

Fagbilag

Mad og Ernæring

1. Identitet og formål

1.1 Identitet

Mad og Ernæring omfatter elementer fra beskæftigelsesområder inden for fødevarer og ernæring.

Undervisningen er kendetegnet ved arbejde i autentiske værkstedsfaciliteter fokuseret på produktion af måltider og madoplevelser med afsætning som mål. Der anvendes udstyr og maskiner, der er standard for faget, samt tøj, der passer til formålet. Værkstedundervisningen suppleres med fagrelevante produktioner, basis fagteori, projekter eller besøg i andre erhvervsrammer, der skal sikre alsidighed i forløbet.

1.2 Formål

Formålet med det faglige tema er, at eleven opnår kendskab til, erfaringer med og forståelse for et afgrænset område inden for det faglige tema.

Desuden skal det faglige tema bidrage til elevens forudsætninger for at træffe valg om uddannelse og erhverv.

2. Faglige mål og fagligt indhold

2.1 Faglige mål

Undervisningen på introducerende niveau tilrettelægges med udgangspunkt i elevens forudsætninger og i overensstemmelse med de mål, der fremgår af elevens uddannelses- og forløbsplan. Undervisningen på introducerende niveau skal give eleven konkret og praktisk introduktion til det faglige tema og give eleven faglige forudsætninger for at indgå på et undervisningsniveau.

Undervisningens mål på hvert undervisningsniveau svarer til præstationsstandarderne FGU 1-3:

FGU præstationsstandarder

FGU niveau 1	FGU niveau 2	FGU niveau 3
<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • medvirke til produktion/service i et professionelt miljø i kendte situationer og under vejledning • udvise interesse for og vilje til at udvikle faglige, sociale og personlige kompetencer med relevans for den aktuelle produktion/service. 	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • med begyndende selvstændighed og ansvarlighed gennemføre produktion/service i et professionelt miljø i kendte situationer eller kan udføre mere kompliceret produktion/service under vejledning • med begyndende selvstændighed sætte sig ind i forhold, der har betydning for den aktuelle produktion/service. 	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planlægge og gennemføre produktion/service i et professionelt miljø i en rutinemæssig eller kendt situation, alene og i samarbejde med andre • selvstændigt sætte sig ind i forhold, der er nødvendige for den aktuelle produktion/service, og kan kommunikere med andre derom • udvise fleksibilitet og omstillings-eвне.

Præstationsstandarderne angiver den kompleksitet, ansvar og selvstændighed, som eleven skal kunne udvise inden for viden, færdigheder og kompetencer, når eleven har opnået niveauet.

Eleven har viden om:

- ernæring og kost til forskellige målgrupper
- forskellige typer af råvarer samt deres egenskaber og anvendelse
- kvalitetskrav og standarder i forhold til konkrete produktioner og kendskab til virksomheds egenkontrol
- service og værtskab
- sikkerhedsforanstaltninger i produktionen, herunder sikker arbejdspraksis
- sensorisk kvalitet og æstetik
- informationssøgning
- normer og kulturer inden for fagområdet
- bæredygtighed
- sundhedsfremme
- uddannelses- og beskæftigelsesmuligheder inden for fagområdet.

Eleven har færdigheder i at:

- anvende og bruge forskellige typer råvarer og materialer til fødevarerproduktion
- arbejde ergonomisk
- arbejde efter hygiejnestandarderne
- anvende køkkenredskaber og -maskiner
- producere forskellige typer fødevarer

- overholde sikkerhedskrav
- anvende relevant fagsprog i den faglige kommunikation

Eleven har kompetencer til at kunne:

- planlægge og producere på værkstedet
- foretage kvalitetssikring af proces og produkt
- foretage sikring af miljømæssige hensyn
- formindske madspild og kreativt anvende restvarer
- affaldssortere
- tage medansvar for samarbejde og trivsel på arbejdspladsen
- gennemføre arbejdsopgaver selvstændigt efter kompetencesvarende anvisning
- bidrage til valg af produktion med henblik på at opbygge produktionsejerskab
- søge praktikplads eller beskæftigelse målrettet den ønskede branche.

3. Tilrettelæggelse

3.1 Didaktiske principper

Undervisningen tager udgangspunkt i autentiske produktionsopgaver. Undervisningen følger i øvrigt de generelle didaktiske principper for FGU.

