Mad og oplevelser - fagretning

I dette dokument findes eksempler på projekter indenfor fagretningen, hvor det tydeligt fremgår, hvordan de praktiske aktiviteter og undervisningens organisering bidrager til målene i erhvervsfagene. Der er tale om eksempler på projekter og ikke en komplet beskrivelse af en hel fagretning.

***Fagretningen retter sig mod uddannelserne til:***

Bager og konditor, detailslagter, ernæringsassistent, gastronom, tjener og receptionist

Fagretningen er sammensat af uddannelser, der har faglige fællesskaber og samtidig appellerer bredt til unge, der interesserer sig for erhverv, hvor arbejdet omfatter fødevareproduktion og -service, hvor oplevelsen, det gode måltid og den gode service spiller en væsentlig rolle og hvor der er forskellige praktikpladsmuligheder.

**[[](https://arkiv.emu.dk/sites/default/files/tjener5_0.jpg)](https://arkiv.emu.dk/sites/default/files/tjener5_0.jpg" \o ")**

© Styrelsen for It og Læring

Eleverne har valgt denne fagretning efter to ugers erhvervsintroducerende undervisning, hvor de har udført enkle erhvervsfaglige arbejdsopgaver, prøvet at indgå i enkle arbejdsprocesser og lært noget om bæredygtighed, arbejdsmiljø, sikkerhed og ergonomi.

#### ***Fagretninger med eux***

Erhvervsskolerne kan vælge at organisere grundforløbets første del på forskellige måder. Nogle skoler vælger at udbyde særlige eux-fagretninger. Det vil typisk afhænge af skolens organisatoriske forudsætninger og elevvolumen.

Det er et krav, at grundforløbet i et eux-forløb på de tekniske erhvervsuddannelser indeholder seks fag på C-niveau, og at de merkantile uddannelser indeholder otte fag på C-niveau. Skolens udbud af fagretninger skal imødekomme, at eleverne kan opnå C-niveauer i fagene dansk, engelsk og samfundsfag i grundforløbets første del med henblik på at fortsætte på eux-forløb på grundforløbets anden del. Skolens udbud af de tre fag på C-niveau er derfor uafhængigt af skolens uddannelsesudbud.

Fagretningen tager sit afsæt i et projekt, der fokuserer på mad, måltider og service som en del af en samlet oplevelse for en gæst, kunde eller en bruger. I det store projekt indgår en række mindre projekter af forskellig varighed, som eleverne vælger efter interesse og delvis afklaring. Eleverne kan skifte mellem de forskellige projekter som led i elevens afklaring af uddannelsesvalg.

Eksempler på projekter i projektet ”Mad og oplevelser”:

* Min forretning - fokus på måltidsløsninger til den travle forbruger fra eksempelvis et bagerbutik, en kantine, en slagterafdeling.
* Den glade gæst - fokus på service, det gode værtskab og gæstens samlede oplevelse i en butik, en restaurant eller en reception.
* Sund mad til mange – fokus på produktion af sunde måltider til forskellige målgrupper i en institution, en kantine, en restaurant, et bageri eller en slagterafdeling.
* Innovativ mad – fokus på udvikling af nye produkter og services på tværs af forskellige brancher.

Undervisningen er primært praktisk og med et anvendelsesorienteret fokus. Det betyder, at ”værkstedsundervisningen” er omdrejningspunktet for elevens tilegnelse af viden, færdigheder og kompetencer.

