

Emne: Valgfrit specialefag H2



Kreativ anretning

Dato: 7. okt. 2024

Beskrivelse:

Velkommen til kreativ anretning.

Vi skal snakke om anretning, teknikker og sensorik. I skal i timerne planlægge en ret, som i skal i køkkenet og lave fredag.

I afleveres varebestilling i dag.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kreativ tallerken anretning mero.docx

Fil: Kreativ anretning 3 skp. ern.pptx

Fil: Kreativ anretning teknikker pp.pptx

Fil: opgave til kreativ anretning.docx

Fil: kreativ tallerken - marts m brød.docx

Fil: Dessert teori.pptx

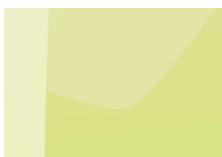
Afleveringsopgave: vare til egen planlagt ret

Fil: Varebestilling tom doc.pdf

Fil: Varebestilling kreativ anretning efterår dessert doc.pdf

Fil: Varebestilling kreativ anretning kylling.pdf

Fil: Kreativ tallerken anretning LDP.docx



Kreativ anretning - Forret

Dato: 8. okt. 2024

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og lave forretter.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: kreativ tallerken oplæg.docx

Fil: kreativ tallerken - marts (1).docx

Fil: kreativ tallerken - maj.docx

Fil: Kreativ anretning efterår.docx

Fil: Kreativ tallerkenanretning.pptx

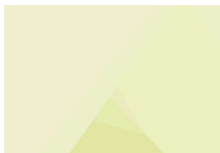
Fil: Varebestilling kreativ tallerken anretning okt doc.pdf

Fil: Varebestilling forret og hovedret - maj.pdf

Fil: Varebestilling krea forret hovedret maj.pdf

Fil: Varebestilling kreativ anretning efterår for og hovedret 6 eleverdoc.pdf

Fil: Varebestilling kreativ tallerkenanretning dessert doc.pdf



Kreativ anretning - Hovedret

Dato: 9. okt. 2024

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og lave hovedretter.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling kreativ hovedret forår 2. skp.doc.pdf



Kreativ anretning - Dessert

Dato: 10. okt. 2024

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og lave desserter.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling kreativ anretning efterår dessert doc.pdf

Fil: Varebestilling dessert kreativ marst doc.pdf



Kreativ anretning

Dato: 11. okt. 2024

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og lave den ret i planlagde mandag i teori.
Husk jeres opskrifter.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling kreativ elevplanlagt doc.pdf



Valgfrit specialefag H2

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

På H2 skal i arbejde med kreativ anretning

Emne: Valgfrit specialefag H3



Valgfri uddannelsesspecifik fag.

Dato: 7. okt. 2024

Beskrivelse:

Modtagelse af H3 og valg af et valgfri uddannelsesspecifik fag.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Vejledning Befordringsapp.pdf

Fil: Valgfrit specialefag på H3.docx

Fil: Valgfrit uddannelsesspecifikt fag plan

Fil: Hvem har valgt hvilket VUF på H3 ernæringsassistent.docx

Fil: Skema, forklaring og forkortelser.docx

Fil: Brev vedr. valgfri udd. spec. fag - Forår 2023.docx



Valgfri uddannelsesspecifik fag

Dato: 8. okt. 2024

Beskrivelse:

Arbejde med det valgte fag.

Aflever en varebestilling

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Disposition af opgaven

Afleveringsopgave: Varebestilling til valgfrit spec. fag



Valgfri uddannelsesspecifik fag

Dato: 9. okt. 2024

Beskrivelse:

Arbejde med det valgte fag



Valgfri uddannelsesspecifik fag

Dato: 10. okt. 2024

Beskrivelse:

Arbejde med det valgte fag



Valgfri uddannelsesspecifik fa

Dato: 11. okt. 2024

Beskrivelse:

Fremlægning og i skal i køkkenet og lave det praktiske produkt.

Husk at medbringe jeres materiale

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Aflevering af valgfrit udd. fag.

Emne: Repetition

Baggrund:

Repetition og nyt



Velkommen

Dato: 14. okt. 2024

Beskrivelse:

Velkommen til alle :)

rep. af ernæring, læs gerne om mikro og makronæringsstoffer i ernæringsbogen & mad og måltidspolitik i bogen Kostlære og -vurdering

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Rep af ernæring efterår.pptx

Fil: Rep. opg. i ernæring efterår, elevudgave.docx

Fil: Rep. opg. i ernæring, med svar.docx

Fil: PP Mad og måltidspolitik 1.ppt

Fil: Opgave til mad og måltidspolitik, efterår.docx

Afleveringsopgave: Kostpolitik

Fil: My Education App (Studiekort).pptx

Fil: tilslutning-til-traadloes-netvaerk-mac.pdf

Fil: tilslutning-til-traadloes-netvaerk-windows.pdf

Fil: Skema, forklaring og forkortelser.docx

Fil: Rep. opg. opskriftberegning, ny.docx



Ingen titel

Dato: 15. okt. 2024

Beskrivelse:

