

2017



LOKAL UNDERVISNINGSPLAN

Gourmetslagter

Indhold

<u>Elevforudsætninger</u>	2
<u>Læringsmiljø</u>	2
<u>Bedømmelse</u>	2
<u>Evalueringsinstruktion</u>	2
<u>Lærerkvalifikationer</u>	2
<u>Udstyrstype</u>	3
<u>Lokaletype</u>	3
<u>1. Fagets formål og profil</u>	3
<u>1.1 Fagets formål</u>	3
<u>1.2 Fagets profil</u>	4
<u>2. Faglige mål og fagligt indhold</u>	4
<u>2.1. Faglige mål</u>	4
<u>2.3 Fagligt indhold</u>	5
<u>Tema 1: Introduktion til Ernæringsassistentuddannelsen; 2 uger</u>	5
<u>Tema 2: Råvarer og teknik; 5 uger</u>	6
<u>Tema 3: Smagens karakter og salg; 5 uger</u>	6
<u>Tema 4: Det innovative fødevarerum; 4 uger</u>	6
<u>Tema 5: Perspektiv på dit produkt; 4 uger</u>	6
<u>3. Tilrettelæggelse</u>	6
<u>3.1. Didaktiske principper</u>	6
<u>3.2. Arbejdsformer</u>	7
<u>3.3. Samspil med andre fag</u>	7
<u>3.4. Den konkrete tilrettelæggelse af undervisningen i faget</u>	7
<u>4. Dokumentation</u>	7
<u>4.1. Krav til elevens dokumentation</u>	7
<u>5. Evaluering og bedømmelse</u>	7
<u>5.1. løbende evaluering</u>	7
<u>5.2. Afsluttende standpunktsbedømmelse</u>	8
<u>5.3. Afsluttende prøve</u>	8
<u>5.3.1 Eksaminationsgrundlag</u>	8
<u>5.3.2 Bedømmelsesgrundlag</u>	8
<u>5.3.3 Bedømmelseskriterier</u>	9

Skema for GF2 ernæringsassistent, Kringelborg	11
---	----

Elevforudsætninger

Som detailslagterelev er det vigtigt, at eleven kan lide at arbejde med råt kød.

Læringsmiljø

Undervisningen foregår dels i køkken 604 med tilhørende lille teorilokale. I perioder med mindre optag, vil der være samlæsning med bager/konditor undervisningen. Eleven har adgang til bøger og digitale medier i form af PC, du må gerne anvende din egen PC. Eleven er som regel i det samme teorirum, hver gang eleven har teoretisk undervisning – lokale 612. Eleven vil være omgivet af de samme lærere, så vidt det kan lade sig gøre, men da der kompetencevurderes, meritgives og der kan forekomme små hold, kan der være lektioner, som foregår med elever fra andre afdelinger.

Bedømmelse

Fag	I hvilket læringselement (LE) bedømmes faget i?	Bedømmelsesformen (STD 7-trin, delkarakter 7-trin, BE/IB, GE/IG)
Hygiejne-certifikat	G2-Hygiejne Gennemføres og bedømmes i Tema 2	BE/IB
Naturfag E og Dansk E	Særskilte læringsaktiviteter gennemføres løbende gennem de sidste 4 temaer og bedømmes i tema 4	Standpunktskarakter gives i tema 5 og ved eksamensudtrukne fag gives der karakter også efter 7-trinsskala
Overgangs-krav	G2-Gourmetslagter: Bedømmes i tema 5	Standpunktskarakter gives efter 7-trinsskala
Grundforløbs-prøven	Tema 5: Perspektiv på dit produkt	Grundforløbsprøven BE/IB

Evalueringsinstruktion

Se de forskellige læringselementer. Bedømmelsesplan, se "det lange" læringselement.

