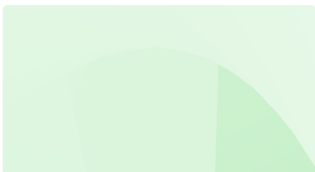
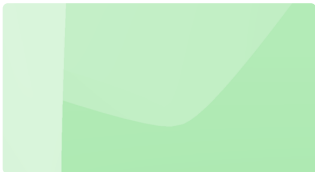


PLAN	BESKRIVELSE	LÆRINGSMÅL	RE
Lokal undervisningsplan HF - INTRODUKTION 	Link til Lokal undervisningsplan (LUP) Her er et link til den Lokale undervisningsplan (LUP). I den lokale undervisningsplan (LUP) kan du finde informationer om uddannelsens opbygning, undervisningen, evaluering og feedback samt bedømmelseskriterierne. LUP HF		
Ny elev - Undervisningstimer: 1 INTRODUKTION 	Nyttige informationer om at være elev på AARHUS TECH		
Div. materialer - VELKOMMEN TIL HF1 GASTRONOM 	Her finder du: - Eksempel på en arbejdsplan - Arbejdsplan skrivnings model - Logbog - Opskrifter på klassiske kartofler		

PLAN	BESKRIVELSE	LÆRINGSMÅL	RE
Kalkulation - VELKOMMEN TIL HF1 GASTRONOM 	Alt hvad du skal bruge til kalkulation. For at logge på AB catering skal du bruge flg.: Bruger: mv@aarhustech.dk Kode: kalkulationerskønt1		
Varebestilling - VELKOMMEN TIL HF1 GASTRONOM 	Varebestillings ark		
Div hjælpe værktøjer - VELKOMMEN TIL HF1 GASTRONOM 	Hjælpe værktøjer, - formel samling - liter - deciliter - centiliter, formel - vægt vejledning		
Modtagelse (Teori) 1. apr. Undervisningstimer: 4 1. UGE 	Velkommen på 1. skoleperiode. I dag får du en masse praktiske informationer om skoleperioden. Du vil blive præsenteret for skoleperiodens fag og dens mål. Vi starter 1. skoleperiode med en lille opgave.		
Kalkulation (Teori) 2. apr. Undervisningstimer: 5 1. UGE 	Vi skal i dag se på faget kalkulation. For nogle af jer er det et genbesøg, for andre vil det være nyt. Der skal omskrives og arbejdes i formler. Se i øvrigt kolonnen egne læringsmål.		

PLAN	BESKRIVELSE	LÆRINGSMÅL	RE
	Du skal medbringe: (gastronombog - lommeregner og pc).		
Kalkulation i praksis (Køkken) 3. apr. Undervisningstimer: 4 1. UGE 	Vi arbejder med omregningstal for rensesvind i køkkenet. Der er bestilt forskellige råvarer hjem som vi skræller, piller, osv. og finder de forskellige omregningstal. (Mero)		
Køkkentekniske Egenskaber (Køkken) 4. apr. Undervisningstimer: 5	Vi arbejder med næringsstofferne (protein - kulhydrat og fedt)-		

PLAN	BESKRIVELSE	LÆRINGSMÅL	RE
1. UGE 	køkkentekniske egenskaber i praksis. Der skal fremstilles: - en pandestegning af svinekotelet, valgfri garniture og kartofler og en jævnnet sauce. Se ramme for løsning af opgaven. Se varebestilling for valg af garniture.		
Køkkentekniske egenskaber (Teori) 7. apr. Undervisningstimer: 3 2. UGE 	Vi repeterer og arbejder med - køkkentekniske egenskaber. Gennem køkkentekniske egenskaber, udspringer vores fælles forståelse for det praktiske arbejde med håndværket Gastronom.		
Desserter (Teori) 7. apr. Undervisningstimer: 2 2. UGE 	Vi gennemgår desserter i teori. Herunder de forskellige kategorier: -kolde desserter her under is. -kolde piskede desserter. -varme desserter f.eks. soufflé. -varm budding. -beignets samt bunde.		

PLAN	BESKRIVELSE	LÆRINGSMÅL	RE
Saucer og supper (Teori) 8. apr. Undervisningstimer: 5 2. UGE 	Læs i bogen s. 317 - 321 Vi arbejder med saucer og supper i teori. Herunder bouillon, fond, sky, grundsupper, jævnetoder, m.m. Dette er vores grundpiller i det klassiske køkken. Forståelse for supper og saucer, er essentiel for det videre arbejde på 1. hoved forløb. Jeg har en lille parathedsviden i saucer på socrative.com		
Lyse saucer og supper (Køkken) 9. apr. Undervisningstimer: 5 2. UGE 	Vi arbejder med veloutésuppe. Der skal laves: - champignonvelouté - blomkålssuppe Der skal laves arbejdsplan, hygiejne, køkkentekniske egenskaber og sensorik skal beskrives i arbejdsplan. Retterne laves enkeltvis og skal kalkuleres.		

PLAN	BESKRIVELSE	LÆRINGSMÅL	RE
Pandestegning (køkken) 10. apr. Undervisningstimer: 6 2. UGE 	Idag skal I pandestegte. Der skal laves: - fiskefilet meunierer - rådhuspandekager Der skal laves arbejdsplan, hygiejne, køkkentekniske egenskaber og sensorik skal beskrives i arbejdsplan. Retterne laves enkeltvis og skal kalkuleres. -rådhuspandekager (opskrift halveres)		