

Emne: Introduktion - Gourmetslagter HF

Baggrund:

Generel information



Lokal undervisningsplan HF

Dato: 1. aug. 2023–31. dec. 2030

Beskrivelse:

Link til Lokal undervisningsplan (LUP)

Her er et link til den Lokale undervisningsplan (LUP).

I den lokale undervisningsplan (LUP) kan du finde informationer om uddannelsens opbygning, undervisningen, evaluering og feedback samt bedømmelseskriterierne.

Link: LUP HF



Ny elev

Dato: 1. aug. 2023–31. dec. 2030

Beskrivelse:

Nyttige informationer om at være elev på AARHUS TECH

Ressourcer og aktiviteter:

Side: Ny elev på AARHUS TECH

Emne: Modul 1 for gourmetslagter

Baggrund:

Velkommen til Hovedforløb 1 (17520, 17526 og 17524)

Forløbet hedder

Grisen & Gryden

Der er fokus på udskæring af grisen og tilberedning af grisekødet med fokus på det klassiske danske køkken.

Vi begynder at få kendskab og redskaber til forskellige tilberedningsmetoder samt til at fremstille garniturer/saucer.

Vi arbejder med ernæringslære på baggrund af grisekødet og lovgivningen om egenkontrol, dokumentation og mærkning af færdigvarer.



Mandag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Velkommen til Aarhus tech. Forebered en kort præsentation af dig selv, max 3-4 minutter. Vi gennemgår ugens forløb, og taler praktiske ting vedrørende jeres uddannelse og skole. Over middag taler vi Råvarekendskab på grisen. varebestilling til hotdog, og gruppe opdeling.

forberedelse af kreativ hotdog, vi laver 3 grupper på 3, hver gruppe planlægger en kreativ hotdog til salg i kantinen, 20 stk pr. gruppe.

vi laver arbejdsplan, bestiller varer (ikke pølser) og har vi mere tid laver vi salgs materiale dertil.

Læringsmål:

- 01 Lærlingen kan redegøre og anvende forskellige tilberedningsmetoder samt tilbehør til de almene kendte detailudskårne kødstykker i detailopskæring samt fremstille garniturer/saucer til disse
- 02 Lærlingen kan rådgive og vejlede i forbindelse med tilberedning af måltidsløsninger og produktion heraf
- 03 Lærlingen kan redegøre for ernæring og sundhed i retterne
- 01 Lærlingen får praktisk viden i grov-opskæring af: ½ gris, ungdyr af okse/kalve vinge og pistol
- 02 Lærlingen kan detailopskære delstykker af okse, gris, kalv, lam og fjerkræ
- 03 Lærlingen kan redegøre for de enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder
- 04 Lærlingen kan gennemføre den Salgsmæssig emballering og etikettering i henhold til gældende lovgivning
- 01 Lærlingen skal have kendskab til ernæring og de energigivende næringsstoffer
- 02 Lærlingen kan vejlede kunder om ernæring ud fra gældende anbefalinger
- 03 Lærlingen kan udregne energifordeling i forskellige produkter
- 04 Lærlingen kan bruge IT-værktøjer til beregninger af energifordeling
- 05 Lærlingen kan anvende relevante regler herunder allergener, sporbarhed og mærkning mv. jf. gældende lovgivning

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: _vejledning-befordringsapp.pdf

Fil: Skema - lokale forklaring og forkortelser (2).docx

Fil: Præsentation.pptx

Fil: Udsækning af ½ gris.pptx

Fil: Skærebekrivelse på midterstykket.pptx

Fil: Skærebekrivelse på skinke detail.pptx

Link: Læs om grisen

Fil: svendeproev-deligatesse_FULD-VERSION.pdf

Fil: svendeproev-butik_FULD-VERSION.pdf

Fil: hotdog forløb.pptx

Fil: hotdog (4).docx

Afleveringsopgave: Logbog

Fil: Logbog.docx



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Opskæring af ½ gris, midterstykke skæres til røgvarer og saltes.(rullepølse,bacon og hamburgerryg).forende efter skære beskrivelsen.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kopi af Standard saltlage til kød (slagter).xlsx

Fil: Logbog.docx

**Onsdag**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ernæringslærer om formiddagen. evt opstart på vitakost til fredag.
gennemgang af tilberedningsmetoder.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling tilbehør til slagterne, d. 10 januar.pdf

Fil: De energigivende stoffer.pptx

Fil: De 7 kostråd 2021 (1) med ekstra klima.pptx

Fil: vitakost opgave slagter.docx

Fil: Logbog.docx

**Torsdag**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Opskæring af skinke. Pakning og mærkning af røgvarer til salg.

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Læs i slagterbogen

Fil: Logbog.docx

**Fredag**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal i køkkenet og laver traditionelle retter.

vi arbejder i grupper 3 og 3 og laver 2 retter og frikadeller

Sæsongrønt: Gulerødder, grønkål, jordskokker, persillerod og rødbeder

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Blandede Kartoffelopskrifter (1).docx

Fil: Svinekam danoise 2couverter.docx
Fil: Svinekotelet Jardiniere.docx
Fil: Braiseret svinekank.docx
Fil: Grundfars til kødretter eller frikadeller.docx
Fil: Logbog.docx



Mandag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Opskæring af ½ gris grov i følge skærebeskrivelse. samt detail af skinke og midterstykke

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Skærebeskrivelse ½ gris grov.docx
Fil: Udsækning af ½ gris.pptx
Fil: Skærebeskrivelse på skinke detail.pptx
Fil: Skærebeskrivelse på midterstykket.pptx
Fil: Logbog.docx