**[[](https://arkiv.emu.dk/sites/default/files/mad-og-oplevelser-fr.jpg)](https://arkiv.emu.dk/sites/default/files/mad-og-oplevelser-fr.jpg" \o ")**

© Undervisningsministeriet

For at forklare, hvordan læringen i projekter tænkes, zoomer vi ind på projekterne og giver eksempler på, hvordan mål og indhold fra erhvervsfagene kan inddrages i projekterne:

Min forretning

I projektet ”Min forretning ”arbejder eleverne med at opbygge et forretningslignende forløb inden for bager, slagter eller kantine. Der arbejdes med måltidsløsninger til forskellige målgrupper, og hvordan disse kan formidles eller sælges til forbrugerne. Forløbet kan udmøntes i praksis i en udvalgt begrænset version. Eleverne skal tage stilling til, hvilke jobkvalifikationer der kræves for at arbejde i forretningen. I projektet opnår eleverne elementer fra erhvervsfagene metodelære, praktikpladssøgning, arbejdsplanlægning og samarbejde samt faglig kommunikation.

#### Metodelære

I ”min forretning ”udmøntes metodelære i praktiske metoder til at fremstille og sælge produkter i en valgt forretningstype. I projektet indgår følgende elementer fra fagets mål:

Niveau 1

|  |  |
| --- | --- |
| Mål fra faget | Eksempler på konkrete aktiviteter, der bidrager til faget |
| 1. Vælge og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation. | Eleverne fremstiller produkter til den valgte forretning |
| 2. Forklare og skelne mellem forskellige fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge. | Eleverne begrunder deres valg af metoder til fremstilling af deres produkt. |
| 3. Diskutere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet. | Eleverne diskuterer deres valg i et miljømæssigt og bæredygtigt perspektiv. |
| 4. Dokumentere egne arbejdsprocesser og metoder. | Eleverne udarbejder de nødvendige opskrifter til deres produkter. |
| 5. Anvende evalueringsværktøjer til evaluering af egen praktiske arbejdsproces. | Eleverne udarbejder kontrolskemaer til rengøringsdelen af produktionen. |

#### Praktikpladssøgning

Praktikpladssøgning indgår i processen vedr. opslag af stillinger og ansættelse af medarbejdere til at etablere forretningen. Eleverne udarbejder opslagene og søger en udvalgt stillingstype ved udarbejdelse af ansøgning og cv. I projektet indgår følgende elementer fra fagets mål:

|  |  |
| --- | --- |
| Mål fra faget | Eksempler på konkrete aktiviteter, der bidrager til at opfylde målet |
| 1. Beskrive forskellige typer af virksomheder og praktikmuligheder, herunder forskellige aftaleformer. | Forretningen skal have praktikelev, så eleverne sætter sig ind i de forskellige aftaletyper og vælger, hvilken aftale deres virksomhed ønsker at slå en elevstilling op til. Eleverne udarbejder gruppevis stillingsopslag til såvel elevstilling som almindelig medarbejder. |
| 2. Beskrive egne kompetencer og sætte personlige uddannelsesmål. | Eleverne udarbejder et cv, der indeholder en personlig beskrivelse af, hvorfor virksomheden skal ansætte netop dem (egne kompetencer). I det omfang, eleverne er afklarede om uddannelsesønske, beskriver de ligeledes deres ønsker om uddannelse. |
| 4. Anvende forskellige metoder og værktøjer til at dokumentere og formidle sine kompetencer ved skriftlige ansøgninger og mundtlige samtaler, herunder anvende obligatoriske it-værktøjer. | Arbejdet med elevernes cv omfatter forskellige måder at dokumentere sine kompetencer, som f. eks. billeder eller beskrivelser af eget arbejde.  Eleverne skriver hver en ansøgning til en af de stillinger, som en anden gruppe har slået op. Der afholdes ansættelsessamtaler som rollespil, og processen diskuteres i klassen, som opstiller punkter, der beskriver ”den gode ansættelsessamtale”. |
| 6. Evaluere egen praktikpladssøgning i forhold til uddannelsesønsker, egne kompetencer og efterspørgslen på arbejdsmarkedet. | Eleverne tilretter deres ansøgning til en realistisk virksomhed og gemmer den, til de skal søge praktikplads i virkeligheden. |

#### Arbejdsplanlægning og samarbejde

Fagets mål er omdrejningspunkt for tilrettelæggelsen af arbejdsformen i projektet. Eleverne arbejder sammen om at planlægge og udføre arbejdet i grupper og har et organiseret og systematisk samarbejde med de andre grupper om arbejdsprocessen. I projektet indgår følgende elementer fra fagets mål:

|  |  |
| --- | --- |
| Mål fra faget | Eksempler på konkrete aktiviteter, der bidrager til at opfylde målet |
| 1. Planlægge, koordinere og udføre en arbejdsproces. | Eleverne planlægger i grupper produktionen til forretningen og aftaler, hvem der gør hvad i forhold til produktion, markedsføring og salg |
| 5. Samarbejde med andre om løsning af opgaver. | Samme som mål 1 |
| 6. Fungere i forskellige samarbejdssituationer. | Eleverne skal fungere i en praktisk arbejdsproces med de andre elever i arbejdsgruppen. Derudover skal de samarbejde med de andre grupper om det samlede produkt – åbningen af forretningen, rækkefølgen af arbejdet etc. |

#### Faglig kommunikation niveau 1

Faget indgår i projektet i form af fagsprog vedr. produktion til forretningen. Mundtlig kommunikation indgår f. eks. ved planlægningsmøder, hvor der skal aftales plan for den samlede og de enkelte processer for åbningen af forretningen. Skriftlig kommunikation indgår i form af procedurebeskrivelser, produktoplysninger, skilte etc. I projektet indgår følgende elementer fra fagets mål:

|  |  |
| --- | --- |
| Mål fra faget | Eksempler på konkrete aktiviteter, der bidrager til at opfylde målet |
| 1. Forstå og anvende faglige udtryk og begreber. | Eleverne udvikler opskrifter til deres produkter |
| 2. Analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til fagretningen. | Eleverne begrunder, hvorfor og hvordan de har valgt deres produkter |
| 3. Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser. | Samme som mål 1 |
| 4. Vælge kommunikationsformer og - metoder, der er afpasset modtageren. | Eleverne kan udarbejde et markedsføringsmateriale, der rammer målgruppen for produktet |

Den glade gæst

I projektet ”Den glade gæst” arbejder eleverne med kunde- og gæstebetjening i forhold til en udvalgt situation i en udvalgt restaurant, institution eller forretning / virksomhed. Desuden arbejder eleven med personaleforhold i det udvalgte sted.

I projektet opnår eleverne elementer fra erhvervsfagene metodelære, arbejdspladskultur og faglig kommunikation.

#### Metodelære

I ”Den glade gæst ”udmøntes metodelære i praktiske metoder, der kan anvendes når gæster skal betjenes i forretninger, restauranter og på institutioner. Desuden arbejder eleven med forebyggelse af skader, som arbejdsmiljøet kan medføre. I projektet indgår følgende elementer fra fagets mål:

 Niveau 1

|  |  |
| --- | --- |
| Mål fra faget | Eksempler på konkrete aktiviteter, der bidrager til faget |
| 1. Vælge og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation. | Eleverne arbejder praktisk med forskellige typer af gæste- og kundebetjening |
| 3. Diskutere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet. | Eleverne arbejder med arbejdsmiljøet i de relevante brancher og udarbejder forskrifter for at optimere arbejdsmiljøet og forhindre skader |

#### Arbejdspladskultur

I projektet indgår følgende elementer fra fagets mål:

|  |  |
| --- | --- |
| Mål fra faget | Eksempler på konkrete aktiviteter, der bidrager til at opfylde målet |
| 2. Anvende forståelse for samarbejde og samspils betydning i en arbejdsproces.  3. Planlægge og tilrettelægge enkle arbejdsprocesser.  4. Diskutere arbejdspsykologiske emner og interkulturelle faktorers indflydelse på menneskers adfærd.  5. Reflektere over egen rolle og egen deltagelse i samarbejde om arbejdsopgaver.  6. Forholde sig hensigtsmæssigt til enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem den enkelte medarbejder og virksomheden. | Eleverne forventes at opdage, at de skal bruge opmærksomhed på samarbejdet i arbejdsgruppen, og at de er nødt til at aftale med de andre elever, hvem der gør hvad, så alle funktioner og arbejdsopgaver dækkes. Gæsten må fx ikke kunne blive overset.  Elevernes erfaringer med samarbejdet i egen arbejdsgruppe og de andre grupper anvendes som springbræt til klassediskussioner om emnet i almindelighed. Der inddrages eksempler fra virksomheder – fx skolen som virksomhed eller eksterne gæstelærere. Eleverne beskriver forskellen på arbejdspladskultur i fx en restaurant eller på en institution.  Undervisning i ”det gode samarbejde” inddrages, herunder hvordan konflikter undgås eller løses, hvordan man taler til hinanden etc.  Eleverne vurderer egen arbejdsindsats og giver feed-back til hinanden i arbejdsgruppen. Eleverne beskriver, hvad de ønsker sig af ”den gode kollega” til at løse den konkrete opgave. |

#### Faglig kommunikation niveau 1

Faget indgår i projektet i form af tiltaleformer og hensigtsmæssig og klar kommunikation vedr. betjening af gæster. I projektet indgår følgende elementer fra fagets mål:

|  |  |
| --- | --- |
| Mål fra faget | Eksempler på konkrete aktiviteter, der bidrager til at opfylde målet |
| 1. Forstå og anvende faglige udtryk og begreber. | Eleven kan forklare en menu til gæsten eller et produkt til en kunde. Eleverne arbejder med rollespil, hvor de henholdsvis er ansat eller gæst/kunde. |
| 2. Analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der relevante i forhold til fagretningen. | Eleven kan anvende en sproglig korrekthed i forhold til gæster/kunder, der er afpasset til situationen |
| 3. Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser. | Eleven kan afdække en gæst/kundes behov |
| 4. Vælge kommunikationsformer og - metoder, der er afpasset modtageren. | Samme som 1 og 2 |

Sund mad til mange

I projektet ”Sund mad til mange ”arbejder eleverne med fødevarernes ernæringsmæssige egenskaber og sundhed i forhold til udvalgte målgrupper af varierende størrelser. Desuden arbejder eleverne med sundhed i et bredere samfundsmæssigt og erhvervsrettet perspektiv. I projektet opnår eleverne elementer fra erhvervsfagene metodelære, samfund og sundhed og faglig dokumentation.

#### Metodelære

I projektet ”Sund mad til mange ”udmøntes metodelære i praktiske metoder til at beregne næringsindholdet i fødevarer, sammensætte sunde menuer til udvalgte målgrupper og beregne mængder i forhold til forskellige antal mennesker. I projektet indgår følgende elementer fra fagets mål:

Niveau 1

|  |  |
| --- | --- |
| Mål fra faget | Eksempler på konkrete aktiviteter, der bidrager til faget |
| 1. Vælge og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation. | Eleverne introduceres til simple metoder til at beregne næringsindholdet i udvalgte måltider. Eleverne arbejder med at beregne mængder af fødevarer til forskellige antal portioner |
| 2. Forklare og skelne mellem forskellige fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge. | Eleverne diskuterer forståelsen af beregning med tabeller og lommeregner og beregning via elektroniske metoder. |
| 3. Diskutere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet. | Eleverne diskuterer fødevarers sundhedsmæssige og miljøbelastende kvaliteter, herunder bæredygtighed. |
| 4. Dokumentere egne arbejdsprocesser og metoder. | Eleverne udarbejder, næringsberegner og portionsberegner udvalgte retter/måltider |
| 5. Anvende evalueringsværktøjer til evaluering af egen praktiske arbejdsproces. | Eleverne vurderer kvaliteten af en ret, de har sammensat ud fra ernæringsmæssige parametre. Kan den rent faktisk spises og smager det godt? |

#### Samfund og sundhed

Faget indgår i undervisningen i form af diskussioner om betydningen af sund kost. Miljømæssige aspekter som levevilkår og sundhed inddrages i beslutninger om hvilke kostformer man skal tilbyde forskellige målgrupper.

