

Emne: Introduktion til hovedforløbet

Baggrund:

Generelle informationer



Lokal undervisningsplan HF

Dato: Ingen dato

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: Ingen dato

Beskrivelse:

Nyttige informationer om at være elev på AARHUS TECH

Ressourcer og aktiviteter:

Side: Ny elev på AARHUS TECH

Emne: 18938 Grundtilberedning

Baggrund:

I dette fag arbejder vi med grundtilberedningsmetoderne (kogning, stegning, bagning og jævning) både teoretisk og praktisk
Faget er delt



Grundtilberedningsmetoder og ernæring til forskellige målgrupper

Dato: 14. jan. – 14. mar.

Beskrivelse:

Læringsmål:

- 01 Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne ved fremstilling af enkle varme og kolde retter.
- 02 Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne ved fremstilling af enkle varme og kolde retter inden for institution.

- 03 Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne ved fremstilling af enkle varme og kolde retter inden for fastfoodforretning, cafeteria og kantine.
- 04 Eleven kan tilberede ernæringsrigtige varme og kolde retter.
- 05 Eleven kan anrette og servere varme og kolde retter.
- 06 Eleven skal have viden om hensyntagen til de hygiejnemæssige forskrifter og på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde anvende relevant værktøj og maskiner i forhold til tilberedningen.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tilberedningsmetoder. praktiske opgaver.docx

Fil: smagskompasset.docx

Fil: Næringsstofferne forandring under tilberedning.pptx

Fil: næringsstofferne forandring under tilberedning - vandmm.doc

Fil: Kørekort til husblas.docx

Fil: Hævemidler (1).pptx

Fil: GrundtilBEREDNING ppt.pptx

Fil: Grunddeje (1).pptx

Fil: Fakta om olie.docx

Fil: Bagetips.docx

Fil: Den perfekte salat.docx

Fil: Pensumoversigt_grundtilberedning1.docx

Fil: grundtilberedning - cases.docx

Fil: Kød.pptx

Fil: Oversigt over undervisningen.docx

Fil: Grunddeje (1).pptx

Fil: sukkeropgave (1).docx

Fil: dej er dejligt.docx

Fil: sukkeropgave (1).docx

Fil: Syltning.pptx

Fil: Undervisningsplan for uge 5-7.docx



Lektionsplaner

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: lektionsplan grundtilberedning feb23.docx

Fil: Lektionsplan Moon og Sanae.docx



Opgaver

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Læringsmål:

- 01 Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne ved fremstilling af enkle varme og kolde retter.
- 02 Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne ved fremstilling af enkle varme og kolde retter inden for institution.

- 03 Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne ved fremstilling af enkle varme og kolde retter inden for fastfoodforretning, cafeteria og kantine.
- 04 Eleven kan tilberede ernæringsrigtige varme og kolde retter.
- 05 Eleven kan anrette og servere varme og kolde retter.
- 06 Eleven skal have viden om hensyntagen til de hygiejnemæssige forskrifter og på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde anvende relevant værktøj og maskiner i forhold til tilberedningen.

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Opskrifter

Fil: Opgave frugt og grønt.docx

Fil: sukkeropgave (1).docx

Fil: Opgave om de officielle kostråd 2016.docx

Fil: dej er dejligt.docx

Fil: SPØRGSMÅL TIL GRUNDTILBEREDNINGSMETODER.docx

Fil: Grund.Opgaver til kager.docx

Fil: Grundtilberedning.Mad til børn. Voksne og ældre (2).docx

Fil: Opg.Akva Waterbeds.docx

Fil: Tilberedningsmetoder opg..doc

Fil: Tilberedningsmetoder. Opgaver (1).docx

Emne: 18939 Kontorsupport

Baggrund:

I faget arbejder du selvstændigt med almindelige forekommende kontorfunktioner



Kontorsupport

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I faget arbejder du selvstændigt med de fleste kendte kontorsupportfunktioner, som du vil møde i en virksomhed

Læringsmål:

- 01 Eleven kender til receptionsfunktioner, fx omstilling af telefon.
- 02 Eleven kan medvirke ved indkøb af kontorartikler, blomster mm.
- 03 Eleven kan betjene almindeligt forekommende kontormaskiner ved kopiering, sortering, indbinding, laminering og scanning.
- 04 Eleven kan håndtere post og dokumenter under hensyntagen til GDPR.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opgave kontorsupport