Rep. af professionelle opskrifter, i skal bestille til onsdag d. 29-10 i køkken 252

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Den professionelle opskrift, nyt.docx

Fil: Repetitionsopgave i opskriftberegning, efterår.docx

Afleveringsopgave: Prof. opskrifter

Afleveringsopgave: Bestilling



Ingen titel

Dato: 21. okt. 2024

Beskrivelse:

Kostvurdering og rep af vitakost

Læs, vurdering af maden sammensætning i bogen Kostlære og -vurdering

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Marie, opgave efterår.docx

Fil: Skema til samlet resultat af kostberegning.docx

Fil: Skema til samlet resultat af kostberegning, eksempel fra VITAKOST nr.2.docx

Fil: Kostvurdering af madens sammensætning. VURDERINGSPUNKTER (7).docx

Afleveringsopgave: Kostvurdering Marie



Ingen titel

Dato: 25. okt. 2024

Beskrivelse:

Plan for det varme måltid

Lektie i bogen Kostlære og -vurdering, afsnit menuplanlægning i praksis til alle måltider
Der er fredagscafe.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: PP Ernæringsmæssige krav til det varme måltid (2).pptx

Fil: Opgave i menuplanlægning efterår.docx

Fil: Menuplan, varmt måltid.docx

Afleveringsopgave: Menuplanlægning af det varme måltid



Ingen titel

Dato: 28. okt. 2024

Beskrivelse:

Plan for det kolde måltid og mellemmåltider

Lektie i bogen Kostlære og -vurdering, afsnit menuplanlægning i praksis til alle måltider

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Ernæringsmæssige krav til det kolde måltid 24.pptx

Fil: Opgave i planlægning af det kolde måltid efterår.docx

Fil: Rammeplan morgen og mellem.docx

Fil: Skema til det kolde måltid.docx

Fil: Eksempler på rammeplan for morgenmad.docx

Afleveringsopgave: Det kolde måltid og mellemmåltider



Ingen titel

Dato: 29. okt. 2024

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og producere efter professionelle opskrifter

Husk opskrifter, der er bestilt d. 15/10



Repetition og nyt

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

De første par uger bruger vi på Repetition og nye ting



Besøg hos Bent Brandt

Dato: 1. nov. 2024

Beskrivelse:

Vi skal på besøg hos Bent Brandt i dag, hvor vi skal høre om de ny maskiner med fokus på bæredygtighed.

Vi mødes derude eller her på skolen.

Jer der skal køre med Oline og mig skal være på skoles P - plads senest 8.50, vi kører kl. 8.55

Vi mødes alle ved indgangen hos Bent Brandt kl. 9.25.

Bent Brandt

Langdyssen 7, 8200 Aarhus N

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Fremtidens ernæringsassistenter_AarhusTech_01112024.pdf

Emne: Merit psykologi

Beskrivelse::

Merit psykologi



Merit psykologi

Dato: 16. okt. 2024

Beskrivelse:

Oplæg og udlevering af meritopgave

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Meritopgave psykologi efterår, maden til ældre.docx

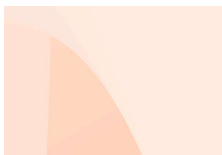


Merit psykologi

Dato: 18. okt. 2024

Beskrivelse:

Arbejde med opgaven



Merit psykologi

Dato: 22. okt. 2024

Beskrivelse:

Arbejde med opgaven og aflevering af varebestilling til d. 30-10 i køkken 123a

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Bestilling til merit psykologi



Merit psykologi

Dato: 30. okt. 2024

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og lave den planlagte mad og opgaven skal afleveres

Emne: Tema kantine



Diabetes & energireduceret kost.

Dato: 4. nov. 2024

Beskrivelse:

Vi arbejder med Svend frem til kl. 11.20, den skal afleveres onsdag d. 6-11
Diætprincipper for diabeteskost.
Diætprincipperne for energireduceret kost
Diabetes/energireduceret kost opgave, afleveres d.

Lektie:

Diætetik bogen: Diabetes & overvægt
Anbefalinger for den danske institutions kost s. 134 - 138

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Diabetes 2022.pptx
Fil: PP Adipositas.pptx
Fil: Svend.docx
Fil: Opgave i diætetik en energireduceret diabetesdiæt.docx
Fil: Svarark til Svend energireduceret diabetesdiæt.docx
Afleveringsopgave: Svend

**Opstart af tema Kantine**

Dato: 4. nov. 2024

Beskrivelse:

Skim gerne guiden - PDF igennem inden undervisningen.
Oplæg om samarbejde.
Udlevering af kantine opgave.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kommunikation, tema kantine.pptx
Fil: Samarbejde - oplæg (1).pptx
Fil: Tema kantine. Efterår 2024 - 4 grupper.docx
Fil: Grupper til tema kantine efterår 2024.docx
Fil: 1Kantiner_Arbejdspladser_Uddannelsesinstitutioner_Guide_2021 .pdf
Fil: Menu-sortimentsplan for frokosten - tema kantine.docx
Fil: Selvevaluering i tema kantine AARHUS TECH 1. side.doc

**Tema kantine**

Dato: 5. nov. 2024

Beskrivelse:

Kendskab til budget og regnskab.
Intro. til prisberegning.
Øvelser
Gruppearbjde

Link: mv@aarhustech.dk

kalkulationerskønt1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Slagets gang i kalkulation.docx

Fil: Kalkulation, budget mm 2023.pptx

Fil: Begreber i kalkulation.docx

Fil: Kalkulations tillæg.docx

Fil: Kalkulation omregningstal for frugt og grønt.pdf

Fil: Kopi af Forkalkulation_med_formler.xlsx

Fil: Opgave Prisberegning af grøntsagslasagne 2020.docx

Fil: Kopi af Forkalkulation_med_formler Broccolisalat.xlsx

Fil: Kopi af Forkalkulation_med_formler TOM.xlsx

Fil: Kode til AB Catering.docx

Fil: Kopi af Forkalkulation_med_formler Grøntsagslasagne.xlsx



Tema kantine

Dato: 6. nov. 2024

Beskrivelse:

I skal laves ETU, (nationale trivselsmålinger)

Gruppearbjde samt aflevering af varebestilling senest kl. 10.30

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: bestilling til mandag d. 11-11

Afleveringsopgave: Bestilling til tirsdag. 12-11



Tema kantine

Dato: 7. nov. 2024

Beskrivelse:

Oplæg om kundeservice.

Gruppearbejde.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kundeservice 2.pptx

Afleveringsopgave: Aflevering af Svend



Tema kantine

Dato: 8. nov. 2024

Beskrivelse:

Gruppearbejde.
Klargøring til åbning

FREDAGSBAR :)

Ny kode til AB

Link: mv@aarhustech.dk

kalkulationerskønt1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Menukort.docx

Fil: A6_menukort01.pdf

Fil: Allergene skema.docx

**Tema kantine**

Dato: 11. nov. 2024

Beskrivelse:

Åbning i kantinen

**Tema kantine**

Dato: 12. nov. 2024

Beskrivelse:

Åbning i kantinen

**Teknologi**

Dato: 13. nov. 2024

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og arbejde med den praktiske del af teknologi



Tema kantine / psykologi

Dato: 14. nov. 2024

Beskrivelse:

Evaluering af maden til voksne og samarbejdsprocessen.

Test i normal kost og diabetes/energireduceret kost.

Aflever opgaven.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Test i normal kost - diabetes og energireduceret, de 7 kostråd.doc

Fil: Evaluering tema kantine 1.docx

Afleveringsopgave: Aflevering af kantineopgaven, individuel

Afleveringsopgave: Test

Fil: Test til normal kost svar, 7 kostråd.doc

Afleveringsopgave: Gruppeopgave, tema kantine

Emne: Tema ældre



Opstart at tema ældre

Dato: 15. nov. 2024

Beskrivelse:

H3 Besøg af Jette Nielsen fra Kost & ernæringsforbundet og FTF-a kl. 8.00 for H3,
H2 møder kl. 9.30

Oplæg om småspisende og osteoporose.

Læs: Anbefalinger for den danske institutionskost s. 71-82 + 103-107 Diætetik s. 48 – 50 + 126 – 132 Ernæringslære s. 178-182

Planlægge mellemmåltider til d. 21/11 i 205a med Ikmo

Aflever varestilling i dag før kl. 13.45

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Plan for tema ældre efterår 2024.docx

Fil: PP Maden til ældre 2022 (1).pptx

Fil: Opgaver - mellemmåltider til ældre.docx

Afleveringsopgave: Bestilling til mellemmåltider



Diætetik

Dato: 18. nov. 2024

Beskrivelse:

Hjerte-karsygdomme. Anbefalinger for den danske institutionskost s. 132-134 Diætetik s. 113 – 125 Opgave til diæten ("Gerda")

VB til d. 22/11 i køkken 4205a

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: PP - Hjertekarsygdomme, 3. skp. m noter cdk.pptx

Fil: Opgave - Gerda teori og praktisk.docx

Fil: 01.08.23 Basisvareliste - svendeproe (2).pdf

Fil: Opgave til Hjertekar sygdomme, Gerda.docx

Afleveringsopgave: Bestilling Gerda



Tema ældre

Dato: 19. nov. 2024

Beskrivelse:

Vegetarkost til ældre.

planlægge til onsdag d. 27/11 i 252

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: PP Vegetarkost ældre.pptx

Fil: Opgave om vegetarmad til ældre.docx



Tema ældre

Dato: 20. nov. 2024

Beskrivelse:

Fremtidens ældre.

