

Lokal undervisningsplan (LUP)

for
Hovedforløb

Gastronom

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
Gastronom Specialet kok og Smb/Cat.....	4
3. Indhold i undervisningen - Generelt.....	28
3.1 Brancherettede håndværkeruddannelser	28
3.2 Helheds-, anvendelsesorienteret samt praksisrelateret undervisning.....	28
3.3 Differentiering	28
4. Evaluering og bedømmelse – Generelt.....	29
4.1 Løbende evaluering og feedback i undervisningen	29
4.2 Afsluttende bedømmelse – bedømmelseskriterier og grundlag	29
5. Læringsmål, didaktisk opbygning samt evaluering og bedømmelse - samtlige fag.....	30
5.1 Didaktisk opbygning.....	30
Hovedforløb 1 gastronomassistent	30
Hovedforløb 2 kok	44
Hovedforløb 3 kok	70
Hovedforløb 2 Smb/Cat	82
Hovedforløb 3 Smb/Cat	106
5.2 Faglige fag.....	116
5.3 Valgfag/Valgfri uddannelsspecifikke fag	118
Valgfag 3 skp. kok	118
5.4 Grundfag/Certifikatfag	120

1. Referencer og links

1.1 Bekendtgørelser, uddannelsesordninger og skolens pædagogiske grundlag

- [Link](#) til gældende bekendtgørelser, vejledninger, pædagogisk grundlag mm

1.2 Bekendtgørelser og uddannelsesordninger – uddannelsesrettet

- Bekendtgørelse om uddannelsen til Gastronom [Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom](#)
- [Uddannelsesordning for gastronom – Kort version](#)
- [Uddannelsesordning for gastronom – Udvidet version](#)

2. Opbygning - fagstruktur

2.1 Skolefag/Fagoversigt

Tryk på de respektive fagnumre i skemaet for at få udfoldet fagene i forhold til: Indhold, Læringsmål samt evaluering og bedømmelse



Gastronomassistent

Grundforløb		Hovedforløb	
20	20	-	10

Smørrebrød og catering

Grundforløb		Hovedforløb					
20	20	-	10	-	7	-	7

Kok, Kok, grøn gastronomi

Grundforløb		Hovedforløb					
20	20	-	10	-	10	-	7

Der er variation på det antal ugers valgfri uddannelsesspecifikke specialefag lærlingene skal have afhængigt af speciale. Specialet Kok skal have 2 uger; 1 på 2 skp. Og 1 på 3 skp. Specialet Smørrebrød og catering skal have 1 uge på 2 skp.

Gastronom Specialet kok og Smb/Cat

Fagoversigt

1 skp. Gastronom Assistent

Fagnum mer	Fag	Niveau	B/ V	Varigh ed uger	resultatfo rm	Målpinde
17975	Køkkenprodukti on	Rutineret/avanc eret	BV N	5	7-trins	1. Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt til at fremstille retter i hvilke der indgår mere end en tilberedningsmetode. 3. Eleven kan producere retter og menuer efter

						gæsters ønsker om specialkost. 4 Eleven kan forklare, hvordan tab af næringsstoffer minimeres under tilberedning. 5 Eleven kan tilberede retter efter opskrift. 6 Eleven kan udarbejde opskrifter til produktion af forskellige retter 7 Eleven kan anvende materialer, værktøjer og udstyr til at forarbejde råvarer. 16 Eleven kan identificere almindeligt anvendt værktøj, udstyr og materialer ved danske og engelske betegnelser. 8 Eleven kan ud fra viden om bæredygtighed forklare, hvordan man kan minimere madspild i forskellige produktionsformer. 9 Eleven kan producere ressourcebevidst. 17 Eleven kan med brug af alle typer af råvarer optimere retters smag, ernæringsværdi og bæredygtighed. 10 Eleven kan forklare og handle ud fra reglerne om fødevarehygiejne. 11 Eleven kan tilrettelægge arbejdsopgaver efter principper om arbejdsplanlægning.
--	--	--	--	--	--	--

						12 Eleven kan fungere i forskellige samarbejdssituationer. 13 Eleven kan forklare væsentlige forhold om arbejdspladssikkerhed og arbejde efter sikkerhedsforskrifter. 14 Eleven kan anvende viden om anretningsteknik til at anrette menuer og retter samt foreslå forskellige anretninger af den samme ret. 15 Eleven kan anvende viden om sensorik til at smagsjustere retter.
17988	Råvarelære-1	Rutineret	B	3	7-trins	1 Eleven kan opbevare råvarer korrekt. 2 Eleven kan vurdere typiske råvarer ud fra sæson, kvalitet og anvendelsesmuligheder . 3 Eleven kan forklare typiske råvarers sensoriske egenskaber. 4 Eleven kan forklare forskelle på råvarer afhængig af produktionsformer ud fra principper om økologi, bæredygtighed, dyrevelfærd m.m. 5 Eleven kan identificere allergener. 6 Eleven kan forklare mærkningsregler for økologi, bæredygtighed og andre fødevaremærker. 7 Eleven har viden om, hvordan næringsstoffer forandres under

						tilberedning og opbevaring. 8 Eleven kan forklare, hvilken funktion næringsstoffer har i kroppen 9 Eleven kan behandle og sortere affald efter gældende miljøforskrifter samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøforskrifter og kildesorteringsordninger.
17973	Fødevarehygiejne og egenkontrol	Rutineret	B	1	7-trins	1 Eleven kan forklare og følge principper om fødevarehygiejne. 2 Eleven kan indgå i kvalitetsudvikling af køkkenets egenkontrolprogram. 3 Eleven kan anvende viden om hygiejnekrav til at sikre kvaliteten af tilberedt og anrettet mad, opbevaring af retter og emballering af retter til "ud af huset".
17992	Arbejds miljø, sikkerhed og samarbejde	Rutineret	B	1	7-trins	1 Eleven kan forklare, hvordan man gennem en APV kan forbedre arbejdsmiljøet. 2 Eleven kan beskrive et fysisk og psykisk arbejdsmiljø. 3 Eleven kan tilrettelægge hensigtsmæssige arbejdsgange, der forebygger belastninger. 4 Eleven har grundlæggende viden om konflikter og konflikthåndtering.

						5 Eleven kan forklare, hvordan tone og sprogbrug kan påvirke arbejdsmiljøet blandt kollegaer. 6 Eleven kan identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper. 7 Eleven kan forklare de for medarbejder relevante regler i arbejdsmiljøloven. 8 Eleven kan vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser. 9 Eleven kan anvende dialog og argumentation i samarbejdet med andre.
7773	Gastronomassistent prøve		b		7-trins	

2 skp.kok

Fagnum mer	Fag	Niveau	B/ V	Varigh ed uger	Bedømme lse	Målpinde
17684	Naturfag i produktionen	Rutineret/avanceret	BV N	1	7 trins	1 Eleven kan forklare og anvende de fysiske og kemiske processer, der foregår i forbindelse med forskellige produktionsformer 2 Eleven kan forklare og anvende råvarers køkkentekniske egenskaber til at løse

						faglige problemstillinger. 3 Eleven kan forklare og arbejde eksperimentelt med råvarers køkkentekniske egenskaber og næringsstoffer ud fra en naturfaglig tankegang.
17987	Kalkulation og IT-teknologier	Rutineret	B	1	7 trins	1 Eleven kan kalkulere opskrifter, råvareforbrug og ressourceforbrug. 2 Eleven kan anvendebegreber om svindprocent og omregningstal til at fastsætte priser og omregne opskrifter. 3 Eleven kan forklare sammenhæng mellem kalkulation og rentabel virksomhedsdrift. 4 Eleven kan anvende digitale teknologier til at udføre branchefaglige kalkulationer og beregninger. 5 Eleven har viden om, hvordan teknologiske hjælpemidler og udstyr anvendes i forskellige produktionsformer. 6 Eleven kan anvende online søgefunktioner. 7 Eleven kan forklare hvordan man sikre god digital adfærd på de sociale medier.
18078	Bæredygtighed	Rutineret/avanceret	BV N	1	7 trins	1 Eleven kan vælge og anvende råvarer ud fra principper om bæredygtighed, klima og miljøbelastning.

						2 Eleven kan tilrettelægge og gennemføre en produktion ud fra viden om at minimere madspild 3 Eleven kan bidrage til at minimere produktionens energiforbrug. 4 Eleven kan håndtere og sortere affald efter gældende regler. 5 Eleven kan beregne klimaaftryk 6 Eleven kan forklare forhold af betydning for bæredygtig fødevarerproduktion
23067	Køkkenproduktion, Kok	Avanceret/Expert	Bv n	3½ (7)	7 trins (del)	1 Eleven kan anvende fagets grundtilberedningsmetoder og teknikker samt forklare deres anvendelse. 2 Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter, herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder. 3 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet, udnytte råvarers forskellige smagsvariationer ved tilberedning samt foretage smagsjusteringer. 4 Eleven kan anrette menuer på tallerken og til fadservering. 5 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og

						avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter. 6 Eleven kan udarbejde opskrifter til retter med varieret anvendelse af råvare i forhold til bæredygtighed, smag, anretning og salgsværdi. 7 Eleven kan tilberede retter ud fra gæsters ønsker om specialkost. 8 Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser. 9 Eleven kan foreslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave. 10 Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol, herunder sikre fødevarer i forhold til råvarer, tilberedning, konservering og opbevaring. 11 Eleven kan anvende viden om organisering og produktionsplanlægning til at tilberede retter i forskellige produktionsformer med fokus på effektivitet og rentabilitet samt bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders
--	--	--	--	--	--	--

						produktion som led i den grønne omstilling. 12 Eleven kan producere ressourcebevidst og planlægge, tilberede samt anrette under hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild.
23083	Gastronomisk kultur, Kok	Avanceret	B	1,5	7 trins	1 Eleven kan ud fra viden om den historiske gastronomiske udvikling forklare og vurdere aktuelle trends og tendenser på den danske og internationale madscene. 2 Eleven kan sammensætte menuer ud fra klassisk gastronomi, der afspejler en balanceret og varieret anvendelse af råvarer i forhold til bæredygtighed, smag, anretning og salgsværdi. 3 Eleven kan forstå, anvende og forklare dansk fagsprog og franske fagudtryk 4 Eleven kan anvende viden om værtskab og madkulturer til at gæsteforklare og betjene gæster samt bidrage til at gæsten får en god oplevelse. 5 Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens image i relation til

						kundesegmenter og som konkurrenceparameter.
23085	Virksomhedsdrift	Begynder	B	1	7 trins	1 Eleven kan forberede indkøb og bestilling af råvarer. 2 Eleven kan forklare hvad begreber som omsætning, driftsudgifter og fortjeneste betyder. 3 Eleven kan foretage budgetkontrol 4 Eleven kan organisere og planlægge et produktionsforløb. 5 Eleven kan forklare, hvordan virksomheds omverden påvirker virksomhedens valg af produkt, sortiment og prissætning. 6 Eleven kan forholde sig til forskellige typer medarbejdere i virksomheden og deres betydning for den daglige drift. 7 Eleven kan forklare love og regler i forbindelse med data og hvordan data indsamles og opbevares.
18207	Brød og madbrød	Begynder	V	1	7 trins	1 Eleven kan fremstille forskellige dejtyper til bagning af brødtyper med og uden kostfibre og fuldkorn 2 Eleven kan fremstille forskellige brødtyper under hensyntagen til

						den ernæringsmæssige kvalitet og sensorik. 3 Eleven kan fremstille forskellige typer af madbrød med anvendelse af forskellige hæve- og bagemetoder. 4 Eleven kan efterleve principper for fødevarer sikkerhed inden for arbejdsområdet.
18209	Danske egnsretter	Avanceret	V	1	7 trins	1 Eleven kan anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsformer i fremstilling af autentiske egnsretter, herunder efterleve gældende krav til fødevarer sikkerhed. 2 Eleven kan tilføre originalitet og formidle kulturhistorie ved tilberedning, anretning og præsentation af danske egnsretter med henblik på at bevare retternes særkende.

3Skp. kok

Fagnumm er	Fag	Niveau	B/V	Varighe d uger	bedøm melse	Målpinde
18122	Gastronomisk innovation	Begynder	B	1	7 Trins	1 Eleven kan forklare begrebet innovation og kan bidrage til at udvikle nye ideer. 2 Eleven kan forklare forskelle på innovation og udvikling. 3 Eleven kan forklare og løse faglige

						problemstillinger på en gastronomisk innovativ måde. 4 Eleven kan anvende fagudtryk til at beskrive en råvares og et målrids sensorisk kvalitet. 5 Eleven kan ud fra faglig viden om sensorik udvikle og forfine smagsoplevelser.
23084	Råvarelære 2	Avanceret	B	1,5	7 Trins	6 Eleven kan identificere og vurdere alle råvaretyper i forhold til kvalitet, tilgængelighed, egenskaber, sæson og anvendelsesmuligheder. 7 Eleven kan vurdere alle råvaretypers potentiale i gastronomien. 8 Eleven kan vælge råvarer og tilberedningsmetoder, der bevarer den næringsmæssige værdi bedst muligt. 9 Eleven kan anvende fagudtryk til at beskrive en råvare og et måltids sensoriske 10 Eleven kan forklare lokale (nordiske) råvares betydning for dansk madkultur.
23067	Køkkenproduktion, Kok	Avanceret/Expert	BVN	3,5	7 Trins	1 Eleven kan anvende fagets grundtilberedningsmetoder og teknikker samt forklare deres anvendelse. 2 Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter, herunder klassiske retter, hvori indgår flere

						forskellige tilberedningsmetoder. 3 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet, udnytte råvarers forskellige smagsvariationer ved tilberedning samt foretage smagsjusteringer. 4 Eleven kan anrette menuer på tallerken og til fadservering. 5 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter. 6 Eleven kan udarbejde opskrifter til retter med varieret anvendelse af råvare i forhold til bæredygtighed, smag, anretning og salgsværdi. 7 Eleven kan tilberede retter ud fra gæsters ønsker om specialkost. 8 Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser. 9 Eleven kan foreslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave. 10 Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol, herunder sikre fødevaresikkerhed i forhold til råvarer, tilberedning, konservering og opbevaring. 11 Eleven kan anvende viden om organisering og
--	--	--	--	--	--	---

						produktionsplanlægning til at tilberede retter i forskellige produktionsformer med fokus på effektivitet og rentabilitet samt bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion som led i den grønne omstilling. 12 Eleven kan producere ressourcebevidst og planlægge, tilberede samt anrette under hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild.
7770	Afsluttende prøve: Gastronom KOK	Uden Niveau	B		7 Trins	1 Skolens afsluttende prøve, der samtidig udgør en svendep prøve for gastronomuddannelsen med speciale kok
20714	Kreativ Anretning	Avanceret	V	1	7 Trins	1 Eleven kan foretage kreativ anretning, der understøtter gæstens gastronomiske oplevelse. 2 Eleven kan anvende forskellige anretningsteknikker 3 Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol 4 Eleven kan vurdere værdien af anretning ud fra farvekombination, duft, udseende, appetitvækker og/ eller salgsp parameter
20715	Sundhed klima og de nyeste kostråd	Rutineret	V	1	7 Trins	1 Eleven kan vejlede om alle de nyeste kostråd i forhold til at få dækket behovet for sundhedsanbefalingerne 2 Eleven kan vejlede om de nyeste kostråd og deres

						betydning for sammensætning af mad 3 Eleven kan anvende viden om, hvordan en maden skal sammensættes ud af de nyeste kostråd
18709	Gastronomisk innovation	begynder	V	1	7 Trins	1 eleven kan forklare begrebet innovation og kan bidrage til at udvikle nye ideer 2 Eleven kan forklare forskelle på innovation og udvikling 3 Eleven kan forklare og løse faglige problemstillinger på en gastronomisk innovativ måde 4 Eleven kan bruge fagudtryk til at beskrive en råvarers og et måltids sensoriske kvalitet
20719	Mad til vegetarer og veganere	Avanceret	V	1	7 Trins	1 Eleven kan forklare forskellen på en veganer og en vegetar 2 Eleven kan ud fra viden om vegetariske kostformer planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere 3 Eleven kan ud fra viden om råvarer tilberede frugt, grøntsager og bælgrugter til forskellige former for varme og kolde retter 4 Eleven kan anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så gæsterne får en sensorisk oplevelse

20720	Menulære med drikkevarer	Avanceret	V	1	7 Trins	1 Eleven kan planlægge og fremstille selskabs- og à la carte menuer med relevante vine 2 Eleven kan vælge vin og andre drikkevarer til menuer i forhold til sæson, retter og pris
-------	--------------------------	-----------	---	---	---------	---

2 skp. Smb/Cat

Fagnummer	Fag	Niveau	B/V	Varighed uger	bedømmelse	Målpinde
17684	Naturfag i produktionen	Rutineret/avanceret	BVN	1	7 trins	1 Eleven kan forklare og anvende de fysiske og kemiske processer, der foregår i forbindelse med forskellige produktionsformer 2 Eleven kan forklare og anvende råvarers køkkentekniske egenskaber til at løse faglige problemstillinger. 3 Eleven kan forklare og arbejde eksperimentelt med råvarers køkkentekniske egenskaber og næringsstoffer ud fra en naturfaglig tankegang.
17987	Kalkulation og IT-teknologier	Rutineret	B	1	7 trins	1 Eleven kan kalkulere opskrifter, råvareforbrug og ressourceforbrug. 2 Eleven kan anvendebegreber om svindprocent og omregningstal til at fastsætte priser og omregne opskrifter. 3 Eleven kan forklare sammenhæng mellem

						kalkulation og rentabel virksomhedsdrift. 4 Eleven kan anvende digitale teknologier til at udføre branchefaglige kalkulationer og beregninger. 5 Eleven har viden om, hvordan teknologiske hjælpemidler og udstyr anvendes i forskellige produktionsformer. 6 Eleven kan anvende online søgefunktioner. 7 Eleven kan forklare hvordan man sikre god digital adfærd på de sociale medier.
18078	Bæredygtighed	Rutineret/avanceret	BVN	1	7 trins	1 Eleven kan vælge og anvende råvarer ud fra principper om bæredygtighed, klima og miljøbelastning. 2 Eleven kan tilrettelægge og gennemføre en produktion ud fra viden om at minimere madspild 3 Eleven kan bidrage til at minimere produktionens energiforbrug. 4 Eleven kan håndtere og sortere affald efter gældende regler. 5 Eleven kan beregne klimaaftryk 6 Eleven kan forklare forhold af betydning for bæredygtig fødevareproduktion
23067	Køkkenproduktion, smc	Avanceret/Expert	BVN	1,5 (6)	7 trins (del)	1 Eleven kan anvende fagets grundtilberedningsmetode

						r og teknikker samt forklare deres anvendelse. 2 Eleven kan ud fra viden om grundtilberedningsmetoder og råvarers køkkentekniske egenskaber tilberede og anrette smørrebrød, herunder klassiske smørrebrød. 3 Eleven kan tilberede varme og kolde retter til buffet, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder. 4 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet samt foretage relevante smagsjusteringer. 5 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer til at forarbejde råvarer og tilberede retter. 6 Eleven kan indgå i faglig dialog om arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser og foreslå ændringer af arbejdsmetoder for at løse en given opgave 7 Eleven kan udvise viden om og håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol, herunder sikre fødevarsikkerhed i forhold til råvarer, tilberedning, konservering og opbevaring. 8 Eleven kan anvende viden om organisering og produktionsplanlægning til at tilberede retter i
--	--	--	--	--	--	---

						forskellige produktionsformer og bidrage til at planlægge og udvikle virksomhedens produktion, herunder ved brug af teknologisk udstyr. 9 Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i produktionen og arbejde ressourcebevidst. 10 Eleven kan producere ressourcebevidst og planlægge, tilberede samt anrette under hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild. 11 Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
23093	Gastronomisk kultur, smb/cat	Avanceret	B	1,5	7 trins	1 Eleven kan ud fra viden om den historiske gastronomiske udvikling forklare og vurdere aktuelle trends og tendenser på den danske og internationale madscene. 2 Eleven kan sammensætte menuer ud fra klassisk gastronomi, der afspejler en balanceret og varieret anvendelse af råvarer i forhold til bæredygtighed, smag, anretning og salgsværdi. 3 Eleven kan forstå, anvende og forklare dansk fagsprog og franske fagudtryk 4 Eleven kan anvende viden om værtskab og

						madkulturer til at gæsteforklare og betjene gæster samt bidrage til at gæsten får en god oplevelse. 5 Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens image i relation til kundesegmenter og som konkurrenceparameter.
20719	Mad til vegetarer og veganere	Avanceret	V	1	7 Trins	1 Eleven kan forklare forskellen på en veganer og en vegetar 2 Eleven kan ud fra viden om vegetariske kostformer planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere 3 Eleven kan ud fra viden om råvarer tilberede frugt, grøntsager og bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter 4 Eleven kan anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så gæsterne får en sensorisk oplevelse
20714	Kreativ Anretning	Avanceret	V	1	7 Trins	1 Eleven kan foretage kreativ anretning, der understøtter gæstens gastronomiske oplevelse. 2 Eleven kan anvende forskellige anretningsteknikker 3 Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol 4 Eleven kan vurdere værdien af anretning ud fra farvekombination, duft, udseende, appetitvækker og/ eller salgsparemeter