3.2 Undervisnings- og arbejdsformer

Det daglige arbejde vil være en kombination af praksisnært og anvendelsesorienteret arbejde med læring og afsætning som mål. Arbejdet tilrettelægges så vidt muligt med opgaver, der i sig selv stiller krav til kvalitet og aflevering til tiden. Der tages udgangspunkt i aktiviteter med sidemandsoplæring og mesterlæreprincipper, men der kan suppleres med andre mere skolemæssige tilgange, hvor læreren underviser hele hold eller eleven arbejder selvstændigt i et skoleprojekt, øvelsesværksted eller lignende. Eleven indgår også i relation til kunden/tredjepart om produktet i de processer, der er typiske for branchen.

Arbejdet tilrettelægges helhedsorienteret og i relevant omfang i samspil med andre fag eller praksisfællesskaber. Arbejdsformerne skal bestå af ca. 2/3 værkstedsarbejde eller arbejde i en virksomhed og ca. 1/3 teoretisk undervisning. Værkstedsarbejdet og den teoretiske undervisning skal i videst muligt omfang integreres.

3.3 It

It og digitale teknologier skal inddrages i det faglige tema, så undervisningen afspejler digitaliseringen i det arbejds- og skoleliv, som eleven skal være en del af.

It skal indgå som fagligt og didaktisk redskab med henblik på, at eleverne opnår digitale kompetencer og færdigheder inden for temaet samt digital dannelse.

It integreres overalt i undervisningen, hvor det er relevant. Eksempelvis som redskab i den faglige undervisning, fx ved egenkontrol, fremstilling af reklamer eller videopræsentationer af faglige elementer, til produktion, strukturering og organisering af elevernes arbejde, til dokumentation og synliggørelse af elevernes arbejde og refleksioner, til videnssøgning og kritik af kilder samt til samarbejde og videndeling.

3.4 Samspil med andre fag

Dele af undervisningen skal tilrettelægges med henblik på at styrke elevens færdigheder i minimum dansk og matematik.

Samspillet med andre fag skal planlægges under hensyntagen til de faglige mål. Der skal sikres samspil mellem det faglige tema og dansk, matematik og PASE. Andre fag og faglige temaer kan inddrages. Samspillet med de almene fag skal understøtte at opgaveløsning i forbindelse med produktion, virksomhedspraktik og erhvervstræning i størst muligt omfang skal være udgangspunkt for teoretisk undervisning i de almene fag. Denne undervisning skal i størst muligt omfang foregå i direkte relation til opgaveløsningen i værkstedet eller praktikken.

3.5 Sproglig opmærksomhed

Mundtligt og skriftligt sprog indgår som en del af arbejdet med mad og ernæring. Undervisningen skal sikre sproglig udvikling i form af faglig læsning og skrivning og undervisningen skal tilrettelægges, så eleven intro-

duceres mundtligt og skriftligt til fagområdets ord og metoder.

Undervisningen skal støtte eleven i udvikling af grundlæggende strategier til at læse, forstå og formidle al-
mene mad- og ernæringsfaglige tekster.

Eleven skal føres fra hverdags sproget over i fagsproget.

4. Evaluering/dokumentation

4.1 Løbende evaluering

Formålet med den løbende evaluering af elevens deltagelse og læring samt af undervisningen er at sætte fokus på at motivere og styrke elevens oplevelse af at gøre fremskridt og mestre det faglige tema.

Evalueringen skal omfatte:

1. Elevens læring og udvikling, herunder

- viden, færdigheder og kompetencer
- arbejdsindsats
- engagement og interesse for det faglige tema
- ansvar og selvstændighed i undervisningen.

Evalueringen skal ligeledes omfatte en dialog med eleven om uddannelses- og beskæftigelsesvalg set i relation til elevens udbytte af forløbet.

Til at understøtte en dialog mellem eleven og læreren skal der være et værktøj, som synliggør elevens progression. Værktøjet tager afsæt i de mål, der gælder for det faglige tema.

2. Undervisningens form og indhold

Undervisningens form og indhold evalueres gennem samtale med eleven under arbejdet på værkstedet, ved vejledningssamtaler samt i klassen/gruppen. Evalueringen skal danne baggrund for eventuelle justeringer af undervisningens indhold og af undervisnings- og arbejdsform.

4.2 Faglig dokumentation/afsluttende standpunktsbedømmelse

Elevens niveaumæssige indplacering (introducerende niveau, FGU1, FGU2 eller FGU3-niveau) fremgår af elevens forløbsplan. Forløbsplanens angivelse af elevens niveau justeres i overensstemmelse med, at eleven opnår et højere niveau.

På baggrund af forløbsplanen arbejder eleven og lærerne systematisk med dokumentation af elevens læring med henblik på at fastholde og synliggøre progression.

