

anbefalinger.
Eleven kan tilberede plantebaserede måltider med anvendelse af bønner og bælgfrugter som et bæredygtigt alternativ og tilpasse og udvikle professionelle opskrifter.

Emne: Uge 1



Modtagelse

Dato: 6. jan.

Beskrivelse:

Velkommen på 1. skoleperiode.

I dag får du en masse praktiske informationer om skoleperioden. Du vil blive præsenteret for skoleperiodens fag og deres mål. Desuden gennemgår vi hele skoleperioden, så du ved, hvad du skal lave på de enkelte dage.

I skal holde oplæg om jeres praktiksted

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: My Education App (Studiekort).pptx

Fil: Skema, forklaring og forkortelser.docx

Fil: Oversigt over fag til valgfrit højere præstationsniveau, V8 1-8-23.docx

Link: Fagligt udvalg for ernæringsassistenter

Fil: Fag med valgfrit højere præstationsniveau på ernæringsassistentuddannelsen på AARHUS TECH (1).docx

Fil: Repetition af omregning.docx

Fil: It intro.docx

Fil: Skema til fag med valgfrit højere præstationsniveau V8.docx

Fil: Repetition af omregning med svar.docx

Fil: modtagelse, punkter til den 1. dag.doc



Ernæring

Dato: 7. jan.

Beskrivelse:

Teoretisk oplæg om de 7 kostråd, energi, normal kost og vitakost

De officielle kostråd

Nordiske Næringsstof Rekommandationer

Lektie:

De officielle kostråd Anbefalinger for den danske institutionskost s.30-40

Ernæringslære s. 33 – 48

Maden - kroppens brændstof

Anbefalinger for den danske institutionskost s. 30-40

Diætetik s. 23 – 40

Normalkost

Læringsmål:

- Ernæringslære og diætetik

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: De 7 kostråd 2021 & NNR til HF.pptx

Fil: Normalkost PP.pptx

Fil: Maden – kroppens brændstof.pptx

Fil: Fordøjelsen.pptx

Fil: Arbejdsspørgsmål til 1. lektion i ernæring (NNR).docx

Fil: Arbejdsspørgsmål til 1. lektion i ernæring (NNR) med svar.docx

Fil: Guide til Vitakost.docx

Fil: Opgave til Vitakost.docx

Fil: Ny Vitakostopgave, efterår H1.docx

Fil: Adipositas.pptx



Sensorik, madkvalitet og fødevarerlære

Dato: 8. jan.

Beskrivelse:

Teoretisk oplæg om sensorik,

Lektie

læs i sensorikbogen side 8 – 78 – før eller efter undervisningen

Lektie

Læs i fødevarerlærebogen:

Kød og vildt s. 83 – 96 i 8. udgave

Fjerkræ S. 109-114 i 8. udgave

Læringsmål:

- Sensorik og madkvalitet 1
- Sensorik og madkvalitet 1
- Sensorik og madkvalitet 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Sensorik 1. skp. PP.pptx

Fil: Smagskompas 2. udgave.pdf

Fil: umamiplakat.pdf

Fil: Sensorik 1. skp. - teori 2020 køreplan.docx

Fil: 1.2 Vores sanser.pdf

Fil: PP Kød, Lene 2.pptx

Fil: Spørgsmål til kød og fjerkræ 2.docx

Fil: Spørgsmål til kød og fjerkræ m. svar.docx

Arbejdsopgave: Grøntsager, bælgfrugter og kartofler

Fil: Grøntsager, bælgfrugten og kartoflen ppx.ppt

Fil: Spørgsmål til grøntsager.doc

Fil: Spørgsmål til grøntsager med svar.doc



Tilberedning mm

Dato: 9. jan.

Beskrivelse:

Introduktion til kvalitetsarbejde og brug af professionelle opskrifter.

Lektie

Læs i bogen - det professionelle køkken, Kvalitetsarbejde.

og en professionel opskrift s. 151 - 164

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Den professionelle opskrift, nyt.docx

Fil: Plan for gennemgang af prof.docx

Fil: Repetition af omregning.docx

Fil: Allergener vises som PP.pptx

Fil: Opskrift kort. Kyllinge-valnøddesalat. ok.doc

Fil: Hjemmeopgave til H1 forår 2025.docx

Fil: Opskrift kort. Kyllinge-valnøddesalat.udregnet ok.doc

Fil: Mængdeangivelse i opskrift - tomatsuppe.doc

Fil: Mængdeangivelse i opskrift - tomatsuppe retteark.doc

Fil: Rødkål m. granatæble, tranebær, mynte og pinjekerner ok.docx

Fil: Rødkål m. granatæble, tranebær, mynte og pinjekerner, udregnet ok.docx

Fil: Opskrift kort makrelfad med iceberg. ok.doc

Fil: Opskrift kort makrelfad med iceberg udregnet. ok.doc

Fil: Opskrift kort Tunmousse nr. 2 ok.doc

Fil: Opskrift kort Tunmousse.udregnet nr. 2 ok.doc

Fil: Allergener Is vises som PDF.pdf

Afleveringsopgave: Prof. opskrifter



Udskæring af fjerkræ og kød

Dato: 10. jan.

Beskrivelse:

Udskæring og snak mm af midterstykke med Michael

Husk varm tøj.

Bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Slagtning og PH værdi.docx



Tilberedning mm

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Køkkenundervisning om grønt og bælgfrugter

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Chokoladecake med sorte bønner.docx

Fil: Peberfrugt pesto-pure med rosmarin.docx

Fil: Rødbedetatziki.docx

Fil: Røde linse-polpetter.docx

Fil: Grøntsager, bælgfrugter og kartofler.docx

Fil: Varebestilling til grøntsager, bælgfrugter og kartofler.pdf

Fil: Dahl med abrikoser.docx

Fil: Peanutkage med kikærter og mørk chokolade.docx

Fil: Samosaer med krydrede kartofler og ærter.docx

Fil: Rødbedetærte.docx

Fil: Grønne pandekager m. bønner og quinoa.docx

Fil: Julekage med rødbede og appelsin.docx

Fil: Falafel.docx

Fil: Mungbønnesalat med ananas og chili.doc

Fil: Grønne pandekager m. bønner og quinoa.docx

Fil: Falafel.docx

Fil: Bønne- og mandelbøffer.docx

Emne: Uge 2



Tilberedning mm

Dato: 13. jan.

Beskrivelse:

2.

Der arbejdes teoretisk med arbejdsplanlægning og tilberedning med og uden svind

Lektie: Planlægning af køkkenets arbejde s. 85 - 97 i Det professionelle køkken

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Arbejdsplanlægning 2.pptx

Fil: arbejdsplanlægningsopgave.docx

Fil: Arbejdsplanlægning.docx

Fil: Karolines solsikkebrød med bagesvind.docx

Fil: Gulerodsbrød med bagesvind.docx

Fil: Karrysuppe.docx

Afleveringsopgave: Opskrifter med 1 slags svind

Fil: Opskriftberegning med & uden tilberedningssvind 08-23.docx

Fil: Karolines solsikkebrød med bagesvind med svar (1) cdk.docx

Fil: Karolines solsikkebrød med bagesvind med svar.docx

Fil: Gulerodsbrød m bagesvind m svar 15% svind cdk.docx

Fil: Gulerodsbrød med bagesvind med svar 15 % svind.docx

Fil: Opgave med tilberedningssvind.docx

Fil: Opskrift kort. frugtsalat med honningfløde. ok ny.doc

Fil: Opskrift kort. frugtsalat med honningfløde. udregnet ok.doc

Fil: Dagens program svindberegning.docx

Fil: Karrysuppe, udregnet.docx

Fil: Kødboller og karrysauce udregnet.doc

Fil: Karrysuppe, udregnet med 2 x svind.docx



Hygiejne og fødevarelære

Dato: 14. jan.

Beskrivelse:

Teorioplæg om hygiejne (1)

Intro. til fødevarestyrelsens hjemmeside.

Oplæg af Ole G Mouritsen

Professor emeritus i gastrofysik og kulinarisk fødevarerinnovation ved Institut for Fødevidenskab, Københavns Universitet og en del af Smag for livet

Lektie se læseplan

Opgave, ny medarbejder (hn)

Fødevarerlære

Gennemgang af kødopgaver

Læs i fødevarerlærebogen:

Grøntsager + kartoflen + bælgfrugter

Læringsmål:

- Fødevarerlære
- Fødevarerlære
- Produktionshygiejne 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Struktur for dagen hyg 1 og grøntsager.docx

Fil: Læseplan-oversigt over hygiejneundervisningen på H1 V8.docx

Fil: Hygiejnevejledningen - Ændringer 20-12-2023.pdf

Fil: Hygiejnevejledningen - Vejledning nr. 10099 af 20-12-2023.pdf

Fil: Fødevarelovgivning 5 PP. 08-24.pptx

Fil: Personlig hygiejne

Fil: Grøntsager, bælgfrugten og kartoflen (2) (1).ppt

Fil: Ny medarbejder hygiejneopgave

Fil: Studiespørgsmål til almen fødevarerhygiejne 1. skp.docx

Fil: Spørgsmål til grøntsager.doc

Link: Fødevarestyrelsens hjemmeside

Fil: Spørgsmål til grøntsager med svar 2.doc

Fil: Spørgsmål til grøntsager med svar.doc

Fil: Frugter (1).pptx

Fil: Spørgsmål til saftige frugter og fede frugter.docx

Fil: Spørgsmål til saftige frugter og fede frugter med svar.docx

Fil: Spørgsmål til Cerealier 1.docx

Fil: Spørgsmål til Cerealier m. svar.doc

Fil: PP Metodik.pptx

Fil: Planche personlig hygiejne.pptx



Produktion af dagskoster

Dato: 15. jan.

Beskrivelse:

Produktion af dagskoster 7-9-12 MJ

Jævnemetoder, læs i det professionelle køkkenom jævnemetoder.

Bestilt d. 2-1-2025

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Dagskoster fra Kosthåndbogen køkken.docx

Fil: Jævnemetoder.docx

Fil: Varebestilling, dagskoster 7-9-12 Mj fra kosthåndboge.pdf



Tilberedning mm

Dato: 16. jan.

Beskrivelse:

Opskriftberegning med svind & rå til kogt
Rensesvind på frugt og grønt

Hjemmeopgave som skal afleveres fredag d. 24/1

I timerne skal vi benytte kompendiet professionelle opskrifter, samt pdf med mål, vægt og portions størrelser.

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Svindberegning, ny.docx

Fil: Svindberegning, ny med svar.docx

Fil: Omregningsøvelse fra rå til kogt.doc

Fil: Omregningsøvelse fra rå til kogt med svar.doc

Fil: Rissalat opgave.doc

Fil: Rissalat udregnet.doc

Fil: Opskriftberegning med og uden svind, afsluttende opgave H1.docx

Fil: Lammekølle 2 x svind og kartoffelgratin udregnet.docx

Fil: Kødboller og karrysauce opskriftkort 100g sovs.doc

Fil: Syltede rødløg og rødkålssalat og Rødkålssalat.doc

Fil: Kærnemælksbrød m. hvidløg og persille Og citrontærte.doc

Afleveringsopgave: Professionelle opskrifter



Bælgfrugter og kartofler

Dato: 17. jan.

Beskrivelse:

Praktisk arbejde med bælgfrugter og kartofler

Bestilt d. 2-1-2025

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Alle opskrifter til bælgfrugter og kartofler - 8 elever.docx

Fil: Varebestilling til grøntsager, bælgfrugter og kartofler, NY 8 elever.pdf

Fil: Chokoladekage med sorte bønner.docx

Fil: Peberfrugt pesto-pure med rosmarin.docx

Fil: Samosaer med krydrede kartofler og ærter.docx

Fil: Falafel.doc

Fil: Chokoladekage med hestebønner.docx

Fil: Varm Kartoffelsalat.docx

Fil: Varm kartoffelsalat med gulerødder.docx

Fil: Regnbuesalat med sprøde grøntsager og sød chili sauce dressing.docx

Fil: Svampefars.docx

Fil: Ærtefars.docx

Fil: Rødbedetatziki.docx

Fil: Røde linse-polpetter.docx

Fil: Bælgfrugter, grønt og kartofler 2 grupper, 6 elever.docx



Tilberedning mm

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Praktisk arbejde med frugter i køkkenet

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Forside saftige og fedtrige frugter.docx

Fil: Oplæg til frugter 1 skp.docx

Fil: Forside til Saftige frugter og fedtrige frugter, 2 grupper 7 elever.docx

Fil: Varebestilling, frugt 7 elever 2 grupper.pdf

Fil: Ananas Chutney.docx

Fil: Alliancemarmelade.docx

Fil: Appelsinmarmelade med vanilje og citron.docx

Fil: Blåbærsmoothie.docx

Fil: Blåbærtærte med gitterlæg.docx

Fil: Cheesecake peach 'n passion.docx

Fil: FRØ- OG KERNEKNÆKBRØD.docx

Fil: Apfelstrudel.docx

Fil: Hyldebærsuppe med æbler.docx

Fil: Ketchup.docx

Fil: Quinoa, mandel og myntesalat.docx

Fil: Svampesuppe med brombærsalsa.docx

Fil: Scones.docx

Fil: Solbærsaft med citron.docx

Fil: Upside down kage med pære.docx

Fil: Æbleflæsk.docx

Fil: Æblesmør.docx

Fil: Frugtgrød.docx

Fil: Lemoncurd.docx

Fil: Trifli med blommer.docx

Emne: Uge 3



Hygiejne og fødevarelære

Dato: 20. jan.

Beskrivelse:

Teoretisk oplæg om Hygiejne (2)

Læs i fødevarelærebogen Saftige og fedtrige frugter

Gennemgå kødspørgsmål fra d. 8-1

Læringsmål:

- Fødevarelære
- Fødevarelære
- Produktionshygiejne 1
- Produktionshygiejne 1
- Produktionshygiejne 1
- Produktionshygiejne 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Forurening og mikrobiologi.pptx

Fil: Studiespørgsmål til mikrobiologi 1. skp.docx

Fil: Studiespørgsmål til mikrobiologi 1. skp (1) med svar.docx

Fil: Fødevarebårne sygdomme pp med film lkmo.ppt

Fil: Opgave til fødevarebårne sygdomme 3 grupper 20-1.docx

Fil: Opgave til fødevarebårne sygdomme 3 grupper.docx

Fil: Frugter.pptx

Fil: Spørgsmål til saftige frugter og fede frugter.docx

Fil: Spørgsmål til saftige frugter og fede frugter med svar.docx

Fil: PP Cerealier og stivelse 2.pptx

Fil: Spørgsmål til Cerealier 1.docx

Fil: Spørgsmål til Cerealier m. svar.doc

Fil: Køreplan for dagen lovgivning og frugt.docx



Ernæring og Tilberedning mm

Dato: 21. jan.

Beskrivelse:

Teoretisk oplæg om Kulhydrat og vand

Læs i ernæringslærebogen om kulhydrat

Tilberedningsmetoder oplæg til metodik

Spørgsmål til lektion 1 frem til og med spg. 9.

Læringsmål:

- Ernæringslære og diætetik
- Ernæringslære og diætetik
- Ernæringslære og diætetik
- Ernæringslære og diætetik
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kulhydrat (2).pptx

Fil: Spørgsmål til kulhydrat V8.docx

Fil: Arbejdsspørgsmål til kulhydrat, med svar.docx

Fil: PP Metodik (2).pptx

Fil: Studie spørgsmål til metodik og råvareanvendelse., lektion 1.doc

Fil: Vand.pptx

Fil: Studie spørgsmål til metodik og råvareanvendelse., lektion 1 med svar.doc
Fil: Studeiespørgsmål til metodik & råvareanvendelse lektion 2.doc
Fil: Studeiespørgsmål til metodik & råvareanvendelse lektion 2 med svar.doc
Fil: Studiespørgsmål til metodik og råvareanvendelse lektion 3.doc
Fil: Studiespørgsmål til metodik og råvareanvendelse lektion 3 med svar, foråret 2017.doc



Fødevarerlære

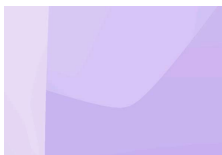
Dato: 22. jan.

Beskrivelse:

Praktisk arbejde med frugter i køkkenet med Bo
Bestilt d. 2-1-2025

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Saftige frugter og fedtrige frugter, med opskrifter 8 elever.docx
Fil: Varebestilling frugter 8 elever januar.pdf



Hygiejne og Fødevarerlære

Dato: 23. jan.

Beskrivelse:

Det sidste gruppearbejde og fremlægning fra alle grupper om mikroorganismer
Teoretisk oplæg om Hygiejne (3) - Kun hvis vi når det - vi nåede rengøring og miljø pp

Læs i bogen fødevarerlære om Korn, stivelse og stivelsesprodukter

Læringsmål:

- Fødevarerlære
- Fødevarerlære
- Fødevarerlære
- Produktionshygiejne 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Rengøring og miljø.pptx
Fil: Rengøring.pptx
Fil: PP Cerealier og stivelse 2.pptx
Fil: Spørgsmål til Cerealier 1.docx
Fil: Spørgsmål til Cerealier m. svar.doc
Fil: Studiespørgsmål til rengøringsmidler 1.docx
Fil: Studiespørgsmål til rengøringsmidler - med svar.docx
Fil: PP Kød, Lene.pptx
Fil: Spørgsmål til kød og fjerkræ.docx
Fil: Spørgsmål til kød og fjerkræ m. svar.docx
Fil: fedtstoffer, fisk og skaldyr.pptx
Fil: Spørgsmål til fedtstoffer og fisk, skaldyr 1.docx
Fil: Spørgsmål til fedtstoffer og fisk, skaldyr med svar.docx
Fil: Studie spørgsmål til metodik og råvareanvendelse., lektion 1.doc

Fil: Studie spørgsmål til metodik og råvareanvendelse., lektion 1 med svar.doc

Fil: E coli, clostridium, anasakis, bacillus.pptx

Fil: norovirus, Listeria, staphylococcus, Yersinia.pptx

Fil: oplæg mikroorganismer 2 botulinum, salmonelle og camphylobacter.pptx

Fil: Mikroorganismer 1 botulinum, salmoneller, camphylobacter.pptx



Tilberedning

Dato: 24. jan.

Beskrivelse:

Der arbejdes praktisk med forskellige gærdeje, surdej og metoder med Lasse

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 1 intro blødddej.docx

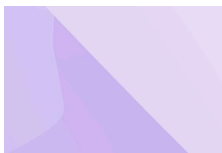
Fil: Surdejsboller af gammelt brød.docx

Fil: Gærdeje rækkefølge.docx

Fil: Emmer.docx

Fil: ern varer.pdf

Fil: 5 rulleteknik.docx



Samfundsfag

Dato: Ingen dato

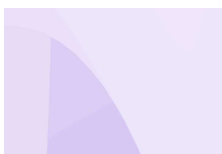
Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Samfundsfag

Fil: Opg. Ulve og girafsprog.docx

Fil: Ny-Assertion-og-assertiv-kommunikation.pptx



Tilberedning mm

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Der arbejdes i køkkenet med tilberedningsmetoder, gang 1

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Metodik nr. 1, 2 grupper.doc

Fil: 1. gang forår 2 grupper.pdf

Fil: Blomkålsgratin.docx

Fil: Fastelavnsboller.docx

Fil: karamelfromage.docx

Fil: karrysauce.docx

Fil: Legeret blomkålssuppe.docx

Fil: Madpakkeboller med squash, gulerødder og ost.docx

Fil: Pocherede Æg.docx

Fil: Tykmælks panna cotta.docx

Arbejdsopgave: Læs om tilberedningsmetoder

Fil: Gulerodssnegle.docx

Fil: Studie spørgsmål til metodik og råvareanvendelse., lektion 1.doc

Fil: Studie spørgsmål til metodik og råvareanvendelse., lektion 1.doc



Tilberedning mm

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Praktisk arbejde med frugter i køkkenet, Gammel

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Forside saftige og fedtrige frugter.docx

Fil: Oplæg til frugter 1 skp.docx

Fil: Forside til Saftige frugter og fedtrige frugter, 2 grupper 7 elever.docx

Fil: Varebestilling, frugt 7 elever 2 grupper.pdf

Fil: Ananas Chutney.docx

Fil: Alliancemarmelade.docx

Fil: Appelsinmarmelade med vanilje og citron.docx

Fil: Blåbærsmoothie.docx

Fil: Blåbærtærte med gitterlæg.docx

Fil: Cheesecake peach 'n passion.docx

Fil: FRØ- OG KERNEKNÆKBRØD.docx

Fil: Apfelstrudel.docx

Fil: Hyldebær suppe med æbler.docx

Fil: Ketchup.docx

Fil: Quinoa, mandel og myntesalat.docx

Fil: Svampesuppe med brombærsalsa.docx

Fil: Scones.docx

Fil: Solbærsaft med citron.docx

Fil: Upside down kage med pære.docx

Fil: Æbleflæsk.docx

Fil: Æblesmør.docx

Fil: Frugtgrød.docx

Fil: Lemoncurd.docx

Fil: Trifli med blommer.docx

Emne: Uge 4



Hygiejne og fødevarelære

Dato: 28. jan.

Beskrivelse:

Teoretisk oplæg om hygiejne (4)
(her gennemgået rengøring og miljø pp)

Gennemgang af hjemmeopgave – prof. opskrifter.

Mejeri og æg

Læs i bogen fødevarelære om æg & æggeprodukter + mejeriprodukter

Læringsmål:

- Fødevarelære
- Fødevarelære
- Produktionshygiejne 1
- Produktionshygiejne 1
- Produktionshygiejne 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Rengøring.pptx

Fil: Artikel Rengøringsmidler kan andet end fjerne snavs.pdf

Fil: Rengøring og miljø.pptx

Fil: Studiespørgsmål til rengøringsmidler 1.docx

Fil: Studiespørgsmål til rengøringsmidler - med svar.docx

Fil: PP Mejeriprodukter og æg.pptx

Fil: Spørgsmål til mejeriprodukter.docx

Fil: spørgsmål til mejeri med svar.docx

Afleveringsopgave: Hjemmeopgave prof. opskrifter



Sensorik og madkvalitet

Dato: 29. jan.

Beskrivelse:

Praktisk arbejde med sensorik

Bestilt d. 2-1-2025

Læringsmål:

- Sensorik og madkvalitet 1
- Sensorik og madkvalitet 1
- Sensorik og madkvalitet 1
- Sensorik og madkvalitet 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Sensorik i køkkenet 1.docx

Fil: Hjaelpeskema-til-smagsvurderingen.doc

Fil: Madens smag, skema.docx

Fil: Bestilling sensorik køk. 1. skp, 3 grupper.pdf

Fil: Bestilling sensorik køk. 1. skp, 4 grupper.pdf

**Samfundsfag**

Dato: 30. jan.

Beskrivelse:

Læs i fødevarelærebogen: Det bæredygtige køkken
og det professionelle køkken: Bæredygtig produktion

Teori om bæredygtighed og økologi opstart af gruppearbejde - oplæg den 7/2

Læringsmål:

- Fødevarelære

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Oplæg 1.skp. bæredygtighed.pptx

Fil: Det bæredygtige køkken gruppeopgave 1.odt

Fil: Klimavenlig mad.pptx

Fil: Madspild - gruppearbejde (1).pptx

Fil: Økologiske fødevarer.ppt

Fil: Kogebog_2udg.pdf

**Ernæring**

Dato: 31. jan.

Beskrivelse:

Læs i ernæringsbogen:
Protein
Fedtstoffer

Vitaminer & mineraler
Alkohol
Vand (gennemgået den 21.1)

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Protein.pptx
Fil: Spørgsmål til protein.docx
Fil: Spørgsmål til protein m. svar.docx
Fil: Fedtstoffer.pptx
Fil: Alkohol.pptx
Fil: Vand.pptx
Fil: Spørgsmål til fedt, alkohol og vand.docx
Fil: Spørgsmål til fedt, alkohol og vand med svar.docx
Fil: PP Vitaminer og mineraler til UV 01-2021.pptx
Fil: Grupper til vitaminer og mineraler.docx



Tilberedning

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Praktisk arbejde - køkken med æg og mejeri

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Forside mejeri og æg, 8 elever.docx
Fil: Legeret blomkålssuppe.docx
Fil: Smørkage.docx
Fil: Grøntsagsgratin med broccoli, gulerod og lidt ost.docx
Fil: Vandbakkelse.docx
Fil: Romcreme.docx
Fil: Risengrød.docx
Fil: Marenges.docx
Fil: Pocheret æg.docx
Fil: Varebestilling, mælk og æg, 8 elever, 3 grupper 08-24.pdf
Fil: Rejefyld til vandbakkelse.docx
Fil: Forside mejeri og æg, 6 elever.docx
Fil: Hjemmelavet friskost.docx
Fil: Røget fiskemousse.docx
Fil: Fastelavnsboller.docx
Fil: Varebestilling, mælk og æg, 6 elever.pdf
Fil: Forside mejeri og æg, foråret 2019.docx
Fil: Legeret blomkålssuppe. lisc.docx



Merit samfundsfag

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Til de der har merit i samfundsfag, får i udleveret en meritopgave i skal arbejde med mens den øvrige del af klassen har samfundsfag.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Meritopgave i samfundsfag, skolemad efterår 2024.docx

Emne: Uge 5



Tilberedning

Dato: 4. feb.

Beskrivelse:

Praktisk arbejde - køkken med æg og mejeri
Bestilt d. 2-1-2025

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

- Fil:** Forside mejeri og æg, 8 elever.docx
Fil: Legeret blomkålssuppe.docx
Fil: Smørkage.docx
Fil: Grøntsagsgratin med broccoli, gulerod og lidt ost.docx
Fil: Vandbakkelser.docx
Fil: Romcreme.docx
Fil: Risengrød.docx
Fil: Varebestilling, mælk og æg, 8 elever, 3 grupppter 2024.pdf
Fil: Marenges.docx
Fil: Pocheret æg.docx
Fil: Rejefyld til vandbakkelser.docx
Fil: Forside mejeri og æg, 6 elever.docx
Fil: Hjemmelavet friskost.docx
Fil: Røget fiskemousse.docx
Fil: Fastelavnsboller.docx
Fil: Varebestilling, mælk og æg, 6 elever.pdf
Fil: Forside mejeri og æg, foråret 2019.docx
Fil: Legeret blomkålssuppe. lisc.docx



Hygiejne og Fødevarelære

Dato: 5. feb.

Beskrivelse:

Teori om hygiejne (5) – læs i produktionshygiejnebogen

læs om fisk og skaldyr, fedtstoffer i fødevarelærebogen

Læringsmål:

- Fødevarelære
- Fødevarelære
- Produktionshygiejne 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Egenkontrol, 2022.pptx

Fil: Spørgsmål til egenkontrol.docx

Fil: Spørgsmål til egenkontrol med svar.docx

Fil: Egenkontrol.ppt

Fil: fedtstoffer, fisk og skaldyr (3).pptx

Fil: Spørgsmål til fedtstoffer og fisk, skaldyr 1.docx

Fil: Spørgsmål til fedtstoffer og fisk, skaldyr med svar.docx

Fil: PP Kød, Lene 2.pptx

Fil: Spørgsmål til kød og fjerkræ.docx

Fil: Spørgsmål til kød og fjerkræ m. svar.docx



Tilberedning 1

Dato: 6. feb.

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og arbejde med tilberedningsmetoder/metodikker
(1. gang)

Bestilt d. 2-1-2025

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tilberedningsmetoder 1. gang - samlet.docx

Fil: Bestillingsseddel, metodik 1 - 8 elever.pdf



Samfundsfag

Dato: 7. feb.

Beskrivelse:

Besøg af Jette Nielsen fra kost og ernæringsforbundet kl. 8.10.

Arbejde med jeres gruppeopgave (bæredygtighed og økologi) og fremlægning

Gennemgang af fiskespørgsmål

Der er fredagsbar kl. 14:)

Læringsmål:

- Fødevarerlære

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: PP Klimavenlig mad præsentation, foråret 2019.pptx

Fil: PP Madspild, foråret 2019.pptx

Fil: PP Økologi - bæredygtighed, foråret 2019.pptx

Fil: Økologi Det bæredygtige køkken, foråret 2019.docx

Fil: Madspild 2025.pdf

Fil: Klimavenlig mad 2025.pptx

Fil: Økologi - bæredygtighed 2025.pptx



Hygiejne og fødevarerlære

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Fremlægning af de sidste mikroorganismer, gruppe 2

Teori om hygiejne (6)

gennemgå spørgsmål fra fedtstoffer og fisk

Opsamling og test i fødevarerlære

Læringsmål:

- Fødevarerlære
- Fødevarerlære
- Fødevarerlære
- Produktionshygiejne 1
- Produktionshygiejne 1
- Produktionshygiejne 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opgave til risikoanalyse 2023.docx

Fil: Ny smiley.pptx

Fil: PP Krydderier og krydderurter, efteråret 2019.pptx

Fil: Opgave til elektronisk risikoanalyse (2).docx

Fil: Prøve i fødevarerlære.docx

Fil: Prøve i fødevarerlære, med svar.docx

Afleveringsopgave: Prøve i fødevarerlære



Fødevarerlære

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I køkkenet og arbejde med fedtstoffer, fisk og skaldyr

Læringsmål:

- Ernæringslære og diætetik
- Fødevarerlære

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Forside fedtstoffer, fisk og skaldyr 8 elever, 3 grupper.docx

Fil: Aioli.docx

Fil: Mayonaise.docx

Fil: Stjernesked med rødspættefilet.docx

Fil: Hvidvinsdampede muslinger.docx

Fil: Pocheret laks med hollandaisesauce.docx

Fil: Sprød torsk.docx

Fil: remoulade.docx

Fil: Kaviarrand af stembiderrogn med luksus rejer.docx

Fil: Fiskefrikadeller med røget laks - fedt, fisk og skaldyr lektionen 1. skoleperiode.docx

Fil: Gulerodskage ny 2020.docx

Fil: Forside fedtstoffer, fisk og skaldyr.docx

Fil: Forside fedtstoffer, fisk og skaldyr, foråret 2019.docx

Fil: Stegt sild i eddike.docx

Fil: Pandestegte kæmperejer med siciliansk salsa.docx

Fil: Varebestilling fisk og fedt, 6 elever.pdf

Fil: Forside fedtstoffer, fisk og skaldyr 6 -8 elever.docx

**Samfundsfag**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:**Merit samfundsfag**

Dato: 27. jan.

Beskrivelse:

Opstart af merit samfundsfag

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Meritopgave i samfundsfag, skolemad (2).docx

Fil: Datoer til elever der har merit i samfundsfag og skal på arbejde.docx

**Tilberedning mm**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Der arbejdes praktisk med kød. Udskæring af midterstykket

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Husk at have varmt tøj på

**Fødevarerlære**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og bl.a. arbejde med det i har skåret hos Claus onsdag.
Rullesteg, kamsteg, ribbensteg, hk. til frikadeller og kødboler
Der skal også arbejdes med andre metodikker

Læringsmål:

- Fødevarerlære

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Frikadeller.docx

Fil: Grov birkes m, gulerødder.doc

Fil: Kødboller i grønsagssauce med ris.doc

Fil: Den "sunde" gulerodskage.docx

Emne: Uge 6

**Merit samfundsfag**

Dato: 10. feb.

Beskrivelse:

I skal arbejde med meritopgaven

**Fødevarerlære**

Dato: 11. feb.

Beskrivelse:

I køkkenet og arbejde med fedtstoffer, fisk og skaldyr
bestilt d. 17/1

Læringsmål:

- Ernæringslære og diætetik
- Fødevarerlære

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Forside fedtstoffer, fisk og skaldyr 8 elever, 3 grupper.docx

Fil: Mayonaise.docx

Fil: Aioli.docx

Fil: Stjerneskud med rødspættefilet.docx

Fil: Hvidvinsdampede muslinger.docx

Fil: Pocheret laks med hollandaisesauce.docx

Fil: Gulerodskage ny 2020.docx

Fil: Fiskefrikadeller med røget laks - fedt, fisk og skaldyr lektionen 1. skoleperiode.docx

Fil: Sprød torsk.docx

Fil: Kaviarrand af stenbiderrogn med luksus rejer.docx

Fil: remoulade.docx

Fil: Forside fedtstoffer, fisk og skaldyr.docx

Fil: Forside fedtstoffer, fisk og skaldyr, foråret 2019.docx

Fil: Forside fedtstoffer, fisk og skaldyr 6 -8 elever.docx

Fil: Stegt sild i eddike.docx

Fil: Pandestegte kæmperejer med siciliansk salsa.docx

Fil: Varebestilling fisk og fedt, 6 elever.pdf



Hygiejne og fødevarerlære

Dato: 12. feb.

Beskrivelse:

teori om hygiejne (6)

gennemgang af krydderier og urter

Test i fødevarerlære

Læringsmål:

- Fødevarerlære
- Fødevarerlære
- Fødevarerlære
- Produktionshygiejne 1
- Produktionshygiejne 1
- Produktionshygiejne 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Risikoanalyse - tomt skema.docx

Fil: Opgave til risikoanalyse 2023.docx

Fil: Ny smiley.pptx

Fil: PP Krydderier og krydderurter, efteråret 2019.pptx

Fil: Prøve i fødevarerlære.docx

Fil: Prøve i fødevarerlære, med svar.docx

Fil: Retteark til opgaven risikoanalyse 2022.docx



Tilberedning, sensorik og madkvalitet

Dato: 13. feb.

Beskrivelse:

I skal i dag planlægge en menu med frikadeller mm, hvor i skal lave opskriftkort med relevant svind, bestilling og arbejdsplan. Hvis i har opskrifter hjemme på frikadeller og citronfromage som i kender så medbring dem.

I skal lave retterne d. 25/2 med Tania i 252

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Planlægning af frikadelle menu, AARHUS TECH -

Fil: Tider til fremlægning af Frikadeller Forår 2025.docx

Afleveringsopgave: Planlægning af menu

Afleveringsopgave: Bestilling til frikadellemenu



Tilberedning mm

Dato: 14. feb.

Beskrivelse:

Praktisk arbejde med tilberedningsmetoder, gang 2

Bestilt d. 17-2-2025

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tilberedningsmetoder, metodikker 2. gang..docx

Fil: Studeiespørgsmål til metodik & råvareanvendelse lektion 2.doc



Fødevarerlære

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Madspild i køkkenet (praktik)

Husk der er fredagscafé :)

Bestilt d. 4-9

Læringsmål:

- Fødevarerlære

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Madspild køkken 09 - 24.docx

Fil: Madspild køkken marts.docx

Fil: Madspild køkken.docx

Fil: Madspild køkken 02-23.docx

Fil: Bestilling madspild, 10 elever, 3 grupper 02-23.pdf



Hygiejne og fødevarelære

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Fremlægning af de sidste mikroorganismer, gruppe 2

Teori om hygiejne (6)

gennemgå spørgsmål fra fedtstoffer og fisk

Opsamling og test i fødevarelære

Læringsmål:

- Fødevarelære
- Fødevarelære
- Fødevarelære
- Produktionshygiejne 1
- Produktionshygiejne 1
- Produktionshygiejne 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opgave til risikoanalyse 2023.docx

Fil: Ny smiley.pptx

Fil: PP Krydderier og krydderurter, efteråret 2019.pptx

Fil: Opgave til elektronisk risikoanalyse (2).docx

Fil: Prøve i fødevarelære.docx

Fil: Prøve i fødevarelære, med svar.docx

Afleveringsopgave: Prøve i fødevarelære



Fødevarelære

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I køkkenet og arbejde med fedtstoffer, fisk og skaldyr

Læringsmål:

- Ernæringslære og diætetik
- Fødevarelære

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Forside fedtstoffer, fisk og skaldyr 8 elever, 3 grupper.docx

Fil: Aioli.docx

Fil: Mayonaise.docx

Fil: Stjernesked med rødspættefilet.docx
Fil: Hvidvinsdampede muslinger.docx
Fil: Pocheret laks med hollandaisesauce.docx
Fil: Sprød torsk.docx
Fil: remoulade.docx
Fil: Kaviarrand af stembiderrogn med luksus rejer.docx
Fil: Fiskefrikadeller med røget laks - fedt, fisk og skaldyr lektionen 1. skoleperiode.docx
Fil: Gulerodskage ny 2020.docx
Fil: Forside fedtstoffer, fisk og skaldyr.docx
Fil: Forside fedtstoffer, fisk og skaldyr, foråret 2019.docx
Fil: Stegt sild i eddike.docx
Fil: Pandestegte kæmperejer med siciliansk salsa.docx
Fil: Varebestilling fisk og fedt, 6 elever.pdf
Fil: Forside fedtstoffer, fisk og skaldyr 6 -8 elever.docx

Emne: Uge 7



Samfundsfag

Dato: 17. feb.

Beskrivelse:

Arbejde med meritopgaven og aflevering af varebestilling

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Bestilling til skolemad



Fødevarerlære

Dato: 18. feb.

Beskrivelse:

Madspild i køkkenet (praktik)
Bestilt d. 29-1-2025

Læringsmål:

- Fødevarerlære

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Madspild køkken 2025
Fil: Madspild køkken 02-23.docx
Fil: Bestilling madspild, 10 elever, 3 grupper 02-23.pdf



Hygiejne

Dato: 19. feb.