20716	Gastronomisk innovation	Rutineret	V	1	7 Trins	1 Eleven kan anvende viden om innovation til at udvikle nye ideer 2 Eleven kan løse specifikke faglige problemstillinger på en gastronomisk innovativ måde 3 Eleven kan forfine og bedømme sensoriske smagsoplevelser
18227	Det bæredygtige køkken	rutineret	V	1	7 trins	1 Eleven kan ud fra viden om råvarer udvikle og fremstille bæredygtig mad baseret på hensyntagen til sæson, miljø- og klimabelastning. 2 Eleven kan forklare forskellige mærkningsregler, der giver oplysning om fødevarers bæredygtighed. 3 Eleven kan vurdere forskellen mellem økologiske råvarer og konventionelt dyrkede råvarer. 4 Eleven kan vælge og anvende råvarer med kreativitet for at sikre en bæredygtig produktion. 5 Eleven kan anvende viden om økonomisk bæredygtighed, potentielle kundegrupper og udvikle koncepter for bæredygtig mad
18207	Brød og madbrød	Begynder	V	1	7 trins	1 Eleven kan fremstille forskellige dejtyper til bagning af brødtyper med og uden kostfibre og fuldkorn 2 Eleven kan fremstille forskellige brødtyper

						under hensyntagen til den ernæringsmæssige kvalitet og sensorik. 3 Eleven kan fremstille forskellige typer af madbrød med anvendelse af forskellige hæve- og bagemetoder. 4 Eleven kan efterleve principper for fødevarsikkerhed inden for arbejdsområdet.
18209	Danske egnsretter	Avanceret	V	1	7 trins	1 Eleven kan anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsformer i fremstilling af autentiske egnsretter, herunder efterleve gældende krav til fødevarsikkerhed. 2 Eleven kan tilføre originalitet og formidle kulturhistorie ved tilberedning, anretning og præsentation af danske egnsretter med henblik på at bevare retternes særkende.

3 skp. Smb/Cat

Fagnum mer	Fag	Niveau	B/V	Varighe d uger	Bedøm melse	Målpinde
18126	Sund hed og ernær ing	Rutineret/ avanceret	BVN	1	7 Trins	1 Eleven kan foretage næringsberegning under anvendelse af it 2 Eleven kan vurdere næringsdeklarationer. 3 Eleven kan vejlede om relevante sundhedsanbefalinger på ernæringsområdet

						4 Eleven kan vejlede om allergener og diverse fødevaremærker. 5 Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønsker om specialkost. 6 Eleven kan anvende viden om næringsstofferne funktion i kroppen. 7 Eleven kan anvende viden om, hvordan en ernæringsrigtig buffet anrettes.
23084	Råvar elære 2	avanceret	B	1,5	7 Trins	6 Eleven kan identificere og vurdere alle råvaretyper i forhold til kvalitet, tilgængelighed, egenskaber, sæson og anvendelsesmuligheder. 7 Eleven kan vurdere alle råvaretypers potentiale i gastronomien. 8 Eleven kan vælge råvarer og tilberedningsmetoder, der bevarer den næringsmæssige værdi bedst muligt. 9 Eleven kan anvende fagudtryk til at beskrive en råvare og et måltids sensoriske 10 Eleven kan forklare lokale (nordiske) råvares betydning for dansk madkultur.
23092	Køkke nprod uktio n, smc	Avanceret /Expert	Bvn	4,5 (6)	7 Trins	1 Eleven kan anvende fagets grundtilberedningsmetoder og teknikker samt forklare deres anvendelse. 2 Eleven kan ud fra viden om grundtilberedningsmetoder og råvarers køkkentekniske egenskaber tilberede og anrette smørrebrød, herunder klassiske smørrebrød. 3 Eleven kan tilberede varme og kolde retter til buffet, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder. 4 Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet samt foretage relevante smagsjusteringer. 5 Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer til at forarbejde råvarer og tilberede retter

						6 Eleven kan indgå i faglig dialog om arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser og foreslå ændringer af arbejdsmetoder for at løse en given opgave 7 Eleven kan udvise viden om og håndtere regler om fødevarerhygiejne og egenkontrol, herunder sikre fødevarsikkerhed i forhold til råvarer, tilberedning, konservering og opbevaring. 8 Eleven kan anvende viden om organisering og produktionsplanlægning til at tilberede retter i forskellige produktionsformer og bidrage til at planlægge og udvikle virksomhedens produktion, herunder ved brug af teknologisk udstyr. 9 Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i produktionen og arbejde ressourcebevidst. 10 Eleven kan producere ressourcebevidst og planlægge, tilberede samt anrette under hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild. 11 Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
15633	Afsl. Prv. Smørrebrød og catering	Uden niveau	B		7 Trins	1 Afsl.prv Smørrebrød og catering

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

- Svendeprøvekarakter efter 7-trinsskalaen

Evaluering 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.

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

5.1 Didaktisk opbygning

Hovedforløb 1 gastronomassistent

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
17975: Køkkenproduktion , Rutineret 5 uger	Lærlingen arbejder med uddannelsens kerneopgaver inden for planlægning, produktion, anretning og vurdering af gastronomiske produkter. Teoretiske og praktiske aktiviteter: • Tilberedning af klassiske retter med fokus på grundlæggende	1-16	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens arbejde med uddannelsens kerneopgaver inden for planlægning, produktion, anretning, servering og vurdering af gastronomiske produkter. Bedømmelsen sker på baggrund af lærlingens deltagelse i undervisningens teoretiske og praktiske aktiviteter samt de produkter og

	tilberedningsmetoder , anretning, sensorik og kvalitet. • Fremstilling af klassiske supper, saucer og desserter. • Arbejde med menuplanlægning, tilsmagning og sensorisk vurdering. • Planlægning, gennemførelse og evaluering af kreative gastronomiske produkter. • Projektorienteret arbejde med restaurantdrift, herunder menuudvikling, varebestilling, arbejdsplanlægning, produktion, opdækning og servering. • Mundtlige fremlæggelser og faglig formidling af arbejdsprocesser, valg af metoder og resultater. Undervisningen gennemføres som en kombination af teoretiske og praktiske læringsaktiviteter, hvor lærlingen arbejder individuelt og i samarbejde		præstationer, der udarbejdes i undervisningsforløbet. Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad lærlingen kan: • planlægge og gennemføre arbejdsprocesser inden for køkkenproduktion med fokus på kvalitet, hygiejne, workflow og ressourceanvendelse . • anvende relevante råvarer, tilberedningsmetoder og faglige teknikker ved fremstilling af klassiske retter. • fremstille klassiske supper, saucer og desserter i overensstemmelse med faglige standarder og kvalitetskrav. • anvende faglige begreber og metoder i forbindelse med tilsmagning, sensorisk vurdering og kvalitetsbedømmelse af gastronomiske produkter.
--	--	--	---

	med andre. Formålet er at udvikle faglige kompetencer inden for køkkenproduktion med fokus på kvalitet, workflow, samarbejde og gæsteoplevelse.		• planlægge, gennemføre og evaluere kreative gastronomiske produkter med begrundelse for valg af råvarer, metoder og præsentation. • indgå aktivt i projektorienterede forløb om restaurantdrift, herunder menuudvikling, varebestilling, arbejdsplanlægning, produktion, opdækning og servering. • samarbejde konstruktivt med andre om løsning af uddannelsens kerneopgaver. • dokumentere og reflektere over egne arbejdsprocesser, resultater og faglige valg. • formidle faglige problemstillinger, arbejdsprocesser, metoder og resultater gennem mundtlige fremlæggelser og anden faglig kommunikation.
--	--	--	--

			Bedømmelsen baseres på en helhedsvurdering af lærlingens faglige viden, praktiske færdigheder, refleksioner, arbejdsproces, dokumentation samt præstationer i forbindelse med praktiske opgaver, projekter og fremlæggelser. Der lægges desuden vægt på lærlingens evne til at omsætte teoretisk viden til praktisk udførelse i arbejdet med uddannelsens kerneopgaver.
--	--	--	--

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
17988: Råvarelære 1 Rutineret, 3 uger	Der arbejdes både teoretisk og praktisk. Der arbejdes med teoretisk, faglig viden indenfor råvarekendskab indenfor råvaregrupperne frugt og grønt, fisk og skaldyr, kød og fjerkræ, mejeri og fedtstoffer samt kolonial. Lærlingene får viden om klassiske desserter og teknikker og metoder indenfor dette felt.	1-9	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens arbejde med uddannelsens kerneopgaver gennem teoretiske og praktiske aktiviteter. Der lægges vægt på lærlingens evne til at anvende faglig viden om råvarer, kvalitet, bæredygtighed og gastronomisk praksis i både undervisnings- og produktionsrelaterede sammenhænge. Ved bedømmelsen vurderes lærlingens kompetencer inden for følgende områder: • Identificerer og redegør for egenskaber, kvalitet, anvendelsesmuligheder og

	Lærlingene får viden om forskellige råvarers sæsoner og vigtigheden heraf i et bæredygtigt perspektiv. Der arbejdes både med klasse debat, med individuelle opgaver samt fremlæggelser. Der arbejdes med viden om køkkentekniske egenskaber både teoretisk og fagligt. Der arbejdes med grundlæggende forståelse for menu teori og sensorik. Der arbejdes med en projektorienteret restaurantåbning, hvor lærlingene arbejder med arbejdsplaner, køkkentekniske egenskaber, forståelse af restaurantdrift samt bæredygtighed i branchen		sæsonvariationer inden for råvaregrupperne: ○ frugt og grønt ○ fisk og skaldyr ○ kød og fjerkræ ○ mejeriprodukter ○ fedtstoffer ○ kolonialvarer • Demonstrerer forståelse for bæredygtighed, ressourceudnyttelse og råvarevalg i gastronomisk produktion. • Anvender viden om råvarers køkkentekniske egenskaber, sensoriske kvaliteter og betydning for sammensætning af måltider og menuer. • Viser kendskab til klassiske desserter samt relevante teknikker, metoder og arbejdsprocesser. • Deltager aktivt i teoretiske aktiviteter, herunder faglige drøftelser, opgaveløsning og refleksion over faglige problemstillinger. • Deltager aktivt i praktiske aktiviteter og omsætter teoretisk viden til gastronomisk praksis i forbindelse med uddannelsens kerneopgaver. • Formidler faglig viden gennem fremlæggelser og kan anvende
--	--	--	--

			relevante fagbegreber i mundtlig og skriftlig kommunikation. • Planlægger, gennemfører og evaluerer opgaver i forbindelse med projektorienteret restaurantåbning, herunder: ○ menu- og produktionsplanlægning ○ produktion og tilberedning ○ forståelse for restaurantdrift ○ samarbejde og arbejdsorganisering ○ anvendelse af bæredygtige arbejdsmetoder Bedømmelsen foretages på baggrund af lærlingens deltagelse og præstationer i undervisningens teoretiske og praktiske aktiviteter, afleveringer, projektarbejde, fremlæggelser samt de produkter og arbejdsprocesser, der udføres i relation til uddannelsens kerneopgaver.
--	--	--	--

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
17973:	Lærlingen arbejder med fødevarehygiejne og	1-3	Bedømmelsesgrundlag

Fødevarehygiejne og egenkontrol Rutineret, 1 uge	egenkontrol som en del af uddannelsens kerneopgaver inden for gastronomisk produktion. Forløbet omfatter: • Grundlæggende regler og lovgivning inden for fødevarehygiejne, herunder temperaturkrav. • Kendskab til sygdomsfremkaldende og produktionsrelevante mikroorganismer. • Risikoanalyse og egenkontrol i relation til gastronomisk produktion. • Hygiejniske arbejdsmetoder og sikker fødevarerhåndtering. Aktiviteterne gennemføres som en kombination af teoretisk undervisning og praktiske øvelser, hvor lærlingen anvender sin viden i produktions- og projektarbejde. Forløbet kan desuden omfatte fremlæggelser og faglig refleksion over anvendte løsninger og arbejdsprocesser.	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens deltagelse i og løsning af uddannelsens kerneopgaver inden for gastronomisk produktion med særligt fokus på fødevarehygiejne og egenkontrol. Der lægges vægt på, at lærlingen: • Demonstrerer forståelse for gældende regler, lovgivning og procedurer inden for fødevarehygiejne, herunder temperaturkrav og korrekt fødevarerhåndtering. • Redegør for sygdomsfremkaldende og produktionsrelevante mikroorganismeres betydning for fødevarsikkerheden. • Anvender principper for risikoanalyse og egenkontrol i forbindelse med planlægning, tilberedning, produktion og opbevaring af fødevarer. • Arbejder efter hygiejniske
--	--	---

			arbejdsmetoder og overholder gældende krav til personlig hygiejne, rengøring og sikker fødevarehåndtering. • Identificerer og begrunder relevante hygienemæssige tiltag i relation til konkrete gastronomiske arbejdsopgaver. Bedømmelsen omfatter lærlingens præstationer i både: Teoretiske aktiviteter • Undervisning, opgaveløsning og faglige drøftelser. • Dokumentation og refleksion over fødevarehygiejniske problemstillinger. • Mundtlige og skriftlige fremlæggelser af faglige emner og løsninger. Praktiske aktiviteter • Gennemførelse af gastronomiske produktionsopgaver. • Anvendelse af egenkontrolprocedure r i praksis.
--	--	--	---

			• Håndtering, opbevaring og produktion af fødevarer under hensyntagen til fødevareresikkerhed og hygiejne. • Deltagelse i projekt- og produktionsarbejde med fokus på kvalitet, sikkerhed og faglig begrundelse af valgte arbejdsmetoder. Ved bedømmelsen vurderes lærlingens faglige viden, praktiske færdigheder, refleksionsevne og evne til at omsætte teorien til sikker og korrekt praksis inden for uddannelsens kerneopgaver.
--	--	--	---

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
17992: Arbejds miljø, sikkerhed og samarbejde Rutineret, 1 uge	Lærlingen opnår viden om psykisk og fysisk arbejdsmiljø samt gældende lovgivning og krav i gastronomfaget. Lærlingen arbejder med arbejdsmiljøorganisationen (AMO), arbejdspladsvurdering (APV) og Arbejdstilsynets rolle i branchen.	1-9	Bedømmelsen sker på baggrund af lærlingens deltagelse i og løsning af uddannelsens teoretiske og praktiske aktiviteter, der knytter sig til gastronomuddannelsens kerneopgaver. Der lægges vægt på, at lærlingen: • demonstrerer viden om psykisk og fysisk arbejdsmiljø samt relevant

	Undervisningen kobles til uddannelsens kerneopgaver og omfatter: • Teoretisk arbejde med arbejdsmiljø, sikkerhed og samarbejde. • Analyse af relevante fagtekster, statistikker og brancherelaterede problemstillinger. • Praktiske aktiviteter med fokus på psykisk og fysisk arbejdsmiljø i køkkenet. • Individuelle opgaver og gruppearbejde. • Mundtlige fremlæggelser og faglig formidling. Gennem undervisningen udvikler lærlingen kompetencer til at medvirke til et sikkert, sundt og professionelt arbejdsmiljø i gastronomiske arbejdsprocesser.		lovgivning og gældende krav inden for gastronomfaget. • forklarer arbejdsmiljøorganisationens (AMO), arbejdspladsvurderingens (APV) og Arbejdstilsynets betydning for arbejdspladsens sikkerhed og trivsel. • anvender faglige begreber og metoder i arbejdet med arbejdsmiljø, sikkerhed og samarbejde. • identificerer og analyserer arbejdsmiljømæssige problemstillinger, som kan opstå i forbindelse med uddannelsens kerneopgaver og gastronomiske arbejdsprocesser. • deltager aktivt i praktiske aktiviteter, hvor der arbejdes med forebyggelse af arbejdsulykker samt fremme af fysisk og psykisk arbejdsmiljø i køkkenet. • samarbejder professionelt med andre i løsningen af faglige opgaver. • formidler faglige problemstillinger og løsninger gennem mundtlige fremlæggelser og refleksioner. • viser forståelse for egen rolle og ansvar i arbejdet
--	---	--	---

			med at skabe et sikkert, sundt og professionelt arbejdsmiljø. Bedømmelsen baseres på lærlingens præstationer i forbindelse med: • teoretiske opgaver og øvelser, • analyse af fagtekster, statistikker og brancherelevante cases, • praktiske arbejdsopgaver relateret til gastronomiske arbejdsprocesser, • individuelle opgaver og gruppearbejde, • mundtlige fremlæggelser og faglig dialog, dokumentation og refleksion over egen læring og praksis.
--	--	--	---

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
7773: Gastronom-assistent-prøven	Gastronomassistentprøven tager udgangspunkt i uddannelsens kerneopgaver og kombinerer teoretiske og praktiske aktiviteter. Lærlingen trækker et opgavekort med et hovedemne og en tilberedningsmetode. Med afsæt i opgavekortet og en udleveret råvarekurv	1-3	Bedømmelsesgrundlaget tager udgangspunkt i uddannelsens kerneopgaver og de mål, der er fastsat for uddannelsesforløbet. Bedømmelsen sker på baggrund af lærlingens evne til at planlægge, gennemføre, dokumentere og begrunde en gastronomisk opgave gennem

	planlægger lærlingen en hovedret. Prøven omfatter blandt andet: • Planlægning og gennemførelse af en gastronomisk opgave • Anvendelse af relevante tilberedningsmetoder • Råvarekendskab og sensorisk vurdering • Varebestilling og arbejdsplanlægning • Hygiejne og fødevarer sikkerhed Som en del af prøven gennemfører lærlingen både: • Teoretiske aktiviteter i forbindelse med planlægning og faglige begrundelser • Praktiske aktiviteter i forbindelse med tilberedning og anretning • Mundtlig fremlæggelse og refleksion over valg af råvarer, metoder og arbejdsprocesser Prøven afsluttes med en samlet bedømmelse efter		både teoretiske og praktiske aktiviteter. Ved prøven trækker lærlingen et opgavekort med et hovedemne og en tilberedningsmetode. På baggrund af opgavekortet og en udleveret råvarekurv planlægger, tilbereder og præsenterer lærlingen en hovedret. I bedømmelsen indgår lærlingens kompetencer inden for uddannelsens kerneopgaver, herunder: • Planlægning, organisering og gennemførelse af gastronomiske arbejdsopgaver. • Anvendelse af relevante tilberedningsmetoder og faglige teknikker. • Udvælgelse og anvendelse af råvarer med fokus på kvalitet, sæson, anvendelsesmuligheder og bæredygtighed. • Sensorisk vurdering af råvarer og færdige produkter. • Varebestilling og arbejdsplanlægning. • Overholdelse af regler for hygiejne,
--	--	--	--

	bestemmelsen 7-trins-skalaen		arbejdsmiljø og fødevarer sikkerhed. - Anretning, præsentation og kvalitetssikring af det færdige produkt. Bedømmelsen tager desuden udgangspunkt i lærlingens deltagelse i følgende aktiviteter: Teoretiske aktiviteter - Udarbejdelse af plan for opgavens gennemførelse. - Faglige begrundelser for valg af råvarer, metoder og arbejdsprocesser. - Refleksion over kvalitet og smag. - Dokumentation og formidling af faglige overvejelser. Praktiske aktiviteter - Klargøring og håndtering af råvarer. - Tilberedning af den gastronomiske opgave. - Anvendelse af relevante teknikker, redskaber og maskiner. - Anretning og præsentation af det færdige produkt.
--	------------------------------	--	--