Film: Anders Agger indefra

Gennemgå test fra tema kantine

Test: viden om kosten til småtspisende, og hjertekar patienter.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Film til ældre.docx

Fil: Fremtidens kost til ældre elevudgave.docx

Fil: Fremtidens kost til ældre, svar.docx



Tema ældre

Dato: 21. nov. 2024

Beskrivelse:

Fremstilling af mellemmåltider til småt spisende ældre.

Husk jeres opskrifter

Fremstilling af retter til køle/frost mad

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Husk at medbringe Jeres materiale

Fil: Varebestilling mellemmåltider 3 skp. doc.pdf

Fil: Varebestilling efterår-vinter 3 elever.pdf



Tema ældre

Dato: 22. nov. 2024

Beskrivelse:

Produktion af mad til Gerda, husk opskrifter.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Test din viden om kosten til småtspisende, opgave AARHUS TECH ny.doc

Fil: Test din viden om kosten til småtspisende, svar AARHUS TECH.doc

Afleveringsopgave: Opskrifter og bestilling til Gerda



Tema ældre

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I starter dagen med fremlæggelse af jeres menuforslag. I skal derefter i grupper arbejde med en opgave til div. produktionsformer.

Opgaven fremlægges for klassen ca. kl. 13.00

Test: viden om kosten til småtspisende.

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Teksterne til produktionsformer

Fil: Produktionsformer, 3. skp..doc

Fil: Hvilken betydning har produktionsform og emballage for appetitten.pdf

Fil: Bakterier holder også længere.pdf

Fil: Ernæringsmæssige forhold ved køle-frost prod..pdf

Fil: Grupper til Samsø.docx

Fil: Feedback på menuplan 3. skp..docx



Tema ældre

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

- Kostlære s. 84-88 + 157-168 + 171-175
- Hvordan tilpasser vi kosten til ælde/småtpisende ?

Planlægning med menuvalg

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Maden til ældre PP.ppt

Fil: Menuplaner med fokus på sæsonernes ravarer (1).pdf

Fil: Opgave: Menuplanlægning til ældre.docx

Emne: Diverse før prøvesvendeprøve & svendeprøven



Alternative proteinkilder

Dato: 25. nov. 2024

Beskrivelse:

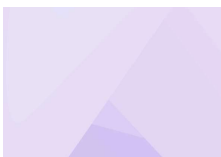
Planlægge ret med alternative proteiner. VB til 29/11 i køkken 252

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opgave med alternative proteinkilder.docx

Fil: Alternative proteinkilder nyt.pptx

Fil: Basisråvareliste fra 08-2023.docx



Råvarekurv til køkkenet

Dato: 26. nov. 2024

Beskrivelse:

Planlægge ret ud fra råvarekurv. VB til 5/12 i køkken 252

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opgave til køkkenlektion med planlagt råvarekurv.docx

Fil: Råvare kurv 2 efterår.docx

Fil: Råvare kurv 2b efterår.docx

Fil: Basisråvareliste fra 08-2023.docx

Afleveringsopgave: Bestilling ud fra råvarekurv



Råvarekurv i køkkenet

Dato: 28. nov. 2024 08.10–13.50

Beskrivelse:

Trække ret med hovedemne og metode.

I skal lave retten i dag i køkkenet.

Råvarekurven bliver synlig på dagen, hvor i starter med kort at beslutte hvordan i vil arbejde med emne og metode.

I må kun bruge råvare fra basisvarelisten til retten sammen med de råvarer der fremgår af råvarekurven som ses på dagen.

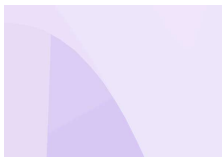
Varer er bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Råvare kurv 3 efterår.docx

Fil: Basisråvareliste fra 08-2023.docx

Fil: Varebestillingsseddel råvarekurv 3 ernæringsassistenter (NY).pdf



PlanteMate

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Besøg af Thomas Rybjerg fra PlanteMate, hvor vi skal afprøve deres produkter i køkkenet.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: PM Workshop Aarhus Tech efterår 2023.docx

Fil: PP Vegetarkost ældre.pptx

Fil: Opgave om vegetarmad til ældre.docx

Fil: Opgave om vegetarmad i en børnehave.docx

Fil: Vegetarkost PP forår børn og unge.pptx

Fil: Børn fra 2 – 5 år.pptx

Afleveringsopgave: varebestilling til vegetar - ældre



Alternative proteiner i køkkenet

Dato: 29. nov. 2024

Beskrivelse:

Produktion af ret med alternative proteiner.

Husk opskrifter



Råvarekurv i køkkenet planlagt

Dato: 5. dec. 2024

Beskrivelse:

Produktion af ret ud fra råvarekurv.

Køkkendagen er dagen efter i har afleveret jeres svendeprøve

Husk opskrifter



Ingen titel

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Produktion af vegetarmad til børn 3-6 år

Emne: Prøve svendeprøve H2



Opstart af minisvendeprøve

Dato: 2. dec. 2024

Beskrivelse:

Gennemgang af prøvesvendeprøven.

Laves individuelt.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 01.08.23 Basisvareliste - svendeprøve.pdf

Fil: Råvarekurv efterår, vinter , minisvendeprøve.docx

Fil: Gældende_Skolevejledning_pr._august_2020.pdf

Fil: Minisvendeprøvens skriftelige del til elever, efterår '24.docx

Fil: Tidsplan for afvikling af mundtlig og praktisk minisvendeprøve efterår 2024 (1) (3).docx



Minisvendeprøve

Dato: 3. dec. 2024

Beskrivelse:

Arbejde med mini svendeprøven og vejledning

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tidsplan for afvikling af mundtlig og praktisk minisvendeprøve efterår 2024 (1) (3).docx



Minisvendeprøve

Dato: 4. dec. 2024

Beskrivelse:

Arbejde med minisvendeprøve
Aflever minisvendeprøve kl. 14.00

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Aflevering af minisvendeprøve

Afleveringsopgave: Bestilling til minisvendeprøve



Arbejde med råvarekurv

Dato: 5. dec. 2024

Beskrivelse:

Produktion af af jeres egen planlagte ret/retter - husk opskrifter.



Minisvendeprøve

Dato: 6. dec. 2024

Beskrivelse:

Køkken
Øve lodtrækningsopgaver

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Lodtrækningsopgaver til minisvendeprøve 2.docx

Fil: Varebestilling lodtrækningsopgaver - 2 x 2 sæt.pdf



Prøve svendeprøve

Dato: 9. dec. 2024

Beskrivelse:

Afprøve jeres retter
Vedhæftede er tidsplanen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Mini svendeprøve.docx

Fil: Varebestilling prøveSvendeprøve-prøve middagen.pdf



Minisvendeprøve

Dato: 10. dec. 2024

Beskrivelse:

Rengøring, oprydning af køkken og pakke kasser til d. 11/12

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling øve bundne opgaver 11 elever doc.pdf



Prøve svendeprøve

Dato: 11. dec. 2024

Beskrivelse:

Praktisk og mundtlig svendeprøve

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tidsplan for afvikling af mundtlig og praktisk minisvendeprøve efterår 2024 (1) (3).docx



Prøvesvendeprøve

Dato: 12. dec. 2024

Beskrivelse:

Praktisk og mundtlig svendeprøve

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tidsplan for afvikling af mundtlig og praktisk minisvendeprøve efterår 2024 (1) (3).docx



Afslutning

Dato: 13. dec. 2024

Beskrivelse:

Evaluerings og afslutning

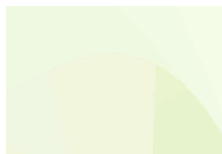
Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Evaluering af 2.skoleperiode 9-10 uger.doc

Fil: Evaluering af 2.skoleperiode efterår 2020.doc

Fil: Evaluering af 2.skoleperiode forår 2024.doc

Emne: Svendeprøve H3



Svendeprøve

Dato: 2. dec. 2024

Beskrivelse:

Udlevering af svendeprøve

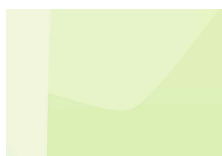
Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Svendeprøve efterår 2024 opg. formulering.docx

Fil: Tider til vejledning og eksamen, efterår 2024.docx

Fil: Tider til eksamen, efterår 2023.docx

Fil: 01.08.23 Basisvareliste - svendeprøve.pdf

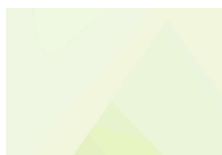


Svendeprøve

Dato: 3. dec. 2024

Beskrivelse:

I arbejder med svendeprøven og vejledning



Svendeprøve

Dato: 4. dec. 2024

Beskrivelse:

Svendeprøven afleveres senest kl. 14.00



Arbejde med råvarekurv

Dato: 5. dec. 2024

Beskrivelse:

Produktion af af jeres egen planlagte ret/retter - husk opskrifter.



Lodtrækningsopgaver

Dato: 6. dec. 2024

Beskrivelse:

Der skal tages et billede af os alle i dag, hvor vi har uniform på:)

Her øver vi lodtrækningsopgaver

Fra 8.10 til 13.50

FREDAGSBAR :)

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Lodtrækningsopgaver til minisvendeprøve 2.docx

Fil: Varebestilling lodtrækningsopgaver - 2 x 2 sæt.pdf



Svendeprøve

Dato: 9. dec. 2024

Beskrivelse:

I afprøver svendeprøve menuerne med Mette

Husk jeres opskrifter

8.10 til 15.00



Svendeprøve

Dato: 10. dec. 2024

Beskrivelse:

Klargøring/rengøring af køkken.

