

Lokal undervisningsplan (LUP)

for

Hovedforløb

Gourmet slagter

2026/2027

Indhold

1. Referencer og links	3
1.1 Bekendtgørelser, uddannelsesordninger og skolens pædagogiske grundlag	3
1.2 Bekendtgørelser og uddannelsesordninger – uddannelsesrettet	3
2. Opbygning - fagstruktur	3
2.1 Skolefag/Fagoversigt	3
Gourmet slagter	4
3. Indhold i undervisningen - Generelt	19
3.1 Brancherettede håndværkeruddannelser	19
3.2 Helheds-, anvendelsesorienteret samt praksisrelateret undervisning	19
3.3 Differentiering	20
4. Evaluering og bedømmelse – Generelt	20
4.1 Løbende evaluering og feedback i undervisningen	20
4.2 Afsluttende bedømmelse – bedømmelseskriterier og grundlag	21
5. Læringsmål, didaktisk opbygning samt evaluering og bedømmelse - samtlige fag	21
5.1 Didaktisk opbygning	22
Hovedforløb 1	22
Væsentlige og uvæsentlige mangler	26
Hovedforløb 2	27
Hovedforløb 3	35
Hovedforløb 4	38
Hovedforløb 5	45
Hovedforløb 6	52
Hovedforløb 7	58
5.2 Faglige fag	67
5.4 Grundfag/Certifikatfag	68

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027

Gourmetslagter- HF – 3/9 2026



Gourmet slagter

Fagoversigt

1 skp

Fagnumm er	Fag	Niveau	B/V	Varighe d uger	bedøm melse	Målpinde
17520	Tilberedning		b	0,5	7 trins (delkar akter)	1. Lærlingen kan redegøre og anvende forskellige tilberedningsmetoder samt tilbehør til de almene kendte detailudskårne kødstykker i detailopskæring samt fremstille garniturer/saucer til disse 2. Lærlingen kan rådgive og vejlede i forbindelse med tilberedning af måltidsløsninger og produktion heraf 3. Lærlingen kan redegøre for ernæring og sundhed i retterne
17526	Ernæringslære- lovgivning		b	0,5	7 trins (delkar akter)	1. Lærlingen skal have kendskab til ernæring og de energigivende næringsstoffer 2. Lærlingen kan vejlede kunder om ernæring ud fra gældende anbefalinger 3. Lærlingen kan udregne

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027
Gourmetslagter- HF – 3/9 2026



						energifordeling i forskellige produkter 4. Lærlingen kan bruge IT-værktøjer til beregninger af energifordeling 5. Lærlingen kan anvende relevante regler herunder allergener, sporbarhed og mærkning mv. jf. gældende lovgivning
17524	Opskæring gourmet		b	1	7 trins (delkar akter)	1. Lærlingen får praktiks viden i grov-opskæring af: ½ gris, ungdyr af okse/kalve vinge og pistol 2. Lærlingen kan detailopskære delstykker af okse, gris, kalv, lam og fjerkræ 3. Lærlingen kan redegøre for de enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder 4. Lærlingen kan gennemføre den Salgsmæssig emballering og etikettering i henhold til gældende lovgivning

2 skp.

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027

Gourmetslagter- HF – 3/9 2026



Fagnumm er	Fag	Niveau	B/V	Varighe d uger	bedøm melse	Målpinde
17528	Salg og service		B	0,5	7 trins	1. Lærlingen kan redegøre og udføre personligt salg, - mere salg af beslægtede varer og kundebetjening / service 2. Lærlingen kan redegøre for forbrugerforhold 3. Lærlingen opnår grundlæggende kendskab til bestemmelserne i købeloven, der tager sigte på at beskytte forbrugeren i forbruger køb 4. Lærlingen har kendskab til markedsføringsmæssige metoder og kan formidle betydning heraf
17524	Gourmet Opskæring		B	0,5	7 trins (delkar akter)	1. Lærlingen får praktiks viden i grov-opskæring af: ½ gris, ungdyr af okse/kalve vinge og pistol 2. Lærlingen kan detailopskære delstykker af okse, gris, kalv, lam og fjerkræ 3. Lærlingen kan redegøre for de enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027
Gourmetslagter- HF – 3/9 2026



						4. Lærlingen kan gennemføre den Salgsmæssig emballering og etikettering i henhold til gældende lovgivning
17529	internationale fødevarer		B	0,5	7 trins (delkar akter)	1. Lærlingen får kendskab til forskellige madkulturer og traditioner 2. Lærlingen kan fremstille fødevarer fra andre kulturer 3. Lærlingen fremstiller internationale fødevarer under hensyntagen til dansk lovgivning Lærlingen kan formidle et salg med tilbehørsvarer til internationale fødevarer
17532	forædling		B	0,5	7 trins (delkar akter)	1. Lærlingen kan producere og anvende forskellige saltemetoder og røge metoder. 2. Lærlingen kan varmebehandle forskellige saltede og røgede produkter 3. Lærlingen kan planlægge og producere forskellige typer af pølsevarer 4. Lærlingen kan anvende gældende lovgivning på området

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027

Gourmetslagter- HF – 3/9 2026



--	--	--	--	--	--	--

3 skp.

Fagnumm er	Fag	Niveau	B/V	Varighe d uger	bedøm melse	Målpinde
17529	internationale fødevarer		B	0,5	7trins standp unkts	1. Lærlingen får kendskab til forskellige madkulturer og traditioner 2. Lærlingen kan fremstille fødevarer fra andre kulturer 3. Lærlingen fremstiller internationale fødevarer under hensyntagen til dansk lovgivning 4. Lærlingen kan formidle et salg med tilbehørsvarer til internationale fødevarer
17532	Forædling		B	1,5	7 trins standp unkt	1. Lærlingen kan producere og anvende forskellige saltemetoder og røge metoder. 2. Lærlingen kan varmebehandle forskellige saltede og røgede produkter 3. Lærlingen kan planlægge og producere forskellige typer af pølseemager varer 4. Lærlingen kan anvende gældende

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027

Gourmetslagter- HF – 3/9 2026



						lovgivning på området
--	--	--	--	--	--	-----------------------

4 Skp.

Fagnumm er	Fag	Niveau	B/V	Varighe d uger	bedøm melse	Målpinde
17520	Tilberedning		B	0,5	7 trins (stand punkt)	4. Lærlingen kan redegøre og anvende forskellige tilberedningsmetoder samt tilbehør til de almene kendte detailudskårne kødstykker i detailopskæring samt fremstille garniturer/saucer til disse 5. Lærlingen kan rådgive og vejlede i forbindelse med tilberedning af måltidsløsninger og produktion heraf 6. Lærlingen kan redegøre for ernæring og sundhed i retterne
17524	Gourmet opskæring		B	0,5	7 trins (stand punkt)	5. Lærlingen får praktisk viden i grov-opskæring af: ½ gris, ungdyr af okse/kalve vinge og pistol 6. Lærlingen kan detailopskære delstykker af okse, gris, kalv, lam og fjerkræ 7. Lærlingen kan redegøre for de

						enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder 8. Lærlingen kan gennemføre den Salgsmæssig emballering og etikettering i henhold til gældende lovgivning
17526	Ernæringslære-lovgivning		B	0,5	7 trins (stand punkt)	1. Lærlingen skal have kendskab til ernæring og de energigivende næringsstoffer 2. Lærlingen kan vejlede kunder om ernæring ud fra gældende anbefalinger 3. Lærlingen kan udregne energifordeling i forskellige produkter 4. Lærlingen kan bruge IT-værktøjer til beregninger af energifordeling 5. Lærlingen kan anvende relevante regler herunder allergener, sporbarhed og mærkning mv. jf. gældende lovgivning
17528	Salg og service		B	0,5	7 trins (stand punkt)	1. Lærlingen kan redegøre og udføre personligt salg, -mere salg af

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027

Gourmetslagter- HF – 3/9 2026



						beslægtede varer og kundebetjening / service 2. Lærlingen kan redegøre for forbrugerforhold 3. Lærlingen opnår grundlæggende kendskab til bestemmelserne i købeloven, der tager sigte på at beskytte forbrugeren i forbrugerkøb 4. Lærlingen har kendskab til markedsføringsmæssige metoder og kan formidle betydning heraf
--	--	--	--	--	--	---

5 Skp.

Fagnumm er	Fag	Niveau	B/V	Varighe d uger	bedøm melse	Målpinde
33506	Kalkulation		B	0,5	7 trins (delkar akter)	1. Lærlingen kan udregne en kalkulation på en opskæring frem til bruttoavance på køb og salg. 2. Lærlingen kan beregne procentfordeling af de enkelte kødstykker. 3. Lærlingen kan beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgsvind. 4. Lærlingen kan udregne en

						produktionskalkulation på en given produktion i branchen.
22287	Detailudskæring gourmet		B	0,5	7 trins (delkarakter)	1. Lærlingen kan detailopskære delstykker af gris, lam, kylling og okse 2. Lærlingen har kendskab til detailopskæring af delstykker inspireret af internationale udskæringer 3. Lærlingen kan redegøre for de enkelte udskæringers betegnelser og anvendelses/tilberedningsmetoder 4. Lærlingen kan gennemføre den salgsmæssige emballering og etikettering i henhold til den gældende lovgivning
22286	Gourmetmåltider		B	0,5	7 trins (delkarakter)	1. Lærlingen kan klargøre, fremstille, tilsmage og anrette varme, kolde og lune retter 2. Lærlingen kan sammensætte forskellige måltider med tilbehør ud fra forskellige temaer, sæsoner og målgrupper

						3. Lærlingen kan fremstille aktuelle fastfood og slowfood produkter 4. Lærlingen kan fremstille take away, ToGo og convenience produkt/ret
17563	Produktion, innovatin og teknologi		B	0,5	7 trins (delkar akter)	1. Lærlingen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevare og gourmet slagter området, herunder ind tænke relevante krav og standarder 2. Lærlingen kan gøre rede for produkters påvirkning af miljøet 3. Lærlingen kan udarbejde opskrifter, vejlede i tilberedning, opbevaring, holdbarhed 4. Lærlingen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed 5. Lærlingen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027

Gourmetslagter- HF – 3/9 2026



--	--	--	--	--	--	--

6 skp.

