kendskab til de energigiende stoffer, energibegrebet og deres sundhedsmæssige betydning - kendskab til fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse Færdighedsmål - foretage beregning af energiindhold, energiprocenter og fiberindhold digitalt - forklare en ret/et måltids ernæringsmæssige sammensætning - tilberede sunde, enkle retter og måltidskomponenter - anrette tilberedte retter/ måltidskomponenter i vejledende portionsstørrelser

Økonomi, indkøb og kalkulation	<u>Vidensmål</u> - Viden om indkøb, svind, bestilling, portionsstørrelser, anslået tidsforbrug og forkalkulation <u>Færdighedsmål</u> - Beregning af rensesvind, indkøbsmængder og pris for en ret eller et produkt
Bæredygtighed	<u>Vidensmål</u> - Kendskab til bæredygtighed, madspild og økologi <u>Færdighedsmål</u> - Planlægge og tilberede retter/måltidskomponenter ud fra kendskab til bæredygtighed, madspild og økologi

I temaet " Branchekendskab for gastronom/tjener" arbejdes der fagspecifikt, og her fokuseres undervisningen på følgende læringsmål:

Gastronom/tjener	**<u>Vidensmål</u>** - **Viden om opstilling af budget og prisberegning af varer** - **viden om gæste og kundebetjening i forskellige service og salgssituationer** - **viden om opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning** - **viden om almindelig forekommende kolde og varme drikke i hotel og restaurationsvirksomhed** - **viden om principper for markedsføring** **<u>Færdighedsmål</u>** - **anvende opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning** - **foretage gæste og kundebetjening i forskellige service og salgssituationer** **<u>Kompetencemål</u>** **1) samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer,** **2) anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer,** **3) indkøbe, bestille, modtage og forarbejde råvarer,** **4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,** **5) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber,** **6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet** **7) servere almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed,** **8) foretage budgettering under anvendelse af it-værktøjer til talbehandling og prisberegning af fødevarer, herunder statistiskbehandling gennem tabeller og grafer,** **9) portionere og anrette til selvbetjening,** **10) foretage opdækning, enkle serveringsformer og afrydning inden for restaurantionsområdet,** **11) betjene gæster og kunder i forskellige service- og salgssituationer,** **12) efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad,** **13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger**

Pædaogiske, metodiske og didaktiske overvejelser

På EUC Nord arbejder vi med brancherelevant praksisnær undervisning. På gastronom tages der udgangspunkt i praksis. Der lægges løbende teori ind, som så umiddelbart omsættes til praksis, der øves, vejledes, bedømmes og reflekteres i en løbende proces gennem hele forløbet. Derved bliver man som elev mere og mere selvkørende og derved lærer eleven at vurdere hvilke korrektioner der kan anvendes i givne situationer og arbejdsopgaver. I branchen arbejder eleven ofte delvist selvstændigt og skal derfor kunne fungere selvregulerende.

Undervisningen vil være tværfaglig. Derfor er grundfagene dansk og naturfag knyttet til uddannelsen som gastronom. I naturfag bliver der arbejdet med bl.a. råvarernes køkkentekniske egenskaber og rengøringsmidlers kemi samt sikkerheden omkring disse. Også bevægelse vil være en naturlig del af arbejdsdagen, så arbejdsstillingerne varieres, og dermed kompenserer for muskler og led der belastes.

På uddannelsen bruges der forskellige undervisnings- og arbejdsformer. Der vil være fælles undervisning, men der vil også blive givet råd og vejledning til den enkelte elev. Udover fælles undervisning bliver der også arbejdet med case-opgaver, hvor der arbejdes individuelt. De forskellige undervisnings- og arbejdsformer giver plads til, at der kan differentieres blandt eleverne. Differentieringen sker både i dybden, så større præcision kan opøves, og/eller i bredden, således at der kan arbejdes fra flere forskellige vinkler i forhold til en given opgave.