Beskrivelse:

Opsamling og test i hygiejne.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Afsluttende hygiejne prøve 1. skoleperiode.doc

Fil: Afsluttende hygiejne prøve 1. skoleperiode med svar.doc

Afleveringsopgave: test i produktionshygiejne

Fil: Repetition af hygiejne (1).pptx



Tilberedning og hygiejne

Dato: 20. feb.

Beskrivelse:

Planlægge vegetar og anden etnisk til d. 6/3 i 205a

Læs i om vegetarer i kostlære og vurdering

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Vegetarkost PP.pptx

Fil: Vegetar opgave.docx

Afleveringsopgave: bestilling til vegetar

Afleveringsopgave: Vegetarmenu



Tilberedning

Dato: 21. feb.

Beskrivelse:

Tilberedningsmetoder gang 3

Læs i det professionelle køkken tilberedningsmetoder

Bestilt d. 29-1-2025

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tilberedningsmetoder & metodikker 3. gang..docx

Fil: Studiespørgsmål til metodik og råvareanvendelse lektion 3.doc



Hygiejne & ernæring

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vitaminer og mineraler

Læs i ernæringslærebogen om vitaminer og mineraler

gennemgå opgaver fra FVST

Opsamling/test i hygiejne

Læringsmål:

- Produktionshygiejne 1
- Produktionshygiejne 1
- Produktionshygiejne 1
- Produktionshygiejne 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: PP Vitaminer og mineraler til UV 01-2021.pptx

Fil: Grupper til vitaminer og mineraler 8 elever

Afleveringsopgave: Hygiejneprøve

Afleveringsopgave: Power point vitaminer og mineraler

Fil: Afsluttende hygiejne prøve 1. skoleperiode.doc

Fil: Studiespørgsmål til metodik og råvareanvendelse lektion 3, efteråret 2021.doc

Fil: Studiespørgsmål til metodik og råvareanvendelse lektion 3 med svar, efteråret 2021.doc

Fil: Anbefalinger om tilskud med D, 2022.docx

Fil: Afsluttende hygiejne prøve 1. skoleperiode med svar.doc

Fil: Retteark til opgaven risikoanalyse 2022.docx

Fil: Vitaminer og mineraler, Malene.pptx



Fødevarerlære

Dato: 25. feb.

Beskrivelse:

Afprøve menu, som i planlage d. 13/2

Husk jeres opskrifter, arbejdsplan og egenkontrolskema

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tider til fremlægning af Frikadeller efterår 2024.docx

Emne: Uge 8



Merit i samfundsfag

Dato: 24. feb.

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og lave jeres skolemad

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Meritopgave samf.



Fødevarerlære

Dato: 25. feb.

Beskrivelse:

Afprøve menu, som i planlage d. 13/2

Husk jeres opskrifter, arbejdsplan og egenkontrolskema

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tider til fremlægning af Frikadeller Forår 2025.docx



Tilberedning

Dato: 26. feb.

Beskrivelse:

Afsluttende opgave - teori.

Opgaven er synlig på dagen i ressourcer.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Afsluttende opgave 1. skp, forår 2025.docx

Fil: 01.08.23 Basisvareliste - svendeprøve.pdf

Fil: Tider Til afsluttende opgave på H1 forår 2025.docx

Fil: Forslag til spørgsmål til det mundtlige oplæg.docx



Tilberedning

Dato: 27. feb.

Beskrivelse:

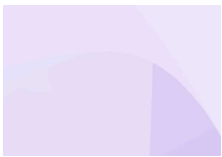
Afsluttende opgave - teori.

I arbejder fortsat med opgaven og afleverer i dag.

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Afsluttende opgave

Afleveringsopgave: Bestilling til afsluttende opgave



Fødevarerlære

Dato: 28. feb.

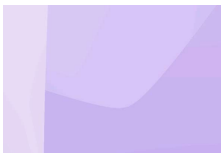
Beskrivelse:

Krydderurter i køkkenet

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Krydderurter opskrifter. ny.docx

Fil: Varebestilling krydderurter 2 mands grupper (10 elever), ny.pdf



Ernæring

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Fremlægning af de sidste mikronæringsstoffer

Test i ernæring

Læringsmål:

- Ernæringslære og diætetik
- Ernæringslære og diætetik
- Ernæringslære og diætetik
- Ernæringslære og diætetik

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Test ernæring - elev V8.docx

Fil: Test i ernæring V8 elev - med svar.docx

Afleveringsopgave: Ernæringsprøve



Ernæring

Dato: 3. mar.

Beskrivelse:

Fremlægning af de sidste mikronæringsstoffer
Test i ernæring

Læringsmål:

- Ernæringslære og diætetik
- Ernæringslære og diætetik
- Ernæringslære og diætetik
- Ernæringslære og diætetik

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Test ernæring - elev V8.docx

Fil: Test i ernæring V8 elev - med svar.docx

Afleveringsopgave: Ernæringsprøve

Fil: Vitaminer og mineraler Pia og Nadia.pdf

Fil: vitaminer og mineraler Sylwia og Aurelia.pptx

Fil: Oplæg om vitaminer, mineraler og sporstoffer Sara og Mette.pptx



Hygiejne

Dato: 4. mar.

Beskrivelse:

Afsluttende opgave i køkkenet, husk jeres materiale

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tider Til afsluttende opgave på H1 forår 2025.docx



Hygiejne

Dato: 5. mar.

Beskrivelse:

Afsluttende opgave i køkkenet, husk jeres materiale

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tider Til afsluttende opgave på H1 forår 2025.docx



Tilberedning

Dato: 6. mar.

Beskrivelse:

Produktion af vegetarmad og mestersamtaler
Husk opskrifter

Læringsmål:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tider til trepartsamtaler H1 efterår 2024.docx



Hygiejne

Dato: 7. mar.

Beskrivelse:

Gennemgang af den afsluttende opgave.
Feedback på ernæringslæretest.
Evaluering og afslutning

Der er fredagsbar kl. 14:)

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Evaluering af 1. skp_.doc

Afleveringsopgave: Evaluering



Fødevarerlære

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

klargøre køkken og pakke råvarekasser

Emne: Valgfrit specialefag - Plantebaseret mad

Baggrund:

1. Eleven kan tilegne sig viden om umamiens betydning for måltidets sensoriske kvalitet.
2. Eleven kan tilegne sig viden om vegetabilsk råvaresortiment og madtekniske egenskaber.
3. Eleven kan tilegne sig viden om plantebaserede fødevarers kemiske sammensætning og sikre

korrekt fødevarerhygiejnisk håndtering.
4. Eleven kan sætte sig ind i og anvende vegetabiliske alternativer i jævne- og stivnetoder.
5. Eleven kan planlægge plantebaserede måltider til én målgruppe ud fra de officielle anbefalinger.
6. Eleven kan tilberede plantebaserede måltider med anvendelse af bønner og bælgfrugter som et bæredygtigt alternativ og tilpasse og udvikle professionelle opskrifter.