			• Overholdelse af gældende krav til hygiejne og fødevarer sikkerhed. Mundtlig fremlæggelse • Fremlæggelse af opgaven og de faglige valg, der er truffet under arbejdet. • Begrundelse for anvendte råvarer, tilberedningsmetoder og arbejdsprocesser. • Refleksion over resultat, kvalitet og eventuelle forbedringsmuligheder. • Anvendelse af relevant fagterminologi. Den samlede bedømmelse foretages på baggrund af lærlingens præstation i de teoretiske og praktiske aktiviteter samt den mundtlige fremlæggelse. Bedømmelsen sker efter 7-trins-skalaen.
--	--	--	--

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 kok

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
23067: Køkkenproduktion, avanceret, Expert 3½ uge.	Mål 1-12 opfyldes. Der arbejdes med gastronomisk produktion med udgangspunkt i klassiske og moderne tilberedningsmetoder, der danner grundlag for det professionelle køkken. Undervisningen tager afsæt i <i>Gastronombogen</i>, faglige demonstrationer samt praktisk arbejde i køkkenet, hvor lærlingen udvikler håndværksmæssige færdigheder og forståelse for de processer, der ligger bag fremstilling af gastronomiske retter. Lærlingen arbejder med	1. Eleven kan anvende fagets grundtilberedningsmetoder og teknikker samt forklare deres anvendelse. 2. Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter, herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder. 3. Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet, udnytte råvarers forskellige smagsvariationer ved tilberedning samt foretage smagsjusteringer. 4. Eleven kan anrette menuer på tallerken og til fadservering. 5. Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at	Lærlingen bedømmes på sin evne til at planlægge, gennemføre og vurdere gastronomiske arbejdsopgaver på et fagligt og professionelt niveau. Der lægges vægt på lærlingens: 1. anvendelse af grundtilberedningsmetoder og gastronomiske teknikker 2. evne til at fremstille klassiske og moderne retter med høj faglig kvalitet 3. forståelse for råvarers egenskaber og anvendelsesmuligheder 4. evne til at foretage sensoriske vurderinger og

	grundtilberedningsmetoder, klassiske retter og komplekse produktioner, hvor flere tilberedningsmetoder kombineres. Der lægges vægt på råvareforståelse, produktkvalitet, smagsudvikling, sensorik og korrekt anvendelse af både almindeligt og avanceret produktionsudstyr. Undervisningen omfatter udvikling, tilpasning og udførelse af opskrifter med fokus på smag, anretning, bæredygtighed og salgsværdi. Der arbejdes desuden med specialkost, gæsteønsker og tilpasning af retter til forskellige målgrupper. Som en integreret del af undervisningen arbejdes der med organisering, produktionsplanlægning, effektiv ressourceanvendelse og samarbejde i forskellige produktionsformer. Der lægges vægt på bæredygtighed, reduktion af madspild, optimal råvareudnyttelse samt	forarbejde råvarer og tilberede retter. 6. Eleven kan udarbejde opskrifter til retter med varieret anvendelse af råvare i forhold til bæredygtighed, smag, anretning og salgsværdi. 7. Eleven kan tilberede retter ud fra gæsters ønsker om specialkost. 8. Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser. 9. Eleven kan foreslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave. 10. Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol, herunder sikre fødevarer i forhold til råvarer, tilberedning, konservering og opbevaring. 11. Eleven kan anvende viden om organisering og produktionsplanlægning til at tilberede retter i forskellige produktionsformer med fokus på effektivitet og rentabilitet samt bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion som led i den grønne omstilling. 12. Eleven kan producere ressourcebevidst og planlægge, tilberede samt anrette under	relevante smagsjusteringer 5. evne til at anrette retter og menuer til forskellige serveringsformer 6. anvendelse af relevante maskiner, redskaber og produktionsudstyr 7. evne til at udarbejde og anvende opskrifter 8. forståelse for specialkost og gæsters individuelle behov 9. evne til at planlægge og organisere produktioner effektivt og rentabelt 10. fokus på bæredygtighed, ressourcebevidsthed og reduktion af madspild 11. efterlevelse af regler for fødevarer sikkerhed, egenkontrol og hygiejne 12. evne til at samarbejde, reflektere over arbejdsmetoder og foreslå forbedringer Bedømmelsen baseres på en samlet vurdering af lærlingens faglige viden, praktiske færdigheder, arbejdsprocesser, dokumentation og evne til at omsætte teori til praksis.
--	--	--	--

	den grønne omstilling i gastronomiske virksomheder. Gennem hele forløbet arbejdes der med fødevarerik sikkerhed, egenkontrol, hygiejne, arbejdsmiljø og sikkerhed i overensstemmelse med branchens krav og gældende lovgivning.	hensyntagen til bæredygtighed og mindst muligt madspild.	Der gives vejledning før opgaver og produktionsforløb samt løbende feedback under og efter de praktiske aktiviteter. Feedbacken fokuserer på lærlingens anvendelse af tilberedningsmetoder, råvarehåndtering, produktkvalitet, sensorik, anretning og arbejdsgange i køkkenet. Der gives desuden feedback på planlægning, samarbejde, produktionsstyring, bæredygtighed og ressourceudnyttelse. Ved praktiske produktioner gives der særligt feedback på smag, konsistens, tilberedningsgrad, præsentation og faglige begrundelser for de valg, der træffes undervejs i processen. Feedbacken kan være mundtlig eller skriftlig og gives individuelt, i grupper eller i plenum. Hovedfokus er på lærlingens faglige udvikling, håndværksmæssige kompetencer og evne til at arbejde professionelt i gastronomiske produktionsmiljøer.

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
17684, Naturfag i Produktion, Rutineret/avanceret 1 uge.	Mål 1-4 opfyldes. Der arbejdes med naturfaglige problemstillinger i relation til gastronomisk produktion med fokus på forståelsen af de fysiske, kemiske og biologiske processer, der finder sted under tilberedning, fermentering og forarbejdning af fødevarer. Undervisningen tager udgangspunkt i praktiske øvelser, eksperimenterende arbejde og faglige refleksioner over råvarers køkkentekniske egenskaber. Lærlingen arbejder med emner som fermentering, mikroorganismers betydning i fødevarerproduktion, ostefremstilling, tempehproduktion, mælkesyrefermentering af grøntsager, sensorik samt makronæringsstoffer	1. Eleven kan forklare og anvende de fysiske og kemiske processer, der foregår i forbindelse med forskellige produktionsformer. 2. Eleven kan forklare og anvende råvarers køkkentekniske egenskaber til at løse faglige problemstillinger. 3. Eleven kan forklare og arbejde eksperimentelt med råvarers køkkentekniske egenskaber og næringsstoffer ud fra en naturfaglig tankegang.	Lærlingen bedømmes på sin evne til at anvende naturfaglig viden i forbindelse med gastronomiske arbejdsopgaver og på forståelsen af de fysiske, kemiske og biologiske processer, der indgår i fødevarerproduktion. Der lægges vægt på lærerens: 1. faglige forståelse og anvendelse af naturfaglige begreber 2. evne til at planlægge, gennemføre og dokumentere forsøg og undersøgelser 3. anvendelse af relevante metoder, målinger og observationer 4. refleksion over resultater og sammenhænge

	nes funktion og anvendelse i gastronomiske produkter. Der arbejdes desuden med faktorer som temperatur, pH, tid, saltkoncentration og andre parametre, der påvirker produktets kvalitet, sikkerhed og sensoriske egenskaber. Gennem forsøg med fx osmose, forskellige typer af sukker i is, enzymer i kød og undersøgelser opnår eleven forståelse for sammenhængen mellem naturvidenskabelig teori og praktisk anvendelse i køkkenet samt indsigt i, hvordan naturfaglig viden kan anvendes til problemløsning, produktudvikling og kvalitetsforbedring		g mellem teori og praksis 5. kvaliteten af den mundtlige og skriftlige dokumentation 6. engagement, samarbejde og selvstændighed i de praktiske og teoretiske aktiviteter Bedømmelsen baseres på en samlet vurdering af elevens deltagelse, arbejdsindsats, dokumentation og faglige præstationer gennem undervisningsforløbet. Der gives vejledning forud for de enkelte aktiviteter og løbende feedback under og efter undervisningen. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens forståelse og anvendelse af naturfaglige metoder, eksperimentelt arbejde samt evnen til at koble teori og praksis i
--	--	--	---

			gastronomisk produktion. Der gives feedback på planlægning, gennemførelse og dokumentation af forsøg samt på elevens faglige refleksioner og konklusioner. Feedbacken kan være både mundtlig og skriftlig og gennemføres individuelt eller i plenum afhængigt af opgavens karakter. Når der udarbejdes forsøgsbeskrivelser, rapporter eller anden dokumentation, gives der desuden skriftlig feedback på fagligt indhold, struktur, dokumentation og konklusioner.

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
23085, Virksomhedsdrift, begynder, 1 uge.	Mål 1-7 opfyldes. Der arbejdes med virksomhedsdrift i gastronomiske	1. Eleven kan forberede indkøb og bestilling af råvarer.	Lærlingen bedømmes på sin evne til at anvende viden om virksomhedsdrift i gastronomiske og

	virksomheder med fokus på de forhold, der har betydning for etablering, planlægning, udvikling og daglig drift af en professionel fødevarevirksomhed. Undervisningen kobler gastronomisk faglighed med økonomiske, organisatoriske og markeds-mæssige forhold. Lærlingene arbejder med udvikling af en fiktiv virksomhed, hvor der typisk tages udgangspunkt i eksisterende restaurantlokaler fundet gennem relevante erhvervsportaler. På baggrund heraf udvikles et samlet restaurantkoncept med målgruppe, sortiment, markedsføring, organisationsstruktur og økonomi. Gennem arbejdet opnår eleven forståelse for de forhold, der påvirker virksomhedens muligheder for at skabe en	2. Eleven kan forklare hvad begreber som omsætning, driftsudgifter og fortjeneste betyder. 3. Eleven kan foretage budgetkontrol. 4. Eleven kan organisere og planlægge et produktionsforløb. 5. Eleven kan forklare, hvordan virksomhedsomverden påvirker virksomhedens valg af produkt, sortiment og prissætning. 6. Eleven kan forholde sig til forskellige typer medarbejdere i virksomheden og deres betydning for den daglige drift. 7. Eleven kan forklare love og regler i forbindelse med data og	erhvervsfaglige sammenhænge. Der lægges vægt på lærlingens: 1. evne til at planlægge og udvikle en gastronomisk virksomhed ud fra relevante markeds-mæssige og økonomiske forudsætninger 2. forståelse af virksomhedens økonomi, herunder omsætning, driftsudgifter, fortjeneste, budgettering og budgetkontrol 3. evne til at udarbejde og anvende kalkulationer som grundlag for produktudvikling og prissætning 4. forståelse af virksomhedens omverden, målgrupper, konkurrenceforhold og markedsføringsmuligheder 5. evne til at anvende relevante analyse- og planlægningsværktøjer, herunder SWOT-analyse og forretningsplan 6. forståelse af medarbejderes roller og betydning for
--	---	--	---

	bæredygtig og rentabel drift. Der arbejdes med virksomhedens økonomi, herunder omsætning, driftsudgifter, fortjeneste, budgettering, kalkulation og budgetkontrol. Kalkulation indgår som en naturlig del af undervisningen og anvendes som grundlag for prissætning, økonomiske vurderinger og udvikling af produkter til den valgte virksomhed. Undervisningen omfatter desuden analyser af virksomhedens omverden og marked, herunder målgrupper, konkurrenceforhold, prissætning, markedsføring og anvendelse af værktøjer som SWOT-analyse og forretningsplaner. Der arbejdes ligeledes med medarbejderroller, arbejdsplanlægning, virksomhedsformer, bogføring, moms,	hvordan data indsamles og opbevares.	virksomhedens drift og organisering 7. kendskab til relevant lovgivning inden for virksomhedsdrift, herunder virksomhedsregistrering, bogføring, moms og databeskyttelse 8. evne til at skabe sammenhæng mellem virksomhedskoncept, forretningsplan, kalkulationer og de produkter, der udvikles og fremstilles i køkkenet 9. kvaliteten af den mundtlige og skriftlige dokumentation samt præsentation af virksomhedskoncept og produkter 10. engagement, samarbejdsevne og selvstændighed i projektarbejdet Bedømmelsen baseres på en samlet vurdering af lærlingens faglige præstationer, dokumentation, deltagelse samt evne til at omsætte virksomhedsfaglige teorier og modeller til konkrete gastronomiske løsninger gennem forløbet. Der gives vejledning forud for de enkelte undervisningsaktiviteter samt løbende feedback
--	--	---	---

	forsikringer samt gældende regler for håndtering og opbevaring af data. Som en central del af forløbet udvikler lærlingene innovative gastronomiske produkter, hvor der skal være en tydelig sammenhæng mellem virksomhedens koncept, målgruppe og de produkter, der fremstilles i køkkenet. Der arbejdes derfor med en rød tråd mellem forretningsplan, produktudvikling, kalkulation og den afsluttende præsentation, så de gastronomiske produkter understøtter virksomhedens samlede idé og forretningsgrundlag		under og efter arbejdet med opgaver og projekter. Feedbacken omfatter lærlingens forståelse og anvendelse af virksomhedsøkonomiske begreber, budgettering, kalkulation, planlægning, markedsanalyse og forretningsudvikling. Der gives desuden feedback på elevens evne til at arbejde struktureret med projektopgaver, dokumentation og præsentation af faglige løsninger. Ved udarbejdelse af budgetter, kalkulationer, forretningsplaner og øvrige skriftlige produkter gives der skriftlig feedback på fagligt indhold, metode, dokumentation og anvendelse af relevante modeller. Feedbacken tilpasses den enkelte opgave og kan foregå både individuelt og i plenum. Hovedfokus er på lærlingens evne til at koble gastronomisk faglighed med forståelse for virksomhedens drift, udvikling og økonomiske bæredygtighed.

--	--	--	--

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
23083, Gastronomisk kultur, 1 uge, Avanceret.	Mål 1-5 opfyldes. Der arbejdes med gastronomiens historiske udvikling med særligt fokus på den franske gastronomis betydning for det moderne professionelle køkken. Undervisningen tager udgangspunkt i de klassiske gastronomiske traditioner, der danner fundamentet for <i>Gastronombogen</i>, herunder de gastronomiske perioder omkring Marie-Antoine Carême, Auguste Escoffier og udviklingen af Nouvelle Cuisine. Lærlingene opnår indsigt i gastronomiens historiske udvikling og dens betydning for nutidige trends, madkulturer og gastronomiske strømninger. Der arbejdes med klassiske retter, råvarer og regionale madkulturer med	1. Eleven kan ud fra viden om den historiske gastronomiske udvikling forklare og vurdere aktuelle trends og tendenser på den danske og internationale madscene. 2. Eleven kan sammensætte menuer ud fra klassisk gastronomi, der afspejler en balanceret og varieret anvendelse af råvarer i forhold til bæredygtighed, smag, anretning og salgsværdi. 3. Eleven kan forstå, anvende og forklare dansk fagsprog og franske fagudtryk. 4. Eleven kan anvende viden om værtskab og madkulturer til at gæsteforklare og betjene gæster samt bidrage til at gæsten får en god oplevelse. 5. Eleven kan forklare betydningen af virksomhedens image i relation til kundesegmenter og	Lærlingen bedømmes på sin evne til at anvende gastronomisk kulturforståelse i forbindelse med planlægning, produktion, formidling og gennemførelse af gastronomiske oplevelser. Der lægges vægt på lærlingens: 1. forståelse af gastronomiens historiske udvikling og dens betydning for moderne gastronomi 2. evne til at forklare og vurdere aktuelle gastronomiske trends og tendenser ud fra et historisk perspektiv 3. evne til at sammensætte klassiske menuer med fokus på balance, sæson, bæredygtighed, smag, anretning og salgsværdi 4. forståelse af klassiske

	udgangspunkt i Frankrigs gastronomiske traditioner. Gennem arbejdet med historiske perioder og gastronomiske retninger opnår eleven forståelse for sammenhængen mellem gastronomisk kultur, samfundsudvikling, råvareanvendelse og gæsteoplevelser. Undervisningen har et særligt fokus på korrekt anvendelse af dansk fagsprog samt klassiske franske fagudtryk inden for råvarer, tilberedningsmetoder, saucer, garniturer, serveringsformer og menuopbygning. Fagterminologien anvendes aktivt i både planlægning, produktion og formidling af gastronomiske produkter. Som en central del af forløbet arbejder lærlingene gruppevis med udvikling af et restaurantkoncept med afsæt i en historisk gastronomisk periode eller retning. Der udarbejdes konceptbeskrivelse,	som konkurrenceparametre.	gastronomiske principper med afsæt i blandt andet Carêmes, Escoffiers og Nouvelle Cuisines gastronomiske traditioner 5. anvendelse af dansk fagsprog og klassiske franske fagudtryk i relevante faglige sammenhænge 6. evne til at udvikle et sammenhængende restaurantkoncept, hvor historie, menu, værtskab og målgruppe understøtter hinanden 7. evne til at udarbejde menukort og kalkulationer som grundlag for restaurantens drift 8. forståelse for værtskabets betydning for den samlede gæsteoplevelse 9. evne til at kommunikere professionelt med gæster og præsentere retter, råvarer og gastronomiske traditioner 10. forståelse af virksomhedens
--	--	----------------------------------	--

	målgruppeanalyse, menukort, kalkulationer og en 3-4-retters menu til restaurantåbning. Der lægges vægt på, at der er en tydelig sammenhæng mellem den valgte gastronomiske periode, restaurantens koncept, værtskab, menu og de fremstillede produkter. I forbindelse med restaurantåbningerne arbejder lærlingene med værtskab som en integreret del af den gastronomiske oplevelse. Der arbejdes med gæstemodtagelse, serviceformer, opdækning, gæstekommunikation, præsentation af retter samt gennemførelse af praktisk tjenerarbejde, således at lærlingene opnår forståelse for samspillet mellem køkken, restaurant og gæst. Der arbejdes desuden med virksomhedens image, koncept og målgruppe samt betydningen af disse faktorer som konkurrenceparameter i		image og dets betydning i forhold til kundesegmenter og konkurrenceevne 11. engagement, samarbejdsevne og selvstændighed i forbindelse med planlægning, restaurantåbninger og fremlæggelser Bedømmelsen baseres på en samlet vurdering af elevens faglige viden, praktiske anvendelse af kompetencerne, deltagelse i restaurantåbninger, mundtlige fremlæggelser, skriftlige produkter samt evnen til at koble gastronomisk teori med praktisk udførelse Der gives vejledning forud for undervisningsaktiviteter, konceptudvikling, menuplanlægning og restaurantåbninger samt løbende feedback under og efter de praktiske og teoretiske aktiviteter. Feedbacken fokuserer på lærlingens forståelse af gastronomisk historie, anvendelse af klassiske gastronomiske principper, menuopbygning samt korrekt brug af dansk fagsprog og franske
--	---	--	--

	restaurationsbranchen .		fagudtryk. Der gives desuden feedback på elevens evne til at omsætte historisk og kulturel viden til konkrete gastronomiske løsninger og gæsteoplevelser. I forbindelse med restaurantåbningerne gives der feedback på værtskab, gæstekommunikation, service, præsentation af retter, professionel fremtoning og samarbejdet mellem køkken og restaurant. Der lægges vægt på elevens evne til at skabe en helhedsoplevelse for gæsten, hvor koncept, mad og service fremstår som en sammenhængende enhed. Der gives endvidere feedback på udarbejdelse af menukort, kalkulationer, konceptbeskrivelser og fremlæggelser. Feedbacken kan være både mundtlig og skriftlig og gennemføres individuelt eller i plenum afhængigt af aktivitetens karakter. Hovedfokus er på lærlingens forståelse af det klassiske gastronomiske fundament, evnen til at anvende fagets
--	---------------------------------------	--	--

			terminologi korrekt samt omsætningen af gastronomisk kultur, værtskab og faglig viden til professionelle gastronomiske oplevelser.