Vi niveauinddeler igennem hele grundforløbet i grupper, så alle får mulighed for at yde sit bedste. Differentiering i praktikken foregår ved at eleven har en indflydelse på arbejdsgangen i køkkenet.

Der differentieres i praktikken igennem hele forløbet i forhold til:

a. Arbejdshastighed

b. Tilberedningsmetodernes sværhedsgrad

c. Ukendte råvarer

d. Præcision i udskæring, anretning mv.

e. Sensoriske virkemidler.

f. Samarbejde

Dygtige elever tilbydes ekstra opgaver, ud over den obligatoriske opgave i temaet.

Eleverne vil opleve at læreren er en klar, styrende person, der viser faglighed og instruerer eleverne i anvendelse af værktøj- og materialer. Længere henne i forløbet vil læreren fungere som vejleder og sparringspartner, der viser faglighed, og støtter eleverne i udfoldelsen af teknikker mv.

Eleverne inddrages i undervisningen, så de selv er med til at udføre konkrete handlinger i de forskellige temaer. F.eks. er de med til at udføre de sikkerhedsmæssige og miljømæssige handlinger, der skal til for at have en god arbejdsplads. De vil også blive inddraget i forhold til at planlægge hvordan de arbejder med

omsætning af ny teori – skal der læses først, eller eksperimenteres og reflekteres ved hjælp af lærerens løbende vejledning i forhold til given opgave.

Undervisningens faglige indhold i temaerne.

Her følger en nøjere beskrivelse af undervisningens fagfaglige indhold i de 4 temaer.

Kommenterede [UBJ2]: Dette bør fremgå af plan for itslearning.

Sensorik

Her vil du komme til at arbejde med råvarer. Du vil få kendskab til råvarernes sæson og kvalitetskendetegn, og få mulighed for at tilberede retter og menuer med kendskab til grundlæggende tilberedningsmetoder. Du vil desuden arbejde med anretning og de 5 grundsmage, så du kan sammensætte retter og menuer primært i forhold til dansk madkultur.

Du har grundlæggende kendskab til opbevaring, sæson og kvalitetskendetegn for gængse råvarer til madfremstilling.

a. Kød og fjerkræ

b. Fisk og skaldyr

c. Frugt og grønt

d. Mel og ris typer

e. Mejeriprodukter

f. Olier og krydderier

Du har kendskab til anretning og farvesammensætninger samt til grundsmagene, og du kan under vejledning, udføre grundlæggende tilberedningsmetoder.

a. Grundsmage

b. Anretningslære

c. Kogemetoder

d. Stegemetoder

e. Jævnemetoder

Du kan samarbejde omkring tilberedning af fødevarer, ergonomisk og arbejdsmæssigt korrekt samt bruge værktøj og udstyr i køkkenet korrekt.

a. Hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt arbejdsbeklædning

b. Hensigtsmæssig arbejdsstilling

c. Fødevare og personlig hygiejne

d. Betjene ovn, opvasker, kødhakker og håndværktøj i køkkenet

e. Indgå og arbejde i teams.

Undervisningens indhold og konkrete emner centrerer sig om tilberedning af retter og menuer med fokus på råvarernes sæson, kvalitet, sensorik, anretning, samarbejde. I dette tema gennemføres hygiejneundervisningen på cerfifikatniveau.

Der tages udgangspunkt i de grundlæggende tilberedningsmetoder samt den sensoriske del af retten/ menuen samt sæson, økonomi og kvalitet.

Der arbejdes med grundsmagene, anretningslære, farvesammensætninger samt alle undergrupperne inden for kogning, stegning og jævning. Sikkerhed, hygiejne og ergonomi i køkkenet er også fokuspunkter.

Dansk kobles på her med elevernes egen arbejdsskema for dagens arbejde, hvor eleverne opdeler opskriften i en tidsplan. Eleven arbejder med feed back skema til eleverne omkring dagens arbejde i køkkenet.

I dette første tema anvender læreren evnen til at observere eleverne grundigt og velovervejet, så dygtige elever identificeres tidligt og sikres udfordringer, og svage elever støttes tidligt i forløbet, således at de bliver så dygtige som de kan.