Lærerkvalifikationer

Teamet omkring ernæringsassistentuddannelsen er:

Nykøbing:

- Karina Rasmussen, som er uddannet slagter og ernæringsassistent. Har pg og 10 ects
- André Laursen er uddannet bager og konditor og er ved at læse PD. Han har været skuemester i en årrække
- Thea Kaad, kok og fødevareteknolog

Nakskov:

- Dorte Skov Jensen, kok, PG og DEP modul 1 og 2
- Lise Hansen, økonoma, i gang med DEP

Udstyrstype

Udstyret i slagteriet er som gængse slagterier med vakuumpakker, hakker, komfurer og lignende.

Lokaletype

Slagteri, køkken og teorilokale

1. Fagets formål og profil

1.1 Fagets formål

Formålet med faget er, at eleven udvikler kompetence til at vælge og anvende uddannelsens anerkendte metoder til at løse arbejdsopgaver i konkrete og overskuelige praktiske sammenhænge. endvidere er det formålet, at eleven udvikler kompetence til at indgå i og dokumentere arbejdsprocesser, der er typiske for uddannelsen. Eleven lærer at anvende eksisterende faglig dokumentation.

Eleven lærer gennem praktisk metodelære at forstå og anvende relevante arbejdsmetoder. Tilegnelse af uddannelsesspecifikke metoder er genstanden for undervisningen. Eleven skal kunne anvende forskellige arbejdsprocesser og arbejdsmetoder og kunne vælge hensigtsmæssige metoder. Eleven kan anvende almindeligt anerkendte værktøjer inden for uddannelsen.

Eleven lærer at beskrive og evaluere egne arbejdsprocesser gennem løsning af grundlæggende praktiske problemstillinger i forhold til uddannelsen. Eleven lærer at forstå og anvende faglig dokumentation og faglig kommunikation til at præcisere, erkende og evaluere egen faglig læring. Eleven udvikler kompetence til at kunne anvende fagudtryk og forstå almindeligt anvendte faglige begreber. Tilegnelse af faglige udtryk og begreber giver eleven grundlag for at kommunikere med andre fagpersoner om løsning af faglige problemstillinger.

Eleven udvikler kompetence til at arbejde innovativt i grundlæggende og relevante arbejdsprocesser.

Eleven lærer om innovationsprocesser gennem praktiske projekter. Faget skal give eleven grundlag for at overveje og vurdere nye idéer og alternative muligheder for opgaveløsning i relevante undervisningsprojekter.

Eleven udvikler kompetence til at tilrettelægge og følge en arbejdsplan og lærer at samarbejde med andre om løsning af praktiske opgaver. Eleven lærer at udføre den nødvendige koordinering af de enkelte elementer i en arbejdsproces.

1.2 Fagets profil

Elever vil igennem skoleundervisning og praktik opnå viden om, færdigheder i og kompetence til at arbejde med kød og produktion. Desuden vil eleven arbejde med måltidsløsninger og salg af detailslagterprodukter. Det kan være sig i fiske- og vildtforretninger samt supermarkeder.

Certifikat i hygiejne indgår som en integreret del af fagets profil.

Naturfag E niveau og Dansk E niveau, som overgangskrav til hovedforløb indgår som en del af fagets profil.

2. Faglige mål og fagligt indhold

2.1. Faglige mål

Stk. 2. Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Råvarer, materialer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i detailslagterbutikker.
- 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 detailslagterbutikker.
- 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, fødevarerikkerhed og rengøring.
- 12) Arbejdsprocesser og arbejdspladskultur i detailslagterier.

Stk. 3. 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 detailslagterbutik.
- 2) Klargøring til salg og servicering.
- 3) Anvendelse af almindelige værktøjer, maskiner og udstyr i detailslagterfaget.
- 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 fødevarerikkerheden.

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,

- 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.

Stk. 5. 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.

Stk. 6. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til certifikatuddannelsen i fødevarehygiejne, jf. Fødevarestyrelsens regler inden ophævelsen pr. 1. november 2014.

Stk. 7. 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.