Pakker råvarekasser



Svendeprøve

Dato: 11. dec. 2024

Beskrivelse:

Praktisk og mundtlig eksamen.



Svendeprøve

Dato: 12. dec. 2024

Beskrivelse:

Praktisk og mundtlig svendeprøve



Afslutning

Dato: 13. dec. 2024

Beskrivelse:

Afslutning kl. 12.30 - 14.30

Emne: Materiale kasse

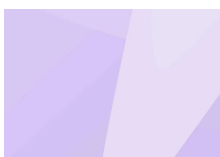


It hjælp på Dollerupvej

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Billede: Ingen titel



Material til opskriftberegning

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Den professionelle opskrift, nyt.docx

Fil: Opskriftkort tomt.docx

Fil: Skema til rensesvind, tomt.docx

Fil: Egenkontrolskema bla. til eksamen (1).docx

Fil: Arbejdsplanlægning.docx

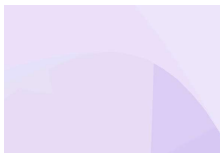
Fil: Risikoanalyse, nyt.docx

Fil: Varebestilling tom doc.pdf

Fil: Vægt på friske krydderurter.docx

Fil: Risikoanalyse med allergener eks_.docx

Fil: smagskompass.pdf



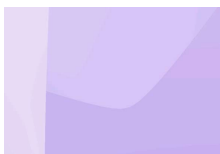
Anbefalinger for den danske institutionskost

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Anbefalinger_institutionskost.pdf



Mål, vægt og portionsstørrelser på fødevarer

Dato: Ingen dato

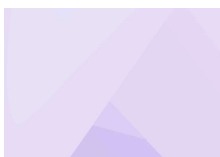
Beskrivelse:

DTU- mål, vægt og portionsstørrelser

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Rapport_Maal-vaegt-og-portionssstoerrelser-paa-foedevarer.pdf

Fil: Vægt på friske krydderurter.docx



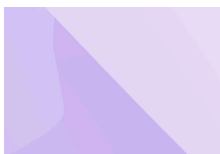
Vægt på tørrede krydderier

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Mål og vægt på krydderier.docx



NNR

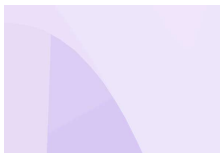
Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: NNR 2023.docx

Fil: NNR 2023 vitaminer og mineraler.docx



Frida

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Link: Kosttabel - Frida



Måltidsfordeling mm

Dato: Ingen dato

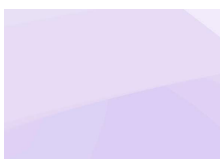
Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Energiindtagelse fordelt på måltider for normalkosten.doc

Fil: Kostformer og målgrupper. Fra 360.docx

Fil: Måltidsfordeling i % og KJ.docx



Små film

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskriftkort uden svind.mp4

Fil: Frikadeller med stegesvind.mp4

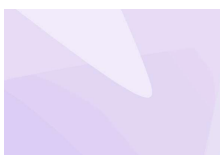
Fil: Guide til Vitakost.docx

Fil: 1. gang du logger på.mp4

Fil: Opret opskrift 2.mp4

Fil: Opret en kostplan.mp4

Fil: BMI og energibehov.mp4



Genveje

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Genveje til Computer_.docx



Vitakost

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Eksempel og skema til udregning

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Guide til Vitakost.docx

Fil: Skema til samlet resultat af kostberegning, eksempel fra VITAKOST nr.2 (5).docx

Fil: Skema til samlet resultat af kostberegning (4).docx

Fil: Kostvurdering af madens sammensætning. VURDERINGSPUNKTER (7).docx



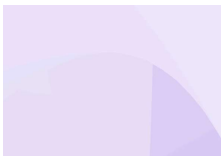
Tilberedningsmetoder

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tilberedningsmetoder.docx



Kalkulation

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kopi af Forkalkulation_med_formler.xlsx

Emne: Teknologi Ernæringsassistenter F 2 & 3. skp sammenlæst version 2023 (10826)

Baggrund:

Niveau F Teknologi, faglige mål med undervisningen at eleven kan:
1. Produktprincip
Opstille forskellige ideer til produkt gennem brainstorm
Formidle idegrundlag
Udvælge ide til produkt
Udarbejde krav til det valgte produkt
Beherske skitsering som led i udformning og konkretisering af et produkt
2. Produktudformning og produktion
Udvikle og fremstille et produkt
Anvende relevante krav eller standarder i udviklingen af produktet
Gøre rede for produkters påvirkning af miljøet
3. Test af produkt
Afprøve produktet og vurdere om produktet passer med de opstillede krav
4. Dokumentation
Udarbejde faglig dokumentation, som arbejdskitser, styk-materialelister, tegninger og lignende.



