



LOKAL UNDERVISNINGSPLAN

Grundforløb 2 Gourmetslagter

August 2018



Indhold

| | |
|--|----|
| 1. Pædagogisk og didaktisk overvejelser forud undervisningen | 3 |
| Struktur og temaer i grundforløb 2 for gourmetslagter..... | 3 |
| Oversigt over fag og niveauer i gourmetslagter, gf2..... | 3 |
| Eud-forsøg | 3 |
| Undervisningen indhold | 4 |
| Undervisningen – pædagogisk set..... | 9 |
| Lærer og elev | 10 |
| Personlig samtale inden uddannelsesstart..... | 10 |
| Personlig uddannelsesplan | 11 |
| Vurdering af elevens uddannelsesvalg og kompetencer undervejs..... | 11 |
| Talent og højere niveauer..... | 11 |
| Evaluering og bedømmelse | 12 |
| Løbende evaluering i de enkelte temaer..... | 12 |
| Evalueringskriterier i temaet Sensorik | 12 |
| Evalueringskriterier i temaet Service | 13 |
| Evalueringskriterier i temaet Gourmetslagter..... | 13 |
| Afsluttende standpunktsbedømmelse | 13 |
| Grundforløbs-prøven..... | 14 |
| Prøvens mål | 14 |
| Bedømmelsesgrundlag | 15 |
| Mål for udd.specifikt fag for gourmetslagter | 18 |

Pædagogisk og didaktiske overvejelser forud undervisningen

Struktur og temaer i grundforløb 2 for gourmetslagter.

Grundforløb 2 for gourmetslagter er bygget op jfr. BEK nr 383 af 01/05/2018 , bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter og tværgående bekendtgørelser i forbindelse hermed.

Generelle overvejelser vedr. gennemførelse af undervisning findes i skolens generelle lokale undervisningsplan. Denne beskrivelse drejer sig om det specifikke forløb.

Oversigt over fag og niveauer i gourmetslagter, gf2

| Fagnummer | Skemabrik | typologi |
|------------------|--------------------|--|
| 20029 | Førstehjælp | Certifikat |
| 10805 | Brand | Certifikat |
| 09601 | Alm. Fødevarerhyg. | Certifikat, |
| 10815 | It, F | Grundfag, stp. Karakter |
| 10819 | Naturfag E | Grundfag stp.karakter/prøve |
| 10804 | Dansk E | Grundfag, stp.karakter/prøve |
| | Sensorik | Lokalt fag |
| | Service | Lokalt fag |
| 17035 | Slagter | Udd.specifikt fag, stp.karakter og prøve |
| | Fagnørd | Lokalt fag |
| | Støttefag | Lokalt fag |
| | Motion | Lokalt fag |

Varigheden på fagene følger uvm's vejledende varighed. Bevægelse integreres i temaerne, jfr. fælles beslutning om denne del af grundforløbet. It tilbydes som valgfag. Eleverne på gf2 gourmetslagter tilbydes desuden undervisning i Elementær Førstehjælp og brand som valgfag.

Eud-forsøg

På baggrund af uvm's udmelding om mulighed for forsøg med regler og rammer deltager EUC Nord i et forsøg vedr. et bredere/fleksibelt gf2 på mad og service.

Forsøget starter august 2018 med optag på gf2 for alle elever.

Grund- og certifikatfag i det fleksible grundforløb 2

| | Bager og konditor | Ernærings-assistent | Gastronom | Gourmet-slagter | Tjener |
|-----------------------------------|-------------------|---------------------|-----------|-----------------|--------|
| Dansk, E, 2 uger | x | x | x | x | x |
| Naturfag, E, 2 uger | x | x | x | x | x |
| Førstehjælp, 12 timer | x | x | x | x | x |
| Brand, 3 timer | x | x | x | x | x |
| Almen fødevarer-hygijne, 18 timer | x | x | x | x | x |
| It, F/ valgfag, 4 uger | x | x | x | x | x |

Som den eneste uddannelse blandt fødevareruddannelserne indeholder bager og konditoruddannelsen ikke dansk. Eleverne i forsøget gennemfører derfor grundfaget Dansk E som obligatorisk fag, og der sker eksamens-udtrækning mellem dansk E og naturfag E. Da dansk ikke er et overgangskrav jfr.

bekendtgørelsen for bager og konditor, vil der ikke være beståelseskrav i faget for disse elever. Meritering fra faget vil bestå i anden undervisning, jfr. bestemmelserne herfor.