2.3 Fagligt indhold

Undervisningen er delt op i 5 tilrettelagte temaer, hvor læringsmålene viden om, færdigheder i og kompetence fordeles på de 5 temaer. Det betyder, at undervisningen foregår dels i teori, dels i praktik/køkken. Eleven vil stå med råvarerne i hænderne for at opnå mål som grundtilberedningsmetoder, mad, måltider, udskæringer af kødstykker, fremstilling af pølser, praktisk hygiejne med videre. Eleven vil stå i butikken og sælge produkter under vejledning fra læreren. For at understøtte den praktiske undervisning vil der forekomme teoretiske opgaver, der skal løses både individuelt og i grupper. Det kan være emner som kalkulation, næringsberegning, indkøb og bestilling af råvarer.

For at understøtte elevens læring vil der forekomme varierende arbejdsformer. IPraxis vil bruges som en digital læringsplatform, hvor opgaver og billedmateriale dokumenteres.

Tema 1: Introduktion til Detailslagteruddannelsen; 2 uger

Eleven introduceres til sin uddannelse som Detailslagter og sit forløb på CELFF. Fokus i disse 2 uger er dannelse af relationer med introtur samt kompetenceafklaring, hvorefter der vælges valgfag. Valgfag samt Naturfag og Dansk er selvstændige læringsaktiviteter, som eleven tilmeldes efter kompetenceafklaringen. Da dansk E og naturfag E svarer til 8 ugers undervisning, vil der for elever uden disse kompetencer ikke være mulighed for at vælge andre fag. Elever med merit har mulighed for at vælge imellem følgende fag: Internationalisering, tysk, design, innovation, praktikpladssøgning, faglig fordybelse og idræt.

Eleverne kommer i slagteriet og får kendskab til køkkenets og slagteriets maskiner og udstyr også under ergonomiske hensyn. Vi har samarbejdsøvelser.

Tema 2: Råvarer og teknik; 5 uger

Hygiejneundervisningen starter i teori og i køkkenet arbejdes der med kendskab til råvarerne, deres anvendelse samt køkkentekniske og sundhedsmæssige egenskaber. Der arbejdes med fremstilling af fødevarer, som bl.a. leverpostej, medister, derudover foretages fx udbening af forener.

Næringsberegning samt fødevarernes natur- og sundsfaglige egenskaber arbejdes der med.

Tema 3: Smagens karakter og salg; 5 uger

Temaet har fokus på fremstilling af fødevarer, samt salg i butik. Produkter der produceres i slagteriet. Der arbejdes fortsat med udskæringer og teknikker, samt fødevarer sikkerhed. Vi ser på, hvordan de forskellige råvarer kan sammensættes og hvordan de kemiske processer sker ved forarbejdning heraf.

Tema 4: Det innovative fødevarerum; 4 uger

Her har eleven mulighed for at komme i praktik og få indsigt i kulturen i et slagteri. Der vil være mulighed for at arbejde innovativt, hvor der stadig er blik for de foregående emner som råvarekendskab og teknikker, grundtilberedningsmetoder, hygiejne, sundhed, opskæringer osv.

Tema 5: Perspektiv på dit produkt; 4 uger

Her er fokus på opsamling af forudgående emner, budgettering, kalkulation, svind og indstilling til grundforløbsprøve og udarbejdelse af grundforløbsprojekt.

3. Tilrettelæggelse

3.1. Didaktiske principper

Undervisningen tager udgangspunkt i erhvervsfaglige emner og problemstillinger, således at eleven udfordres fagligt i emner knyttet til den valgte uddannelse. Undervisningens bærende element er faglige eksperimenter, cases og værkstedsarbejde. Digitale medier skal inddrages, hvor det er relevant, og hvor det støtter elevens målopfyldelse.

Undervisningen tilrettelægges på grundlag af anvendelsesorienterede faglige problemstillinger.

Det problemorienterede, induktive og kollaborative undervisningsprincip har en central plads i tilrettelæggelsen af undervisningen. Undervisningen skal tilrettelægges med fokus på elevens undersøgende, eksperimenterende og reflekterende praksis. Undervisningen skal støtte elevens indlæring på tværs af fag, understøtte elevens faglige nysgerrighed.