Fil: Kontorsupport1 MKBC.pptx

Emne: 17481 Grøn kost

Baggrund:

Fokus på viden om grønsager, bælgrugter, klimavenlig mad, økologi, mindre madspild.
Tilberedning og planlægning af mad til forskellige målgrupper. Børn, voksne og ældre. Vegetarkost og veganerkost



Lektionsplan

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Lektionsplan grøn kost.docx

Fil: lektionsplan - grøn kost feb23.docx

Fil: grøn kost - lektionsplan YGN.docx



Grøn kost

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: bæredygtig madfremstilling.pptx

Fil: Grøn kost -mål mm (2).pptx

Fil: Vegetar, veganer og RAW-FOOD (1).pptx

Fil: Bælgfrugter.pptx



Opgaver

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Arbejdsspørgsmål til grøn kost.docx

Fil: opgave - økologi og madspild.docx

Fil: spørgsmål grøn kost.docx

Fil: Kostforslag til forskellige kostformer - grøn kost.docx

Fil: Danskerne vil gerne spise flere bælgfrugter.docx

Fil: Grøn kost. Opg. Bæredygtig, Økologisk eller mindre madspild.docx

Fil: Grøn kost. Opg. Grøntsager og bælgfrugter.docx

Fil: Vurderingsskema.docx

Fil: Opg. Grøn kost. Case menuplanlægning.docx

Fil: Opg. Næringsstoffer.docx

Emne: 18932 Brancherelateret engelsk

Baggrund:

Du lærer at tale og forstå engelsk



Brancherelateret engelsk pp

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Du lærer at forstå og tale hverdags engelsk til brug i dagligdagen på arbejde og i fritiden. Vi har mest fokus på at tale engelsk og vi genopfrisker grammatikken.

Læringsmål:

- 01 Eleven kan anvende engelsk i almindelige situationer fra erhvervsliv og dagligliv.
- 02 Eleven kan formulere enkle meddelelser hentet fra erhvervsliv og dagligdag.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 1. Branche engelsk.pptx

Fil: 2. Personal information.docx

Fil: 3. hidden-words-weather.pdf

Fil: 3a. Vejrforhold glossary.docx

Fil: 4. Samtalekort holidays til gåtur.pdf

Fil: 5. spot-the-odd-one-1.pdf

Fil: 5. spot-the-odd-one-2.pdf

Fil: 5. spot-the-odd-one-3.pdf

Fil: 6. Cleaning worksheets.docx

Fil: 6a. Småredskaber Ordliste Glossary.docx

Fil: 7. Foredrag om min arbejdsplads - engelsk.docx

Fil: 9. Food 5 måltider.doc

Fil: 9. hidden-words-food.pdf

Fil: 9. hidden-words-kitchen.pdf

Fil: 9a. Food glossary.docx

Fil: 9b. Køkkenartikler glossary.docx

Fil: 10. Pictures and words for aids and appliances for patients and elderly people.docx

Fil: 10a. Tasks moving and handling patients.doc

Fil: 12. Evaluation.docx

Emne: EUD

Baggrund:

Projekt for EUD- elever indeholdende målpinde fra 3 fag



Brunch for gæster med cases fra hospitalsspecialet

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

En brunch planlægges, tilberedes og afvikles i samarbejde med hospitalsserviceassistent elever.

Læringsmål:

- 02 Eleven kan medvirke ved indkøb af kontorartikler, blomster mm.
- 02 Eleven kan yde gæstebetjening i forbindelse med servering.
- 03 Eleven kan klargøre, afrydde og rengøre serveringsområdet.
- 02 Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne ved fremstilling af enkle varme og kolde retter inden for institution.
- 03 Eleven kan ved sin adfærd og kommunikation udvise respekt over for andre, uanset disses etniske og religiøse tilhørsforhold.

- 02 Eleven kan handle empatisk og reagere hensigtsmæssigt på borgerens/patientens eventuelle sorg- og krisereaktioner i forbindelse med tab af funktionsevne og varig sygdom.
 - 03 Eleven har kendskab til forskellige hjælpemidler i forbindelse med patienttransport.
-



grundtilberedning, anretning, servering samt brugerbetjening, kontorsupport og patienttransport, mødet med patienten, fysisk genoptræning

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:
