

*Dette bilag er en del af undervisningsforløbet "Stjernesked - smørrebrødsproduktion" til FGU på emu.dk*

*Udarbejdet af Køkken/Kantine, Hobro Produktionshøjskole (nu FGU Himmerland: Mariager, Rebild, Vesthimmerland kommuner) for Undervisningsministeriet - 2019.*



# Stjernesked - smørrebrødsproduktion

Her finder du en beskrivelse af fremstillingen af stjernesked, der hører under det faglige tema: Mad og Ernæring i Produktionsgrunduddannelsen.

I undervisningseksemplet beskrives følgende 3 sider af produktionen:

- Beskrivelse af produktionen.
- Maskiner, redskaber, værktøj og sikkerhed, der er tilknyttet produktionen.
- Produktionens faglige læring på FGU 1-2-3 niveau.

---

## Beskrivelse af produktionen:

Her beskrives produktionen og de arbejdsopgaver, der er knyttet dertil.

### **Produktionen omfatter:**

- Stjernesked produceret til ekstern lokal kunde.

### **Produktionen omfatter flg. arbejdsopgaver:**

- Modtage fisk fra lokal fiskehandler.
- Fisken soigner og behandles efter Miljø- og fødevarerministeriets anbefalinger.
- Fisken paneres i mel, æg og rasp.
- Stegning
- Pyntning
- Anretning på fade.

Køkken/Kantines produktion af smørrebrød er sammen med salater og sandwich en fast ordre ud af huset til et kontor i byen, som værkstedet servicerer dagligt. Stjerneskedet er en del af denne ordre. Eleverne står selv for produktionen under vejledning og sidemandsoplæring.

Sideløbende med produktionen lærer eleverne om hygiejneforhold, sikkerhedsforhold samt brug af redskaber, som fx skarpe knive. Indledende foretages produktionsplanlægning (varebestilling og forberedelse af madvarer til produktionen).

### Tidsforbrug:

- Selve produktionen af stjerneskuddene tager 1-2 timer afhængig af antal. Før selve produktionen er der forberedelser som bestilling af varer og fremstilling af rasp.

### Maskiner, værktøjer og sikkerhedsudstyr:

Her oplistes værktøj, maskiner og sikkerhedsudstyr, der bruges i produktionen.

- Kødhakker
- Kraftig blender.
- Ovn
- Stegepande
- Komfur
- Knive

### Produktionens faglige læring på FGU 1-2-3 niveau:

Her beskrives den faglige læring, der er knyttet til produktionen – på henholdsvis FGU 1-2-3 niveau.

I venstre side af modellen - under hvert af de tre FGU-niveauer - ses en kort generel introduktion til niveauet. I højre side er produktionens faglighed listet op - på de tre niveauer.

| FGU 1  | Stjerneskuud   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Medvirke til produktion</b></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Eleven medvirker i produktionen og kan indgå i et teamsamarbejde med sidemandsoplæring.</li><li>- Eleven laver rasp til panering af fisk.</li><li>- Eleven deltager ved sidemandsoplæring i produktionens øvrige processer.</li><li>- Eleven indgår i den daglige rengøring.</li></ul> |

| FGU 2  | Stjernesked   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Med begyndende selvstændighed og ansvarlighed gennemføre produktionen og sætte sig ind i forhold, der har betydning herfor.</b></li> <li>• <b>Udføre mere kompliceret produktion/service under vejledning</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan udføre opgaver fra FGU 1 selvstændigt.</li> <li>- Eleven kan ved sidemandsoplæring soignere fisken ved at fjerne blod/hinder/urenheder.</li> <li>- Eleven har begyndende træning i håndtering af en skarp kniv.</li> <li>- Eleven deltager aktivt i oplæring af smørrebrød herunder panering og stegning.</li> <li>- Eleven har begyndende viden om aftager og om, hvad kunden forventer.</li> <li>- Eleven kan ved sidemandsoplæring pynte stjerneskedet.</li> </ul> |

| FGU 3  | Stjernesked  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Planlægge/gennemføre produktion i kendt situation alene eller i samarbejde</b></li> <li>• <b>Selvstændigt sætte sig ind i forhold, der er nødvendig for den aktuelle produktion</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan udføre opgaver fra FGU 1 og 2 selvstændigt og fastholde sig i opgaven.</li> <li>- Eleven tager ansvar for produktionen og er i stand til at videreformidle sin opnåede viden til nye elever.</li> <li>- Eleven kan panere fisk og samtidig sidemandsoplære andre elever.</li> <li>- Eleven kan forvalte kvalitetskontrol og hygiejneforhold.</li> <li>- Eleven kender til gode arbejdsgange ift. personlig hygiejne, fødevarerhygiejne, varernes friskhed herunder dufte og føle.</li> <li>- Eleven kan alle processerne i produktion af stjernesked.</li> </ul> |