Undervisningen tilrettelægges så den understøtter elevens faglige progression og medvirker til at udvikle elevens faglige og personlige identitet.

3.2. Arbejdsformer

Undervisningen tilrettelægges helhedsorienteret og praksisbaseret med anvendelse af varierede arbejdsformer, der styrker elevens læring. Digitale medier og værktøjer inddrages systematisk.

Undervisningen organiseres om cases og projekter, der fremmer innovativ refleksion og opgaveløsning. I undervisningen anvendes forskellige arbejdsformer, der vælges i forhold til uddannelsens erhvervsfaglige karakteristika, samspil mellem fag og styrkelse af elevens læring.

3.3. Samspil med andre fag

Undervisningen i det uddannelsesspecifikke fag tilrettelægges i sammenhæng med undervisningen i de øvrige fag i grundforløbets 2. del.

3.4. Den konkrete tilrettelæggelse af undervisningen i faget

Se punkt 2.3

4. Dokumentation

Elevens udarbejder dokumentation af forskellige og relevante processer og produkter, f.eks. temaopgaver, synopsis, port folio, eller anden faglig dokumentation. I dokumentationen kan indgå et fagligt produkt.

4.1. Krav til elevens dokumentation

Elevens skal løbende dokumentere i IPraxis med opgaver, projekter og fotomateriale. Fotomaterialet understøttes af forklarende tekst.

5. Evaluering og bedømmelse

5.1. løbende evaluering

Elevens 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.

5.2. Afsluttende standpunktsbedømmelse

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

5.3. Afsluttende prøve

Ved afslutningen af undervisningen afholdes en prøve, grundforløbsprøven. Det er prøvens formål at bedømme elevens opfyldelse af de krav, som er fastsat for den pågældende uddannelse i medfør af § 3, stk. 2, i hovedbekendtgørelsen.

5.3.1 Eksaminationsgrundlag

I samråd med din faglærer skal du til din skriftlige del, efter årstiden, sammensætte to retter eller en menu

Din skriftlige del/opgave danner fundament for din grundforløbsseksamen, det er ud fra den, der skal være en naturlig og tydelig sammenhæng til det du fremlægger mundtligt og praktisk.

5.3.2 Bedømmelsesgrundlag

Til den mundtlige grundforløbsseksamen vil eksaminator og censor vurdere om du kan:

Praktisk del:

Vise dine faglige håndværksmæssige kompetencer og aflevere på det fastlagte tidspunkt på eksamenslisten.

Derudover skal du vise at du kan planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces.

Mundtlig del:

Grundtilberedningsmetoder

Forklare forskelle på de forskellige grundtilberedningsmetoder

Forklare hvordan grundtilberedningsmetoderne i praksis

Komme med eksempler på, hvordan du har arbejdet med råvarer og grundtilberedningsmetoder i køkkenundervisningen

Råvarer og retter

Nævne forskellige typer af råvarer og hvordan de bruges

Forklare hvilke tilberedningsmetoder der typisk bruges til de forskellige råvarer

Hvordan dine valgte råvarer i dit projekt indgår i de fem grundsmage og den samlede sensoriske og kulinariske kvalitet af din mad.

Fødevarernes naturfaglige egenskaber og sundhed

Forklare principperne for et sundt måltid

Forklare hvilke råvarer der er særligt sunde at spise

Forklare hvad næringsstoffer er og komme med eksempler på hvilke næringsstoffer de forskellige råvaretyper indeholder

Sammenholde din næringsberegning på hovedretten ud fra de eksisterende nordiske kostanbefalinger.

Hygiejne og egenkontrol

Forklare principper for hygiejniske adfærd i køkkenet

Udpege kritiske kontrolpunkter i forhold til hovedret og baret

Forklare hvad egenkontrol er

Målgrupper og gæster

Redegøre for selvvalgt målgruppe til dine retter

Forklare hvad god gæsteservice handler om

Kommunikation/mundtlig fremlæggelse

Censor og eksaminator vil vurdere, hvordan du fagligt udtrykker dig mundtligt og via dit eventuelle power point.