Fagnumm er	Fag	Niveau	B/V	Varighe d uger	bedøm melse	Målpinde
33492	Eksposering og kundebetjeni ng		B	0,5	7 trins (delkar akter)	1. Lærlingen kan klargøre og eksponere varer til salg og varemontre og på varehylder. 2. Lærlingen kan skabe og begrunde mersalg gennem brug af rigtig eksposering, god markedsføring, reklame, salg og service mv. 3. Lærlingen kan foretage salgsprisudregning. 4. Lærlingen kan betjene kunder, vejlede om tilberedning og tilbehør samt skabe mersalg ved personlig salgsteknikker og spørgeteknikker. 5. Lærlingen kan samarbejde i temas omkring løsning af driftsopgaver.
17563	Produktion, innovatin og teknologi		B	1	7 trins (delkar akter)	6. Lærlingen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer og

						gourmet slagter området, herunder ind tænke relevante krav og standarder 7. Lærningen kan gøre rede for produkters påvirkning af miljøet 8. Lærningen kan udarbejde opskrifter, vejlede i tilberedning, opbevaring, holdbarhed 9. Lærningen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed 10. Lærningen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet
22286	Gourmetmåltider		B	0,5	7 trins (delkarakter)	5. Lærningen kan klargøre, fremstille, tilsmage og anrette varme, kolde og lune retter 6. Lærningen kan sammensætte forskellige måltider med tilbehør ud fra forskellige temaer, sæsoner og målgrupper 7. Lærningen kan fremstille aktuelle

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027

Gourmetslagter- HF – 3/9 2026



						fastfood og slowfood produkter 8. Lærlingen kan fremstille take away, ToGo og convenience produkt/ret
--	--	--	--	--	--	---

7 skp.

Fagnumm er	Fag	Niveau	B/V	Varighe d uger	bedøm melse	Målpinde
17563	Produktion, innovatin og teknologi		B	0,5	7 trins (stand punkt)	1. Lærlingen kan udvikle og fremstille et produkt inden for fødevare og gourmet slagter området, herunder ind tænke relevante krav og standarder 2. Lærlingen kan gøre rede for produkters påvirkning af miljøet 3. Lærlingen kan udarbejde opskrifter, vejlede i tilberedning, opbevaring, holdbarhed 4. Lærlingen kan udarbejde produktionsplaner, og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed 5. Lærlingen kan forklare og vurdere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027

Gourmetslagter- HF – 3/9 2026



						arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet
33506	Kalkulation		B	0,5	7 trins (Stand punkt)	5. Lærlingen kan udregne en kalkulation på en opskæring frem til bruttoavance på køb og salg. 6. Lærlingen kan beregne procentfordeling af de enkelte kødstykker. 7. Lærlingen kan beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgsvind. 8. Lærlingen kan udregne en produktionskalkulation på en given produktion i branchen.
33492	Eksposering og kundebetjening		B	0,5	7 trins (stand punkt)	6. Lærlingen kan klargøre og eksponere varer til salg og varemontre og på varehylder. 7. Lærlingen kan skabe og begrunde mersalg gennem brug af rigtig eksposering, god markedsføring, reklame, salg og service mv. 8. Lærlingen kan foretage salgsprisudregning. 9. Lærlingen kan betjene kunder,

						vejlede om tilberedning og tilbehør samt skabe mersalg ved personlig salgsteknikker og spørgeteknikker. 10. Lærningen kan samarbejde i temas omkring løsning af driftsopgaver.
22286	Gourmetmåltider		B	1 uge	7 trins (stand punkt)	1. Lærningen kan klargøre, fremstille, tilsmage og anrette varme, kolde og lune retter 2. Lærningen kan sammensætte forskellige måltider med tilbehør ud fra forskellige temaer, sæsoner og målgrupper 3. Lærningen kan fremstille aktuelle fastfood og slowfood produkter 4. Lærningen kan fremstille take away, ToGo og convenience produkt/ret
22287	Detailudskæring gourmet		B	0,5	7 trins (Stand punkt)	5. Lærningen kan detailopskære delstykker af gris, lam, kylling og okse 6. Lærningen har kendskab til detailopskæring af delstykker inspireret af internationale udskæringer

						7. lærlingen kan redegøre for de enkelte udskærings betegnelser og anvendelses/tilberedningsmetoder 8. Lærlingen kan gennemføre den salgsmæssige emballering og etikettering i henhold til den gældende lovgivning
--	--	--	--	--	--	--

Alle elever/lærlinge følger så vidt muligt senest gældende uddannelsesordning. Skolen har udarbejdet overgangsordning for tidligere uddannelsesordninger.

3. Indhold i undervisningen - Generelt

3.1 Brancherettede håndværkeruddannelser

Generelt tages udgangspunkt i at vi underviser på erhvervsrettede uddannelser og at vores undervisning er tilpasset den branche som uddannelsen henvender sig til.

Arbejdsformerne veksler mellem undervisning på grundlæggende teoretisk og fagligt niveau gennem oplæg fra underviseren, læsning af teori, selvstændig løsning af opgaver, gruppearbejde, projekter og opgaver samt praktisk arbejde i værkstedet.

Dette er den overordnede plan. Detailplanlægningen vil fremgå i vores LMS system.

3.2 Helheds-, anvendelsesorienteret samt praksisrelateret undervisning

Samarbejde med andre faggrupper er en kernekompetence for mange faglærte håndværkere. På denne uddannelse kommer grundfagskompetencer også i spil, ligesom systematik, samarbejde og kommunikation.

Projektarbejder er sammen med holdundervisning valgt som undervisningsmetoder, da disse arbejdsformer afspejler den virkelighed, som lærlingene oplever i deres praksis i virksomhederne og på skolen. Undervisningen giver mulighed for individuelt præg på deres læringsproces.

3.3 Differentiering

Gennem forskellige arbejdsformer og gennem elevernes/lærlingenes eget faglige niveau og praktiske erfaring skabes rummet for den differentierede undervisning, hvorved der kan differentieres på sværhedsgrad, viden og erfaring.

Det ønskes, at alle lærlinge uanset forudsætninger oplever motiverende, varierende og udfordrende undervisning.

Differentieringen tager udgangspunkt i den enkelte lærling. Der kan differentieres ud fra :

- Faglige niveauer – grupper kan sammensættes, så alle har ensartede niveauer eller forskellige niveauer
- Grupper kan sammensættes ud fra erfaringer i praktikken – hhv. store og små virksomheder
- Opgaverne er tilpasset den tid, der er til rådighed – ekstra opgaver eller højere krav til elever der er hurtige
- Der kan differentieres på undervisningsformen. Der kan være instruktionsvideoer, manualer m.mv., som nogle elever kan tage udgangspunkt i, mens andre modtager oplæg fra underviseren

Indhold i undervisningen er udfoldet og konkretiseret under de respektive fag.

4. Evaluering og bedømmelse – Generelt

4.1 Løbende evaluering og feedback i undervisningen

Underviseren skal sikre, at **lærlingene opnår en klar opfattelse af fagets mål** samt at lærlingen er klar over egne handlemuligheder i relation til at kunne opfylde målene

Underviseren giver løbende feedback, hvilket foregår ved tilbagemelding på opgaver i værkstedet, klasserummet og i vores LMS system. Desuden er der individuelle og/eller gruppevis samtaler, hvor underviser og lærling med afsæt i en vurdering af en praksis, en

opgave, en proces eller et produkt, reflekterer over lærlingens viden, færdigheder og kompetencer.

Der gives formativ feedback med det formål, at underviseren og lærlingen i fællesskab finder vejen frem til at nå målet for undervisningen.

4.2 Afsluttende bedømmelse – bedømmelseskriterier og grundlag

Bedømmelse

Lærlingene bedømmes ud fra de opgaver, processer og produkter, som opfylder **fagets mål** og som de har arbejdet med i undervisningen.

Bedømmelseskriterier

Elementer der er væsentlige for bedømmelsen er bl.a.:

- Helhedsvurdering
- Anvendelse af faglige ord og begreber
- Faglige handlinger

Følgende bedømmelser anvendes (konkret bedømmelse fremgår af fagene nedenfor):

- Bestået/ikke bestået
- Delkarakter efter 7-trinsskalaen
- Standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen
- Svendepåprøvekarakter efter 7-trinsskalaen

Evaluerings og bedømmelse er udfoldet og konkretiseret under de respektive fag.

5. Læringsmål, didaktisk opbygning samt evaluering og bedømmelse - samtlige fag

Her er på overordnet plan beskrevet den didaktiske opbygning, læringsmål og rækkefølge samt tværfaglighed. Desuden kan evaluering og bedømmelsesplaner findes under de respektive fagnumre.

Der er link til alle fagnumrene i [skolefag/fagoversigt](#).

Fagene er opdelt i faglige fag, valgfag/valgfri speciale fag og grundfag/certifikatfag. Fagnumrene står i rækkefølge indenfor de respektive opdelinger.

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027

Gourmetslagter- HF – 3/9 2026



Reference til læringsmålene kan findes i [bekendtgørelser og uddannelsesordninger - uddannelsesrettet](#)

5.1 Didaktisk opbygning

Hovedforløb 1

Fag	Indhold	Læringsmål (jvf uddannelseso rdning)	Bedømmelsesgrundlag
Tilberedning	Lærlingen udvælger et detailudskåret kødstykke og fremstiller en komplet måltidsløsning bestående af kød, garniture og sauce. Under opgaven skal lærlingen: • Begrunde valg af kødstykke og tilberedningsmetode. • Tilberede retten fagligt korrekt. • Udarbejde en kort mundtlig vejledning til kunden om tilberedning og servering. • Forklare rettens ernæringsmæssige værdi og sundhedsmæssige aspekter. • Anrette og præsentere den færdige ret.	1-2-3	Bedømmelsesgrundlag Lærlingen bedømmes på sin evne til at planlægge, gennemføre og præsentere en komplet måltidsløsning med udgangspunkt i et detailudskåret kødstykke. Bedømmelsen tager afsæt i: • Lærlingens valg af kødstykke samt faglige begrundelse for valg af tilberedningsmetode • Lærlingens praktiske udførelse af tilberedningen, herunder håndværksmæssige færdigheder, råvarebehandling, hygiejne og fødevarer sikkerhed. • Kvaliteten af den fremstillede måltidsløsning, herunder samspillet mellem kød, garniture og sauce.