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
18209, Egnsretter, Avanceret, 1 uge.	Mål 1-2 opfyldes. Der arbejdes med det danske egnskøkkens historie, udvikling og kulturelle betydning med fokus på de regionale retter og madtraditioner, som har været med til at forme dansk gastronomi. Undervisningen tager udgangspunkt i både den historiske udvikling af det danske køkken og de råvarer, konserveringsformer og tilberedningsmetoder, som er karakteristiske for forskellige egne af Danmark.	1. Eleven kan anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsformer i fremstilling af autentiske egnsretter, herunder efterleve gældende krav til fødevarer sikkerhed. 2. Eleven kan tilføre originalitet og formidle kulturhistorie ved tilberedning, anretning og præsentation af danske egnsretter med henblik på at bevare retternes særkende.	Lærlingen bedømmes på sin evne til at anvende viden om danske egnsretter, madkultur og gastronomisk historie i forbindelse med planlægning, fremstilling og formidling af gastronomiske produkter. Der lægges vægt på lærlingens: 1. forståelse af danske egnsretters kulturhistoriske og gastronomiske betydning 2. kendskab til regionale madtraditioner og deres særpræg 3. evne til at anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsmetoder i praksis

	Lærlingene opnår indsigt i danske madkulturelle traditioner og arbejder med autentiske egnsretter fra blandt andet Nordjylland, Vestjylland, Sønderjylland, Fyn, Sjælland og Bornholm. Der arbejdes med forståelse for de geografiske, historiske og kulturelle forhold, der har påvirket udviklingen af de enkelte egnsretter og deres særlige kendetegn. Undervisningen omfatter traditionelle tilberednings- og konserveringsformer, herunder blandt andet saltning, syltning, tørring, røgning, braisering og andre klassiske teknikker, som historisk har haft betydning for det danske køkken. Der arbejdes samtidig med gældende krav til fødevarer sikkerhed og korrekt håndtering af råvarer. Som en central del af forløbet arbejder eleverne projektorienteret med udvikling og fremstilling af danske egnsretter. Der		4. forståelse for sammenhængen mellem råvarer, geografi, historie og madkultur 5. evne til at fremstille autentiske egnsretter med respekt for retternes oprindelse og karakteristika 6. evne til at videreudvikle og tilføje originalitet til klassiske egnsretter uden at miste retternes identitet 7. fokus på fødevarer sikkerhed, råvarehåndtering og faglig kvalitet 8. evne til at formidle retternes historie, kulturelle betydning og udviklingsmuligheder 9. kvaliteten af opskrifter, dokumentation, præsentationer og fremlæggelser 10. engagement, refleksion og selvstændighed i projektarbejdet Bedømmelsen baseres på en samlet vurdering af elevens praktiske arbejde, faglige refleksioner, dokumentation, præsentation samt evne til at omsætte historisk og kulturel viden til gastronomisk praksis
--	--	--	--

	fremstilles både originale, autentiske udgaver og innovative fortolkninger af udvalgte retter med henblik på at undersøge, hvordan egnsretterne kan bevares og videreudvikles i et moderne gastronomisk perspektiv. Lærlingene arbejder med opskriftsudvikling, anretning, præsentation og formidling af retternes kulturhistoriske baggrund. Gennem arbejdet med egnsretter udvikler eleverne forståelse for samspillet mellem kulturhistorie, håndværk, råvareanvendelse og gastronomisk innovation samt betydningen af at bevare den danske madkulturelle arv		Der gives vejledning forud for de enkelte aktiviteter samt løbende feedback under og efter arbejdet med de praktiske og teoretiske opgaver. Feedbacken fokuserer på lærlingens forståelse af de danske egnsretters historie og kulturelle baggrund, anvendelsen af traditionelle tilberednings- og konserveringsmetoder samt evnen til at bevare retternes autenticitet. Der gives desuden feedback på lærlingens faglige begrundelser for valg af råvarer, teknikker og innovative tilpasninger. I forbindelse med produktudvikling og præsentation gives der feedback på smag, håndværksmæssig udførelse, anretning, formidling og sammenhængen mellem den klassiske egnsret og den innovative fortolkning. Der lægges vægt på lærlingens evne til at argumentere for sine valg og koble gastronomisk innovation med respekt for den danske madkultur. Feedbacken kan foregå individuelt eller i plenum og gives både mundtligt og skriftligt afhængigt af opgavens karakter. Hovedfokus er på elevens faglige udvikling, forståelse
--	--	--	--

			af dansk gastronomisk kulturarv samt evne til at omsætte denne viden til moderne og relevante gastronomiske produkter.

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
18207, Brød og Madbrød, begynder, 1 uge	Mål 1-4 opfyldes. Der arbejdes med grundlæggende brødbagning og fremstilling af forskellige typer brød og madbrød med fokus på håndværksmæssige metoder, råvareforståelse og fødevarerikkerhed. Undervisningen er struktureret omkring en række eksemplariske opskrifter, hvor eleven trin for trin introduceres til centrale teknikker og processer inden for brødfremstilling. Lærlingene arbejder med forskellige dejtyper, herunder både direkte og indirekte dejføring, og opnår forståelse for hævningsforløb,	1. Eleven kan fremstille forskellige dejtyper til bagning af brødtyper med og uden kostfibre og fuldkorn. 2. Eleven kan fremstille forskellige brødtyper under hensyntagen til den ernæringsmæssige kvalitet og sensorik. 3. Eleven kan fremstille forskellige typer af madbrød med anvendelse af forskellige hæve- og bagemetoder. 4. Eleven kan efterleve	Eleven bedømmes på sin evne til at planlægge, fremstille og vurdere forskellige typer brød og madbrød på et fagligt grundlag. Der lægges vægt på lærlingens: 1. forståelse af grundlæggende bagetekniske principper og arbejdsmetoder 2. evne til at fremstille forskellige dejtyper ved anvendelse af både direkte og indirekte dejføring 3. forståelse af hævning, glutenudvikling og bagningens betydning for det færdige brød 4. evne til at anvende kostfibre og fuldkorn

	dejudvikling og bagemetoder. Der arbejdes med fremstilling af blandt andet rugbrød, speltbrød, surdejsbrød, madbrød og øvrige brødtyper med varierende indhold af kostfibre og fuldkorn. Undervisningen omfatter kendskab til kornets opbygning, fuldkornsprodukter, kostfibre og deres ernæringsmæssige betydning. Der arbejdes med anvendelse af fuldkorn i brødproduktion samt forståelse for, hvordan fuldkorn påvirker smag, tekstur, næringsværdi og bageegenskaber. Der arbejdes desuden med de råvarer og processer, der har betydning for brødets kvalitet, herunder meltyper, glutenudvikling, gær, vand, salt, autolyse, hævning, bagning og opbevaring. Lærlingene opnår forståelse for de fysiske og kemiske processer, der finder sted under fremstilling og bagning af brød. Som en del af undervisningen arbejdes der med fejlfindingsmetoder og	principper for fødevarer sikkerhed inden for arbejdsområdet.	med fokus på både ernæringsmæssig kvalitet og bageegenskaber 5. forståelse af sammenhængen mellem råvarer, proces og slutresultat 6. evne til at fremstille brød og madbrød med tilfredsstillende sensorisk kvalitet, herunder smag, struktur, krumme, skorpe og udseende 7. evne til at identificere og forklare typiske fejl og kvalitetsudfordringer i brødproduktion 8. efterlevelse af gældende principper for fødevarer sikkerhed, hygiejne og arbejdsmiljø 9. engagement, ansvarlighed og selvstændighed i de praktiske arbejdsopgaver Bedømmelsen baseres på en samlet vurdering af lærlingens praktiske færdigheder, faglige forståelse, arbejdsindsats og evne til at omsætte teori til praksis gennem forløbet. Der gives vejledning før de enkelte bageriaktiviteter samt løbende feedback
--	--	---	---

	vurdering af brødkvalitet, herunder analyse af krumme, skorpe, volumen, hævning, bagning og sensoriske egenskaber. Der lægges vægt på sammenhængen mellem råvarevalg, arbejdsmetoder og det færdige resultat. Gennem hele forløbet arbejdes der med hygiejne, fødevarer sikkerhed og korrekt håndtering af råvarer, maskiner og udstyr i overensstemmelse med gældende regler og praksis.		under og efter det praktiske arbejde. Feedbacken tager udgangspunkt i lærlingens arbejdsmetoder, håndtering af råvarer, dejbehandling, hæveforløb, afbagning og vurdering af det færdige produkt. Der gives desuden feedback på elevens forståelse af de bagetekniske processer og sammenhængen mellem teori og praksis. Der lægges særlig vægt på lærlingens anvendelse af forskellige dejtyper, forståelse af fuldkorn og kostfibre samt evnen til at opnå den ønskede kvalitet i forhold til volumen, skorpe, krumme, smag og sensorik. Feedbacken omfatter også lærlingens evne til at identificere fejl og foreslå forbedringer i arbejdsprocessen. Feedback gives både individuelt og i plenum afhængigt af aktivitetens karakter og kan være mundtlig såvel som skriftlig. Hovedfokus er på lærlingens udvikling af grundlæggende håndværksmæssige kompetencer inden for brødbagning samt forståelsen af de råvarer og processer, der danner grundlag for kvalitetsbrød
--	---	--	--

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
17987, Kalkulation og IT teknologier, tutineret, 1 uge	Mål 1-7 opfyldes. Lærlingene arbejder med kalkulation af opskrifter, råvareforbrug og ressourceforbrug med henblik på at udvikle forståelse for økonomiske sammenhænge og rentabel virksomhedsdrift. Undervisningen omfatter beregning af svindprocenter, omregningstal, kostpriser, salgspriser, dækningsbidrag, dækningsgrad og moms samt anvendelse af branchefaglige kalkulationsmetoder. Der arbejdes desuden med anvendelse af digitale teknologier og værktøjer til kalkulation, informationssøgning, dokumentation og kommunikation. Endvidere indgår refleksion over professionel digital adfærd, herunder anvendelse af sociale medier i en erhvervsmæssig kontekst. Undervisningen tager udgangspunkt i fagets undervisningsmaterialer,	1. Eleven kan kalkulere opskrifter, råvareforbrug og ressourceforbrug. 2. Eleven kan anvende begreber om svindprocent og omregningstal til at fastsætte priser og omregne opskrifter. 3. Eleven kan forklare sammenhæng mellem kalkulation og rentabel virksomhedsdrift. 4. Eleven kan anvende digitale teknologier til at udføre branchefaglige kalkulationer og beregninger. 5. Eleven har viden om, hvordan teknologiske hjælpemidler og udstyr anvendes i forskellige produktionsformer. 6. Eleven kan anvende online søgefunktioner.	Bedømmelsen sker på baggrund af elevens faglige kompetencer, arbejdsindsats og læringsudbytte. Der lægges vægt på elevens evne til at udføre korrekte kalkulationer og beregninger samt forståelse for sammenhængen mellem råvareforbrug, ressourceforbrug og virksomhedens økonomi. Derudover vurderes elevens anvendelse af digitale værktøjer, informationssøgning samt forståelse for professionel digital adfærd. Ved forløbets afslutning tildeles en standpunktskarakter på baggrund af en helhedsvurdering af lærlingens præstationer og faglige udvikling gennem hovedforløbet. Der gives vejledning forud for opgavernes påbegyndelse, og der arbejdes løbende med feedback under og efter undervisningsaktiviteterne. Feedbacken gives mundtligt og skriftligt med fokus på lærlingens

	digitale værktøjer samt elevens egne erfaringer og noter.	7. Eleven kan forklare hvordan man sikrer god digital adfærd på de sociale medier.	beregningsmetoder, anvendelse af kalkulationsprincipper, forståelse for økonomiske sammenhænge samt brug af digitale værktøjer. Der gives endvidere feedback på elevens informationssøgning, dokumentation og refleksion over digital adfærd og professionel kommunikation. Feedbackformen varierer afhængigt af opgavens karakter og kan foregå individuelt, i grupper eller som fælles evaluering i plenum.

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
18078, Bæredygtighed, rutineret/avanceret, 1 uge	Mål 1-6 opfyldes. Der arbejdes med bæredygtighed i et gastronomisk perspektiv med fokus på sammenhængen mellem råvarevalg, fødevareproduktion, klima, miljø og ressourceforbrug. Undervisningen tager afsæt i de bæredygtighedsprincipper	1. Eleven kan vælge og anvende råvarer ud fra principper om bæredygtighed, klima og miljøbelastning. 2. Eleven kan beregne retters klimaaftryk. 3. Eleven kan tilrettelægge og gennemføre en	Lærlingen bedømmes på sin evne til at anvende viden om bæredygtighed i forbindelse med planlægning, produktion og udvikling af gastronomiske produkter. Der lægges vægt på lærlingens: 1. forståelse af bæredygtighedsbegrebet i relation til

	er og refleksioner, der behandles i <i>Gastronombogen</i>, og der lægges vægt på faglige diskussioner om, hvordan bæredygtighed kan omsættes til konkrete handlinger i køkkenets daglige praksis. Lærlingen arbejder med valg af råvarer ud fra hensyn til klimaaftryk, sæson, biodiversitet, produktionsformer og miljøbelastning. Der arbejdes med beregning og vurdering af retters klimaaftryk samt forståelse for de faktorer, der påvirker fødevarerproduktionens samlede bæredygtighed. Undervisningen er i høj grad projektorienteret og tager udgangspunkt i praktiske problemstillinger fra gastronomiske virksomheder. Der arbejdes med udvikling og fremstilling af bæredygtige retter, hvor eleverne skal anvende deres faglige viden til at reducere madspild, optimere ressourceudnyttelsen og understøtte en mere bæredygtig produktion. Der lægges særlig vægt på upcycling af råvarer og anvendelse af hele	produktion ud fra viden om at minimere madspild. 4. Eleven kan bidrage til at minimere produktionens energiforbrug. 5. Eleven kan håndtere og sortere affald efter gældende regler. 6. Eleven kan forklare forhold af betydning for bæredygtig fødevarerproduktion.	gastronomi og fødevarerproduktion - evne til at vælge og anvende råvarer ud fra hensyn til klima, miljø og bæredygtighed - evne til at beregne, vurdere og reflektere over retters klimaaftryk - forståelse af sammenhængen mellem råvarevalg, ressourceforbrug og miljøbelastning - evne til at tilrettelægge produktion med fokus på reduktion af madspild - anvendelse af upcycling og helhedsudnyttelse af råvarer i produktionen - evne til at bidrage til energioptimering og ressourcebevidste arbejdsmetoder - korrekt håndtering og sortering af affald efter gældende regler - evne til at udvikle bæredygtige gastronomiske løsninger gennem projektarbejde - engagement, refleksion, samarbejdsevne og selvstændighed i de praktiske og teoretiske opgaver Bedømmelsen baseres på en samlet vurdering af elevens faglige forståelse, praktiske arbejde, projekter,
--	---	---	--

	råvaren, således at restprodukter og overskydende råvarer indgår som en aktiv ressource i produktionen. Der arbejdes desuden med affaldssortering, energioptimering og planlægning af produktionsforløb med fokus på at begrænse ressourceforbrug og spild. Som en del af undervisningen kan der indgå aktiviteter i udekøkken, hvor lærlingene arbejder med bæredygtig madlavning over bål og opnår forståelse for alternative produktionsformer, lokale råvarer og enkle tilberedningsmetoder med fokus på natur, ressourcer og bæredygtighed. Gennem undervisningen udvikler eleverne forståelse for, hvordan gastronomiske virksomheder kan bidrage til en mere bæredygtig fremtid gennem bevidste valg af råvarer, arbejdsmetoder og produktionsformer.		dokumentation og evne til at omsætte bæredygtighedsrelateret viden til konkrete gastronomiske handlinger og løsninger. Der gives vejledning forud for undervisningsaktiviteter og projekter samt løbende feedback under og efter de praktiske og teoretiske arbejdsprocesser. Feedbacken fokuserer på lærlingens forståelse af bæredygtighed i gastronomisk praksis, valg af råvarer, beregning af klimaaftryk samt evne til at anvende principper om ressourcebevidst produktion og reduktion af madspild. Der gives desuden feedback på lærlingens anvendelse af upcycling, affaldshåndtering, energioptimering og evne til at udvikle bæredygtige gastronomiske produkter og løsninger. I projektarbejdet lægges vægt på lærlingens faglige argumentation, refleksioner og begrundelser for de valg, der træffes undervejs. Ved praktiske aktiviteter, herunder eventuelle forløb i udekøkken og bålmad, gives der feedback på planlægning, råvareudnyttelse, samarbejde og evnen til at omsætte bæredygtighedsteori til praktisk handling.
--	---	--	---

			Feedbacken gives både individuelt og i plenum og kan være mundtlig såvel som skriftlig afhængigt af aktivitetens karakter. Hovedfokus er på elevens udvikling af en professionel og reflekteret tilgang til bæredygtighed i gastronomiske virksomheder.