Rutineret niveau - Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen



Dag 1 oplæg i teori

Dato: 10. mar.

Beskrivelse:

Vi starter i teori hvor vi skal dykke ned i plantebaseret mad. I skal aflevere en varebestilling i dag.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: plantebaseret mad 5 dage VUF.pptx
Fil: Gode ting når man arbejder med plantefars.docx
Fil: Grundlov for bælgfrugter.docx
Fil: Grøntsagernes 10 bud til plantebaseret mad.docx
Fil: Opgave til VUF faget plantebaseret mad.docx
Fil: Opskriftkompendie til 3 dage.docx
Fil: Plan for plantemad i køkkenet.docx
Afleveringsopgave: Varebestilling til plantemad
Afleveringsopgave: Opskrifter



Dag 2-4 plantemad i køkkenet

Dato: 11. mar.-13. mar.

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og lave de retter fra kompendiet som ses i plan for plantemad. Læs de relevante opskrifter igennem inden vi ses i køkkenet.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Bælgfrugter alt om.pptx
Fil: Opskriftkompendie til 3 dage.docx
Fil: Plan for plantemad i køkkenet.docx
Fil: varebestillingsseddel 5 elever til plantemad.pdf
Fil: varebestillingsseddel plantemad dessert.pdf



Dag 5 i køkkenet

Dato: 14. mar.

Beskrivelse:

Vi skal i køkkenet hvor i laves jeres egen planlagte plantebaserede ret/retter. Husk jeres opskrifter planlagt på dag 1 i forløbet.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Grundlov for bælgfrugter.docx

Fil: Grøntsagernes 10 bud til plantebaseret mad.docx

Fil: Opgave til VUF faget plantebaseret mad.docx

Afleringsopgave: Professionelle opskrifter

Emne: Valgfrit speciale fag

Baggrund:

Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

Eleven kan udnytte tekniske egenskaber kreativt i tilberedningen for at øge oplevelsen af madens kvalitet

Eleven kan anvende varierede tilberedningsmetoder, der forbedrer råvarens smag og konsistens

Eleven kan sammensætte råvarer, der i tilberedningen også komplimenterer hinanden gennem deres kemiske egenskaber

Kursets kompetencer kan opnås i forhold til følgende råvaregrupper: Fisk og skaldyr, svin, okse / kalv/lam eller fjerkræ

Mad til vegetarer og veganere

Eleven kan ud fra viden om vegetariske kostformer planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normal kost

Eleven kan tilberede frugt og grøntsager samt bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter

Eleven kan anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse

begge fag bedømmes med bestået / ikke bestået



Vegetar og veganer

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Oplæg om vegetar og veganer

Der planlægges mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normal kost

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Slagets gang til faget vegetar og veganer.docx

Fil: Mad til vegetarer og veganere vuf.pptx

Fil: Opgave til VUF faget mad til vegetar og veganere.docx

Afleringsopgave: bestilling til vegetar/veganer



Råvarernes egenskaber

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

produktion af retter hvor der er fokus på tilberedningsmetoder og kemiske egenskaber

Varer er bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Slagets gang til faget råvarernes egenskaber.docx

Fil: Råvarens egenskaber i madhåndværket VUF.pptx

Fil: Opskrifter til VUF Råvarens egenskaber i madhåndværket.docx

Fil: Varebestilling VUF dag 1 råvarer egenskaber doc.pdf



Råvarernes egenskaber

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

produktion af retter hvor der er fokus på tilberedningsmetoder og kemiske egenskaber -

Varer er bestilt

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: råvarens egenskaber , dag 2, 2 elever, efterår.pdf

Fil: Opgave i dag 2 i råvarernes egenskaber i madhåndværket.docx

Fil: Slagets gang til faget råvarernes egenskaber.docx

Fil: Opgave i dag 2 i råvarernes egenskaber i madhåndværket 2.docx

Fil: råvarens egenskaber , dag 2, 2 elever, forår.pdf

Fil: råvarens egenskaber , dag 2, 5 elever, forår.pdf

Fil: Test ernæring - elev V8.docx

Afleveringsopgave: Aflevering af ernæringstest



Vegetar og veganer

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Produktion af vegetar og veganermad med frugt og grøntsager samt bælgfrugter

Vare er bestilt

Vi slutter dagen i teori med en test i vegetar og veganer. Kig derfor pp igennem fra mandag.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskrifter til vegetar dag 4.docx

Fil: Slagets gang til faget vegetar og veganer.docx

Fil: Varebestilling vegetarretter med bælgfrugter 5 elever.pdf



Vegetar og veganer

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Elevplanlagt vegetar og veganermad

Dagen afsluttes med prøve.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Slagets gang til faget vegetar og veganer.docx

Emne: Materiale kasse



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: Uskrevet varebestillingsseddel (NY).pdf



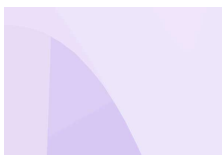
Anbefalinger for den danske institutionskost

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



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: Nye nordiske næringsstofanbefalinger 2012 d. 5.2.2014.doc



Frida

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Link: Kosttabel - Frida



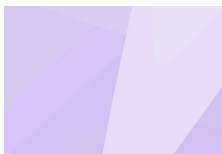
Måltidsfordeling

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Energiindtagelse fordelt på måltider for normalkosten.doc



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

Emne: Læseplaner til 1. skoleperiode



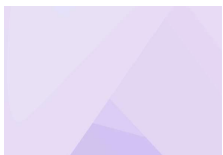
Hygiejne

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Lektionsplan for produktionshygiejne, efterår 2020.doc



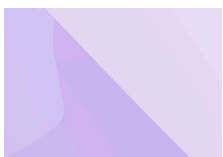
Fødevarerlære

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Lektionsplan fødevarerlære 1. skoleperiode, foråret 2019.docx



Ernæring og diætetik

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Lektionsplan ernæring og diætetik, foråret 2019.docx



Tilberedning, produktionsteknik og planlægning 1 og sensorik

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Lektionsplan EA1 Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 + Sensorik, foråret 2019.doc