Service

Her vil du komme til at arbejde med menuer, klassiske retter og service. Du vil lære at dække borde, betjene gæster samt styrke den gode fremtoning overfor gæsten. Du vil få indblik i betydningen af det tværfaglige arbejde i forbindelse med restaurant åbning. Du vil lære at sammensætte og tilberede menuer, samt tilberede de kokkefaglige klassiske retter. Du vil få kendskab til sundhed, motion, ernæring og forebyggelse af folkesygdomme; og erhverve viden om de energigivende stoffer i maden.

Undervisningens indhold og konkrete emner centrerer sig om borddækning og elevens kendskab og anvendelse af forskellige serveringsformer samt servicering af kunder/ gæster med fokus på adfærd og fremtoning. Derudover fokuseres der på tilberedning af klassiske retter samt menuer under hensyntagen til hygiejne, sensorik, kvalitet og sæson. Og kendskab til de energigivende stoffer i maden samt motion og folkesygdomme. Der serveres for gæster i forskellige servicesituationer.

Der tages udgangspunkt i service, serveringsformer, gæstebetjening, borddækning, fremtoning og adfærd.

Der arbejdes med de kokkefaglige klassiske retter, med fokus på hygiejne, sensorik, kvalitet og sæson, så eleverne får kendskab til branchens faglighed.

Sundhed, motion, ernæring og de energigivende stoffer er også fokuspunkter. Dansk kobles på her med elevernes egen arbejdsskema for dagens arbejde, hvor eleverne opdeler opskriften i en tidsplan. Samt feed-back skema til eleverne omkring dagens arbejde.

Bæredygtighed arbejdes med viden om hvordan maden kan sammensættes, så vi igennem maden bidrager til at tage hensyn til miljøet. Du vil også arbejde med at være mere bevidst omring forbruget af vand og el i forbindelse med tilberedning af forskellige retter og råvarer. Ressourcebevidsthed er også at være

omhyggelig med at undgå madspild, både under klargøring, ved tilberedning og i forbindelse med overproduktion af retterne. Her gælder det om at være iderig og kreativ, således at så lidt som muligt ryger i " den sorte pose". Temaet opdeles flere undertemaer, bl.a madspind og økologi.

Du kan under vejledning indkøbe og fremstille bæredygtige og økologiske måltider på baggrund af grundlæggende viden om bæredygtighed, madspild og økologi.

Du kan foretage IT søgning omkring bæredygtighed og hertil relevante emner, og skal fremlægge dine informationer overfor holdet på en valgfri måde, gerne med inddragelse af digitale medier.

Der er stor fokus på den bæredygtige/ miljømæssige vinkel i branchen, bl.a fordi stort madspild også drejer sig om økonomi – og ved at fokusere på mindre spild kan man være med til at skabe økonomi til at købe råvarer af en bedre kvalitet.

Dansk kan med fordel kobles ind her, bl.a med aktuelle småfilm eller artikler om emnet. Eleverne kan selv lave en film, der kan belyse en vinkel i forhold til emnet. Projektet skal fremlægges skriftlig, derfor vil der være mulighed for at koble dansk til undervisningen på selve opgaveskrivningen.

Undervejs i alle temaer fungerer læreren som oplægsholder, vejleder og sparringspartner. Feed-forward skema til den enkelte med henblik på lærerens mulighed for niveauinddeling. Læreren skifter imellem forskellige arbejdsformer/roller så som oplægsholder, vejleder og sparringspartner.

Feedback fra den enkelte elev til læreren. Læreren som oplægsholder, vejleder og sparringspartner. Feed-forward skema til den enkelte med henblik på lærerens mulighed for niveauinddeling. Der varieres i arbejdsformen, så eleven arbejder både enkeltvis og i grupper i praktikken, og der arbejdes med rotation i grupperne med henblik på forskellige arbejdsroller i køkkenet, så alle opnår målene. På den måde lærer alle at skrælle en kartoffel mm.