Intro til fag og projekt - metoder til idéudvikling

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Intro og opstart. Idégenerering mm.

Mindmap

Problemtræ

Problemformulering

Læringsmål:

- 01 Eleven skal under vejledning gennemføre et produktudviklingsforløb bestående af faserne produktprincip, produktudformning og produktion, test af produkt samt udarbejde dokumentation herfor.
- 02 1. Produktprincip:
- 03 a. Opstille forskellige ideer til produkt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Teknologi intro H2 & H3.pptx

Fil: PP Teknologi intro til Brainstorm og Mindmaps.pptx

Fil: Opgavebeskrivelse H2 & H3.docx

Fil: Modelprojekt Teknologi ern Bælgfrugter.pdf

Fil: Modelprojekt Teknologi ern glutenfri.pdf

**Projektstart - produktkrav, målgruppe og miljøhensyn**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Hårde og bløde krav

Målgrupper

Miljømæssige aspekter

Arbejde med opgaven

Læringsmål:

- 02 1. Produktprincip:
- 03 a. Opstille forskellige ideer til produkt
- 04 c. Udvælge ide til produkt
- 05 d. Udarbejde krav til det valgte produkt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Krav til produktet.pptx

Fil: Klima i køkkenet.pptx

Afleveringsopgave: MAd og Klima

**Projektarbejde**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Arbejde med opgaven

Mulighed for vejledning

Klargøre til præsentation

Læringsmål:

- 04 c. Udvælge ide til produkt
- 05 d. Udarbejde krav til det valgte produkt
- 06 e. Beherske skitsering som led i udformning og konkretisering af et produkt
- 07 2. Produktudformning og produktion:
- 09 b. Anvende relevante krav eller standarder i udviklingen af produktet
- 11 Afprøve produktet og vurdere om produktet passer med de opstillede krav
- 12 4. Dokumentation:
- 13 Udarbejde arbejds-skitser, styk- og materialelister, tegninger og lignende.
- 14 c: gøre rede for produkters påvirkning af miljøet
- 15 a. Opstille forskellige ideer til produkt gennem brainstorm
- 16 b. Formidle idegrundlag

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: PP Teknologi intro til Brainstorm og Mindmaps.pptx

Fil: Opgavebeskrivelse H2 & H3.docx

Fil: Erneringsassistenter Teknologi Intro kompendium h2-h3.docx

**Projektfremlæggelse**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Præsentation af projektet

Diskussion og evaluering

Aflevere varebestilling

Læringsmål:

- 06 e. Beherske skitsering som led i udformning og konkretisering af et produkt
- 07 2. Produktudformning og produktion:
- 08 a. Udvikle og fremstille et produkt
- 11 Afprøve produktet og vurdere om produktet passer med de opstillede krav
- 12 4. Dokumentation:
- 14 c: gøre rede for produkters påvirkning af miljøet
- 16 b. Formidle idegrundlag

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opgavebeskrivelse H2 & H3.docx

Afleveringsopgave: Teknologi Aflevering varebestilling

Afleveringsopgave: Teknologi F Præsentation

Fil: Modelprojekt Teknologi ern Bælgfrugter.pdf

Fil: Modelprojekt Teknologi ern glutenfri.pdf



Produktfremstilling og aflevering af dokumentation

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Lave produktet i køkkenet

Præsentation af produkter

Evaluering af produkter

Aflevering af dokumentation (projektrapport og diaspræsentation)

Læringsmål:

- 08 a. Udvikle og fremstille et produkt
- 09 b. Anvende relevante krav eller standarder i udviklingen af produktet
- 10 3. Test af produkt:
- 11 Afprøve produktet og vurdere om produktet passer med de opstillede krav
- 12 4. Dokumentation:
- 14 c: gøre rede for produkters påvirkning af miljøet

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Dokumentation for Teknologi



Evaluering

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Du bedes udfylde vedhæftede evalueringsskema. Tak!