Har du forståelse for emnerne i dit eksamensprojekt og kan du fremlægge selvstændigt.

5.3.3 Bedømmelseskriterier

Grundforløbsprojektet består af 3 dele:

- Et skriftligt projekt
- En mundtlig fremlæggelse
- En praktisk del

Formålet med projektet er at du til grundforløbsprøven viser de kompetencer og den viden, der er tilegnet i løbet af grundforløbet.

Grundforløbsprøven tager udgangspunkt i at du skal redegøre for fagteorien bag den måde, der arbejdes på i praksis. På denne måde får du lejlighed til at vise, at din tilegnede viden kan omsættes og anvendes i praksis.

Du bedømmes på følgende faglige færdigheder i vilkårlig rækkefølge:

- Råvarekendskab
- Grundtilberedningsmetoder, produktions- og arbejdsteknikker
- Personlig og produktionshygiejne
- Sensorik, de fem grundsmage
- Arbejdsplanlægning og kostplan
- Miljø
- Økonomi
- Sundhed
- Målgruppe, gæste- og kundebetjening

Dit projekt/eksamen bedømmes ud fra bestået/ikke bestået.

- Skriftlig del vægtes med ca. 10 %
- Mundtlig del med ca. 30 %
- Praktisk del med ca. 60 %

Varighed forberedelse:

Du har i alt 4 uger til at arbejde med din teoretiske, praktiske og mundtlige opgave. Fordelt på denne måde:

Uge 1 = Kort intro til opgaven. Opstart på skriftlig opgave, menu afprøves i praksis

Uge 2 = Skriftlig opgave udformes og afleveres senest fredag i uge 2 (tema 5)

Uge 3 = Disposition til mundtlig fremlæggelse kan udformes på power point.

Uge 4 = Borddækning mv. Grundforløbsprøve afholdes i den sidste uge.

Dagen før eksaminationen:

Her har du mulighed for at forberede alle de praktiske ting som er muligt både i køkkenet og mht. opdækning. Ca. 6 lektioner. Det er vigtigt at du i din arbejdsplan tilpasser både forberedelse og produktionstiden, så den passer med det tidspunkt du skal aflevere på til eksaminationen.

Selve eksaminationsdagen:

Du har ca. 2 timer i køkkenet til din praktiske opgave.

Du har 25 min. til at præsentere din menu, din mundtlige præsentation og power point eller lignende. (censor og eksaminator har 5 min. til vortering). Selve præsentationen foregår i et teorilokale.

Skema for GF2 ernæringsassistent, Kringelborg

	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
08.10 – 08.55	Tema	Tema	Dansk E	Naturfag E	Naturfag E
08.55 – 09.40	Tema	Tema	Dansk E	Naturfag E	Naturfag E
09.55 – 10.40	Tema	Tema	Dansk E	Naturfag E	Tema
10.40 – 11.25	Tema	Tema	Dansk E	Naturfag E	Tema
11.55 – 12.40	Naturfag E	Tema	Tema	Dansk E	Tema
12.40 – 13.25	Naturfag E	Tema	Tema	Dansk E	Tema
13.35 – 14.20	Kompetenceværksted Lektieværksted	Dansk E	Tema	Kompetenceværksted Lektieværksted	
14.20 – 15.05	Kompetenceværksted Lektieværksted	Dansk E	Tema	Kompetenceværksted Lektieværksted	

Muligheder for merit og valgfag

- Merit gives i Naturfag, Hvis eleven både har matematik, fysik, kemi og biologi på E-niveau eller højere

Fag	Valgmuligheder		
Naturfag E/Torsdag	Livsstil og privatøkonomi	Engelsk F	
Dansk/Tirsdag og torsdag	Design og innovation	Praktikpladssøgning og arbejdspladskultur	Idræt F
Dansk/Onsdag	Faglig fordybelse	Internationalisering og Tysk F	
Naturfag E/Mandag og Fredag	Digitale medier	Informationsteknologi F	