Efterhånden laver eleven sin egen arbejdsplan ud fra opskrifter samt en feed- back til læreren omkring dagens arbejde. og ved udvalgte emner fremlægges for holdet, gerne ved valg af digitale medier, så færdighederne i disse styrkes.

Kommenterede [UBJ3]: Der mangler det branchespecifikke for gastronom/tjener, links nødvendigt.

Evaluering og bedømmelse

Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene. Dette skal ske gennem individuel vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter. Desuden inddrages aktiviteter, som stimulerer den individuelle og fælles refleksion over udbyttet af undervisningen. Grundlaget for evalueringen er de faglige mål.

Der vil være løbende evaluering hver gang eleverne er i køkkenet. Hvad der evalueres på afhænger af det enkelte tema. Den enkelte elev får et feedforward skema, med henblik på lærerens mulighed for niveauinddeling, som giver mulighed for at understøtte udviklingen af den enkelte elev, samt et feedback skema til eleverne omkring dagens arbejde.

Der arbejdes med forskellige krav til elevens dokumentation. Gennemgående er et kompendie med faglig relevante tekster og figurer. Til praktikken arbejder eleven med udfyldelse af en portfolio. I de forskellige temaer fremgår den konkrete dokumentation tydeligt, og der vil være variation således at forskellige måder tilgodeses og bedømmes

Evalueringskriterier i temaet Sensorik

Der vil være en løbende evaluering hver gang eleven er i køkkenet. Maden evalueres på opstillede kriterier:

a. Indgå og arbejde i teams

b. Grundtilberedninger

c. Elevens arbejdsplanlægning og produktion

d. Sensorik

e. Sikkerhedsmæssig beklædning og anvendelse af værktøj

f. Hygiejne

Evalueringskriterier i temaet Service

Der vil være en løbende evaluering her gang eleverne er i køkkenet og restauranten. Der evalueres på opstillede kriterier:

a. Samarbejde

b. Værtsskab

c. Grundtilberedninger

d. Gæste- og kundebetjening

f. Borddækning

g. Hygiejne

h. Sæson og kvalitet

i. Sundhed og ernæring

I temaet gastronom evalueres i forhold til temaets læringsmål, og eleven introduceres til grundforløb-prøvens krav og bedømmelseskriterier.

Afsluttende standpunktsbedømmelse

Der gives en afsluttende standpunktskarakter efter 7-trins skalaen. Standpunktskarakteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål.

Standpunktskarakteren bygger på følgende bedømmelsesgrundlag og kriterier:

Kommenterede [UBJ4]: Her skal der være indhold på. Kan godt lægge sig op af de bedømmelseskriterier, som anvendes i grundforløbsprøven.

Grundforløbsprøven

Formålet er at teste om, du opfylder kravene i udvalgte overgangsmål til hovedforløbet på det nødvendige niveau. Grundforløbsprøven vil være praksisnær og værkstedsbaseret.

Du trækker en bunden opgave, og en fri opgave med en fast hovedingrediens, f.eks laks eller kylling. Råvarerne til den bundne opgave er opdelt til hver enkelt elev. Hovedingrediensen i den frie opgave trækkes. Der vil være en råvarekurv tilhørende den specifikke hovedingrediens med udvalgte råvarer, således at du selv komponerer tilbehøret til retten.

Du får tid til at lave en skriftlig aflevering af den menu og arbejdsplan. Arbejds- og menuplan skal vises censor og eksaminator inden du går i gang med den praktiske udførelse af retterne.

Mens du arbejder, vil eksaminator og censor være tilstede i køkkenet, hvor de vil stille forskellige spørgsmål, og bede om uddybende forklaringer. Til spørgsmålene er der afsat (20)min. til hver elev, som vil være fordelt over 2 runderinger i køkkenet.

Du må medbringe bøger (+ egen computer til indskrivning af opskrift og arbejdsplan)og andet materiale udleveret i undervisningen samt egne noter. Skolen fastsætter, hvilke digitale læremidler du har adgang til under prøven.