Den faglige dokumentation anvendes i forbindelse med evaluering af elevens udvikling og læring, samt i forbindelse med standpunktsbedømmelse, hvis eleven afslutter det faglige tema på niveau 1 eller 2.

Eleven arbejder løbende med dokumentation af processer og produkter, som dokumenterer elevens arbejde inden for mad og ernæring. Dokumentationen skal kunne omfatte både arbejdsprocesser og udarbejdelse af konkrete produkter. Dokumentationen kan omfatte konkrete produkter, tekst- og billedokumentation, videooptagelser, arbejdstegninger, notater, materialelister eller anden form for dokumentation. Ved valg af dokumentation skal der lægges vægt på, at dokumentationen kan vise elevens viden om og færdigheder i grundlæggende arbejdsmetoder og anvendelse af fagtemaets tilhørende redskaber.

De nærmere krav og rammer for den faglige dokumentation fastsættes på institutionsniveau.

Hvis der gennemføres portfolioprøve, samles elevens dokumentation i en arbejdsportfolio, som skal danne grundlag for udarbejdelsen af en præsentationsportfolio til brug ved prøven.

Der gives afsluttende standpunktsbedømmelse, hvis eleven afslutter det faglige tema på niveau 1 eller 2. Elevens faglige dokumentation indgår som bedømmelsesgrundlag.

Ved standpunktsbedømmelsen lægges der vægt på, at eleven:

FGU niveau 1:

- kan anvende de mest grundlæggende fagudtryk i relevante sammenhænge
- har kendskab til basale tilberedningsmetoder, råvarer/materialer og sikkerhedsforanstaltninger
- har grundlæggende viden om hygiejne og orden i det faglige tema
- kan anvende værktødedets relevante maskiner og apparaturer
- kan medvirke til produktion i et professionelt køkken gennem simple arbejdsprocesser og på baggrund af supervision.

FGU Niveau 2:

- kan anvende korrekte fagudtryk i relevante sammenhænge
- kan redegøre for forskellige basale tilberedningsmetoder, råvarer/materialer og sikkerhedsforanstaltninger
- kan anvende forskellige grundlæggende tilberedningsmetoder til enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter
- kan udarbejde produkter eller dele af produkter af en nogenlunde kvalitet, og kan forholde sig til kvaliteten af de udarbejdede produkter, dele af produkter eller serviceydelser, og kan give forslag til forbedringer og korrektioner
- kan tage et begrænset ansvar for afprøvede processer og varetage opgaveløsning i samarbejde, selvstændigt eller i situationer med sidemandsoplæring.

Bedømmelsen "bestået/ikke bestået" anvendes.

4.3 Afsluttende prøve/prøveformer

Den afsluttende prøve kan gennemføres som en praktisk prøve på én arbejdsdag eller som en portfolioprøve. Prøveformen fastsættes af institutionen.

Praktisk prøve på én arbejdsdag

Prøven gennemføres på én arbejdsdag. Eksaminanden udfører alene eller i samarbejde med andre en praktisk opgave. Den praktiske opgave stilles af eksaminator.

Opgaven skal omfatte forberedelse til, udarbejdelse af og præsentation af et måltid. Måltidet skal tage udgangspunkt i en case, der danner rammerne for, hvilke råvarer der kan benyttes samt evt. fiktive kunder eller gæster, som måltidet skal serveres for. Casen kan indeholde enkle krav om diæt eller andre miljø eller sundhedsmæssige forhold, som eksaminanden skal tage højde for. Casen udarbejdes, så eksaminanden har mulighed for både at forberede og tilberede måltidet i løbet af arbejdsdagen.

Opgaven udleveres ved prøvens begyndelse, og eksaminator og censor sikrer, at eksaminanden har forstået opgaven, inden løsningen påbegyndes.

Inden den praktiske opgave kan løses, skal eksaminanden udarbejde en arbejdsplan. Arbejdsplanen kan laves alene eller i samarbejde alt afhængigt af, hvad casebeskrivelsen lægger op til.

Derefter påbegyndes fremstillingen ud fra casens oplæg og arbejdsplanen. Det afleverede produkt skal være færdigt inden for den fastsatte tid.

Eksaminator og censor observerer, udspørger, gør notater og sikrer sig, at de i løbet af dagen opnår et tilstrækkeligt bedømmelsesgrundlag til at vurdere hver enkelt eksaminand.

Til hver eksaminand afsættes der sammenlagt 30 minutter til eksamination og votering. Meddelelse af bedømmelse til eksaminanderne sker ved arbejdsdagens afslutning.

Eksaminanden bedømmes individuelt ud fra det fremstillede produkt eller serviceydelse, dets kvalitet og arbejdsprocessen i løbet af arbejdsdagen.

Portfolioprøve

På baggrund af sin arbejdsportfolio udarbejder eksaminanden en præsentationsportfolio. Præsentationsportfolioen indeholder udvalgt og bearbejdet materiale fra arbejdsportfolioen, så det bearbejdede materiale afspejler eksaminandens aktuelle standpunkt.

Præsentationsportfolioen indeholder dokumentation for elevens standpunkt eksempelvis i form af fysiske produkter, tekster, fotografier, videooptagelser og andet, som kan vise eksaminandens læringsudbytte.

Læreren fastsætter de nærmere rammer for portfolioens udformning, indhold og omfang. Læreren skal godkende præsentationsportfolioen som eksaminationsgrundlag.

Præsentationsportfolioen fremsendes til censor forud for prøven. Indeholder portfolioen fysiske produkter, der ikke kan fremsendes til censor, informeres censor om disse ved vedlagt beskrivelse, billeddokumentation eller anden form for information om produktet.

Der gennemføres en mundtlig prøve på 30 minutter pr. eksaminand inklusiv votering. Som udgangspunkt for eksaminationen og den faglige dialog fremlægger eksaminanden sin portfolio. Der føres herefter en faglig dialog om præsentationen, som skal give eksaminanden mulighed for at

- redegøre for, hvordan kvaliteten af materialet fremvist i præsentationsportfolioen kan forbedres
- inddrage nye vinkler, uddybelser og overvejelser
- svare på faglige spørgsmål.

4.3.1 Eksaminationsgrundlag

Praktisk prøve på én arbejdsdag

Eksaminationsgrundlaget er den praktiske opgave, som eksaminanden får stillet.

Portfolioprøve

Eksaminationsgrundlaget er eksaminandens præsentationsportfolio.

4.3.2 Bedømmelsesgrundlag

Praktisk prøve på én arbejdsdag

Bedømmelsesgrundlaget er det fremstillede produkt, dets kvalitet, arbejdsprocessen, menu, metodik samt den faglige dialog i løbet af prøvedagen.

Præsentationsportfolio

Bedømmelsesgrundlaget er eksaminandens præsentationsportfolio og mundtlige præstation, herunder den faglige dialog.

4.3.3 Bedømmeskriterier

FGU niveau 3

Praktisk prøve på én arbejdsdag

Ved bedømmelsen lægges der vægt på, at:

- kvaliteten af det praktiske produkt/serviceydelsen lever op til den stillede opgaves krav
- det praktiske produkt enten kan sælges til en kunde, som det er, eller eksaminanden kan gøre rede for, hvilke forbedringer og korrektioner, der skal til for at gøre produktet salgbart
- eksaminanden i prøven viser basale færdigheder i forhold til at kunne forberede arbejdsprocessen til udarbejdelsen af måltidet
- eksaminanden i prøven viser basale færdigheder inden for arbejdsmetoder til fødevarereproduktion, herunder kan overholde personlig hygiejne og produktopbevaring
- eksaminanden viser basal viden om produktets ernæringsmæssige kvalitet og kan forklare om de fem grundsmage
- eksaminanden kan anvende korrekt fagsprog i sin kommunikation med eksaminator og censor
- eksaminanden udviser ansvar for arbejdsprocessen.

Bedømmelsen gives på baggrund af en helhedsvurdering af eksaminandens samlede præstation. Eksaminandens præstation bedømmes "bestået/ikke bestået" i forhold til de faglige mål.

Præsentationsportfolio

Ved bedømmelsen lægges der vægt på, at eksaminanden:

- har udarbejdet en præsentationsportfolio, som indeholder relevant og tilstrækkelig dokumentation af de valgte produktioner/processer
- i sin mundtlige præstation demonstrerer tilstrækkelig viden om arbejdsmetoder og -processer til fødevarereproduktion, herunder om hygiejne forhold og sikkerhedsforhold
- viser grundlæggende viden om ernæringsmæssige forhold og kan forklare om de fem grundsmage
- dokumenterer relevant løsning af faglige problemstillinger
- har anvendt korrekt fagsprog i portfolioen
- ved den mundtlige eksamination anvender korrekt fagsprog
- kan forklare de særlige faglige udfordringer i de beskrevne arbejdsprocesser.

Bedømmelsen gives på baggrund af en helhedsvurdering af eksaminandens samlede præstation. Eksaminandens præstation bedømmes "bestået/ikke bestået" i forhold til de faglige mål.