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
Valgfrit specialefag Samlet projekt uge	Undervisningen i valgfrit specialefag gennemføres som et projektorienteret forløb med fokus på faglig fordybelse og selvstændigt arbejde inden for det valgte specialefag. Forløbet tilrettelægges således, at eleverne kan arbejde undersøgende, praktisk og reflektivt med alle fagets	Alle læringsmålene for de respektive valgfag dækkes ind	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens arbejde med et projektorienteret forløb inden for et valgfrit specialefag. Forløbet skal demonstrere lærlingens evne til at arbejde selvstændigt og fordybende med specialefagets målpinde, kompetenceområder og relevans for gastronomfagets kerneopgaver.

	kompetenceområder og målpinde. Arbejdet kan omfatte teoretiske undersøgelser, praktiske afprøvninger, produktudvikling, analyse, dokumentation og formidling. Formålet er at styrke elevernes faglige indsigt, udvikle deres evne til at koble teori og praksis samt understøtte deres forståelse af specialefagets betydning i den gastronomiske profession. Projektforløbet afsluttes med en fælles præsentation, i form af en messe, hvor eleverne formidler deres arbejde, erfaringer og resultater. De starter med at præsentere for andre Gastronom elever på lavere niveau og derefter for underviseren. Præsentationen kan suppleres med et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold og de valgte faglige mål. Som dokumentation udarbejder eleverne en skriftlig opgave, der indeholder:		Bedømmelsen sker på baggrund af lærlingens samlede præstation, herunder: • planlægning og gennemførelse af projektforløbet, • anvendelse af fagets målpinde og kompetenceområder, • kobling mellem teori og praksis, • dokumentation af arbejdsprocesser og resultater, • faglig refleksion over valg, metoder og resultater, • formidling af faglig viden gennem skriftlige og mundtlige præsentationer. I bedømmelsen indgår lærlingens deltagelse i både teoretiske og praktiske aktiviteter, som kan omfatte: • informationssøgning og faglige undersøgelser, • analyse og bearbejdning af faglige problemstillinger, • praktiske afprøvninger og produktudvikling, • dokumentationsarbejde, • formidling af resultater og erfaringer. Projektet afsluttes med en messepræsentation, hvor lærlingen formidler projektets indhold, arbejdsproces og resultater. Præsentationen gennemføres først for gastronomlærlinge på et lavere uddannelsesniveau og efterfølgende for underviseren. Præsentationen kan understøttes af et
--	--	--	---

	• en kort præsentation af det valgte specialefag, • en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der har været i fokus, • en redegørelse for det gennemførte arbejde og de anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til den fremtidige anvendelse af den opnåede viden og erfaring i gastronomfaget. Forløbet understøtter elevens udvikling af faglige, metodiske og formidlingsmæssige kompetencer samt evnen til at arbejde selvstændigt med problemstillinger inden for gastronomiens fagområder.		gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold, de valgte målpinde og gastronomfagets kerneopgaver. Den skriftlige dokumentation indgår som en del af bedømmelsesgrundlaget og skal som minimum indeholde: • en kort præsentation af det valgte specialefag, • en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der er arbejdet med, • en redegørelse for de gennemførte aktiviteter og anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til lærlingens fremtidige virke inden for gastronomfaget. Ved bedømmelsen lægges der vægt på lærlingens evne til at anvende faglige kompetencer i relation til gastronomfagets kerneopgaver, dokumentere og begrunde faglige valg samt formidle faglig viden og erfaringer på en reflekteret og målrettet måde.
--	--	--	--

Arbejdet med valfrit specialefag dækker alle valgfagene bortset fra Brød og madbrød samt Danske egnsretter. Disse fag udbydes på 2 skp. kok

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag

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 kok

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
18122 Gastronomisk Innovation 1 uge – 26 lektioner	1. Forløbet har fokus på, at lærlingen på begynderniveau aktivt deltager i gastronomiske innovationsprocesser i kendte arbejdssammenhænge. Under vejledning medvirker lærlingen til løsning af opgaver og aktiviteter, der afspejler almindelige		Vurderingen tager udgangspunkt i elevens aktive deltagelse i undervisningen samt kvaliteten af de faglige bidrag. Ved den mundtlige fremlæggelse vurderes elevens grad af faglig fordybelse, refleksion og korrekt anvendelse af faglige begreber. Desuden indgår elevens forberedelse og

	situationer inden for branchen. Samtidig videreudvikles de grundlæggende kundskaber, færdigheder og kompetencer, som lærlingen har erhvervet i de foregående hovedforløb. 2. I forløbet er der mulighed for at være kreativ og arbejde med nye idéer inden for gastronomi. Lærlingen deltager i opgaver fra virkelige arbejdssituationer i branchen og lærer, hvordan man udvikler nye produkter og løsninger. Med vejledning undervejs bygger lærlingen videre på det, det allerede har lært, så lærlingen bliver endnu bedre til faget.		dokumenterede forståelse af stoffet i den samlede vurdering. Der lægges særlig vægt på elevens evne til at koble teori og praksis samt skabe sammenhæng mellem de gennemarbejdede emner og centrale faglige begreber. Der gives en afsluttende karakter ifølge 7 – trins skalaen
Teori, køkken & teori	Der arbejdes med kreativitet og innovation og ses på forskellen mellem at få en god idé samt at gøre den til virkelighed. Med udgangspunkt i en eksisterende grøn ret eller en råvarekurv med sæsonens grøntsager, herunder mindre kendte grøntsager, skal lærlingen udvikle nye idéer og afprøve forskellige løsninger. Fokus er på kreativitet, smag, bæredygtighed og nytænkning i køkkenet.	1, 2, 3, 4, 5	
Teori	Med udgangspunkt i enten en kendt grøn ret eller en sæsonbaseret råvarekurv med mindre kendte	1,2,3,4,5	

	grøntsager skal eleverne arbejde med kreativ idéudvikling og gastronomisk innovation. Ved hjælp af mindmaps, faglig viden om sensorik og forståelse for mundfølelse udvikler og producerer eleverne: • 2 forskellige appetizers • 2 forskellige forretter • 2 forskellige hovedretter I udviklingsprocessen skal eleverne undersøge, hvordan smag, tekstur, konsistens, temperatur og mundfølelse påvirker den samlede spiseoplevelse. Der lægges vægt på kreativitet, nytænkning, sæsonens råvarer og evnen til at omsætte idéer til konkrete gastronomiske produkter. De udviklede retter skal Mængede beregnes, fremgangsmetoder og to do planlægges samt varebestilles.		
Køkken	På baggrund af idéudviklingen fra teoridagen producerer eleverne de seks udviklede retter: • 2 forskellige appetizers • 2 forskellige forretter • 2 forskellige hovedretter Under produktionen har eleverne fokus på at omsætte deres viden om sensorik, mundfølelse, smag, tekstur og	3,4,5	

	præsentation til færdige gastronomiske produkter. Efterfølgende gennemføres en sensorisk vurdering og faglig evaluering i makkergrupper, hvor eleverne giver hinanden konstruktiv feedback på retternes kvalitet, innovation og samlede spiseoplevelse. På baggrund af evalueringen udvælges én ret fra hver kategori, som vurderes at have det største potentiale i forhold til smag, sensorik, kreativitet og præsentation. De udvalgte retter danner grundlag for det videre arbejde i forløbet. Efter præsentation og smagning af retterne gennemføres en evaluering i makkergrupper. Her giver eleverne hinanden både feedback og feedforward med fokus på retternes smag, sensorik, mundfølelse, præsentation og innovative elementer. Feedbacken tager udgangspunkt i det, der fungerer godt, mens feedforward peger på konkrete udviklingsmuligheder og forslag til forbedringer. Formålet er at styrke elevernes evne til at reflektere over egne og andres gastronomiske produkter samt anvende faglig sparring i den videre udviklingsproces.		
--	---	--	--

Køkken	På baggrund af feedbacken & feedforward fra første produktionsdag videreudvikler eleverne de tre udvalgte retter, én appetizer, én forret og én hovedret. Retterne justeres og optimeres med fokus på smag, sensorik, mundfølelse, præsentation og gastronomisk kvalitet. Eleverne producerer herefter de tre videreudviklede retter og arbejder målrettet med at omsætte evalueringerne fra første servering til konkrete forbedringer. Efter servering gennemføres endnu en faglig evaluering i makkergrupper, hvor eleverne vurderer retternes udvikling og reflekterer over de ændringer, der er foretaget. Der lægges vægt på, hvordan feedback, sensoriske vurderinger og innovative overvejelser har bidraget til at styrke det endelige produkt. Formålet er at træne elevernes evne til at arbejde systematisk med udvikling, evaluering og kvalitetsforbedring af gastronomiske produkter. Efter servering gennemføres endnu en faglig evaluering i makkergrupper, hvor eleverne vurderer retternes udvikling og reflekterer over de ændringer, der er foretaget. Der lægges vægt på, hvordan feedback,	3,4,5	
---------------	---	-------	--

	sensoriske vurderinger og innovative overvejelser har bidraget til at styrke det endelige produkt. Formålet er at træne elevernes evne til at arbejde systematisk med udvikling, evaluering og kvalitetsforbedring af gastronomiske produkter.		
Mundtlig fremlæggelse	Afrundning af forløbet i en mundtlig fremlæggelse som indeholder følgende refleksioner 🔍 Menukorttekst • Udarbejd en kort og appetitvækkende beskrivelse af retten, som den kunne fremstå på et menukort. 🔍 Hovedgrøntsagens egenskaber og anvendelsesmuligheder • Beskriv hovedgrøntsagens smag, tekstur, sæson, næringsmæssige egenskaber og potentiale i gastronomiske sammenhænge. 🔍 Mindmap og idégenerering • Præsenter jeres mindmap og forklar de overvejelser, der lå til grund for udviklingen af retten. Beskriv, hvordan idéen blev udviklet fra de første tanker til det færdige produkt. 🔍 Flavour Pairing	1,2,3,4,5	

	• Redegør for de smagskombinationer, I har valgt, og forklar hvordan arbejdet med flavour pairing har bidraget til udviklingen af retten. 2 Sensorikskema • Udfyld et sensorikskema med jeres forventninger til rettens udseende, aroma, smag, tekstur og mundfølelse før produktionen. Inddrag efterfølgende en vurdering af, om forventningerne stemte overens med det færdige resultat. 2 Feedback og feedforward • Inddrag den feedback og feedforward, I har modtaget fra makkergruppen, og forklar hvordan den har påvirket den videre udvikling af retten. 6. Jeres udbytte af arbejdet • Reflektér over, hvad I har lært gennem forløbet. • Beskriv, hvordan arbejdet med idéudvikling, flavour pairing, sensorik og feedback har bidraget til jeres faglige udvikling.		
--	--	--	--

	Forklar, hvilke erfaringer I tager med jer videre, og hvordan I kan anvende dem i fremtidigt arbejde med gastronomisk innovation og menuudvikling.		
Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
Råvarer lærer 23084 1 uge – 26 lektioner	I forløbet arbejder lærlingen med den teoretiske del af uddannelsen via dialogbaseret undervisning, gruppearbejde koblet med tavle illustrationer. Undervisningen fokus på råvarers kvalitet, egenskaber og anvendelsesmuligheder. Lærlingen udvikler forståelse for sammenhængen mellem råvarer, køkkentechnikker og færdige gastronomiske produkter. Forløbet omfatter: - Anvendelse og vurdering af råvarer ud fra kvalitet, sæson og anvendelsesformål. - Arbejde med relevante metoder, teknikker og køkkenfaglige processer. - Udvikling af sensorisk forståelse i relation til smag, konsistens, aroma og udtryk.	1,2,3,4	Der arbejdes målrettet med at udvikle elevernes grundfaglige forståelse af råvarers beskaffenhed, kvalitet og anvendelsesmuligheder. Gennem undervisningen opnår eleverne viden om relevante metoder og teknikker i arbejdet med råvarer samt en køkkentechnisk forståelse, der understøtter deres faglige praksis. Der lægges desuden vægt på udviklingen af en sensorisk forståelse af råvarer og deres anvendelse i gastronomiske sammenhænge. Studieaktiv - Der lægges vægt på aktiv deltagelse, faglig fordybelse og selvstændig opgaveløsning på avanceret niveau, hvor eleverne forventes at anvende deres viden, analysere problemstillinger og omsætte teori til praksis i arbejdet med råvarer og gastronomiske processer. Der gives en afsluttende karakter ifølge 7 – trins skalaen

	• Løsning af både bundne og kreative opgaver med afsæt i forskellige råvarer og faglige temaer. • Teoretiske og praktiske aktiviteter, faglige drøftelser og fremlæggelser. • Refleksion over faglige valg, arbejdsprocesser og resultater. Gennem forløbet styrker lærlingen sine faglige kompetencer og sin evne til selvstændigt at planlægge, gennemføre og præsentere gastronomiske opgaver.		
Køkkenproduktion 23067 4 uger – 104 lektioner	I forløbet arbejder lærlingen med uddannelsens kerneopgaver inden for planlægning, produktion, anretning, servering og vurdering af gastronomiske produkter. Der tages udgangspunkt i både klassiske og moderne retter, hvor lærlingen anvender relevante råvarer, tilberedningsmetoder og håndværksmæssige teknikker med fokus på kvalitet, smag, bæredygtighed og gæsteoplevelse. Undervisningen gennemføres som en kombination af forskellige undervisningsformer, herunder faglige oplæg, PowerPoint-præsentationer, tavleundervisning, dialogbaseret undervisning,	1 - 13	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens arbejde med Bedømmelsesgrundlaget tager udgangspunkt i lærlingens arbejde med uddannelsens kerneopgaver inden for planlægning, produktion, anretning, servering, kvalitetssikring og vurdering af gastronomiske produkter. Bedømmelsen omfatter lærlingens deltagelse i både teoretiske og praktiske aktiviteter samt evnen til at anvende faglig viden, metoder og teknikker i praksis. Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad lærlingen kan: Planlægning og arbejdsprocesser • Planlægge, forberede og gennemføre gastronomiske arbejdsopgaver.

	klassediskussioner, demonstrationer, praktiske visualiseringer, gruppearbejde og selvstændig opgaveløsning. Formålet er at understøtte lærlingens forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis samt styrke evnen til at omsætte faglig viden til handling i køkkenet. Teoretiske og praktiske aktiviteter Lærlingen arbejder blandt andet med: • Planlægning, forberedelse og gennemførelse af køkkenproduktion. • Fremstilling af forretter, hovedretter og desserter. • Anvendelse af klassiske og moderne tilberedningsmetoder. • Anretning og præsentation med fokus på æstetik og funktionalitet. • Råvarekendskab, sæsonforståelse og bæredygtig ressourceanvendelse. • Egenkontrol, produktionshygiejne og fødevarer sikkerhed. • Beregning af portioner og tilpasning af opskrifter.		• Strukturere arbejdsprocesser hensigtsmæssigt og arbejde selvstændigt og ansvarligt. • Beregne portioner og tilpasse opskrifter til den konkrete opgave. • Anvende principper for egenkontrol, produktionshygiejne og fødevarer sikkerhed. Råvarer, metoder og produktion • Udvælge og anvende råvarer med fokus på kvalitet, sæson og bæredygtighed. • Begrunde valg af råvarer i forhold til det ønskede gastronomiske produkt. • Anvende relevante tilberedningsmetoder og køkkenfaglige håndværksteknikker. • Fremstille forretter, hovedretter og desserter med fokus på kvalitet og håndværksmæssig udførelse. • Skabe sammenhæng mellem råvarevalg, metodevalg og det færdige produkt. Sensorik, kvalitet og præsentation • Anvende viden om sensorik i vurderingen af gastronomiske produkter. • Vurdere og justere produkter ud fra smag, konsistens, aroma, tekstur og udseende.
--	--	--	--

	• Sensorisk vurdering af kvalitet, smag, konsistens og præsentation. • Faglige drøftelser, refleksioner og samarbejde om opgaveløsning. • Arbejde med sammenhængen mellem råvarevalg, metodevalg og det færdige gastronomiske produkt. Undervisningen veksler løbende mellem teoretiske gennemgange og praktisk anvendelse, så lærlingen opnår erfaring med at anvende faglige metoder, teknikker og teorier i løsning af gastronomiske kerneopgaver. Evaluerings og formidling Lærlingen arbejder løbende med evaluering af egne og andres produkter gennem smagninger, faglig dialog, refleksion samt feedback og feedforward. Der lægges vægt på lærlingens evne til at vurdere kvaliteten af gastronomiske produkter og anvende evalueringerne i det videre arbejde. Som en del af forløbet gennemfører lærlingen mundtlige fremlæggelser, præsentationer og faglige redegørelser, hvor der formidles overvejelser om råvarevalg, tilberedningsmetoder, smagssammensætninger, anretning, bæredygtighed		• Anrette og præsentere produkter med fokus på æstetik, funktionalitet og gæsteoplevelse. • Arbejde systematisk med kvalitetsvurdering og kvalitetsforbedring. Teoretisk forståelse og refleksion • Anvende faglig teori i løsning af gastronomiske kerneopgaver. • Deltage aktivt i faglige oplæg, dialoger, diskussioner og gruppearbejde. • Reflektere over sammenhængen mellem teori og praksis. • Begrunde faglige valg og arbejdsprocesser med relevant faglig viden. Evaluerings og samarbejde • Indgå aktivt i faglige evalueringer, smagninger og refleksionsprocesser. • Modtage og anvende feedback og feedforward i udviklingen af egne produkter. • Bidrage konstruktivt til samarbejde og faglig sparring med andre lærlinge. • Vurdere egne og andres produkter på et fagligt grundlag. Formidling og fremlæggelse • Formidle faglige overvejelser ved mundtlige fremlæggelser og præsentationer.
--	---	--	---

	og arbejdsprocesser. Der lægges vægt på anvendelse af faglig terminologi samt evnen til at dokumentere, begrunde og formidle egne faglige valg. Gennem forløbet styrker lærlingen sine kompetencer i at planlægge, gennemføre, evaluere og formidle gastronomiske arbejdsopgaver i overensstemmelse med uddannelsens kerneopgaver.		- Anvende relevant gastronomisk fagsprog og faglige begreber. - Dokumentere og begrunde valg af råvarer, tilberedningsmetoder, smagssammensætning er og anretning. - Redegøre for arbejdsprocesser, resultater og læringsudbytte. Samlet vurdering Den samlede bedømmelse bygger på lærlingens studieaktivitet samt evne til at planlægge, gennemføre, evaluere og formidle gastronomiske arbejdsopgaver i overensstemmelse med uddannelsens kerneopgaver. Der lægges vægt på faglig kvalitet, håndværksmæssig udførelse, anvendelse af teori i praksis, samarbejde, refleksion over arbejdsprocesser samt lærlingens mundtlige og faglige formidling. Samt lærlingens studieaktivitet jf. skoles ordensreglement

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 præstation (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 2 Smb/Cat

Den fremragende præstation (12) – uvæsentlige mangler:
• Læringsens praktiske færdigheder lever fuldt ud op til gældende faglige standarder. Enkeltstående uvæsentlige faglige mangler accepteres, hvis læringsen selv kan påpege fejlene
• Læringsen 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 præstation (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 2 Smb/Cat

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
17684, Naturfag i Produktion, 1 uge.	Der arbejdes med naturfaglige problemstillinger i relation til gastronomisk produktion med fokus på forståelsen af de fysiske, kemiske og biologiske processer, der finder sted under tilberedning,	4. Eleven kan forklare og anvende de fysiske og kemiske processer, der foregår i forbindelse med forskellige produktionsformer.	læringsen bedømmes på sin evne til at anvende naturfaglig viden i forbindelse med gastronomiske arbejdsopgaver og på forståelsen af de fysiske, kemiske og biologiske processer,

	fermentering og forarbejdning af fødevarer. Undervisningen tager udgangspunkt i praktiske øvelser, eksperimenterende arbejde og faglige refleksioner over råvarers køkkentekniske egenskaber. lærlingen arbejder med emner som fermentering, mikroorganismers betydning i fødevareproduktion, ostefremstilling, tempehproduktion, mælkesyrefermentering af grøntsager, sensorik samt makronæringsstofferne funktion og anvendelse i gastronomiske produkter. Der arbejdes desuden med faktorer som temperatur, pH, tid, saltkoncentration og andre parametre, der påvirker produktets kvalitet, sikkerhed og sensoriske egenskaber. Gennem forsøg med fx osmose, forskellige typer af sukker i is, enzymer i kød og undersøgelser opnår lærlingens forståelse for sammenhængen mellem naturvidenskabelig teori og praktisk anvendelse i køkkenet samt indsigt i,	5. Eleven kan forklare og anvende råvarers køkkentekniske egenskaber til at løse faglige problemstillinger. 6. Eleven kan forklare og arbejde eksperimentelt med råvarers køkkentekniske egenskaber og næringsstoffer ud fra en naturfaglig tankegang.	der indgår i fødevareproduktion. Der lægges vægt på lærlingen: 7. faglige forståelse og anvendelse af naturfaglige begreber 8. evne til at planlægge, gennemføre og dokumentere forsøg og undersøgelser 9. anvendelse af relevante metoder, målinger og observationer 10. refleksion over resultater og sammenhæng mellem teori og praksis 11. kvaliteten af den mundtlige og skriftlige dokumentation 12. engagement, samarbejde og selvstændighed i de praktiske og teoretiske aktiviteter Bedømmelsen baseres på en samlet vurdering af lærlingen deltagelse, arbejdsindsats, dokumentation og faglige præstationer gennem undervisningsforløbet.
--	---	--	--

	hvordan naturfaglig viden kan anvendes til problemløsning, produktudvikling og kvalitetsforbedring		Der gives vejledning forud for de enkelte aktiviteter og løbende feedback under og efter undervisningen. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens forståelse og anvendelse af naturfaglige metoder, eksperimentelt arbejde samt evnen til at koble teori og praksis i gastronomisk produktion. Der gives feedback på planlægning, gennemførelse og dokumentation af forsøg samt på lærlingens faglige refleksioner og konklusioner.
--	---	--	--