Gourmetslagteruddannelsen omfatter ikke førstehjælp og brand. Eleverne i forsøget gennemfører derfor disse to certifikatfag.

Elever, der søger optagelse på gf2 for de involverede uddannelser spørges om de vil deltage i forsøget forud for undervisningsforløbet. Elever på gf2 for bager/konditor og gourmetslagter, der ikke ønsker at deltage i forsøget tilbydes anden relevant undervisning i stedet for hhv. dansk og førstehjælp.

Undervisningen indhold

På grundforløb 2 på gourmetslagter arbejdes der med overordnede temaer – Sensorik, Service og gourmetslagter

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 teoretiske del introduceres i oplæg og lign. og den praktiske del omkring hygiejne og den sikkerhedsmæssige anvendelse af værktøj får eleven kendskab til i værkstedet. Undervejs i temaet udfylder eleven en portfolio, der giver eleven og læreren et overblik over elevens praktiske arbejde samt af forskellige tilberedningsmetoder. 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 overfor gæsten. I dette tema skal man som elev lære 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.

Temaet "Gourmetslagter" har fokus på gourmetslagterens fagfaglighed.

Eleverne vil i dette tema oparbejde viden om:

- indkøb, salg, kalkulation og lønsomhed i gourmetslagterbutikker.
- Beregning af svind

Eleverne vil i dette tema udvikle færdigheder i:

- Arbejdsteknikker til opskæring af kalv, svin og okse
- Arbejdsteknikker til fremstilling af pølser og kødspecialiteter
- Anvendelse af systemer, der sikrer fødevarerens sikkerhed

Eleverne vil udvikle følgende kompetencer:

- Forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge
- Forklare og vurdere forskellige grundlæggende arbejdsmetoder, der er hensigtsmæssige i en given situation
- Begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder.
- Evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater
- Vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge
- Foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer mv.

Der arbejdes i følgende del-temaer: Svin, kalv og okse. I hvert deltema arbejdes med udgangspunkt i en specifik kødtype, f.eks. svin. Eleverne lærer opskæringsteknikker og anvender kødet til pølser og charcuteri med svinekød. Undervejs kalkuleres og beregnes lønsomhed i de forskellige produkter og retter med svin.

Eleverne opnår en begyndende rutine i arbejdsteknikkerne og kan undervejs begynde at reflektere over brug af værktøjer, faglige metoder og materialer. Ved afslutningen på grundforløbet kan de foreslå ændringer i f.eks. arbejdsteknikker.

Der vil lejlighedsvis være salg af elevernes egne produkter i en butiksåbning. Som en del af læringsprocessen vil gourmetslagtereleverne være med til at planlægge produktsortimentet i en åbning af butikken.

I de første temaer opnår eleven uddannelsens certifikater: førstehjælp og brand samt fødevarerhygiejne, så viden herfra kan anvendes i praksis.

Service og sensorik dækker over de første 16 uger, og er inddelt i flere mindre temaer:

| Tema/ uge | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-----------------|--------------------|-----------------|--------------------|--------------------|----------------------|----------------------|-----------------------------------|--------------------|
| Sensorik | Intro | Intro | Dansk Madkultur | Dansk Madkultur | Restaurant åbning | Restaurant åbning | Bæredyg- tighed | Bæredyg- tighed |
| Service | Praktik- uge 40 | Evaluering/valg | Kend dit fag | Kend dit fag | Åbning | Åbning | Street food Eks i da/nat | Street food |

Indholdsmæssigt arbejdes der med følgende læringsmål:

| Emne | Fælles læringsmål |
|----------------------------|--|
| Råvarer, udstyr og metoder | <p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Have kendskab til 5 grundsmage og fødevarernes kulinariske kvalitet - Kendskab til fødevarernes kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarerne <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Anvende sensorisk kvalitetsvurdering |
| Salg og Service | <ul style="list-style-type: none"> - <u>Vidensmål</u> - Have kendskab til almindelige opdæknings, serverings- og salgsformer <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Foretage kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer |
| Ergonomi | <p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Have kendskab til forebyggende handlinger i forhold til ergonomi og arbejdsmiljø <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer - |
| Sundhed | <p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - kendskab til de energigiende stoffer, energibegrebet og deres sundhedsmæssige betydning - kendskab til fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - foretage beregning af energiindhold, energiprocenter og fiberindhold digitalt - forklare en ret/et måltids ernæringsmæssige sammensætning |

| | |
|--------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - tilberede sunde, enkle retter og måltidskomponenter - anrette tilberedte retter/ måltidskomponenter i vejledende portionsstørrelser |
| Økonomi, indkøb og kalkulation | <p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Viden om indkøb, svind, bestilling, portionsstørrelser, anslået tidsforbrug og forkalkulation <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Beregning af rensesvind, indkøbsmængder og pris for en ret eller et produkt |
| Bæredygtighed | <p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kendskab til bæredygtighed, madspild og økologi <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Planlægge og tilberede retter/måltidskomponenter ud fra kendskab til bæredygtighed, madspild og økologi |