			• Lærlingens evne til at vejlede en kunde om tilberedning og servering af retten ved brug af relevante faglige begreber. • Lærlingens forståelse for og formidling af rettens ernæringsmæssige værdi og sundhedsmæssige aspekter. • Lærlingens anretning og præsentation af den færdige ret med fokus på æstetik, kvalitet og salgbarhed. • Lærlingens anvendelse af faglige begreber samt evne til at forklare og begrunde egne faglige valg.
Opskæring gourmet	I forløbet skal lærlingen grov opskære ½ gris samt kalvevinge og kalvepistol. Herefter skal de detailopskære de enkelte delstykker og demonstrere kendskab til kødets opbygning, udskæringer og anvendelsesmuligheder. • Grov- og detailudskær en ½ kalv med fokus på kalvevinger og kalvepistoler. • Udvælg og klargør delstykker til butikkens sortiment. • Fremstil relevante convenience produkter ud	1-2-3-4	Bedømmelsesgrundlag Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens praktiske udførelse, faglige viden samt evne til at omsætte råvarer til salgsklare produkter. Lærlingen skal kunne: 1. Grovudskære ½ gris samt kalvevinge og kalvepistol. 2. Detailudskære de enkelte delstykker korrekt og med mindst muligt svind. 3. Demonstrere kendskab til kødets opbygning, musklernes

	fra de udskårne delstykker af gris, okse, lam og fjerkræ. • Vælg passende tilberedningsmetoder til de enkelte produkter. • Emballér alle produkter korrekt og salgsklart. • Udarbejd og påsæt korrekte etiketter i henhold til gældende regler. • Anret og præsentér produkterne til butiksåbning.		placering, udskæringer og anvendelsesmuligheder. 4. Grov- og detailudskære ½ kalv med fokus på kalvevinger og kalvepistoler. 5. Udvælge og klargøre relevante delstykker til butikkens sortiment. 6. Fremstille relevante convenienceprodukt af gris, okse, kalv, lam og fjerkræ. 7. Begrunde valg af tilberedningsmetoder til de fremstillede produkter. 8. Emballere produkterne korrekt og salgsklart. 9. Udarbejde og påsætte korrekte etiketter i henhold til gældende lovgivning. 10. Anrette og præsentere produkterne professionelt til butiksåbning. 11. Arbejde i overensstemmelse med gældende regler for hygiejne, fødevarer sikkerhed og arbejdsmiljø
Ernæringslære-lovgivning	Du skal anvende gældende lovgivning inden for fødevarerområdet i	1-2-3-4-5	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at anvende gældende

	forbindelse med produktion, emballering og salg af produkter. I forløbet skal du: • Identificere og registrere relevante allergener i de produkter, der fremstilles. • Udarbejde korrekte allergeneoplysninger til kunderne. • Sikre sporbarhed på råvarer og færdigvarer gennem korrekt dokumentation. • Kontrollere og anvende korrekt mærkning af produkter i henhold til gældende lovgivning. • Anvende regler for opbevaring, holdbarhed og datomærkning. • Redegøre for betydningen af allergener, sporbarhed og mærkning i forhold til fødevarsikkerhed og forbrugerbeskyttelse. • Anvende den nødvendige dokumentation i forbindelse med egenkontrol og fødevarsikkerhed. • Gennemgang af teoretisk viden omkring makronæringsstofferne, i hvilke fødevarer vi finder dem og anvendelse i kroppen. Derudover gennemgår vi de 7 kostråd samt de supplerende råd. • Individuel elev opgave hvor de skal planlægge		fødevarerlovgivning i forbindelse med produktion, emballering og salg samt forstå og anvende ernæringsmæssig viden i menuplanlægning og produktudvikling. Læringsmålene skal kunne: 1. Identificere og registrere relevante allergener i fremstillede produkter. 2. Udarbejde korrekte allergeneoplysninger til kunder i henhold til gældende lovgivning. 3. Sikre sporbarhed på råvarer og færdigvarer gennem korrekt dokumentation. 4. Kontrollere og anvende korrekt mærkning af produkter efter gældende regler. 5. Anvende regler for opbevaring, holdbarhed og datomærkning. 6. Redegøre for betydningen af allergener, sporbarhed og mærkning i forhold til fødevarsikkerhed og forbrugerbeskyttelse . 7. Anvende relevant dokumentation i forbindelse med
--	---	--	---

	en menu og sætte ind i vitakost, gennemgang af vitakost og forståelsen af at læse en energifordeling. • Praktisk opgave hvor eleven laver den planlagte menu, ved evalueringen skal eleven kunne gøre rede for hvor man finder de forskellige næringsstoffer i retten samt kunne vurdere udregningerne i vitakost		egenkontrol og fødevarer sikkerhed. 8. Redegøre for makronæringsstofferne protein, fedt og kulhydrat, herunder deres funktion i kroppen og forekomst i forskellige fødevarer. 9. Redegøre for De Officielle Kostråd og de supplerende anbefalinger. 10. Planlægge en menu og beregne dens næringsindhold ved hjælp af Vitakost. 11. Analysere og vurdere energifordelingen på baggrund af beregningerne i Vitakost. 12. Tilberede den planlagte menu og redegøre for rettens næringsstofindhold. 13. Vurdere menuens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til kostråd og beregningsresultater.

Væsentlige og uvæsentlige mangler

Den fremragende præstation (12) – uvæsentlige mangler:
• Lærlingens praktiske færdigheder lever fuldt ud op til gældende faglige standarder. Enkeltstående uvæsentlige faglige mangler accepteres, hvis lærlingen selv kan påpege fejlene • Lærlingen kan demonstrere udtømmende forståelse for faget/emnets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt højt niveau • Lærlingen kan selvstændigt og struktureret planlægge og systematisk udbedre fejl

Den tilstrækkelige præsentation (02) – væsentlige mangler:
• Lærlingens praktiske færdigheder lever minimalt op til gældende faglige standarder. Væsentlige faglige mangler kan accepteres. • Lærlingen kan demonstrere minimal forståelse for fagets/emnets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt minimalt niveau • Lærlingen kan med minimal accepteret niveau planlægge og systematisk udbedre fejl

Hovedforløb 2

Fag	Indhold	Læringsmål (jvf uddannelsesordning)	Bedømmelsesgrundlag
Salg og service	Lærlingen skal gennemføre en salgssituation, hvor de. Modtager og afdækker kundens behov gennem dialog. Og bruger de forskellig redskaber vi gennemgår ifht Aida og Minerva modellen • Vejleder kunden om produkter og anvendelsesmuligheder. • anbefaler relevante tillægs- eller ledsageprodukter som en del af et naturligt mersalg. • Informerer kunden om relevante forbrugerforhold, herunder reklamationsret og kundens rettigheder.	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at gennemføre en professionel salgssituation, hvor kunden oplever kompetent vejledning, god service og relevant mersalg. Lærlingen skal kunne: 1. Modtage kunden professionelt og afdække kundens behov gennem dialog og aktiv lytning. 2. Anvende AIDA-modellen og Minerva-modellen som værktøjer i salgsprocessen. 3. Vejlede kunden om produkter, kvalitet,

	• den svære kunde, hvad gør vi ? • Anvender markedsføringsmateriale eller kampagner aktivt i salgsprocessen. • Evaluerer din egen indsats og begrundede valg, du traf under salget.		anvendelsesmuligheder og tilberedning. 4. Anbefale relevante tillægs- og ledsageprodukter som en naturlig del af mersalget. 5. Informere kunden om relevante forbrugerforhold, herunder reklamationsret og kundens rettigheder. 6. Håndtere udfordrende eller utilfredse kunder på en professionel og løsningsorienteret måde. 7. Anvende kampagner, markedsføringsmaterialer og tilbud aktivt i salgsdialogen. 8. Afslutte salget professionelt og sikre kundetilfredshed. 9. Evaluere egen indsats og begrunde de valg, der blev truffet under salgsprocessen.
--	---	--	--

Opskæring	I forløbet skal lærlingen grov opskære ½ gris samt kalvevinge og kalvepistol. Herefter skal de detailopskære de enkelte delstykker og demonstrere kendskab til kødets opbygning, udskæringer og anvendelsesmuligheder. • Grov- og detailudskær med fokus på kalvevinger og kalvepistoler og delstykker her fra. • Udvælg og klargør delstykker til butikkens sortiment. • Fremstil relevante convenience produkter ud fra de udskårne delstykker. • Vælg passende tilberedningsmetoder til de enkelte produkter. • Emballér alle produkter korrekt og salgsklart. • Udarbejd og påsæt korrekte etiketter i henhold til gældende regler. • Anret og præsentér produkterne til butiksåbning.	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til selvstændigt og fagligt korrekt at gennemføre udskæringsarbejde samt klargøre og præsentere produkter til salg. Lærlingen skal kunne: 1. Grov- og detailudskære af kalv med særligt fokus på kalvevinger, kalvepistoler og de delstykker, der fremkommer heraf. 2. Demonstrere kendskab til kødets opbygning, muskelgrupper, udskæringer og anvendelsesmuligheder. 3. Udvælge og klargøre relevante delstykker til butikkens sortiment. 4. Fremstille relevante convenienceprodukter ud fra de udskårne delstykker. 5. Begrunde valg af passende tilberedningsmetoder til de
-----------	---	---------	---

			enkelte produkter. 6. Emballere produkterne korrekt og salgsklart. 7. Udarbejde og påsætte korrekte etiketter i henhold til gældende lovgivning og virksomhedens retningslinjer. 8. Anrette og præsentere produkterne professionelt til butiksåbning. 9. Overholde gældende regler for hygiejne, fødevarer sikkerhed og arbejdsmiljø.
International e fødevarer	I forløbet skal vi arbejde med internationale fødevarer her skal lærlingen. • Undersøg en international madkultur og dens traditioner. • Planlæg og fremstil en eller flere internationale retter eller fødevarer. • Udvælg relevante råvarer og begrund dine valg de må ikke være danske. • Sikr at produktion, emballering og etikettering overholder dansk lovgivning.	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at undersøge, planlægge, fremstille og præsentere internationale fødevarer med afsæt i en valgt madkultur. Lærlingen skal kunne: 1. Undersøge en international madkultur og redegøre for dens traditioner, råvarer og