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
23067: Køkkenproduktion, avanceret, 2,5 uge.	Der arbejdes indgående med grundlæggende og avancerede tilberedningsmetoder gennem både eksemplariske, bundne og kreative opgaver. Undervisningen tager udgangspunkt i sæsonaktuelle råvarer, klassiske gastronomiske	1: Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse. 2: Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder. 3: Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet	Lærlingen bedømmes på baggrund af sin evne til at planlægge, gennemføre, vurdere og udvikle gastronomiske arbejdsopgaver, på avanceret niveau. Der lægges vægt på lærlingens: • forståelse af og anvendelse af grundlæggende og

	principper samt faglige standarder beskrevet i <i>Gastronombogen</i>. lærlingen arbejder med fremstilling af retter, hvor flere forskellige grundtilberedningsmetoder kombineres og anvendes i praksis. Der lægges vægt på forståelse for råvarernes egenskaber, tilberedningsmetoder og betydning for det færdige produkt samt sammenhængen mellem metodevalg, kvalitet og sensoriske egenskaber. Undervisningen omfatter anretning af retter og menuer til både tallerken- og fadservering med fokus på æstetik, portionsstørrelser og gæsteoplevelser. Der arbejdes desuden med sensorisk vurdering, smagsudvikling og smagsjustering, så eleven opnår kompetencer til selvstændigt at vurdere og forbedre gastronomiske produkter. lærlingen arbejder med tilberedning af	og foretage smagsjusteringer. 4: Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering. 5: Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønske om special kost. 6: Eleven kan vælge og anvende almindeligt og avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter. 7: Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser. 8: Eleven kan forslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave. 9: Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarehygiejne og egenkontrol. 10: Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt. ved anvendelse af teknologisk udstyr. 11: Eleven kan producere ressourcebevidst. 12: Eleven kan indarbejde principper om	avancerede tilberedningsmetoder • evne til at fremstille klassiske og moderne retter med høj faglig kvalitet • evne til at kombinere flere tilberedningsmetoder i samme ret eller menu • forståelse for råvarernes egenskaber og anvendelsesmuligheder • evne til at foretage sensoriske vurderinger og smagsjusteringer • evne til at anrette retter og menuer professionelt til forskellige serveringsformer • evne til at tilberede retter tilpasset forskellige gæsters behov, herunder specialkost • anvendelse af relevante maskiner, redskaber og produktionsudstyr • forståelse for valg og udvikling af hensigtsmæssige arbejdsmetoder • evne til at bidrage til planlægning og udvikling af gastronomisk produktion
--	---	--	--

	retter til forskellige gæstegrupper, herunder enkle former for specialkost, og opnår forståelse for, hvordan gæsters ønsker og behov kan indarbejdes i den gastronomiske produktion. Der arbejdes med anvendelse af almindeligt og avanceret køkkenudstyr samt valg af relevante arbejdsmetoder til forskellige produktionsformer. Gennem dialog, refleksion og praktiske øvelser udvikler eleven forståelse for sammenhængen mellem arbejdsmetoder, produktionsformer og kvalitet samt evnen til at foreslå alternative løsninger på køkkenfaglige problemstillinger. Undervisningen omfatter planlægning og gennemførelse af gastronomisk produktion med fokus på ressourcebevidsthed, bæredygtighed og reduktion af madspild. Der	bæredygtighed og økologi i en given produktion. 13: Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt	• forståelse for bæredygtighed, økologi og ressourcebevidst produktion • fokus på reduktion af madspild og optimal råvareudnyttelse • efterlevelse af regler for fødevarer sikkerhed, egenkontrol og hygiejne • anvendelse af korrekte og sikre arbejdsmetoder med fokus på arbejdsmiljø og ergonomi • engagement, ansvarlighed, samarbejdsevne og selvstændighed Bedømmelsen sker på baggrund af det daglige arbejde, kvaliteten af de fremstillede produkter, elevens faglige refleksioner samt evnen til at omsætte teori til praktisk gastronomisk håndværk. Ved afslutningen af hovedforløbet gives en standpunktskarakter på baggrund af en samlet vurdering af lærlingens faglige udvikling og præstationer gennem forløbet. Der gives vejledning før opgavernes påbegyndelse samt løbende feedback
--	---	--	---

	arbejdes med helhedsudnyttelse af råvarer, affaldssortering, økologiske principper og bevidste valg af råvarer og arbejdsmetoder, som understøtter en bæredygtig produktion. Der lægges samtidig vægt på fødevarer sikkerhed, egenkontrol, hygiejne, arbejdsmiljø og ergonomi, således at eleven kan arbejde sikkert, ansvarligt og i overensstemmelse med branchens krav og gældende lovgivning. Undervisningen tager udgangspunkt i fagets læremidler, herunder <i>Gastronombogen</i>, lærlingens egne noter samt erfaringer og refleksioner fra uddannelsens øvrige læringsaktiviteter		under og efter undervisningsaktiviteterne. Feedbacken tager udgangspunkt i lærlingens anvendelse af tilberedningsmetoder, råvarehåndtering, køkkentekniske processer samt brug af håndværktøj, maskiner og produktionsudstyr. Der gives desuden feedback på kvaliteten af de fremstillede produkter med fokus på smag, konsistens, struktur, tilberedningsgrad, anretning og sensoriske egenskaber. Der lægges vægt på lærlingens evne til at begrunde valg af råvarer, teknikker og arbejdsmetoder samt på lærlingens refleksion over alternative løsninger og udviklingsmuligheder i produktionen. Feedbacken omfatter ligeledes lærlingens arbejde med bæredygtighed, ressourceudnyttelse, reduktion af madspild, hygiejne, egenkontrol, ergonomi og arbejdssikkerhed. Ved opgaver, der omfatter kalkulationer eller andre skriftlige produkter, gives der desuden skriftlig feedback på det faglige
--	--	--	---

			indhold og dokumentationen. Feedbackformen varierer afhængigt af aktivitetens karakter og kan foregå individuelt, i grupper eller som fælles evaluering i plenum. Hovedfokus er på lærlingens faglige udvikling, håndværksmæssige færdigheder og evne til at arbejde professionelt i gastronomiske produktionsmiljøer.
--	--	--	--

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
17987, Kalkulation, 1 uge	lærlingen arbejder med kalkulation af opskrifter, råvareforbrug og ressourceforbrug med henblik på at udvikle forståelse for økonomiske sammenhænge og rentabel virksomhedsdrift. Undervisningen omfatter beregning af svindprocenter, omregningstal, kostpriser, salgspriser, dækningsbidrag, dækningsgrad og moms samt anvendelse af branchefaglige kalkulationsmetoder.	8. Eleven kan kalkulere opskrifter, råvareforbrug og ressourceforbrug. 9. Eleven kan anvende begreber om svindprocent og omregningstal til at fastsætte priser og omregne opskrifter. 10. Eleven kan forklare sammenhæng mellem kalkulation og rentabel virksomhedsdrift.	Bedømmelsen sker på baggrund af lærlingens faglige kompetencer, arbejdsindsats og læringsudbytte. Der lægges vægt på elevens evne til at udføre korrekte kalkulationer og beregninger samt forståelse for sammenhængen mellem råvareforbrug, ressourceforbrug og virksomhedens økonomi. Derudover vurderes elevens anvendelse af digitale værktøjer, informationssøgning samt

	Der arbejdes desuden med anvendelse af digitale teknologier og værktøjer til kalkulation, informationssøgning, dokumentation og kommunikation. Endvidere indgår refleksion over professionel digital adfærd, herunder anvendelse af sociale medier i en erhvervsmæssig kontekst. Undervisningen tager udgangspunkt i fagets undervisningsmaterialer, digitale værktøjer samt elevens egne erfaringer og noter.	11. Eleven kan anvende digitale teknologier til at udføre branchefaglige kalkulationer og beregninger. 12. Eleven har viden om, hvordan teknologiske hjælpemidler og udstyr anvendes i forskellige produktionsformer. 13. Eleven kan anvende online søgefunktioner. 14. Eleven kan forklare hvordan man sikrer god digital adfærd på de sociale medier.	forståelse for professionel digital adfærd. Ved forløbets afslutning tildeles en standpunktskarakter på baggrund af en helhedsvurdering af elevens præstationer og faglige udvikling gennem hovedforløbet. Der gives vejledning forud for opgavernes påbegyndelse, og der arbejdes løbende med feedback under og efter undervisningsaktiviteterne. Feedbacken gives mundtligt og skriftligt med fokus på elevens beregningsmetoder, anvendelse af kalkulationsprincipper, forståelse for økonomiske sammenhænge samt brug af digitale værktøjer. Der gives endvidere feedback på lærlingens informationssøgning, dokumentation og refleksion over digital adfærd og professionel kommunikation. Feedbackformen varierer afhængigt af opgavens karakter og kan foregå individuelt, i grupper eller som fælles evaluering i plenum.
--	---	---	---

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
Valgfag: 18209, Danske egnsretter, 1 uge, Avanceret	Undervisningen i valgfri specialefag gennemføres som et projektorienteret forløb med fokus på faglig fordybelse og selvstændigt arbejde inden for det valgte specialefag. Forløbet tilrettelægges således, at lærlingene kan arbejde undersøgende, praktisk og reflektivt med alle fagets kompetenceområder og målpinde. Arbejdet kan omfatte teoretiske undersøgelser, praktiske afprøvninger, produktudvikling, analyse, dokumentation og formidling. Formålet er at styrke lærlingenes faglige indsigt, udvikle deres evne til at koble teori og praksis samt understøtte deres forståelse af specialefagets betydning i den gastronomiske profession. Projektforløbet afsluttes med en fælles præsentation, i form af en messe, hvor eleverne formidler deres arbejde, erfaringer og resultater for inviterede gæster.	1 Eleven kan anvende traditionelle tilberednings- og konserveringsformer i fremstilling af autentiske egnsretter, herunder efterleve gældende krav til fødevarer sikkerhed. 2 Eleven kan tilføre originalitet og formidle kulturhistorie ved tilberedning, anretning og præsentation af danske egnsretter med henblik på at bevare retternes særkende.	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens arbejde med et projektorienteret forløb inden for et valgfrit specialefag. Forløbet skal demonstrere lærlingens evne til at arbejde selvstændigt og fordybende med specialefagets målpinde, kompetenceområder og relevans for gastronomifagets kerneopgaver. Bedømmelsen sker på baggrund af lærlingens samlede præstation, herunder: • planlægning og gennemførelse af projektforløbet, • anvendelse af fagets målpinde og kompetenceområder, • kobling mellem teori og praksis, • dokumentation af arbejdsprocesser og resultater, • faglig refleksion over valg, metoder og resultater, • formidling af faglig viden gennem skriftlige og mundtlige præsentationer. I bedømmelsen indgår lærlingens deltagelse i både teoretiske og praktiske aktiviteter, som kan omfatte: • informationssøgning og faglige undersøgelser, • analyse og bearbejdning af faglige problemstillinger,

	Præsentationen kan suppleres med et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold og de valgte faglige mål. Udover messen skal lærlingene også lave en fremlæggelse for holdet, hvor de går lidt mere i dybden, og her har de også mulighed for at komme lidt mere igennem de målpinde som de måske ikke vælger at præsentere ved messen. Fremlæggelsen indeholder: • en kort præsentation af det valgte specialefag, • en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der har været i fokus, • en redegørelse for det gennemførte arbejde og de anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til den fremtidige anvendelse af den opnåede viden og		• praktiske afprøvninger og produktudvikling, • dokumentationsarbejde, • formidling af resultater og erfaringer. Projektet afsluttes med en messepræsentation, hvor lærlingen formidler projektets indhold, arbejdsproces og resultater. Præsentationen gennemføres først for gastronomlærlinge på et lavere uddannelsesniveau og efterfølgende for underviseren. Præsentationen kan understøttes af et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold, de valgte målpinde og gastronomfagets kerneopgaver. Den mundtlige fremlæggelse for holdet indgår også som en del af bedømmelsesgrundlaget og skal som minimum indeholde: • en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der er arbejdet med, • en redegørelse for de gennemførte aktiviteter og anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til lærlingens fremtidige virke inden for gastronomfaget. Ved bedømmelsen lægges der vægt på lærlingens evne til at anvende faglige kompetencer i relation til gastronomfagets kerneopgaver, dokumentere og begrunde faglige valg samt
--	---	--	--

	erfaring i gastronomfaget. Forløbet understøtter lærlingens udvikling af faglige, metodiske og formidlingsmæssige kompetencer samt evnen til at arbejde selvstændigt med problemstillinger inden for gastronomiens fagområder.		formidle faglig viden og erfaringer på en reflekteret og målrettet måde.
--	--	--	---

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
Valgfag: 18207, Brød og madbrød, 1 uge, Begynder	Undervisningen i valgfri specialefag gennemføres som et projektorienteret forløb med fokus på faglig fordybelse og selvstændigt arbejde inden for det valgte specialefag. Forløbet tilrettelægges således, at lærlingene kan arbejde undersøgende, praktisk og reflektivt med alle fagets kompetenceområder og målpinde. Arbejdet kan omfatte teoretiske undersøgelser, praktiske afprøvninger, produktudvikling, analyse, dokumentation og formidling. Formålet er at styrke lærlingenes faglige indsigt, udvikle deres evne til at	1 Eleven kan fremstille forskellige dejtyper til bagning af brødtypeper med og uden kostfibre og fuldkorn 2 Eleven kan fremstille forskellige brødtypeper under hensyntagen til den ernæringsmæssige kvalitet og sensorik. 3 Eleven kan fremstille forskellige typer af madbrød med anvendelse af forskellige hæve- og bagemetoder. 4 Eleven kan efterleve principper for fødevarer sikkerhed inden for arbejdsområdet.	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens arbejde med et projektorienteret forløb inden for et valgfrit specialefag. Forløbet skal demonstrere lærlingens evne til at arbejde selvstændigt og fordybende med specialefagets målpinde, kompetenceområder og relevans for gastronomfagets kerneopgaver. Bedømmelsen sker på baggrund af lærlingens samlede præstation, herunder: • planlægning og gennemførelse af projektforløbet, • anvendelse af fagets målpinde og kompetenceområder, • kobling mellem teori og praksis, • dokumentation af arbejdsprocesser og resultater,

	koble teori og praksis samt understøtte deres forståelse af specialefagets betydning i den gastronomiske profession. Projektforløbet afsluttes med en fælles præsentation, i form af en messe, hvor eleverne formidler deres arbejde, erfaringer og resultater for inviterede gæster. Præsentationen kan suppleres med et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold og de valgte faglige mål. Udover messen skal lærlingene også lave en fremlæggelse for holdet, hvor de går lidt mere i dybden, og her har de også mulighed for at komme lidt mere igennem de målpinde som de måske ikke vælger at præsentere ved messen. Fremlæggelsen indeholder: • en kort præsentation af det valgte specialefag, • en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der har været i fokus,		• faglig refleksion over valg, metoder og resultater, • formidling af faglig viden gennem skriftlige og mundtlige præsentationer. I bedømmelsen indgår lærlingens deltagelse i både teoretiske og praktiske aktiviteter, som kan omfatte: • informationssøgning og faglige undersøgelser, • analyse og bearbejdning af faglige problemstillinger, • praktiske afprøvninger og produktudvikling, • dokumentationsarbejde, • formidling af resultater og erfaringer. Projektet afsluttes med en messepræsentation, hvor lærlingen formidler projektets indhold, arbejdsproces og resultater. Præsentationen gennemføres først for gastronomlærlinge på et lavere uddannelsesniveau og efterfølgende for underviseren. Præsentationen kan understøttes af et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold, de valgte målpinde og gastronomfagets kerneopgaver. Den mundtlige fremlæggelse for holdet indgår også som en del af bedømmelsesgrundlaget og skal som minimum indeholde: • en beskrivelse af de målpinde og
--	---	--	--

	• en redegørelse for det gennemførte arbejde og de anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til den fremtidige anvendelse af den opnåede viden og erfaring i gastronomfaget. Forløbet understøtter lærlingens udvikling af faglige, metodiske og formidlingsmæssige kompetencer samt evnen til at arbejde selvstændigt med problemstillinger inden for gastronomiens fagområder.		kompetenceområder, der er arbejdet med, • en redegørelse for de gennemførte aktiviteter og anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til lærlingens fremtidige virke inden for gastronomfaget. Ved bedømmelsen lægges der vægt på lærlingens evne til at anvende faglige kompetencer i relation til gastronomfagets kerneopgaver, dokumentere og begrunde faglige valg samt formidle faglig viden og erfaringer på en reflekteret og målrettet måde.
--	--	--	--

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
Valgfag: 18227, Det bæredygtige køkken, 1 uge, rutineret	Undervisningen i valgfri specialefag gennemføres som et projektorienteret forløb med fokus på faglig fordybelse og selvstændigt arbejde inden for det valgte specialefag. Forløbet tilrettelægges således, at lærlingene kan arbejde undersøgende, praktisk og reflektivt med	1 Eleven kan ud fra viden om råvarer udvikle og fremstille bæredygtig mad baseret på hensyntagen til sæson, miljø- og klimabelastning. 2 Eleven kan forklare forskellige mærkningsregler, der giver oplysning	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens arbejde med et projektorienteret forløb inden for et valgfrit specialefag. Forløbet skal demonstrere lærlingens evne til at arbejde selvstændigt og fordybende med specialefagets målpinde, kompetenceområder og relevans for gastronomfagets kerneopgaver.