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Detail opskæring af midterstykke . salt og røg teori

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Logbog.docx



Onsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Forberedelse til hotdogs i kantinen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Logbog.docx



Torsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi laver Hot-dogs til kantinen :-)

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: hotdog.docx

**Fredag**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi taler lovgivning, egenkontrol og mærkning af fødevarer. Vi slutter dagen med repetitionstest.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Egenkontrol.pptx

Fil: Lovgivning 33.pptx

Fil: Mærkning af fødevarer.pptx

Fil: Rep. test HF1 både tilberedning og sauce.docx

**Mandag**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Velkommen til Aarhus tech. Forebered en kort præsentation af dig selv, max 3-4 minutter. Vi gennemgår ugens forløb, og taler praktiske ting vedrørende jeres uddannelse og skole. Over middag taler vi Råvarekendskab på grisen. varebestilling til hotdog. og gruppe opdeling. forberedelse af kreativ hotdog, vi laver 3 grupper på 3, hver gruppe planlægger en kreativ hotdog til salg i kantinen, 20 stk pr. gruppe.

vi laver arbejdsplan, bestiller varer (ikke pølser) og har vi mere tid laver vi salgs materiale dertil.

Læringsmål:

- 01 Lærlingen kan redegøre og anvende forskellige tilberedningsmetoder samt tilbehør til de almene kendte detailudskårne kødstykker i detailopskæring samt fremstille garniturer/saucer til disse
- 02 Lærlingen kan rådgive og vejlede i forbindelse med tilberedning af måltidsløsninger og produktion heraf
- 03 Lærlingen kan redegøre for ernæring og sundhed i retterne
- 01 Lærlingen får praktisk viden i grov-opskæring af: ½ gris, ungdyr af okse/kalve vinge og pistol
- 02 Lærlingen kan detailopskære delstykker af okse, gris, kalv, lam og fjerkræ
- 03 Lærlingen kan redegøre for de enkelte kødstykkers navne og anvendelsesmuligheder
- 04 Lærlingen kan gennemføre den Salgsmæssig emballering og etikettering i henhold til gældende lovgivning
- 01 Lærlingen skal have kendskab til ernæring og de energigivende næringsstoffer
- 02 Lærlingen kan vejlede kunder om ernæring ud fra gældende anbefalinger
- 03 Lærlingen kan udregne energifordeling i forskellige produkter
- 04 Lærlingen kan bruge IT-værktøjer til beregninger af energifordeling
- 05 Lærlingen kan anvende relevante regler herunder allergener, sporbarhed og mærkning mv. jf. gældende lovgivning

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: _vejledning-befordringsapp.pdf

Fil: Skema - lokale forklaring og forkortelser (2).docx

Fil: Præsentation.pptx
Fil: Udskæring af ½ gris.pptx
Fil: Skærebeskrivelse på midterstykket.pptx
Fil: Skærebeskrivelse på skinke detail.pptx
Link: Læs om grisen
Fil: svendeproeve-delikatesse_FULD-VERSION.pdf
Fil: svendeproeve-butik_FULD-VERSION.pdf
Fil: hotdog forløb.pptx
Fil: hotdog (4).docx
Afleveringsopgave: Logbog
Fil: Logbog.docx



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Opskæring af ½ gris, midterstykke skæres til røgvarer og saltes.(rullepølse,bacon og hamburgerryg).forende efter skære beskrivelsen.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kopi af Standart saltlage til kød (slagter).xlsx
Fil: Logbog.docx



Onsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ernæringslærer om formiddagen. evt opstart på vitakost til fredag.
gennemgang af tilberedningsmetoder.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling tilbehør til slagterne, d. 10 januar.pdf
Fil: De energigivende stoffer.pptx
Fil: De 7 kostråd 2021 (1) med ekstra klima.pptx
Fil: vitakost opgave slagter.docx
Fil: Logbog.docx



Tirsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Detail opskæring af midterstykke . salt og røg teori

Ressourcer og aktiviteter:



Fredag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skal i køkkenet og laver traditionelle retter.

vi arbejder i grupper 3 og 3 og laver 2 retter og frikadeller

Sæsongrønt: Gulerødder, grønkål, jordskokker, persillerod og rødbeder

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Blandede Kartoffelopskrifter (1).docx

Fil: Svinekam danoise 2couverter.docx

Fil: Svinekotelet Jardiniere.docx

Fil: Braiseret svinekank.docx

Fil: Grundfars til kødretter eller frikadeller.docx

Fil: Logbog.docx



Torsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Opskæring af skinke. Pakning og mærkning af røgvarer til salg.

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Læs i slagterbogen

Fil: Logbog.docx



Mandag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Opskæring af ½ gris grov i følge skærebeskrivelse. samt detail af skinke og midterstykke

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Skærebeskrivelse ½ gris grov.docx

Fil: Udskæring af ½ gris.pptx

Fil: Skærebeskrivelse på skinke detail.pptx

Fil: Skærebeskrivelse på midterstykket.pptx

Fil: Logbog.docx



Onsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Forberedelse til hotdogs i kantinen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Logbog.docx



Torsdag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi laver Hot-dogs til kantinen :-)

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: hotdog.docx



Fredag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi taler lovgivning, egenkontrol og mærkning af fødevarer. Vi slutter dagen med repetitionstest.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Egenkontrol.pptx

Fil: Lovgivning 33.pptx

Fil: Mærkning af fødevarer.pptx

Fil: Rep. test HF1 både tilberedning og sauce.docx