	• Præsenter produkterne salgsklare i butik eller ved en salgsfremvisning. • Der bliver lavet street Food til den store guld medalje.		karakteristiske produkter. 2. Planlægge og fremstille en eller flere internationale retter eller fødevarer. 3. Udvælge relevante, ikke-danske råvarer og fagligt begrunde valget i forhold til den valgte madkultur. 4. Demonstrere forståelse for råvarernes anvendelse, kvalitet og sensoriske egenskaber. 5. Sikre, at produktion, håndtering og opbevaring sker i overensstemmelse med gældende regler for hygiejne og fødevarsikkerhed. 6. Emballere produkterne korrekt og salgsklart. 7. Udarbejde og påsætte korrekte etiketter i henhold til gældende
--	---	--	--

			dansk lovgivning. 8. Præsentere produkterne professionelt ved butiksåbning eller salg fremvisning. 9. Formidle viden om produkternes oprindelse, anvendelse og kulturelle betydning.
Forædling	Lærlingen skal planlægge, producere og kvalitetssikre forskellige saltede, røgede og varmebehandlede produkter samt specialiteter inden for pølsemageri og charcuteri. I praksis skal lærlingen. • Anvende forskellige saltemetoder, herunder tør- og vådsaltning. • Anvende relevante røgemetoder og redegøre for deres betydning for smag, holdbarhed og kvalitet. • Varmebehandle saltede og røgede	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at planlægge, producere og kvalitetssikre saltede, røgede og varmebehandlede produkter samt pølsemagervarer og charcuterispecialiteter. Lærlingen skal kunne: 1. Anvende forskellige saltemetoder, herunder tørsaltning og vådsaltning. 2. Anvende relevante røgemetoder og redegøre for deres

	produkter efter gældende faglige standarder. • Planlægge og fremstille forskellige typer pølsemagervarer, herunder eksempelvis frankfurtere og spegepølser. • Producere tørrede og saltede specialiteter som eksempelvis spegeskinke, coppa, lomo og andre charcuterivarer. • Udvalge råvarer og produktionsmetoder ud fra det ønskede slutprodukt. • Kontrollere og vurdere produkternes kvalitet, smag, konsistens og udseende. • Anvende gældende lovgivning vedrørende produktion, fødevarer sikkerhed, mærkning og opbevaring. • Arbejde hygiejnisk og sikre korrekt dokumentation gennem hele produktionsforløbet.		betydning for produktets smag, holdbarhed og kvalitet. 3. Varmebehandl e saltede og røgede produkter efter gældende faglige standarder. 4. Planlægge og fremstille forskellige typer pølsemagervar er, herunder eksempelvis frankfurtere og spegepølser. 5. Producere tørrede og saltede specialiteter som eksempelvis spegeskinke, coppa, lomo og andre charcuterivarer . 6. Udvalge råvarer, ingredienser og produktionsme toder ud fra det ønskede slutprodukt. 7. Kontrollere og vurdere produkternes kvalitet med fokus på smag, konsistens,
--	--	--	--

	Begrunde de faglige valg, du træffer under produktionen.		struktur, udseende og holdbarhed. 8. Anvende gældende lovgivning om fødevarer sikkerhed, mærkning, opbevaring og produktion. 9. Arbejde hygiejnisk og dokumentere produktionsforløbet korrekt. 10. Begrunde de faglige valg, der træffes under planlægning, produktion og kvalitetssikring
--	--	--	--

Den fremragende præstation (12) – uvæsentlige mangler:

- Lærlingens praktiske færdigheder lever fuldt ud op til gældende faglige standarder. Enkeltstående uvæsentlige faglige mangler accepteres, hvis lærlingen selv kan påpege fejlene
- Lærlingen kan demonstrere udtømmende forståelse for faget/emnets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt højt niveau
- Lærlingen kan selvstændigt og struktureret planlægge og systematisk udbedre fejl

Den tilstrækkelige præstation (02) – væsentlige mangler:

- Lærlingens praktiske færdigheder lever minimalt op til gældende faglige standarder. Væsentlige faglige mangler kan accepteres.
- Lærlingen kan demonstrere minimal forståelse for fagets/emnets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt minimalt niveau
- Lærlingen kan med minimal accepteret niveau planlægge og systematisk udbedre fejl

Hovedforløb 3

Fag	Indhold	Læringsmål (jvf uddannelsesordning)	Bedømmelsesgrundlag
internationale fødevarer	I forløbet skal vi arbejde med internationale fødevarer her skal lærlingen. • Undersøg en international madkultur og dens traditioner. • Planlæg og fremstille en eller flere internationale retter eller fødevarer. • Udvælg relevante råvarer og begrund dine valg de må ikke være danske. • Sikr at produktion, emballering og etikettering overholder dansk lovgivning. • Præsenter produkterne salgsklare i butik eller ved en salgsfremvisning.	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at undersøge, planlægge, producere og præsentere internationale fødevarer med udgangspunkt i en valgt madkultur. Lærlingen skal kunne: 1. Undersøge en international madkultur og redegøre for dens traditioner, råvarer og madvaner. 2. Planlægge og fremstille en eller flere internationale retter eller fødevarer. 3. Udvælge relevante internationale råvarer og begrunde valgene ud fra produktets oprindelse, tradition og anvendelse. 4. Demonstrere forståelse for den valgte madkulturs karakteristika og særlige kendetegn. 5. Tilpasse produktionen til gældende kvalitetskrav og fødevarer sikkerhed. 6. Sikre, at produktion, emballering og etikettering overholder dansk lovgivning. 7. Præsentere produkterne salgsklare i butik eller ved en salgsfremvisning.

			8. Begrunde faglige valg i forbindelse med råvarer, fremstillingsmetoder, præsentation og salg. 9. Arbejde hygiejnisk og efter gældende regler for fødevarer sikkerhed og arbejdsmiljø.
Forædling	Lærlingen skal planlægge, producere og kvalitetssikre forskellige saltede, røgede og varmebehandlede produkter samt specialiteter inden for pølsemageri og charcuteri. I praksis skal lærlingen. • Anvende forskellige saltemetoder, herunder tør- og vådsaltning. • Anvende relevante røgemetoder og redegøre for deres betydning for smag, holdbarhed og kvalitet. • Varmebehandle saltede og røgede produkter efter gældende faglige standarder. • Planlægge og fremstille forskellige typer pølsemagervarer, herunder	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at planlægge, producere, kvalitetssikre og præsentere saltede, røgede og varmebehandlede produkter samt specialiteter inden for pølsemageri og charcuteri. Lærlingen skal kunne: 1. Anvende forskellige saltemetoder, herunder tørsaltning og vådsaltning. 2. Anvende relevante røgemetoder og redegøre for deres betydning for smag, holdbarhed og kvalitet. 3. Varmebehandle saltede og røgede produkter efter gældende faglige standarder. 4. Planlægge og fremstille forskellige typer pølsemagervarer, herunder eksempelvis frankfurtere og spegepølser. 5. Producere tørrede og saltede specialiteter som eksempelvis spegeskinke, coppa,

	eksempelvis frankfurtere og spegepølser. • Producere tørrede og saltede specialiteter som eksempelvis spegeskinke, coppa, lomo og andre charcuterivarer. • Udvælge råvarer og produktionsmetoder ud fra det ønskede slutprodukt. • Kontrollere og vurdere produkternes kvalitet, smag, konsistens og udseende. • Anvende gældende lovgivning vedrørende produktion, fødevarer sikkerhed		lomo og andre charcuterivarer. 6. Udvælge råvarer, hjælpestoffer og produktionsmetoder ud fra det ønskede slutprodukt. 7. Kontrollere og vurdere produkternes kvalitet med fokus på smag, konsistens, udseende og holdbarhed. 8. Arbejde i overensstemmelse med gældende lovgivning vedrørende produktion, fødevarer sikkerhed, sporbarhed og mærkning. 9. Arbejde hygiejnisk og kvalitetsbevidst gennem hele produktionsprocessen.
--	---	--	---

Den fremragende præstation (12) – uvæsentlige mangler:
• Lærlingens praktiske færdigheder lever fuldt ud op til gældende faglige standarder. Enkeltstående uvæsentlige faglige mangler accepteres, hvis lærlingen selv kan påpege fejlene • Lærlingen kan demonstrere udtømmende forståelse for faget/emnets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt højt niveau • Lærlingen kan selvstændigt og struktureret planlægge og systematisk udbedre fejl
Den tilstrækkelige præstation (02) – væsentlige mangler:
• Lærlingens praktiske færdigheder lever minimalt op til gældende faglige standarder. Væsentlige faglige mangler kan accepteres.