	alle fagets kompetenceområder og målpinde. Arbejdet kan omfatte teoretiske undersøgelser, praktiske afprøvninger, produktudvikling, analyse, dokumentation og formidling. Formålet er at styrke lærlingenes faglige indsigt, udvikle deres evne til at koble teori og praksis samt understøtte deres forståelse af specialefagets betydning i den gastronomiske profession. Projektforløbet afsluttes med en fælles præsentation, i form af en messe, hvor eleverne formidler deres arbejde, erfaringer og resultater for inviterede gæster. Præsentationen kan suppleres med et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold og de valgte faglige mål. Udover messen skal lærlingene også lave en fremlæggelse for holdet, hvor de går lidt mere i dybden, og her har de også mulighed for at komme lidt	om fødevarers bæredygtighed. 3 Eleven kan vurdere forskellen mellem økologiske råvarer og konventionelt dyrkede råvarer. 4 Eleven kan vælge og anvende råvarer med kreativitet for at sikre en bæredygtig produktion. 5 Eleven kan anvende viden om økonomisk bæredygtighed, potentielle kundegrupper og udvikle koncepter for bæredygtig mad	Bedømmelsen sker på baggrund af lærlingens samlede præstation, herunder: • planlægning og gennemførelse af projektforløbet, • anvendelse af fagets målpinde og kompetenceområder, • kobling mellem teori og praksis, • dokumentation af arbejdsprocesser og resultater, • faglig refleksion over valg, metoder og resultater, • formidling af faglig viden gennem skriftlige og mundtlige præsentationer. I bedømmelsen indgår lærlingens deltagelse i både teoretiske og praktiske aktiviteter, som kan omfatte: • informationssøgning og faglige undersøgelser, • analyse og bearbejdning af faglige problemstillinger, • praktiske afprøvninger og produktudvikling, • dokumentationsarbejde, • formidling af resultater og erfaringer. Projektet afsluttes med en messepræsentation, hvor lærlingen formidler projektets indhold, arbejdsproces og resultater. Præsentationen gennemføres først for gastronomilærlinge på et lavere uddannelsesniveau og efterfølgende for underviseren. Præsentationen kan understøttes af et
--	--	---	--

	mere igennem de målpinde som de måske ikke vælger at præsentere ved messen. Fremlæggelsen indeholder: • en kort præsentation af det valgte specialefag, • en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der har været i fokus, • en redegørelse for det gennemførte arbejde og de anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til den fremtidige anvendelse af den opnåede viden og erfaring i gastronomfaget. Forløbet understøtter lærlingens udvikling af faglige, metodiske og formidlingsmæssige kompetencer samt evnen til at arbejde selvstændigt med problemstillinger inden for gastronomiens fagområder.		gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold, de valgte målpinde og gastronomfagets kerneopgaver. Den mundtlige fremlæggelse for holdet indgår også som en del af bedømmelsesgrundlaget og skal som minimum indeholde: • en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der er arbejdet med, • en redegørelse for de gennemførte aktiviteter og anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til lærlingens fremtidige virke inden for gastronomfaget. Ved bedømmelsen lægges der vægt på lærlingens evne til at anvende faglige kompetencer i relation til gastronomfagets kerneopgaver, dokumentere og begrunde faglige valg samt formidle faglig viden og erfaringer på en reflekteret og målrettet måde.
--	---	--	---

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
Valgfag: 20716, Gastronomisk innovation, 1 uge, Rutineret	Undervisningen i valgfri specialefag gennemføres som et projektorienteret forløb med fokus på faglig fordybelse og selvstændigt arbejde inden for det valgte specialefag. Forløbet tilrettelægges således, at lærlingene kan arbejde undersøgende, praktisk og refleksiøst med alle fagets kompetenceområder og målpinde. Arbejdet kan omfatte teoretiske undersøgelser, praktiske afprøvninger, produktudvikling, analyse, dokumentation og formidling. Formålet er at styrke lærlingenes faglige indsigt, udvikle deres evne til at koble teori og praksis samt understøtte deres forståelse af specialefagets betydning i den gastronomiske profession. Projektforløbet afsluttes med en fælles præsentation, i form af en messe, hvor eleverne formidler deres arbejde, erfaringer og resultater for inviterede gæster.	1 Eleven kan anvende viden om innovation til at udvikle nye ideer 2 Eleven kan løse specifikke faglige problemstillinger på en gastronomisk innovativ måde 3 Eleven kan forfine og bedømme sensoriske smagsoplevelser	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens arbejde med et projektorienteret forløb inden for et valgfrit specialefag. Forløbet skal demonstrere lærlingens evne til at arbejde selvstændigt og fordybende med specialefagets målpinde, kompetenceområder og relevans for gastronomfagets kerneopgaver. Bedømmelsen sker på baggrund af lærlingens samlede præstation, herunder: • planlægning og gennemførelse af projektforløbet, • anvendelse af fagets målpinde og kompetenceområder, • kobling mellem teori og praksis, • dokumentation af arbejdsprocesser og resultater, • faglig refleksion over valg, metoder og resultater, • formidling af faglig viden gennem skriftlige og mundtlige præsentationer. I bedømmelsen indgår lærlingens deltagelse i både teoretiske og praktiske aktiviteter, som kan omfatte: • informationssøgning og faglige undersøgelser, • analyse og bearbejdning af faglige problemstillinger,

	Præsentationen kan suppleres med et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold og de valgte faglige mål. Udover messen skal lærlingene også lave en fremlæggelse for holdet, hvor de går lidt mere i dybden, og her har de også mulighed for at komme lidt mere igennem de målpinde som de måske ikke vælger at præsentere ved messen. Fremlæggelsen indeholder: • en kort præsentation af det valgte specialefag, • en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der har været i fokus, • en redegørelse for det gennemførte arbejde og de anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til den fremtidige anvendelse af den opnåede viden og		• praktiske afprøvninger og produktudvikling, • dokumentationsarbejde, • formidling af resultater og erfaringer. Projektet afsluttes med en messepræsentation, hvor lærlingen formidler projektets indhold, arbejdsproces og resultater. Præsentationen gennemføres først for gastronomlærlinge på et lavere uddannelsesniveau og efterfølgende for underviseren. Præsentationen kan understøttes af et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold, de valgte målpinde og gastronomfagets kerneopgaver. Den mundtlige fremlæggelse for holdet indgår også som en del af bedømmelsesgrundlaget og skal som minimum indeholde: • en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der er arbejdet med, • en redegørelse for de gennemførte aktiviteter og anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til lærlingens fremtidige virke inden for gastronomfaget. Ved bedømmelsen lægges der vægt på lærlingens evne til at anvende faglige kompetencer i relation til gastronomfagets kerneopgaver, dokumentere og begrunde faglige valg samt
--	---	--	--

	erfaring i gastronomfaget. Forløbet understøtter lærlingens udvikling af faglige, metodiske og formidlingsmæssige kompetencer samt evnen til at arbejde selvstændigt med problemstillinger inden for gastronomiens fagområder.		formidle faglig viden og erfaringer på en reflekteret og målrettet måde.
--	--	--	---

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
Valgfag: 20714, Kreativ Anretning, 1 uge	Undervisningen i valgfri specialefag gennemføres som et projektorienteret forløb med fokus på faglig fordybelse og selvstændigt arbejde inden for det valgte specialefag. Forløbet tilrettelægges således, at lærlingene kan arbejde undersøgende, praktisk og reflektivt med alle fagets kompetenceområder og målpinde. Arbejdet kan omfatte teoretiske undersøgelser, praktiske afprøvninger, produktudvikling, analyse, dokumentation og formidling.	1 Eleven kan foretage kreativ anretning, der understøtter gæstens gastronomiske oplevelse. 2 Eleven kan anvende forskellige anretningsteknikker 3 Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol 4 Eleven kan vurdere værdien af anretning ud fra farvekombination, duft, udseende, appetitvækker og/eller salgsparemeter	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens arbejde med et projektorienteret forløb inden for et valgfrit specialefag. Forløbet skal demonstrere lærlingens evne til at arbejde selvstændigt og fordybende med specialefagets målpinde, kompetenceområder og relevans for gastronomfagets kerneopgaver. Bedømmelsen sker på baggrund af lærlingens samlede præstation, herunder: • planlægning og gennemførelse af projektforløbet, • anvendelse af fagets målpinde og kompetenceområder, • kobling mellem teori og praksis, • dokumentation af arbejdsprocesser og resultater,

	Formålet er at styrke lærlingenes faglige indsigt, udvikle deres evne til at koble teori og praksis samt understøtte deres forståelse af specialefagets betydning i den gastronomiske profession. Projektforløbet afsluttes med en fælles præsentation, i form af en messe, hvor eleverne formidler deres arbejde, erfaringer og resultater for inviterede gæster. Præsentationen kan suppleres med et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold og de valgte faglige mål. Udover messen skal lærlingene også lave en fremlæggelse for holdet, hvor de går lidt mere i dybden, og her har de også mulighed for at komme lidt mere igennem de målpinde som de måske ikke vælger at præsentere ved messen. Fremlæggelsen indeholder: • en kort præsentation af det valgte specialefag,		• faglig refleksion over valg, metoder og resultater, • formidling af faglig viden gennem skriftlige og mundtlige præsentationer. I bedømmelsen indgår lærlingens deltagelse i både teoretiske og praktiske aktiviteter, som kan omfatte: • informationssøgning og faglige undersøgelser, • analyse og bearbejdning af faglige problemstillinger, • praktiske afprøvninger og produktudvikling, • dokumentationsarbejde, • formidling af resultater og erfaringer. Projektet afsluttes med en messepræsentation, hvor lærlingen formidler projektets indhold, arbejdsproces og resultater. Præsentationen gennemføres først for gastronomlærlinge på et lavere uddannelsesniveau og efterfølgende for underviseren. Præsentationen kan understøttes af et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold, de valgte målpinde og gastronomfagets kerneopgaver. Den mundtlige fremlæggelse for holdet indgår også som en del af bedømmelsesgrundlaget og skal som minimum indeholde: • en beskrivelse af de målpinde og
--	--	--	--

	• en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der har været i fokus, • en redegørelse for det gennemførte arbejde og de anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til den fremtidige anvendelse af den opnåede viden og erfaring i gastronomfaget. Forløbet understøtter lærlingens udvikling af faglige, metodiske og formidlingsmæssige kompetencer samt evnen til at arbejde selvstændigt med problemstillinger inden for gastronomiens fagområder.		kompetenceområder, der er arbejdet med, • en redegørelse for de gennemførte aktiviteter og anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til lærlingens fremtidige virke inden for gastronomfaget. Ved bedømmelsen lægges der vægt på lærlingens evne til at anvende faglige kompetencer i relation til gastronomfagets kerneopgaver, dokumentere og begrunde faglige valg samt formidle faglig viden og erfaringer på en reflekteret og målrettet måde.
--	--	--	--

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
Valgfag: 20719, Mad til vegetarer og veganere, i uge	Undervisningen i valgfri specialefag gennemføres som et projektorienteret forløb med fokus på faglig fordybelse og selvstændigt arbejde inden for det valgte specialefag.	1 Eleven kan forklare forskellen på en veganer og en vegetar 2 Eleven kan ud fra viden om vegetariske	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens arbejde med et projektorienteret forløb inden for et valgfrit specialefag. Forløbet skal demonstrere lærlingens evne til at arbejde selvstændigt og fordybende

	Forløbet tilrettelægges således, at lærlingene kan arbejde undersøgende, praktisk og reflektivt med alle fagets kompetenceområder og målpinde. Arbejdet kan omfatte teoretiske undersøgelser, praktiske afprøvninger, produktudvikling, analyse, dokumentation og formidling. Formålet er at styrke lærlingenes faglige indsigt, udvikle deres evne til at koble teori og praksis samt understøtte deres forståelse af specialefagets betydning i den gastronomiske profession. Projektforløbet afsluttes med en fælles præsentation, i form af en messe, hvor eleverne formidler deres arbejde, erfaringer og resultater for inviterede gæster. Præsentationen kan suppleres med et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold og de valgte faglige mål. Udover messen skal lærlingene også lave en	kostformer planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere 3 Eleven kan ud fra viden om råvarer tilberede frugt, grøntsager og bælgrugter til forskellige former for varme og kolde retter 4 Eleven kan anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så gæsterne får en sensorisk oplevelse	med specialefagets målpinde, kompetenceområder og relevans for gastronomifagets kerneopgaver. Bedømmelsen sker på baggrund af lærlingens samlede præstation, herunder: • planlægning og gennemførelse af projektforløbet, • anvendelse af fagets målpinde og kompetenceområder, • kobling mellem teori og praksis, • dokumentation af arbejdsprocesser og resultater, • faglig refleksion over valg, metoder og resultater, • formidling af faglig viden gennem skriftlige og mundtlige præsentationer. I bedømmelsen indgår lærlingens deltagelse i både teoretiske og praktiske aktiviteter, som kan omfatte: • informationssøgning og faglige undersøgelser, • analyse og bearbejdning af faglige problemstillinger, • praktiske afprøvninger og produktudvikling, • dokumentationsarbejde, • formidling af resultater og erfaringer. Projektet afsluttes med en messepræsentation, hvor lærlingen formidler projektets indhold, arbejdsproces og resultater. Præsentationen gennemføres først for gastronomlæringer på et lavere
--	---	---	---

	fremlæggelse for holdet, hvor de går lidt mere i dybden, og her har de også mulighed for at komme lidt mere igennem de målpinde som de måske ikke vælger at præsentere ved messen. Fremlæggelsen indeholder: • en kort præsentation af det valgte specialefag, • en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der har været i fokus, • en redegørelse for det gennemførte arbejde og de anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til den fremtidige anvendelse af den opnåede viden og erfaring i gastronomfaget. Forløbet understøtter lærlingens udvikling af faglige, metodiske og formidlingsmæssige kompetencer samt evnen til at arbejde selvstændigt med problemstillinger inden for gastronomiens fagområder.		uddannelsesniveau og efterfølgende for underviseren. Præsentationen kan understøttes af et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold, de valgte målpinde og gastronomfagets kerneopgaver. Den mundtlige fremlæggelse for holdet indgår også som en del af bedømmelsesgrundlaget og skal som minimum indeholde: • en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der er arbejdet med, • en redegørelse for de gennemførte aktiviteter og anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til lærlingens fremtidige virke inden for gastronomfaget. Ved bedømmelsen lægges der vægt på lærlingens evne til at anvende faglige kompetencer i relation til gastronomfagets kerneopgaver, dokumentere og begrunde faglige valg samt formidle faglig viden og erfaringer på en reflekteret og målrettet måde.
--	--	--	--

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
Gastronomisk kultur, 1,5 uge, Avanceret.	Undervisningen i valgfri specialefag gennemføres som et projektorienteret forløb med fokus på faglig fordybelse og selvstændigt arbejde inden for det valgte specialefag. Forløbet tilrettelægges således, at lærlingene kan arbejde undersøgende, praktisk og reflektivt med alle fagets kompetenceområder og målpinde. Arbejdet kan omfatte teoretiske undersøgelser, praktiske afprøvninger, produktudvikling, analyse, dokumentation og formidling. Formålet er at styrke lærlingenes faglige indsigt, udvikle deres evne til at koble teori og praksis samt understøtte deres forståelse af specialefagets betydning i den gastronomiske profession. Projektforløbet afsluttes med en fælles præsentation, i form af	6. Eleven kan ud fra viden om den historiske gastronomiske udvikling forklare og vurdere aktuelle trends og tendenser på den danske og internationale madscene. 7. Eleven kan sammensætte menuer ud fra klassisk gastronomi, der afspejler en balanceret og varieret anvendelse af råvarer i forhold til bæredygtighed, smag, anretning og salgsværdi. 8. Eleven kan forstå, anvende og forklare dansk fagsprog og franske fagudtryk. 9. Eleven kan anvende viden om værtskab og madkulturer til at gæsteforklare og betjene gæster samt bidrage til at gæsten får en god oplevelse. 10. Eleven kan forklare betydningen af	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens arbejde med et projektorienteret forløb inden for et valgfrit specialefag. Forløbet skal demonstrere lærlingens evne til at arbejde selvstændigt og fordybende med specialefagets målpinde, kompetenceområder og relevans for gastronomifagets kerneopgaver. Bedømmelsen sker på baggrund af lærlingens samlede præstation, herunder: • planlægning og gennemførelse af projektforløbet, • anvendelse af fagets målpinde og kompetenceområder, • kobling mellem teori og praksis, • dokumentation af arbejdsprocesser og resultater, • faglig refleksion over valg, metoder og resultater, • formidling af faglig viden gennem skriftlige og mundtlige præsentationer. I bedømmelsen indgår lærlingens deltagelse i både teoretiske og praktiske

	en messe, hvor eleverne formidler deres arbejde, erfaringer og resultater for inviterede gæster. Præsentationen kan suppleres med et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold og de valgte faglige mål. Udover messen skal lærlingene også lave en fremlæggelse for holdet, hvor de går lidt mere i dybden, og her har de også mulighed for at komme lidt mere igennem de målpinde som de måske ikke vælger at præsentere ved messen. Fremlæggelsen indeholder: • en kort præsentation af det valgte specialefag, • en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der har været i fokus, • en redegørelse for det gennemførte	virksomhedens image i relation til kundesegmenter og som konkurrenceparameter.	aktiviteter, som kan omfatte: • informationssøgning og faglige undersøgelser, • analyse og bearbejdning af faglige problemstillinger, • praktiske afprøvninger og produktudvikling, • dokumentationsarbejde, • formidling af resultater og erfaringer. Projektet afsluttes med en messepræsentation, hvor lærlingen formidler projektets indhold, arbejdsproces og resultater. Præsentationen gennemføres først for gastronomlærlinge på et lavere uddannelsesniveau og efterfølgende for underviseren. Præsentationen kan understøttes af et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold, de valgte målpinde og gastronomfagets kerneopgaver. Den mundtlige fremlæggelse for holdet indgår også som en del af bedømmelsesgrundlaget og skal som minimum indeholde: • en beskrivelse af de målpinde og
--	---	---	---

	arbejde og de anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til den fremtidige anvendelse af den opnåede viden og erfaring i gastronomifaget. Forløbet understøtter lærlingens udvikling af faglige, metodiske og formidlingsmæssige kompetencer samt evnen til at arbejde selvstændigt med problemstillinger inden for gastronomiens fagområder.		kompetenceområde r, der er arbejdet med, • en redegørelse for de gennemførte aktiviteter og anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til lærlingens fremtidige virke inden for gastronomifaget. Ved bedømmelsen lægges der vægt på lærlingens evne til at anvende faglige kompetencer i relation til gastronomifagets kerneopgaver, dokumentere og begrunde faglige valg samt formidle faglig viden og erfaringer på en reflekteret og målrettet måde.
--	--	--	---

Hovedforløb 3 Smb/Cat

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
18078, Bæredygtighed, Rutineret/avanceret, 1 uge	lærlingen arbejder med principperne for en bæredygtig tankegang og med, hvordan bæredygtighed kan	1 Eleven kan vælge og anvende råvarer ud fra principper om bæredygtighed,	lærlingen bedømmes på sin evne til at anvende viden om bæredygtighed i gastronomisk produktion samt på forståelsen af klima-

	omsættes til praksis i køkkenet. Der arbejdes med valg af råvarer ud fra hensyn til klima og miljø, reduktion af madspild, energiforbrug, genanvendelse og korrekt affaldssortering. lærlingen arbejder desuden med beregning af klimaaftryk på retter samt med de faktorer, der har betydning for en bæredygtig fødevareproduktion. Som afslutning på forløbet gennemfører lærlingen et fler-dages projekt, hvor de planlægger deres egen bæredygtige kantine. Her skal de tage stilling til bæredygtige fokusområder som råvarevalg, klimaaftryk, madspild, energiforbrug, genanvendelse og affaldshåndtering. De beregner CO₂-aftrykket på deres retter, og de planlagte retter produceres og præsenteres i køkkenet. Gennem projektet arbejder lærlingen med planlægning, ressourceudnyttelse og minimering af madspild og omsætter dermed deres viden	klima og miljøbelastning. 2 Eleven kan tilrettelægge og gennemføre en produktion ud fra viden om at minimere madspild 3 Eleven kan bidrage til at minimere produktionens energiforbrug. 4 Eleven kan håndtere og sortere affald efter gældende regler. 5 Eleven kan beregne klimaaftryk 6 Eleven kan forklare forhold af betydning for bæredygtig fødevareproduktion	, miljø- og ressourcemæssige forhold i fødevarebranchen. Der lægges vægt på lærlingens evne til at omsætte bæredygtige principper til praksis gennem planlægning, produktion og evaluering. Der lægges vægt på lærlingens: 1. forståelse af bæredygtighed, klima og miljøpåvirkning i fødevareproduktionen 2. evne til at vælge og anvende råvarer ud fra bæredygtige hensyn 3. evne til at planlægge og gennemføre produktion med fokus på at minimere madspild 4. evne til at bidrage til reduktion af energiforbrug og korrekt affaldshåndtering 5. evne til at beregne og vurdere klimaaftryk 6. refleksion over bæredygtige løsninger i gastronomisk produktion 7. kvaliteten af den mundtlige og skriftlige dokumentation 8. engagement, samarbejde og selvstændighed i undervisnings aktiviteter Bedømmelsen baseres på en samlet vurdering af lærlingens deltagelse,
--	--	--	---

	om bæredygtighed til praksis.		arbejdsindsats, dokumentation og faglige præstationer gennem undervisningsforløbet
--	-------------------------------	--	--