I temaet ” Slagter” arbejdes der fagspecifikt, og her fokuseres undervisningen på følgende læringsmål:

| | |
|----------------|---|
| Gourmetslagter | <p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Viden om branchespecifikke råvarer og materialer, der anvendes - Viden om branchespecifikt værktøj, udstyr og arbejdsmetoder - Viden om allergeners forekomst i egne produkter - Branchespecifikke viden ift. indkøb, svind, salg, tidsforbrug og lønsomhed - Branchespecifik viden ift. vejledning af kunder i en salgssituation - Branchespecifik viden ift. hygiejne - Branchespecifik viden om arbejdsprocesser og arbejdspladskultur <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Anvendelse af branchespecifikke råvarer og materialer korrekt - Anvendelse af branchespecifikt værktøj, udstyr og arbejdsmetoder korrekt - Udførelse af arbejdsteknikker inden for opskæring af kalv, svin og okse - udførelse af arbejdsteknikker inden for fremstilling af pølser og kødspecialiteter <p><u>Kompetencemål</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge, 2) forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet, 3) vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation, 4) begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder, 5) planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces, 6) samarbejde med andre om løsning af opgaver, |
|----------------|---|

| | |
|--|---|
| | 7) anvende innovative metoder i opgaveløsning, 8) forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, 9) udarbejde almindelig anvendt faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l., 10) dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater, 11) evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater, 12) vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge, 13) foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v., 14) anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber, |
|--|---|

Undervisningen – pædagogisk set

På EUC Nord arbejder vi med brancherelevant praksisnær undervisning. På gourmetslagter 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 selvklørende 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 gourmetslagter. 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, arbejdsteknikker, anretning mv.

- e. Sensoriske virkemidler.
- f. Samarbejde

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

Lærer og elev

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.

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.

IT/portfolio som dokumentation for elevens praktiske arbejde; og som understøttende værktøj hele forløbet igennem på varierende måder.

Personlig samtale inden uddannelsesstart

Alle elever, der har søgt optagelse, kommer til en personlig samtale med en vejleder inden eleven skal starte på grundforløbene. Under denne samtale afdækkes elevens forudsætninger ud fra skolebeviser, og elevens viden og motivation for uddannelsesvalget, samt evt. tidligere støtte eller it-rygsæk, samt evt. andre bekymringspunkter.

Under denne samtale vil eleven også få vejledning ift. ønsket uddannelse samt hvilke krav dette vil stille til elevens uddannelse. Der vil fra uddannelsernes start blive talt om overgangskrav ift. Hovedforløbene, og hvordan eleven kan honorere særligt grundfagsniveauerne. Elever kan blive opfordret til at tage fag inden uddannelsesstart.

Personlig uddannelsesplan

På grundforløbet skal elev og lærer lære hinanden godt at kende i løbet af de første 14 dage.

Den første klassekontaktlærersamtale foregår her, og der foretages en kompetencevurdering i dansk og matematik mhp. Vurdering af om eleven skal deltage i dansk som støttefag eller dansk som andetsprog i studieværkstedet/cafeen, tilrettelæggelsen af evt. sps-undervisning og it-rygsæk.

Ved denne klassekontaktlærersamtale tales der også om elevens uddannelsesvalg, og der snakkes her om hvorvidt eleven skal bruge tid på ekstra grundfag som en del af grundforløbet mhp. at sikre, at eleven opnår de ønskede overgangskrav efter grundforløb 2. Senere følges der op med samtaler om elevens strategi for praktikpladssøgning – her følges der op med forskellige initiativer som støtter eleverne i praktikpladssøgningen.

Vurdering af elevens uddannelsesvalg og kompetencer undervejs

Undervejs i grundforløbet vil elevens kompetencer løbende blive vurderet efter hvert temaforløb. Til hvert tema er der angivet hvilket fokus eleven vurderes efter. Eleven vil få feedback og feed forward ift. dette.