- Læringsplanen kan demonstrere minimal forståelse for fagets/emnets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt minimalt niveau
- Læringsplanen kan med minimal accepteret niveau planlægge og systematisk udbedre fejl

Hovedforløb 4

Fag	Indhold	Læringsmål (jvf uddannelsesordning)	Bedømmelsesgrundlag
Salg og service	I dette forløb holder skolens slagterbutik åben, og lærlingen skal derfor indgå i autentiske salgssituationer med butikkens kunder. Gennem dialog skal lærlingen modtage og afdække kundens behov samt anvende de salgs- og kommunikationsværktøjer, der er gennemgået i undervisningen, herunder AIDA- og Minerva-modellen, for at skabe en professionel kundeoplevelse og understøtte salget. Læringsplanen skal: • Modtage kunder og afdække deres behov gennem aktiv dialog og målrettet spørgeteknik. • vejlede kunden om produkter, kvalitet, anvendelsesmuligheder og tilberedning. • anbefale relevante tillægs- eller ledsageprodukter som en naturlig del af mersalget. • informere kunden om relevante	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at gennemføre professionel kundebehandling i skolens slagterbutik. Læringsplanen vurderes på sin evne til at skabe en god kundeoplevelse gennem behovsafdækning, faglig vejledning, mersalg og professionel kommunikation. Bedømmelsen omfatter samtidig anvendelsen af salgs- og kommunikationsværktøjer, herunder AIDA- og Minerva-modellen. Læringsplanen skal kunne: 1. Modtage kunder professionelt og afdække deres behov gennem aktiv dialog og målrettet spørgeteknik. 2. Anvende AIDA- og Minerva-modellen aktivt i salgsprocessen. 3. vejlede kunden om produkter, kvalitet,

	forbrugerforhold, herunder reklamationsret, ombytning og kundens rettigheder. • Håndtere udfordrende kundesituationer professionelt og løsningsorienteret, herunder mødet med den "svære kunde". • Anvende markedsføringsmateriale, kampagner og salgsfremmende aktiviteter aktivt i salgsprocessen. • Evaluere egen salgsindsats og begrunde de valg og handlinger, der blev foretaget under kundebetjeningen.		anvendelsesmuligheder og tilberedning. 4. Anbefale relevante tillægs- og ledsageprodukter som en naturlig del af mersalget. 5. Informere kunden om relevante forbrugerforhold, herunder reklamationsret, ombytning og kundens rettigheder. 6. Håndtere udfordrende kundesituationer professionelt, serviceminded og løsningsorienteret. 7. Anvende markedsføringsmateriale, kampagner og salgsfremmende aktiviteter aktivt i kundedialogen. 8. Afslutte salget professionelt og sikre en positiv kundeoplevelse. 9. Evaluere egen salgsindsats og begrunde de valg, handlinger og salgsmetoder, der er anvendt. 10. Fremstå serviceminded, præsentabel og imødekommende i mødet med kunden.
--	--	--	--

Tilberedning	Lærlingen udvælger et detailudskåret kødstykke og fremstiller en komplet måltidsløsning bestående af kød, garniture og sauce. Under dette forløb skal lærlingen: • Begrunde valg af kødstykke og tilberedningsmetode i deres convenience retter. • Tilberede retten fagligt korrekt. Og ud for en konkret tilberednings metode. • Udarbejde en kort mundtlig vejledning til kunden om tilberedning og servering. • Forklare rettens ernæringsmæssige værdi og sundhedsmæssige aspekter. • Anrette og præsentere den færdige ret.	1-2-3	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at udvikle, fremstille og præsentere en komplet måltidsløsning med udgangspunkt i et detailudskåret kødstykke. Der lægges vægt på faglig viden, praktiske færdigheder, ernæringsforståelse, kundevejledning og præsentation. Lærlingen skal kunne: 1. Udvalge et detailudskåret kødstykke og begrunde sit valg ud fra kvalitet, anvendelse og ønsket slutprodukt. 2. Vælge og begrunde en relevant tilberedningsmetode til kødstykket. 3. Sammensætte en komplet måltidsløsning bestående af kød, garniture og sauce. 4. Tilberede retten fagligt korrekt med anvendelse af relevante tilberedningsteknikker. 5. Demonstrere forståelse for råvarernes samspil i den færdige ret. 6. Udarbejde og gennemføre en kort mundtlig vejledning til kunden om

			tilberedning, anretning og servering. 7. Forklare rettens ernæringsmæssige værdi og sundhedsmæssige aspekter. 8. Anrette og præsentere den færdige ret på en indbydende og salgsmæssigt attraktiv måde. 9. Overholde gældende regler for hygiejne, fødevarer sikkerhed og arbejdsmiljø.
Opskæring gourmet	I dette forløb skal lærlingen udføre grov opskæring af en 1/2 gris samt kalvevinge. Efterfølgende skal lærlingen detailopskære de enkelte delstykker og demonstrere viden om kødets opbygning, de forskellige udskæringer samt deres anvendelsesmuligheder. Lærlingen skal: • Udføre grov- og detailudskæring af 1/2 gris og har særligt fokus på kalvevinge, og de tilhørende delstykker. • Udvalge og klargøre delstykker til butikkens sortiment.	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til selvstændigt at udføre grov- og detailudskæring af 1/2 gris og kalvevinge samt anvende de udskårne delstykker til fremstilling og præsentation af salgsklare produkter. Lærlingen skal kunne: 1. Udføre grov- og detailudskæring af 1/2 gris med særligt fokus på kalvevinge og de tilhørende delstykker. 2. Identificere og redegøre for kødets opbygning, musklernes placering samt udskæringernes anvendelsesmuligheder.

	• Fremstille relevante convenience produkter på baggrund af de udskårne delstykker. • Vælge hensigtsmæssige tilberedningsmetoder til de enkelte produkter. • Emballere produkterne korrekt og gøre dem salgsklare, så de kan sælges på skolen. • Udarbejde og påsætte korrekte etiketter i overensstemmelse med gældende lovgivning og mærkningskrav. • Anrette og præsentere produkterne på en indbydende og salgsfremmende måde til butiksåbning.		3. Udvælge og klargøre delstykker til butikkens sortiment under hensyntagen til kvalitet, økonomi og kundebehov. 4. Fremstille relevante convenienceprodukter på baggrund af de udskårne delstykker. 5. Vælge og begrunde hensigtsmæssige tilberedningsmetoder til de enkelte produkter. 6. Emballere produkterne korrekt og gøre dem salgsklare. 7. Udarbejde og påsætte korrekte etiketter i overensstemmelse med gældende lovgivning og mærkningskrav. 8. Anrette og præsentere produkterne på en indbydende og salgsfremmende måde til butiksåbning. 9. Overholde gældende regler vedrørende hygiejne, fødevarer sikkerhed og arbejdsmiljø.
--	---	--	---

Ernæringslære- lovgivning	Du skal anvende gældende lovgivning inden for fødevarerområdet i forbindelse med produktion, emballering og salg af produkter. I forløbet skal du: • Identificere og registrere relevante allergener i de produkter, der fremstilles. • Udarbejde korrekte allergeneoplysninger til kunderne. • Sikre sporbarhed på råvarer og færdigvarer gennem korrekt dokumentation. • Kontrollere og anvende korrekt mærkning af produkter i henhold til gældende lovgivning. • Anvende regler for opbevaring, holdbarhed og datomærkning. • Redegøre for betydningen af allergener, sporbarhed og mærkning i forhold til fødevarerens sikkerhed og forbrugerbeskyttelse. • Anvende den nødvendige	1-2-3-4-5	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at anvende gældende fødevarerlovgivning i forbindelse med produktion, emballering og salg samt forstå og anvende ernæringsmæssig viden i menuplanlægning og produktudvikling. Lærlingen skal kunne: 1. Identificere og registrere relevante allergener i fremstillede produkter. 2. Udarbejde korrekte allergeneoplysninger til kunder i henhold til gældende lovgivning. 3. Sikre sporbarhed på råvarer og færdigvarer gennem korrekt dokumentation. 4. Kontrollere og anvende korrekt mærkning af produkter efter gældende regler. 5. Anvende regler for opbevaring, holdbarhed og datomærkning. 6. Redegøre for betydningen af allergener, sporbarhed og mærkning i forhold til fødevarerens sikkerhed
--------------------------------------	---	------------------	---

	dokumentation i forbindelse med egenkontrol og fødevarer sikkerhed. • Gennemgang af teoretisk viden omkring makronæringsstofferne, i hvilke fødevarer vi finder dem og anvendelse i kroppen. Derudover gennemgår vi de 7 kostråd samt de supplerende råd. • Individuel elev opgave hvor de skal planlægge en menu og sætte ind i vitakost, gennemgang af vitakost og forståelsen af at læse en energifordeling. • Praktisk opgave hvor eleven laver den planlagte menu, ved evalueringen skal eleven kunne gøre rede for hvor man finder de forskellige næringsstoffer i retten samt kunne vurdere		og forbrugerbeskyttelse. 7. Anvende relevant dokumentation i forbindelse med egenkontrol og fødevarer sikkerhed. 8. Redegøre for makronæringsstofferne protein, fedt og kulhydrat, herunder deres funktion i kroppen og forekomst i forskellige fødevarer. 9. Redegøre for De Officielle Kostråd og de supplerende anbefalinger. 10. Planlægge en menu og beregne dens næringsindhold ved hjælp af Vitakost. 11. Analysere og vurdere energifordelingen på baggrund af beregningerne i Vitakost. 12. Tilberede den planlagte menu og redegøre for rettens næringsstofindhold. 13. Vurdere menuens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til kostråd og beregningsresultater.
--	---	--	---

	udregningerne i vitakost		
--	-----------------------------	--	--

Den fremragende præstation (12) – uvæsentlige mangler:
• Lærlingens praktiske færdigheder lever fuldt ud op til gældende faglige standarder. Enkeltstående uvæsentlige faglige mangler accepteres, hvis lærlingen selv kan påpege fejlene • Lærlingen kan demonstrere udtømmende forståelse for faget/emnets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt højt niveau • Lærlingen kan selvstændigt og struktureret planlægge og systematisk udbedre fejl
Den tilstrækkelige præstation (02) – væsentlige mangler:
• Lærlingens praktiske færdigheder lever minimalt op til gældende faglige standarder. Væsentlige faglige mangler kan accepteres. • Lærlingen kan demonstrere minimal forståelse for fagets/emnets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt minimalt niveau • Lærlingen kan med minimal accepteret niveau planlægge og systematisk udbedre fejl

Hovedforløb 5

Fag	Indhold	Læringsmål (jvf uddannelsesordning)	Bedømmelsesgrundlag
Kalkulation	Du skal arbejde med økonomi og kalkulationer i slagterfaget med fokus på at skabe overblik over råvareudnyttelse, svind og indtjening. I opgaven skal du: • Udarbejde en kalkulation på en opskæring fra indkøb til salg og beregne bruttoavance. • Beregne procentfordelingen af de enkelte kødstykker i en opskæring.	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at anvende økonomiske beregninger og kalkulationer i slagterfaget med fokus på råvareudnyttelse, svind, produktionsomkostninger og indtjening. Lærlingen skal kunne: 1. Udarbejde en kalkulation på en opskæring fra indkøb til salg. 2. Beregne bruttoavance på de fremstillede og solgte produkter.