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
18126, Sundhed og ernæring, 1 uge	Der Arbejdes i undervisningen med en teoretisk gennemgang af makronæringsstofferne og deres funktion i kroppen samt de officielle kostråd og øvrige ernæringsanbefalinger. Der sættes fokus på sammenhængen mellem kost, sundhed og ernæring, og lærlingen reflekterer over egne kostvaner og sundhedsmæssige valg. Der arbejdes desuden med næringsdeklarationer, allergener, fødevaremærker og vejledning om ernæringsmæssige hensyn. lærlingen arbejder desuden med et projekt, hvor de med udgangspunkt i en selvvalgt virksomhed og en relevant målgruppe udarbejder menuplaner, der tager højde for de 7	1 Eleven kan foretage næringsberegning under anvendelse af it 2 Eleven kan vurdere næringsdeklarationer. 3 Eleven kan vejlede om relevante sundhedsanbefalinger på ernæringsområdet 4 Eleven kan vejlede om allergener og diverse fødevaremærker. 5 Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønsker om specialkost. 6 Eleven kan anvende viden om næringsstofferne funktion i kroppen. 7 Eleven kan anvende viden om, hvordan en ernæringsrigtig buffet anrettes.	lærlingen bedømmes på sin evne til at anvende viden om ernæring, sundhed og kost i forbindelse med gastronomiske arbejdsopgaver samt på evnen til at omsætte ernæringsfaglig viden til praksis. Der lægges vægt på lærlingens: 1. forståelse af næringsstofferne funktion i kroppen 2. evne til at foretage næringsberegninger og vurdere næringsdeklarationer 3. evne til at vejlede om kostråd, allergener og fødevaremærker 4. evne til at planlægge og tilberede retter til forskellige kostbehov og former for specialkost 5. evne til at sammensætte ernæringsrigtige måltider og buffeter

	kostråd og målgruppens behov. Ved hjælp af programmet VitaKost foretager de næringsberegninger på deres menuer eller en dagskost og analyserer blandt andet fordelingen af makronæringsstoffer. De arbejder med ernæringsrigtig sammensætning af retter og buffet samt tilpasning til forskellige kostbehov og former for specialkost. De planlagte menuer produceres efterfølgende i køkkenet, hvor eleverne præsenterer deres resultater og omsætter deres ernæringsfaglige viden til praksis.		6. refleksion over sammenhængen mellem kost, sundhed og målgruppens behov 7. kvaliteten af den mundtlige og skriftlige dokumentation 8. engagement, samarbejde og selvstændighed i undervisningens aktiviteter Bedømmelsen baseres på en samlet vurdering af lærlingens deltagelse, arbejdsindsats, dokumentation og faglige præstationer gennem undervisningsforløbet. Der gives vejledning forud for de enkelte aktiviteter og løbende feedback under og efter undervisningen. Feedbacken tager udgangspunkt i elevens forståelse af ernæring og sundhed samt evnen til at anvende denne viden i praksis. Der gives feedback på planlægning, gennemførelse og dokumentation af opgaver og projekter samt på elevens faglige refleksioner og begrundelser for ernæringsmæssige valg.
--	---	--	--

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
-----------------------------	----------------------	---	---------------------

23084, Råvarelære 2, 1,5 uge	lærningen arbejder med en teoretisk gennemgang af de forskellige råvarekategorier med fokus på kvalitet, sæson, tilgængelighed, opbevaring, anvendelsesmuligheder og særlige kendetegn. Der arbejdes desuden med råvarernes betydning i gastronomien, herunder hvordan forskellige råvarer kan kombineres, hvilke smage de bidrager med, og hvordan de indgår i produktion og måltider. Samtidig introduceres lærningen til lokale og nordiske råvarers betydning for dansk madkultur. Den teoretiske viden omsættes løbende til praksis i køkkenet, hvor lærningen arbejder med forskellige råvarer og afprøver relevante tilberedningsmetoder. Gennem det praktiske arbejde lærer lærningen at vurdere råvarernes kvalitet, egenskaber og gastronomiske potentiale samt at vælge tilberedningsmetoder, der bedst muligt bevarer råvarernes næringsmæssige værdi.	1 Eleven kan identificere og vurdere alle råvaretyper i forhold til kvalitet, tilgængelighed, egenskaber, sæson og anvendelsesmuligheder. 2 Eleven kan vurdere alle råvaretypers potentiale i gastronomien. 3 Eleven kan vælge råvarer og tilberedningsmetoder, der bevarer den næringsmæssige værdi bedst muligt. 4 Eleven kan anvende fagudtryk til at beskrive en råvare og et måltids sensoriske 5 Eleven kan forklare lokale (nordiske) råvares betydning for dansk madkultur.	lærningen bedømmes på sin evne til at anvende viden om råvarer i gastronomisk praksis samt på forståelsen af råvarers kvalitet, egenskaber, anvendelsesmuligheder og betydning for madkulturen. Der lægges vægt på lærningens: 1. evne til at identificere og vurdere råvarer i forhold til kvalitet, sæson, tilgængelighed og anvendelsesmuligheder 2. forståelse af råvarers gastronomiske potentiale og anvendelse 3. evne til at vælge råvarer og tilberedningsmetoder, der bevarer den næringsmæssige værdi 4. anvendelse af fagudtryk til beskrivelse af råvarers og måltiders sensoriske egenskaber 5. forståelse af lokale og nordiske råvarers betydning for dansk madkultur 6. evne til at omsætte teoretisk viden til praktisk arbejde i køkkenet 7. aktiv deltagelse og fagligt engagement i undervisningens teoretiske og praktiske aktiviteter 8. samarbejde og selvstændighed i løsning af opgaver
-------------------------------------	--	--	--

			Bedømmelsen baseres på en samlet vurdering af lærlingens deltagelse, arbejdsindsats, faglige refleksioner og præstationer gennem undervisningsforløbet. Der lægges særlig vægt på elevens aktive deltagelse i den teoretiske undervisning, da denne danner grundlag for det praktiske arbejde med råvarer og gastronomiske vurderinger.
--	--	--	---

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
23067: Køkkenproduktion, avanceret, 3½ uge.	Der arbejdes indgående med grundlæggende og avancerede tilberedningsmetoder gennem både eksemplariske, bundne og kreative opgaver. Undervisningen tager udgangspunkt i sæsonaktuelle råvarer, klassiske gastronomiske principper samt faglige standarder beskrevet i <i>Gastronombogen</i>. lærlingen arbejder med fremstilling af retter, hvor flere forskellige grundtilberedningsmetoder kombineres og anvendes i praksis. Der lægges vægt på	1: Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne og deres anvendelse. 2: Eleven kan ud fra grundtilberedningsmetoderne tilberede retter herunder klassiske retter, hvori indgår flere forskellige tilberedningsmetoder. 3: Eleven kan bedømme retters sensoriske kvalitet og foretage smagsjusteringer. 4: Eleven kan anrette retter og menuer til tallerken- og fadservering. 5: Eleven kan tilberede enkle retter ud fra gæsters ønske om special kost. 6: Eleven kan vælge og anvende almindeligt og	lærlingen bedømmes på baggrund af sin evne til at planlægge, gennemføre, vurdere og udvikle gastronomiske arbejdsopgaver på avanceret niveau. Der lægges vægt på lærlingens: • forståelse af og anvendelse af grundlæggende og avancerede tilberedningsmetoder • evne til at fremstille klassiske og moderne retter med høj faglig kvalitet • evne til at kombinere flere

	forståelse for råvarernes egenskaber, tilberedningsmetoderne og betydning for det færdige produkt samt sammenhængen mellem metodevalg, kvalitet og sensoriske egenskaber. Undervisningen omfatter anretning af retter og menuer til både tallerken- og fadservering med fokus på æstetik, portionsstørrelser og gæsteoplevelser. Der arbejdes desuden med sensorisk vurdering, smagsudvikling og smagsjustering, så eleven opnår kompetencer til selvstændigt at vurdere og forbedre gastronomiske produkter. lærningen arbejder med tilberedning af retter til forskellige gæstegrupper, herunder enkle former for specialkost, og opnår forståelse for, hvordan gæsters ønsker og behov kan indarbejdes i den gastronomiske produktion. Der arbejdes med anvendelse af almindeligt og avanceret	avanceret produktionsudstyr og materialer, til at forarbejde råvarer og tilberede retter. 7: Eleven kan indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoders egnethed til forskellige arbejdsprocesser. 8: Eleven kan forslå ændringer af arbejdsmetoder til at løse en given opgave. 9: Eleven har viden om og kan håndtere regler om fødevarerhygiejne og egenkontrol. 10: Eleven kan bidrage til at planlægge og udvikle virksomheders produktion evt. ved anvendelse af teknologisk udstyr. 11: Eleven kan producere ressourcebevidst. 12: Eleven kan indarbejde principper om bæredygtighed og økologi i en given produktion. 13: Eleven kan arbejde ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt	tilberedningsmetoder er i samme ret eller menu • forståelse for råvarernes egenskaber og anvendelsesmuligheder • evne til at foretage sensoriske vurderinger og smagsjusteringer • evne til at anrette retter og menuer professionelt til forskellige serveringsformer • evne til at tilberede retter tilpasset forskellige gæsters behov, herunder specialkost • anvendelse af relevante maskiner, redskaber og produktionsudstyr • forståelse for valg og udvikling af hensigtsmæssige arbejdsmetoder • evne til at bidrage til planlægning og udvikling af gastronomisk produktion • forståelse for bæredygtighed, økologi og ressourcebevidst produktion • fokus på reduktion af madspild og optimal råvareudnyttelse
--	---	--	--

	køkkenudstyr samt valg af relevante arbejdsmetoder til forskellige produktionsformer. Gennem dialog, refleksion og praktiske øvelser udvikler eleven forståelse for sammenhængen mellem arbejdsmetoder, produktionsformer og kvalitet samt evnen til at foreslå alternative løsninger på køkkenfaglige problemstillinger. Undervisningen omfatter planlægning og gennemførelse af gastronomisk produktion med fokus på ressourcebevidsthed, bæredygtighed og reduktion af madspild. Der arbejdes med helhedsudnyttelse af råvarer, affaldssortering, økologiske principper og bevidste valg af råvarer og arbejdsmetoder, som understøtter en bæredygtig produktion. Der lægges samtidig vægt på fødevarer sikkerhed, egenkontrol, hygiejne, arbejdsmiljø og ergonomi, således at		• efterlevelse af regler for fødevarer sikkerhed, egenkontrol og hygiejne • anvendelse af korrekte og sikre arbejdsmetoder med fokus på arbejdsmiljø og ergonomi • engagement, ansvarlighed, samarbejdsevne og selvstændighed Bedømmelsen sker på baggrund af det daglige arbejde, kvaliteten af de fremstillede produkter, lærlingens faglige refleksioner samt evnen til at omsætte teori til praktisk gastronomisk håndværk. Ved afslutningen af hovedforløbet gives en standpunktskarakter på baggrund af en samlet vurdering af lærlingens faglige udvikling og præstationer gennem forløbet. Der gives vejledning før opgavernes påbegyndelse samt løbende feedback under og efter undervisningsaktiviteterne . Feedbacken tager udgangspunkt i elevens
--	--	--	---

	lærlingen kan arbejde sikkert, ansvarligt og i overensstemmelse med branchens krav og gældende lovgivning. Undervisningen tager udgangspunkt i fagets læremidler, herunder <i>Gastronombogen</i>, lærlingens egne noter samt erfaringer og refleksioner fra uddannelsens øvrige læringsaktiviteter		anvendelse af tilberedningsmetoder, råvarehåndtering, køkkentekniske processer samt brug af håndværktøj, maskiner og produktionsudstyr. Der gives desuden feedback på kvaliteten af de fremstillede produkter med fokus på smag, konsistens, struktur, tilberedningsgrad, anretning og sensoriske egenskaber. Der lægges vægt på lærlingens evne til at begrunde valg af råvarer, teknikker og arbejdsmetoder samt på lærlingens refleksion over alternative løsninger og udviklingsmuligheder i produktionen. Feedbacken omfatter ligeledes lærlingens arbejde med bæredygtighed, ressourceudnyttelse, reduktion af madspild, hygiejne, egenkontrol, ergonomi og arbejdssikkerhed. Ved opgaver, der omfatter kalkulationer eller andre skriftlige produkter, gives der desuden skriftlig feedback på det faglige indhold og dokumentationen. Feedbackformen varierer afhængigt af aktivitetens karakter og kan foregå
--	--	--	--

			individuelt, i grupper eller som fælles evaluering i plenum. Hovedfokus er på lærlingens faglige udvikling, håndværksmæssige færdigheder og evne til at arbejde professionelt i gastronomiske produktionsmiljøer.
--	--	--	--

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
15633, Afsl. Prv. Smørrebrød og catering	se uddannelsessekretariatets hjemmeside	1 Afsl.prv Smørrebrød og catering	se uddannelsessekretariatets hjemmeside

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

Valgfag afvikles for kokkene i den sidste uge af kok2 og i den første uge af kok3. For kokkene er der 2 uger med valgfag.

Valgfag afvikles for smb/cat i første uge af Cat3 forløbet. For Smb/cat er der 1 uges valgfag.

Indholdet er dækket af en projektorienteret opgave med en præsentation og en skriftlig aflevering. Dette gøres med udgangspunkt i det valgte valgfag. Niveau og karakter er som beskrevet under fagoversigten.

5.2 Faglige fag

Løbende evaluering og feedback i undervisningen

Underviseren giver feedback på følgende:
• mundtlige fremlæggelser, aktivitet i timerne, afleverede opgaver, praktisk udførte opgaver i værkstedet

Afsluttende bedømmelse

Bedømmelsesgrundlag

Bedømmelseskriterier

Følgende anvendes som bedømmelseskriterier:
Lærlingens evne til at kunne: • Sætte praktiske færdigheder og kompetencer erhvervet i praktikuddannelsen op mod den teori og de praktiske øvelse lærlingen bliver præsenteret for på uddannelsesstedet • Løse problemstillinger ved at kombinerer viden og indsigt (teori og praksis) • Fagligt sprog/termer • Faglig kommunikation og dokumentationsfærdigheder

Væsentlige og uvæsentlige mangler

Den fremragende præstation (12) – uvæsentlige mangler:
• Lærlingens viden og færdigheder lever fuldt ud op til forventet kvalitet indenfor kompetenceområderne. Herunder: Professionel overvågning af mennesker, hærværk og energispild i og omkring bygninger samt Professionel sikkerhedsrelateret vejledning og servicering af kunder, publikum, gæster m.fl. Enkeltstående uvæsentlige mangler accepteres

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Lærlinge kan anvende korrekte faglige termer til dokumentation og kommunikation. Enkelte forkerte eller upræcise termer accepteres |
|--|

Den tilstrækkelige præsentation (02) – væsentlige mangler:
--

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Lærlingens færdigheder lever i minimal grad op til forventet kvalitet indenfor kompetenceområderne• Lærlingen kan demonstrere minimal forståelse for fagets dybde samt kommunikere på et fagligt minimalt niveau ved at gøre brug af de for faget gældende termer |
|--|

[Link tilbage til skolefag/fagoversigt](#)

[Link tilbage til skolefag/fagoversigt](#)

5.3 Valgfag/Valgfri uddannelsspecifikke fag

Valgfag 3 skp. kok

Fag, Niveau, varighed	Undervisningsindhold	Læringsmål der dækkes af undervisningen	Bedømmelsesgrundlag
Valgfrit specialefag Samlet projekt uge	Undervisningen i valgfri specialefag gennemføres som et projektorienteret forløb med fokus på faglig fordybelse og selvstændigt arbejde inden for det valgte specialefag. Forløbet tilrettelægges således, at eleverne kan arbejde undersøgende, praktisk og reflektivt med alle fagets kompetenceområder og målpinde. Arbejdet kan omfatte teoretiske undersøgelser, praktiske afprøvninger, produktudvikling, analyse, dokumentation og formidling. Formålet er at styrke elevernes faglige indsigt, udvikle deres evne til at koble teori og praksis samt understøtte deres forståelse af specialefagets betydning i den gastronomiske profession. Projektforløbet afsluttes med en fælles	Alle læringsmålene for de respektive valgfag dækkes ind	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens arbejde med et projektorienteret forløb inden for et valgfrit specialefag. Forløbet skal demonstrere lærlingens evne til at arbejde selvstændigt og fordybende med specialefagets målpinde, kompetenceområder og relevans for gastronomfagets kerneopgaver. Bedømmelsen sker på baggrund af lærlingens samlede præstation, herunder: • planlægning og gennemførelse af projektforløbet, • anvendelse af fagets målpinde og kompetenceområder, • kobling mellem teori og praksis, • dokumentation af arbejdsprocesser og resultater, • faglig refleksion over valg, metoder og resultater, • formidling af faglig viden gennem skriftlige og mundtlige præsentationer. I bedømmelsen indgår lærlingens deltagelse i både

	præsentation, i form af en messe, hvor eleverne formidler deres arbejde, erfaringer og resultater. De starter med at præsenterer for andre Gastronom elever på lavere niveau og derefter for underviseren. Præsentationen kan suppleres med et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold og de valgte faglige mål. Som dokumentation udarbejder eleverne en skriftlig opgave, der indeholder: • en kort præsentation af det valgte specialefag, • en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der har været i fokus, • en redegørelse for det gennemførte arbejde og de anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til den fremtidige anvendelse af den		teoretiske og praktiske aktiviteter, som kan omfatte: • informationssøgning og faglige undersøgelser, • analyse og bearbejdning af faglige problemstillinger, • praktiske afprøvninger og produktudvikling, • dokumentationsarbejde, • formidling af resultater og erfaringer. Projektet afsluttes med en messepræsentation, hvor lærlingen formidler projektets indhold, arbejdsproces og resultater. Præsentationen gennemføres først for gastronomlærlinge på et lavere uddannelsesniveau og efterfølgende for underviseren. Præsentationen kan understøttes af et gastronomisk produkt eller andre faglige demonstrationer, der synliggør sammenhængen mellem projektets indhold, de valgte målpinde og gastronomfagets kerneopgaver. Den skriftlige dokumentation indgår som en del af bedømmelsesgrundlaget og skal som minimum indeholde: • en kort præsentation af det valgte specialefag, • en beskrivelse af de målpinde og kompetenceområder, der er arbejdet med, • en redegørelse for de gennemførte aktiviteter og anvendte metoder, • en faglig konklusion på projektets resultater, • en perspektivering til lærlingens fremtidige
--	--	--	--

	opnåede viden og erfaring i gastronomfaget. Forløbet understøtter elevens udvikling af faglige, metodiske og formidlingsmæssige kompetencer samt evnen til at arbejde selvstændigt med problemstillinger inden for gastronomiens fagområder.		virke inden for gastronomfaget. Ved bedømmelsen lægges der vægt på lærlingens evne til at anvende faglige kompetencer i relation til gastronomfagets kerneopgaver, dokumentere og begrunde faglige valg samt formidle faglig viden og erfaringer på en reflekteret og målrettet måde.
--	---	--	--

Arbejdet med valgfrit specialefag dækker alle valgfagene bortset fra Brød og madbrød samt Danske egnsretter. Disse fag udbydes på 2 skp. kok

[Link tilbage til skolefag/fagoversigt](#)

5.4 Grundfag/Certifikatfag

Udover beskrivelsen under de respektive fagnumre refereres der til fagbilaget - Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne.

Link kan fremfindes under [Referencer og links](#).

[Link tilbage til skolefag/fagoversigt](#)