

Dette bilag er en del af undervisningsforløbet "Morgenmadsbuffet" til FGU på emu.dk

Udarbejdet af Kantine, Randers Produktionshøjskole (nu FGU Østjylland: Randers, Favrskov, Norddjurs og Syddjurs kommuner) for Undervisningsministeriet – 2019.



Tværfaglige perspektiver inden for PASE samt Identitet & Medborgerskab

Her finder du eksempler på tværfaglige perspektiver - der ud fra buffetproduktionen kan arbejdes med inden for fagene PASE (Privatøkonomi, Arbejdspladslære, Samarbejdsfag og Erhvervsfag) samt Identitet og Medborgerskab.

PASE er obligatorisk på Produktionsgrunduddannelsen (PGU). Identitet og Medborgerskab er ikke obligatorisk men et valgfag på PGU.

Privatøkonomi:

Arbejdet med buffetproduktionen lægger op til flg. tværfaglige perspektiver til faget Privatøkonomi:

- Madplaner i forhold til madspild og privatøkonomi.
- Lav dit eget mad/husholdningsbudget.
- Prissvingninger på varer (fx sæsonvarer).

Arbejdspladslære:

Arbejdet med buffetproduktionen lægger op til flg. tværfaglige perspektiver til faget Arbejdspladslære:

- At kunne komme til tiden.
- At kunne indgå konstruktivt i køkkenets produktioner på det niveau, man er.
- Kende og forholde sig aktivt til sikkerhedsregler og -bestemmelser i produktionen, f.eks. korrekt brug af maskiner og redskaber, brug af personlige værnemidler, hygiejne i produktionen og personligt.

Samarbejdslære:

Arbejdet med buffetproduktionen lægger op til flg. tværfaglige perspektiver til faget Samarbejdslære:

- Indgå i et teamarbejde, der bl.a. bygger på sidemandsoplæring, hvor man både lærer af andre, og – når man bliver mere erfaren – lærer videre til mindre erfarne.
- Kunne samarbejde omkring større opgaver, som produktion i forbindelse med arrangementer ud af huset.
- Sammen med faglæreren kunne planlægge en opgave, som f.eks. tilberede en bestemt menu.

Erhvervslære:

Arbejdet med buffetproduktionen lægger op til flg. tværfaglige perspektiver til faget Erhvervslære:

- Kende til branchen og dens karakteristika.
- Kende de vigtigste fagudtryk i forbindelse med produktion af fødevarer.
- Kende til fagsproget omkring sikkerhed, kontrol og hygiejne.
- Kende til erhvervsmuligheder, som arbejdet i køkkenet knytter an til.

Identitet og Medborgerskab:

Arbejdet med buffetproduktionen lægger op til flg. tværfaglige perspektiver til faget Identitet og Medborgerskab:

- Madspild (eleverne får en indsigt i og viden om centrale etiske problemstillinger omkring fx madspild).
- Økonomi
- Miljø og Klima (affaldssortering og bæredygtighed).

Forslag til fagligt samspil

Produktionen lægger op til tværfagligt samarbejde med bl.a. Service & Transport - viden om lagerstyring og indkøbsøkonomi. Produktionen lægger også op til et samarbejde med alle på skolen i forhold til formidling af hygiejne i forbindelse med kantineområdet og buffeten (ingen overtøj, sprit hænder af), og i forhold til reduktion af madspild.