	• Registrere og beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgssvind. • Udarbejde en produktionskalkulation på en udvalgt vare eller produktion. • Beregne råvareforbrug, produktionsomkostninger og salgspris på det færdige produkt. • Vurdere, hvordan svind, udskæringsprocent er og salgspris påvirker virksomhedens økonomi. • Begrunde dine beregninger og de faglige valg, der ligger til grund for kalkulationen.		3. Beregne procentfordelingen af de enkelte kødstykker i en opskæring. 4. Registrere og beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgssvind. 5. Udarbejde en produktionskalkulation på en udvalgt vare, eksempelvis spegepølse. 6. Beregne råvareforbrug, produktionsomkostninger og salgspris på det færdige produkt. 7. Vurdere sammenhængen mellem svind, udskæringsprocent er, salgspris og virksomhedens indtjening. 8. Anvende relevante nøgletal og beregningsmetoder korrekt. 9. Begrunde de faglige og økonomiske valg, der ligger til grund for kalkulationerne. 10. Præsentere beregninger og resultater på en overskuelig og fagligt korrekt måde.
--	--	--	--

Detailudskæring gourmet	Du skal arbejde med detailopskæring, produktkendskab, kundevejledning og salg i en praksisnær butikssituation. I forløbet skal du: • Grovopskære ½ gris og efterfølgende udføre detailopskæring af de enkelte delstykker. • Detailopskære udvalgte delstykker af gris, okse, lam og kylling. • Arbejde med udskæringer inspireret af internationale opskæringstraditioner. • Identificere og navngive de enkelte udskæringer samt redegøre for deres anvendelses- og tilberedningsmuligheder. • Klargøre produkterne til salg gennem korrekt emballering og etikettering efter gældende lovgivning. • Medvirke til planlægning og gennemførelse af butiksåbning, hvor der sælges både udskæringer og produkter	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at udføre detailopskæring, demonstrere produktkendskab og omsætte faglig viden til kundevejledning og salg i en praksisnær butikssituation. Lærlingen skal kunne: 1. Grovopskære ½ gris og efterfølgende detailopskære de enkelte delstykker. 2. Detailopskære udvalgte delstykker af gris, okse, lam og kylling efter faglige standarder. 3. Arbejde med udskæringer inspireret af internationale opskæringstraditioner og demonstrere forståelse for deres anvendelse. 4. Identificere og navngive de enkelte udskæringer samt redegøre for deres anvendelses- og tilberedningsmuligheder. 5. Klargøre produkterne til salg gennem korrekt emballering og etikettering i henhold til gældende lovgivning. 6. Medvirke til planlægning og
-------------------------	---	---------	--

	fremstillet i køkkenet. • Vejlede kunder om kødstykkernes anvendelse, tilberedning og kvalitet. • Bidrage til en professionel præsentation af varer i butikken og sikre en god kundeoplevelse.		gennemførelse af butiksåbning. 7. Vejlede kunder om kødstykkernes kvalitet, anvendelse og tilberedning. 8. Bidrage til en professionel varerepræsentation og skabe en positiv kundeoplevelse. 9. Arbejde i overensstemmelse med gældende regler for hygiejne, fødevarer sikkerhed og arbejdsmiljø
Gourmet måltider	Du skal planlægge, producere og præsentere et udvalg af måltidsløsninger og salgsprodukter med udgangspunkt i forskellige målgrupper og trends. I forløbet skal du: • Planlægge og fremstille varme, kolde og lune retter. • Sammensætte et måltidskoncept med passende tilbehør til en valgt målgruppe. • Fremstille et udvalg af fastfood-, slowfood- og convenience produkter. • Udvikle en ny egnsret med udgangspunkt i en udleveret råvareliste og begrunde dine valg	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at planlægge, fremstille, præsentere og begrunde måltidsløsninger og salgsprodukter målrettet forskellige kundegrupper. Der lægges vægt på produktudvikling, råvarevalg, målgruppeforståelse, ernæring, præsentation og salgbarhed. Lærlingen skal kunne: 1. Planlægge og fremstille varme, kolde og lune retter. 2. Sammensætte et måltidskoncept med tilhørende tilbehør til en valgt målgruppe. 3. Fremstille fastfood-, slowfood- og convenienceprodukter med fokus på

	af råvarer og tilberedningsmetoder. • Udarbejde en ToGo- eller convenience-ret målrettet en specifik kundegruppe, eksempelvis børnefamilier, studerende eller seniorer. • Tilsmage, anrette, emballere og etikettere produkterne, så de fremstår indbydende og salgsklare. • Præsentere de færdige produkter og redegøre for målgruppe, smagssammensætning, ernæringsmæssige overvejelser og salgsmuligheder.		kvalitet og anvendelighed. 4. Udvikle en ny egnset på baggrund af en udleveret råvareliste. 5. Begrunde valg af råvarer, tilberedningsmetoder og produktets sammensætning. 6. Udarbejde en ToGo- eller convenience-ret målrettet en specifik kundegruppe, eksempelvis børnefamilier, studerende eller seniorer. 7. Tilsmage produkterne og sikre en harmonisk smagssammensætning. 8. Anrette, emballere og etikettere produkterne, så de fremstår indbydende, salgsklare og i overensstemmelse med gældende regler. 9. Præsentere de færdige produkter og redegøre for målgruppe, ernæringsmæssige overvejelser, smagssammensætning og salgsmuligheder.
--	--	--	---

			10. Arbejde i overensstemmelse med gældende regler for hygiejne, fødevarer sikkerhed og arbejdsmiljø.
Produktion, innovation og teknologi	Du skal udvikle, planlægge og fremstille et nyt produkt inden for fødevarer- og gourmetslagterområdet med fokus på kvalitet, innovation, fødevarer sikkerhed og bæredygtighed. I forløbet skal du: • Udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer- og gourmetslagterområdet under hensyntagen til relevante krav, standarder og kundebehov. • Vurdere og redegøre for produktets påvirkning af miljøet, herunder valg af råvarer, emballage og ressourceforbrug. • Udarbejde en opskrift med tilhørende vejledning om tilberedning, opbevaring og holdbarhed. • Udarbejde en produktionsplan og et flowdiagram, der beskriver	1-2-3-4-5	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at udvikle, planlægge, fremstille, dokumentere og præsentere et nyt produkt inden for fødevarer- og gourmetslagterområdet. Der lægges vægt på innovation, faglighed, kvalitet, bæredygtighed, fødevarer sikkerhed og forståelse for markedets behov. Lærlingen skal kunne: 1. Udvikle og fremstille et produkt inden for fødevarer- og gourmetslagterområdet under hensyntagen til kundebehov, kvalitet og gældende standarder. 2. Vurdere og redegøre for produktets miljømæssige påvirkning, herunder valg af råvarer, emballage og ressourceforbrug. 3. Udarbejde en opskrift med vejledning om

	produktionsproces sen med fokus på egenkontrol og fødevarer sikkerhed. • Anvende og begrunder relevante fagmetoder i produktionen. • Vurdere produktionsproces sen med fokus på arbejds miljø, sikkerhed, kvalitet og effektivitet. • Præsentere det færdige produkt og begrunder dine valg af råvarer, produktionsmetode r og salgsmuligheder.		tilberedning, opbevaring og holdbarhed. 4. Udarbejde en produktionsplan og et flowdiagram, der beskriver produktionsproces sen med fokus på egenkontrol og fødevarer sikkerhed. 5. Anvende og begrunder relevante fagmetoder og teknikker i produktionen. 6. Vurdere produktionsproces sen med fokus på arbejds miljø, sikkerhed, kvalitet og effektivitet. 7. Præsentere det færdige produkt og begrunder valg af råvarer, produktionsmetode r og salgsmuligheder. 8. Dokumentere overholdelse af gældende regler vedrørende fødevarer sikkerhed, mærkning og hygiejne.
--	--	--	---

Den fremragende præstation (12) – uvæsentlige mangler: • Lærlingens praktiske færdigheder lever fuldt ud op til gældende faglige standarder. Enkeltstående uvæsentlige faglige mangler accepteres, hvis lærlingen selv kan påpege fejlene • Lærlingen kan demonstrere udtømmende forståelse for faget/emnets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt højt niveau
--

• Læringsen kan selvstændigt og struktureret planlægge og systematisk udbedre fejl
Den tilstrækkelige præsentation (02) – væsentlige mangler:
• Læringsens praktiske færdigheder lever minimalt op til gældende faglige standarder. Væsentlige faglige mangler kan accepteres. • Læringsen kan demonstrere minimal forståelse for fagets/emnets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt minimalt niveau • Læringsen kan med minimal accepteret niveau planlægge og systematisk udbedre fejl

Hovedforløb 6

Fag	Indhold	Læringsmål (jvf uddannelsesordning)	Bedømmelsesgrundlag
Eksponering og kundebetjening	Du skal arbejde med opskæring, varepræsentation, salg og kundebetjening i en realistisk butikssituation. I forløbet skal du: • Opskære kød til salg, herunder eksempelvis kalvepistoler, kalvevinger, lam, gris eller oksekød. • Klargøre, præsentere og eksponere varerne indbydende i montre og på varehylder. • Beregne salgspriser på de færdige produkter under hensyntagen til omkostninger og avance. • Anvende markedsføring, vareplacering og	1-2-3-4-5	Bedømmelsen tager udgangspunkt i læringsens evne til at arbejde i en realistisk butikssituation, hvor faglighed inden for opskæring, varepræsentation, salgsarbejde og kundebetjening omsættes til praktisk handling. Der lægges vægt på læringsens evne til at kombinere håndværksmæssige kompetencer med forståelse for butikkens drift, økonomi og service. Læringsen skal kunne: 1. Opskære kød til salg, herunder eksempelvis kalvepistoler, kalvevinger, lam, gris samt oksekød. 2. Udvælge og klargøre produkter til salg med fokus på kvalitet og råvareudnyttelse.