Ressourcer og aktiviteter:

Undersøgelse: Evaluering af grundfagsundervisning

Baggrund:

Læringsmål – Niveau E:
1. Kan anvende basale psykologiske forhold, begreber og tankegange, der vedrører det enkelte individ, dets udvikling og de grupper og sociale sammenhænge, det indgår i.
2. Kan referere til elementære psykologiske problemstillinger samt indgå i dialog over deres betydning i forbindelse med elevens uddannelse eller erhverv.
3. Kan med anvendelse af psykologiske begreber redegøre for kommunikationens, samarbejdets og samspillets betydning med udgangspunkt i erhvervsfaglige eksempler.
4. Kan identificere og med anvendelse af basal psykologisk viden analysere sproglige og ikke-sproglige udtryks- og adfærdsformer med udgangspunkt i konkrete eksempler.
5. Kan skelne mellem forskellige kommunikationsformer, der er bestemt af alder, køn og social- og kulturel baggrund, herunder situations- og rollebestemt kommunikation.
Fagligt indhold
Gennem kernestoffet skal eleverne opnå faglig fordybelse, viden og kompetencer i forhold til elevens uddannelse og erhverv.
Undervisningen omfatter kernestof, der vægtes efter relevans for elevens uddannelse og erhverv.
Kernestoffet på alle niveauer vægtes indenfor de to grundlæggende psykologiske områder: udviklingspsykologi og socialpsykologi.
1. Udviklingspsykologi
a. Menneskets udvikling og udviklingspotentialer i et livslangt perspektiv, herunder betydning af arv, miljø og kultur
2. Socialpsykologi
a. Gruppespsykologiske processer, roller og social indflydelse
b. Sprog, krop og kommunikation i analoge og digitale sammenhænge
c. Konfliktløsning
d. Mennesket og de samfundsmæssige betingelser, herunder at forholde sig til og tage del i samfundet
Målbeskrivelse
Formålet med faget er, at eleven opnår forståelse for psykologiens temaer, primært i forhold til det normalfunktionerende menneske, herunder udviklingspsykologi og socialpsykologi.
Formålet med faget er endvidere, at eleven gennem praktiske cases opnår psykologiske og kommunikative kompetencer til at beskrive og løse psykologiske problemstillinger, der vedrører individ og samarbejde i relation til elevens uddannelse og erhverv.
Formålet med faget er, at give eleven en psykologisk forståelse i et førstepersons perspektiv ud fra dennes personlige ståsted i livet, med inddragelse af livserfaringer og hverdagslivsforståelser, for eksempel fra elevens praksis. Den psykologiske viden skal kunne sættes i forbindelse med den enkeltes elevs psykologiske virkelighed og elevens konkrete praksisforståelse.



Vejledning til lærer

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

OBS! E-niveau Ernæringsassistenter: E-niv. er delt i to forløb. Første gang bruges bogen, se her nedenfor. Det er på 2. skoleperiode. De får delkarakter. Anden gang er på 3. skoleforløb, og der køres forløb/materialer som under 'F-niv. Serviceassistenter'. Efter dette sidste forløb får de standpunktskarakter.

OBS! Fremover er ernæringsassistenterne muligvis samlet på 2. og 3. skp., derfor skal de muligvis have andre materialer/forløb???



Intro

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Undervisningsplan psyk. E efterår 2023



Udviklingspsykologi (uge 42)

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Udviklingspsykologi (ernæringsassistenter).pptx



Personlighedspsykologi (uge 43)

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Personlighedspsykologi ernæringsassistenter.pptx

Fil: links til selvtillid og selvværd.docx

Fil: Arbejdsark til filmen Genetic me (5) (2).docx

Fil: Lykkeland med opgaver.docx

Afleveringsopgave: Opgaver 27/10.



Læring (uge 44)

Dato: Ingen dato

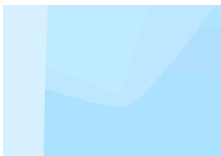
Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Læring ernæringsassistenter.pptx

Fil: Arbejdsark til Free the Mind (2) .docx

Afleveringsopgave: Opgaver 3/11.



Kommunikation (uge 45)

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kommunikation ernæringsassistenter.pptx

Arbejdsopgave: Lektie 10/11.

Afleveringsopgave: Afsluttende opgave



Sociale relationer (uge 45)

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Sociale relationer revideret.pptx



Supplerende mat.

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opsamlingsopgave til udviklings og personlighedspsykologi ern.docx

Fil: Afsluttende opgave (test) i kommunikation ernæringsassistenter.docx

Fil: Arbejdsblad til Free the Mind.docx

Fil: Arbejdsark til filmen Genetic me.docx

Fil: Opsamling psykologi (6).pptx

Fil: links til selvtillid og selvværd.docx

Fil: Figur selvværd og selvtillid.docx

Fil: Motivation supplerende noter ern.pdf

Emne: Psykologi



Psykologi uge 42

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: De tre P'er

Afleveringsopgave: De tre P'er kreativ

Afleveringsopgave: Livspositioner

Fil: Nyt Psykologi introforløb (Andreas).pptx



Psykologi Uge 43

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tekst - Misforståelser og kommunikationsregler (erhverv).docx

Fil: Tekst Kommunikationsmodeller.docx

Fil: Kommunikation intro.pptx

Afleveringsopgave: Ulvesprog og girafsprog

Afleveringsopgave: Kommunikation gruppe arbejde



Psykologi uge 44

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Socialpsykologi og Sociologi 2023.pptx

Afleveringsopgave: Evaluering