Yderligere gennemføres der planlagte og strukturerede elevsamtaler mhp. Elevens uddannelsesvalg og kompetenceudvikling efter følgende procedure:

Efter de første 11 uger vil der være en grundig elevsamtale med vurdering af elevens udvikling og kompetencer ift. uddannelsesvalget. Desuden vil eleven her blive vejledt ift. hans uddannelsesvalg set i forhold til hans arbejde og udvikling i forløbet indtil videre.

Ved afslutningen af grundforløbet skal lærer og elev igen snakke sammen om elevens udvikling og kompetencer som afrunding på forløbet.

Talent og højere niveauer

På grundforløbene hedder EUC Nord's talentfag "Fagnørd", her er der mulighed for at dykke ned i og se på hvilke faglige finurligheder, smarte og spændende teknikker, der er på spil i faget nu og måske i fortiden – for også se på historiske teknikker, der kan bringe inspiration til fremtiden. Lærerne vil være på udkig efter talenterne, og prikke dem på skulderen og tale med dem ved evalueringerne, men der er også tale om at de elever, der har plads i skemaet og tid og lyst til at deltage i vagfaget får lov til at deltage for at kunne blive trukket op og draget ind fagets fascination.

Når vi spotter talenter vil vi også rette henvendelse til elevens uddannelsesvirksomhed eller til praktikcentret. De skal også være opmærksomme på eleven, således at vi kan sætte en god udvikling i gang for eleven, hvor hans talentforløb understøttes af praktikvirksomheden eller

praktikcentret. Samarbejdet omkring talentforløbene vil fortsætte gennem hovedforløbene – dels vha. større kontakt mellem skole og virksomhed, men også vha. talentforløb på uddannelserne.

Undervisningen i grundfagene vil oftest være undervisning på flere niveauer samtidigt for at stimulere til at eleverne opnår eller strækker sig efter så højt et niveau som muligt. Så de elever, der allerede har et bestemt overgangskrav kan godt blive opfordret til at tage faget på et højere niveau eller tilbydes anden undervisning, f.eks fagnørd. Alle elever er indplaceret på niveauet efter de første 14 dage på gf2.

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

Løbende evaluering i de enkelte temaer

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 efterfølgende menufremstilling

- d. Sensorik
- e. Sikkerhedsmæssig beklædning og anvendelse af værktøj
- f. Hygiejne

Portfolio vil benyttes til dokumentation, så alle elever opfylder kravene mht tilberedningsmetoder, og der evalueres på denne ved afslutningen af en uge.

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. Service
- c. Grundtilberedninger
- d. Adfærd og etik
- e. Gæstebetjening
- f. Borddækning
- g. Hygiejne
- h. Sæson og kvalitet
- i. Sundhed og ernæring

Portfolio vil benyttes til dokumentation, så alle elever opfylder kravene mht. servicering af gæster, samarbejde, borddækning, sundhed og større sikkerhed i anvendelse af tilberedningsmetoderne, som går igen fra tema 1.

Evalueringskriterier i temaet Gourmetslagter

Eleven dokumentere sit arbejde via billeder af maden, og kommentarerne givet hertil. En fra gruppen tager billedet, og dette kan tilføjes præsentationen.

Afsluttende standpunktsbedømmelse

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

Grundforløbs-prøven

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 oksetyndsteg. 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, så du selv komponerer tilbehøret til retten.

Du får tid til at lave en arbejdsplan. Arbejdsplanen 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 15 min. til hver elev, som vil være fordelt over 2 runderinger i køkkenet.

Du må medbringe bøger 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:

- 1) Råvarer, materialer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i detailslagterbutikker.
- 2) Sensorisk vurdering af råvarer og færdigvarer
- 11) Fødevarehygiejne, fødevarer sikkerhed og rengøring

Færdigheder

Du skal demonstrere færdigheder i at anvende:

- 1) Anvendelse af råvarer, materialer og arbejdsmetoder i detailslagerbutik
- 2) Anvendelse af almindelige værktøjer, maskiner og udstyr i detailslagerfaget.
- 3) Arbejdsteknikker og grundtilberedningsmetoder i produktion af fødevarer

Kompetencer

- 3) Vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation.
 - 4) Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces
- 14) Anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber

Bedømmelsesgrundlag

Du vil blive bedømt på:

Planlægning 15%

- Vejledende arbejdsplan i forhold til tidsrammen. Arbejdsplanen skal være tilgængelig under processen samt ved efterfølgende evaluering/dialog som afrunding af prøven.
- Elevens refleksion over valg af opdækning og tilbehør.