Hvis du i forbindelse med eksamensopgaven har behov for hjælp med læsning, skrivearbejde eller lignende, vil der blive lavet individuelle aftaler, om hvilken hjælp du har behov for. Aftaler om hjælp til eksamen skal i god tid inden eksamensstart være aftalt med eksaminator, og censor er orienteret på forhånd.

Prøvens mål

Formålet med prøven er at teste din viden og dine færdigheder på følgende områder:

Viden

Du skal demonstrere grundlæggende viden på følgende områder:

2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer.

9) Dansk og international madkultur, tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet.

11) Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.

Færdigheder

Du skal demonstrere færdigheder i at anvende:

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. (skolespecifikt)

Kompetencer

4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,

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

6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet,

12) efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad. (skolespecifikt)

Eksaminationsgrundlag

- Skriftlig aflevering af menu og arbejdsplan for den praktiske opgave
- Praktisk opgave af en varighed på 2½ time, inkl. Præsentation
- Mundtlig præsentation, i alt 30 min pr elev

Bedømmelsesgrundlag

Du vil blive bedømt på:

Planlægning 15%

- Vejledende arbejdsplan indeholdende prøvens to opgaver inden for tidsrammen. Arbejdsplanen skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende evaluering/dialog som afrunding af prøven.
- Elevens refleksion over valg af tilberedningsmetoder og tilbehør til den frie opgave, *herunder mængden.*

Arbejdsproces 30 %

- Elevens evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser.
- Elevens udførelse af grundtilberedningsmetoder samt korrekt anvendelse af værktøj og udstyr.
- Elevens evne til at producere mad under hensynstagen til produktionshygiejne, oprydning og håndvask, herunder udførelse af eventuelle kritiske egenkontrolpunkter.

Produkt 30%

- Sensorisk bedømmelse, herunder anretning af elevens afleverede, færdigtilberedte retter.
- Tilberedningsmetodernes udførelse og brug af køkkenteknikker i relation til afleverede retter.
- Produktet er fødevaresikkerhedsmæssigt forsvarligt at servere
- Anvendelse af råvarer til tilbehør i den frie opgave.
- Produktet er overvejende salgbare
- Arbejdsplan og menu er skrevet med anvendelse af it.

Faglig dialog 25%

- Elevens viden om:
  a. Anvendte råvarer
  b. Hygiejne og egenkontrol
  c. Grundtilberedningsmetoder ift. fremstillet ret
  d. Sensorik og kvalitetskriterier, herunder farvesammensætning, sæson, konsistens og smagssammensætning.
  e. Gæste og kundebetjening, herunder målgruppe
  f. Elevens egne refleksioner ift. prøven, herunder arbejdsplan
  g. Elevens viden om madkultur

Karakter:

Prøven bedømmes med bestået/ ikke bestået.

Standpunktskarakteren afgives inden eleven går til eksamen, og følger skolens eksamenshåndbog på dette punkt.

Bestået:

a. Eleven kan forklare og anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt.
b. Eleven kan anvende korrekte hjælpemidler/udstyr
c. Eleven overholder gældende regler for personlig hygiejne
d. Eleven overholder hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
e. Eleven kan forklare den kulinariske kvalitet af den praktiske opgave ved hjælp af sensorik og de fem grundsmage
f. Eleven arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan.
g. Eleven har afleveret materiale med f.eks menu hvori der demonstreres at man kan anvende IT-værktøjer

Mindre væsentlige mangler er:

a. Eleven mangler en delkomponent i den praktiske opgave
b. Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres.
c. Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen
d. Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål
e. Usikker anvendelse af max 2 redskabstyper
f. Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode

Væsentlige mangler er:

a. Eleven kan ikke anvende valgte grundtilberedningsmetoder korrekt
b. Eleven kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder
c. Eleven kender ikke de 5 grundsmage
d. Eleven overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne
e. Eleven overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
f. Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen

Der bedømmes **ikke bestået**, hvis eleven

Har 4 eller flere af de angivne væsentlige/mindre væsentlige mangler, heraf må højest 2 være væsentlige mangler.