	eksponering til at understøtte salg og mersalg. • Betjene og vejlede kunder om kødstykker, tilberedningsmetoder og passende tilbehør, af alle arter. • Anvende personlige salgs- og spørgeteknikker til at afdække kundens behov og skabe mersalg. • Samarbejde med kolleger om planlægning og løsning af butikkens daglige driftsopgaver. • Bidrage til en professionel butiksåbning, hvor kvalitet, service og salg er i fokus.		3. Præsentere og eksponere varer indbydende og salgsfremmende i montre og på varehylder. 4. Beregne salgspriser på produkter under hensyntagen til råvareomkostninger, svind og avance. 5. Anvende markedsføring, vareplacering og eksponering til at understøtte salg og mersalg. 6. vejlede kunder om kødstykker, produktkvalitet, tilberedningsmetoder og tilbehør. 7. Anvende personlige salgs- og spørgeteknikker til at afdække kundens behov. 8. Skabe mersalg gennem faglig rådgivning og relevante produktanbefalinger. 9. Samarbejde med kolleger om planlægning og løsning af butikkens daglige opgaver. 10. Bidrage til en professionel butiksåbning med fokus på kvalitet, service, orden og salg. 11. Overholde gældende regler for
--	---	--	---

			hygiejne, fødevarer sikkerhed og arbejdsmiljø.
Produktion, innovation og teknologi	Du skal udvikle, planlægge og fremstille nye produkter inden for fødevarer- og gourmetslagterområdet med fokus på innovation, kvalitet, bæredygtighed og fødevarer sikkerhed. I forløbet skal du: • Udvikle og fremstille nye produkter med udgangspunkt i ½ gris, herunder arbejde med nye og alternative udskæringer. • Udvikle pølseemagerprodukter og specialiteter, hvor der tænkes kreativt i råvarer, smag og forarbejdning. • Udarbejde retter på baggrund af en udleveret basisråvareliste, hvor traditionelle ingredienser som ris, pasta og lignende ikke nødvendigvis indgår. • Udarbejde opskrifter samt vejledninger om tilberedning, opbevaring og holdbarhed.	1-2-3-4-5	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at udvikle, planlægge, fremstille og præsentere innovative produkter inden for fødevarer- og gourmetslagterområdet. Der lægges vægt på kreativitet, faglig kvalitet, bæredygtighed, fødevarer sikkerhed, produktudvikling og salgsmæssig forståelse. Lærlingen skal kunne: 1. Udvikle og fremstille nye produkter med udgangspunkt i ½ gris, herunder anvende nye eller alternative udskæringer. 2. Udvikle pølseemagerprodukter og specialiteter med fokus på kreativ anvendelse af råvarer, smagssammensætninger og forarbejdningsmetoder. 3. Udarbejde retter på baggrund af en udleveret basisråvareliste og demonstrere innovation i sammensætningen af råvarer og ingredienser.

	• Planlægge produktionen og udarbejde produktionsplaner samt flowdiagrammer med fokus på egenkontrol og fødevarer sikkerhed • Vurdere produktets miljøpåvirkning med hensyn til råvareudnyttelse, ressourceforbrug og madspild. • Forklare og begrunde valg af fagmetoder med fokus på arbejdsmiljø, sikkerhed, kvalitet og effektivitet. • Præsentere og argumentere for produktets salgsmuligheder, målgruppe og unikke egenskaber.		4. Udarbejde opskrifter samt vejledninger om tilberedning, opbevaring og holdbarhed. 5. Planlægge produktionen og udarbejde produktionsplaner samt flowdiagrammer med fokus på egenkontrol og fødevarer sikkerhed. 6. Vurdere produktets miljøpåvirkning med hensyn til råvareudnyttelse, ressourceforbrug og reduktion af madspild. 7. Forklare og begrunde valg af fagmetoder med fokus på arbejdsmiljø, sikkerhed, kvalitet og effektivitet. 8. Præsentere det færdige produkt og argumentere for produktets målgruppe, salgsmuligheder og unikke egenskaber. 9. Arbejde i overensstemmelse med gældende lovgivning vedrørende fødevarer sikkerhed, hygiejne og mærkning.
--	--	--	---

Gourmet måltider	Du skal planlægge, fremstille og præsentere et udvalg af retter og måltidsløsninger med gris som hovedråvare. Der arbejdes med både klassiske og moderne produkter, hvor smag, kreativitet og præsentation er i fokus. I forløbet skal du: • Klargøre, fremstille, tilsmage og anrette varme, kolde og lune retter. • Sammensætte måltider med passende tilbehør ud fra forskellige temaer, sæsoner og målgrupper. • Fremstille aktuelle fastfood- og slowfoodprodukter med fokus på kvalitet og håndværk. • Udvikle og producere Take Away-, ToGo- og convenienceprodukter baseret på gris. • Arbejde med præsentation, portionsanretning og salgbarhed af de færdige produkter. • Begrunde valg af råvarer,	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at planlægge, fremstille og præsentere et udvalg af retter og måltidsløsninger med gris som hovedråvare. Der lægges vægt på håndværksmæssig kvalitet, kreativitet, smagssammensætning, målgruppeforståelse, salgbarhed og præsentation. Lærlingen skal kunne: 1. Klargøre, fremstille, tilsmage og anrette varme, kolde og lune retter med gris som hovedråvare. 2. Sammensætte komplette måltider med passende tilbehør ud fra forskellige temaer, sæsoner og målgrupper. 3. Fremstille aktuelle fastfood- og slowfoodprodukter med fokus på kvalitet, håndværk og råvareudnyttelse. 4. Udvikle og producere Take Away-, ToGo- og convenienceprodukt er baseret på gris. 5. Arbejde målrettet med portionsstørrelser, præsentation og produkternes salgbarhed.
-------------------------	---	----------------	--

	tilberedningsmetoder og målgruppe. • Deltage i en slowfood-konkurrence, hvor retterne vurderes på smag, kreativitet, råvareudnyttelse og præsentation.		6. Begrunde valg af råvarer, tilberedningsmetoder og målgruppe. 7. Demonstrere forståelse for smagssammensætning, tekstur og ernæringsmæssige overvejelser. 8. Deltage aktivt i en slowfood-konkurrence og fremstille et konkurrencedygtigt produkt. 9. Præsentere de færdige produkter professionelt og redegøre for de faglige valg, der ligger bag. 10. Overholde gældende regler for hygiejne, fødevarer sikkerhed og arbejdsmiljø.
--	---	--	---

Den fremragende præstation (12) – uvæsentlige mangler:
• Lærlingens praktiske færdigheder lever fuldt ud op til gældende faglige standarder. Enkeltstående uvæsentlige faglige mangler accepteres, hvis lærlingen selv kan påpege fejlene • Lærlingen kan demonstrere udtømmende forståelse for faget/emnets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt højt niveau • Lærlingen kan selvstændigt og struktureret planlægge og systematisk udbedre fejl
Den tilstrækkelige præstation (02) – væsentlige mangler:
• Lærlingens praktiske færdigheder lever minimalt op til gældende faglige standarder. Væsentlige faglige mangler kan accepteres. • Lærlingen kan demonstrere minimal forståelse for fagets/emnets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt minimalt niveau • Lærlingen kan med minimal accepteret niveau planlægge og systematisk udbedre fejl

Hovedforløb 7

Fag	Indhold	Læringsmål (jvf uddannelsesordning)	Bedømmelses grundlag
Gourmet måltider.	Du skal udvikle, fremstille og præsentere måltids- og convenience produkter med udgangspunkt i en udleveret basisråvareliste. Der arbejdes med planlægning, produktion, smag, anretning og salgbarhed inden for fastsatte tidsrammer. I forløbet skal du: • Sammensætte et måltidskoncept ud fra den udleverede basisråvareliste. • Fremstille varme, kolde og/eller lune retter med tilhørende tilbehør. • Udvikle et fastfood- eller slowfoodprodukt til en valgt målgruppe. • Fremstille et convenienceprodukt inden for en fastsat tidsramme. • Udvikle og fremstille et ToGo-produkt inden for en fastsat tidsramme. • Tilsmage, anrette og emballere produkterne, så de fremstår indbydende og salgsklare. • Vurdere produkternes	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at udvikle, planlægge, fremstille og præsentere måltids- og convenienceprodukter ud fra en udleveret basisråvareliste. Der lægges vægt på kreativitet, råvareudnyttelse, produktkvalitet, målgruppeforståelse, tidsstyring og salgbarhed. Lærlingen skal kunne: 1. Sammensætte et gennemtænkt måltidskoncept ud fra den udleverede basisråvareliste. 2. Planlægge produktionen og disponere tiden hensigtsmæssigt. 3. Fremstille varme, kolde og/eller lune retter med tilhørende tilbehør. 4. Udvikle et fastfood- eller slowfoodprodukt målrettet en bestemt kundegruppe. 5. Fremstille et convenienceprodukt inden for den fastsatte tidsramme.