Arbejdsproces 30 %

- Elevens evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser.
- Elevens anvendelse af materialer, værktøj og udstyr samt overholdelse af hygiejne- og ergonomiske foreskrifter.

Produkt 30%

- Sensorisk bedømmelse af bordet og serverede retter.
- Korrekt service er anvendt.

Faglig dialog 25%

- Elevens evne til at formidle og reflektere sin viden om:
 - a. Serverede retter og drikkevarer
 - b. Hygiejne og egenkontrol
 - c. Sensorik og kvalitetskriterier ift. serverede retter og borddækning
 - d. Gæste og kundebetjening, herunder målgruppe
 - e. Elevens egne refleksioner ift. prøven, herunder arbejdsplan

Karakter:

Prøven bedømmes med bestået/ ikke bestået.

Standpunktskarakteren afgives inden eleven går til eksamen, og følger skolens eksamenshåndbog på dette punkt. Link: <http://eucnordeksamen.weebly.com/>

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 kan forklare og udføre en simpel udskæring

Mindre væsentlige mangler er:

- a. En enkel komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar.
- b. En simpel udskæring er misforstået/ ikke udført
- c. Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres.
- d. Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen
- e. Usikkerhed om besvarelse af teoretiske spørgsmål
- f. Usikker anvendelse af almindelig brugte redskabstyper/udstyr i køkkenet.
- g. Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode

Væsentlige mangler er:

- a. Eleven kan ikke anvende grundtilberedningsmetoder
- b. Eleven kan ikke udføre simple udskæringer af kendte kødstykker
- c. Eleven kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder
- d. Eleven kender ikke de 5 grundsmage
- e. Eleven overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne
- f. Eleven overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
- g. Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen
- h. Den praktiske opgave er ikke serverbar/ er uspiselig
- i. Den praktiske opgave er sundhedsfarlig.

Der bedømmes **ikke bestået**, hvis eleven

Har 4 eller flere af de angivne mindre væsentlige mangler

Eller

Har 3 eller flere af de nævnte væsentlige mangler.

Mål for udd.specifikt fag for gourmetslagter

Nedenstående målpinde er kopieret fra gældende bekendtgørelse. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne:

Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Råvarer, materialer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i gourmetslagterbutikker.
- 2) Sensorisk vurdering af råvarer og færdigvarer.
- 3) Grundtilberedningsmetoder af fødevarer til sammensætning og fremstilling af måltider.
- 4) Almindelige fagudtryk.
- 5) Kommunikation med og vejledning af kunder.
- 6) Generelle funktioner i informationsteknologiske værktøjer til tekst og talbehandling.
- 7) Indkøb, salg, tidsforbrug, lønsomhed, kalkulation og budgetopfølgning i gourmetslagterbutikker.
- 8) Beregning af svind.
- 9) Fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber samt allergener fra fødevarer.
- 10) Kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarer.
- 11) Fødevarehygiejne, fødevarer sikkerhed og rengøring.
- 12) Arbejdsprocesser og arbejdspladskultur i gourmetslagterier.

Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:

- 1) Anvendelse af råvarer, materialer, og arbejdsmetoder i gourmetslagterbutik.
- 2) Klargøring til salg og servicering.
- 3) Anvendelse af almindelige værktøjer, maskiner og udstyr i gourmetslagterfaget.
- 4) Arbejdsteknikker og grundtilberedningsmetoder i produktion af fødevarer.
- 5) Arbejdsteknikker til opskæring af kalv, svin og okse.
- 6) Arbejdsteknikker til fremstilling af pølser og kødspecialiteter.
- 7) Anvendelse af systemer, der sikrer fødevarer sikkerheden.

Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

- 1) forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge,
- 2) forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet,
- 3) vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation,
- 4) begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder,
- 5) planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces,
- 6) samarbejde med andre om løsning af opgaver,
- 7) anvende innovative metoder i opgaveløsning,
- 8) forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces,

- 9) udarbejde almindelig anvendt faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l.,
- 10) dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater,
- 11) evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater,
- 12) vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge,
- 13) foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v.,
- 14) anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber,
- 15) beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen,
- 16) søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser og
- 17) vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren.

Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

- 1) Dansk på E-niveau, bestået.
- 2) Naturfag på E-niveau, bestået.

Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende: Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.

Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller standard:

- 1) Almindelige fejl i kødproduktion.
- 2) Almindelige fejl i udstyr og maskiner.
- 3) Fejl og afvigelser registreret i egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.