	kvalitet, funktionalitet og salgspotentiale. • Præsentere de færdige produkter og begrunde valg af råvarer, målgruppe, smagssammensætning og tilberedningsmetoder.		6. Udvikle og fremstille et ToGo-produkt inden for den fastsatte tidsramme. 7. Tilsmage produkterne og sikre en harmonisk smagssammensætning. 8. Anrette og emballere produkterne, så de fremstår professionelle, indbydende og salgsklare. 9. Vurdere produkternes kvalitet, anvendelighed og salgspotentiale. 10. Præsentere de færdige produkter og begrunde valg af råvarer, målgruppe, smagssammensætning og tilberedningsmetoder. 11. Arbejde i overensstemmelse med gældende regler for hygiejne, fødevarer sikkerhed og arbejdsmiljø.
Produktion, innovation og teknologi	Du skal arbejde med produktudvikling og innovation inden for fødevarer- og gourmetslagterområdet med fokus på kvalitet, fødevarer sikkerhed,	1-2-3-4-5	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at udvikle, fremstille og præsentere innovative produkter inden for fødevarer- og

	bæredygtighed og arbejdsmiljø. I forløbet skal du: • Udvikle og fremstille nye produkter inden for fødevarer- og gourmetslagterområdet. • Arbejde innovativt med opskæring af gris og udvikle nye udskæringer, anvendelsesmuligheder eller produktkoncepter. • Udvikle convenience- og måltidsløsninger med fokus på moderne forbrugerbehov. • Udarbejde opskrifter samt vejledning i tilberedning, opbevaring og holdbarhed. • Udarbejde produktionsplaner og flowdiagrammer med fokus på egenkontrol og fødevarer sikkerhed. • Redegøre for produkternes miljøpåvirkning og foreslå tiltag til bedre råvareudnyttelse og mindre madspild. • Gennemgå og anvende regler for sikkerhed, arbejdsmiljø og		gourmetslagterområdet et. Der lægges vægt på innovation, kvalitet, fødevarer sikkerhed, bæredygtighed, arbejdsmiljø og produktets kommercielle potentiale. Lærlingen skal kunne: 1. Udvikle og fremstille nye produkter inden for fødevarer- og gourmetslagterområdet. 2. Arbejde innovativt med opskæring af gris og udvikle nye udskæringer, anvendelsesmuligheder eller produktkoncepter. 3. Udvikle convenience- og måltidsløsninger, der imødekommer moderne forbrugerbehov. 4. Udarbejde opskrifter samt vejledninger om tilberedning, opbevaring og holdbarhed. 5. Udarbejde produktionsplaner og flowdiagrammer med fokus på egenkontrol, kvalitetssikring og fødevarer sikkerhed. 6. Redegøre for produktets miljøpåvirkning og
--	---	--	---

	ergonomi i produktionsvirksomheder. • Vurdere og begrunde valg af fagmetoder i forhold til kvalitet, sikkerhed, arbejdsmiljø og effektivitet. • Præsentere det færdige produkt og argumentere for dets salgsmæssige muligheder, målgruppe og innovative elementer.		foreslå løsninger, der fremmer råvareudnyttelse og reducerer madspild. 7. Anvende gældende regler for sikkerhed, arbejdsmiljø og ergonomi i produktionsprocessen. 8. Vurdere og begrunde valg af fagmetoder i forhold til kvalitet, sikkerhed, arbejdsmiljø og effektivitet. 9. Præsentere det færdige produkt professionelt. 10. Argumentere for produktets målgruppe, innovative elementer og salgsmæssige muligheder.
Kalkulation.	Du skal arbejde med kalkulation og økonomiforståelse med udgangspunkt i opskæring af ½ gris og udvalgte delstykker af okse. Formålet er at skabe forståelse for sammenhængen mellem råvareudnyttelse, svind, salgspris og bruttoavance. I forløbet skal du: • Foretage opskæring af ½ gris og udvalgte delstykker af okse.	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at udføre økonomiske beregninger og kalkulationer med afsæt i opskæring af ½ gris og udvalgte delstykker af okse. Der lægges vægt på forståelsen af sammenhængen mellem råvareudnyttelse, svind, salgspris og

	• Beregne procentfordelingen af de enkelte udskæringer i forhold til den samlede råvare. • Registrere og beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgssvind. • Udarbejde en kalkulation fra indkøbspris til salgspris og beregne bruttoavance på de enkelte produkter. • Udarbejde produktionskalkulationer på udvalgte produkter fremstillet af de udskårne råvarer. • Vurdere, hvordan råvareudnyttelse, svind og salgspriser påvirker virksomhedens økonomi. • Præsentere og begrunde de beregninger og faglige valg, der ligger til grund for kalkulationerne.		bruttoavance samt evnen til at anvende disse beregninger i praksis. Lærlingen skal kunne: 1. Foretage opskæring af ½ gris og udvalgte delstykker af okse. 2. Beregne procentfordelingen af de enkelte udskæringer i forhold til den samlede råvare. 3. Registrere og beregne kølerumssvind, opskæringssvind og salgssvind. 4. Udarbejde kalkulationer fra indkøbspris til salgspris på de enkelte produkter. 5. Beregne bruttoavance på de fremstillede produkter. 6. Udarbejde produktionskalkulationer på udvalgte produkter fremstillet af de udskårne råvarer. 7. Vurdere betydningen af råvareudnyttelse, svind og salgspriser for virksomhedens økonomi. 8. Anvende relevante beregningsmetode
--	---	--	---

			r og økonomiske nøgletal korrekt. 9. Præsentere og begrunde de beregninger og faglige valg, der ligger til grund for kalkulationerne. 10. Dokumentere resultaterne på en overskuelig og fagligt korrekt måde.
Eksponering og kundebetjening	Du skal arbejde med varepræsentation, kundebetjening og salg i en realistisk butikssituation med fokus på kvalitet, mersalg og gældende regler inden for fødevarer sikkerhed. I forløbet skal du: • Klargøre og eksponere varer til salg i montre og på varehylder, så de fremstår indbydende og salgsklare. • Anvende markedsføring, vareplacering og eksponering til at fremme salg og skabe mersalg. • Foretage salgsprisberegninger på udvalgte produkter. • Betjene kunder og vejlede om produkternes anvendelse,	1-2-3-4-5	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at arbejde professionelt med varepræsentation, kundebetjening og salg i en realistisk butikssituation. Der lægges vægt på salg, kundeservice, mersalg, fødevarer sikkerhed, sporbarhed og samarbejde med kolleger. Lærlingen skal kunne: 1. Klargøre og eksponere varer i montre og på varehylder, så de fremstår indbydende, overskuelige og salgsklare. 2. Anvende markedsføring, vareplacering og eksponeringsteknikker til at

	tilberedning og tilbehør. • Anvende personlige salgs- og spørgeteknikker til at afdække kundens behov og skabe mersalg. • Udarbejde og anvende allergeneoplysninger for de produkter, der sælges. • Sikre sporbarhed på kødprodukter og kunne redegøre for råvarernes oprindelse. • Samarbejde med kolleger om butikkens daglige driftsopgaver og sikre en professionel kundeoplevelse.		understøtte salg og mersalg. 3. Foretage salgsprisberegninger på udvalgte produkter. 4. Betjene kunder professionelt og vejlede om produkternes anvendelse, tilberedning og tilbehør. 5. Anvende personlige salgs- og spørgeteknikker til at afdække kundens behov. 6. Skabe mersalg gennem faglig rådgivning og relevante produktanbefalinger. 7. Udarbejde og anvende korrekte allergeneoplysninger på de produkter, der sælges. 8. Sikre sporbarhed på kødprodukter og kunne redegøre for råvarernes oprindelse. 9. Samarbejde med kolleger om butikkens daglige opgaver og bidrage til en professionel kundeoplevelse. 10. Overholde gældende regler for fødevarer sikkerhed, hygiejne,
--	---	--	---

			mærkning og forbrugerinformation.
Detailopskæring gourmet.	Du skal arbejde med detailopskæring af gris, lam, kylling og okse med fokus på faglig kvalitet, effektivitet og salgsklargøring. I forløbet skal du: • Detailopskære midterstykker og skinker efter gældende faglige standarder. • Udskære hele kyllinger og anvende dem til fremstilling af convenience- og måltidsløsninger. • Arbejde med detailopskæring inspireret af internationale udskæringer og anvendelsesmuligheder. • Identificere og navngive de enkelte udskæringer samt redegøre for deres anvendelses- og tilberedningsmetoder. • Emballere og etikettere de færdige produkter i henhold til gældende lovgivning. • Gennemføre opskæring af midterstykker og skinker inden for	1-2-3-4	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at gennemføre detailopskæring af gris, lam, kylling og okse med fokus på faglig kvalitet, råvareudnyttelse, effektivitet og salgsklargøring. Der lægges vægt på både de praktiske færdigheder og den faglige forståelse af udskæringerne anvendelse og salgsmuligheder. Lærlingen skal kunne: 1. Detailopskære midterstykker og skinker efter gældende faglige standarder. 2. Udskære hele kyllinger og anvende disse til fremstilling af convenience- og måltidsløsninger. 3. Arbejde med detailopskæring inspireret af internationale udskæringer og anvendelsesmuligheder. 4. Identificere og navngive de enkelte

	fastsatte tidsrammer med fokus på udbytte, kvalitet og arbejdsgang. • Vurdere råvareudnyttelse og præsentation af de færdige produkter. • Begrunde dine faglige valg i forhold til opskæringsmetoder , anvendelse og salg.		udskæringer korrekt. 5. Redegøre for udskæringerne anvendelsesmuligheder og relevante tilberedningsmetoder. 6. Emballere og etikettere de færdige produkter i overensstemmelse med gældende lovgivning. 7. Gennemføre detailopskrift inden for fastsatte tidsrammer med fokus på kvalitet, udbytte og effektiv arbejdsplanlægning. 8. Vurdere råvareudnyttelse, svind og produktkvalitet. 9. Præsentere de færdige produkter på en salgssklar og professionel måde. 10. Begrunde valg af opskæringsmetoder, anvendelse, tilberedning og salgsform. 11. Overholde gældende regler for hygiejne, fødevarer sikkerhed og arbejdsmiljø.
--	--	--	--

Den fremragende præstation (12) – uvæsentlige mangler:

• Lærlingens praktiske færdigheder lever fuldt ud op til gældende faglige standarder. Enkeltstående uvæsentlige faglige mangler accepteres, hvis lærlingen selv kan påpege fejlene • Lærlingen kan demonstrere udtømmende forståelse for faget/emnets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt højt niveau • Lærlingen kan selvstændigt og struktureret planlægge og systematisk udbedre fejl
Den tilstrækkelige præsentation (02) – væsentlige mangler:
• Lærlingens praktiske færdigheder lever minimalt op til gældende faglige standarder. Væsentlige faglige mangler kan accepteres. • Lærlingen kan demonstrere minimal forståelse for fagets/emnets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt minimalt niveau • Lærlingen kan med minimal accepteret niveau planlægge og systematisk udbedre fejl

Valgfag afvikles i samme periode som de faglige fag. Læringsmål jvf uddannelsesordning.

5.2 Faglige fag

5.4 Grundfag/Certifikatfag

[Link tilbage til skolefag/fagoversigt](#)