I projektet indgår følgende elementer fra fagets mål:

|  |  |
| --- | --- |
| Mål fra faget | Eksempler på konkrete aktiviteter, der bidrager til at opfylde målet |
| 1.Formidle og diskutere grundlæggende samfundsforhold og aktuelle samfundsmæssige problemstillinger | Eleverne arbejder med livstilssygdomme, hvorfor de opstår, og hvordan de kan forebygges |
| 2. Reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet. | Eleverne udarbejder gruppevis forslag til, hvordan de vil gå til værks (ad hvilke kanaler, til hvilke myndigheder etc.), så de kan være med til at forbedre sundheden generelt. |
| 4. Reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet ud fra viden om virksomheder og organisationer samt deres regulering i det fagretslige system. | Eleverne undersøger og udarbejder en liste over egne rettigheder og pligter som elever i en virksomhed. Eleverne undersøger hvilke faglige organisationer, der er relevante i forhold til de uddannelser, der relaterer til fagretningen. |
| 5.. Forklare betydningen af faktorer, der påvirker den enkeltes levevilkår og sundhed, herunder privatøkonomiske forhold og livsstilsfaktorer som personlig hygiejne, kost og fysisk form. | Eleven udarbejder en skabelon til at kunne beskrive deres egen sundhedsprofil i forhold til kost, motion og økonomi. I grupper diskuterer de hinandens sundhedsprofiler. |

#### Faglig dokumentation

Faglig dokumentation indgår i projektet i form af udarbejdelse opskrifter, arbejdsplaner og menuplaner til udvalgte målgrupper. Desuden arbejdes der med skemaer til egenkontrol.

|  |  |
| --- | --- |
| Mål fra faget | Eksempler på konkrete aktiviteter, der bidrager til at opfylde målet |
| 1. Forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning. | Eleverne arbejder med opskrifter, ernæringstabeller og udarbejder opskrifter og ernæringsberegninger til specifikke kontekster. |
| 2. Udarbejde relevant faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l. | Eleverne arbejder praktisk med egenkontrolskemaer i forbindelse med hygiejne – og egenkontrol. |
| 3. Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater | Eleverne udarbejder gruppevis præsentationer af menuplaner til udvalgte målgrupper og præsenterer i klassen. |
| 4. Evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater. | Eleverne bedømmer hinandens præsentationer ud fra en fælles fastlagt skabelon for bedømmelseskriterier. |

Innovativ mad

I projektet ”Innovativ mad” ”arbejder eleverne med at forny gængse metoder og råvarer i fødevarefremstillingen og menu sammensætningen. Desuden arbejder eleverne med dokumentation og formidling af det udviklede produkt. I projektet opnår eleverne elementer fra erhvervsfagene innovation, metodelære og faglig dokumentation.

#### Innovation:

Fagets mål er, at eleverne udvikler kompetence til at arbejde innovativt i relevante arbejdsprocesser. Eleven lærer om innovationsprocesser gennem praktiske projekter. Det er formålet, at elever i grupper udvikler evnen til at arbejde med viden om innovative processer på virkelighedsnære problemstillinger.

Niveau 1

|  |  |
| --- | --- |
| Mål fra faget | Eksempler på konkrete aktiviteter, der bidrager til faget |
| 1. Skelne mellem innovation og udvikling samt mellem forskellige typer af innovation. | Eleverne diskuterer hvad forskellen er på udvikling og innovation via konkrete eksempler |
| 2 Anvende innovative metoder i opgaveløsning. | Eleverne arbejder med at ændre et kendt produkt til en ny version i teori og praksis |
| 3. Anvende innovationsredskaber og indgå i innovationsprocesser ved løsning af en praktisk opgave. | Samme som 2 |

Niveau 2

|  |  |
| --- | --- |
| Mål fra faget | Eksempler på konkrete aktiviteter, der bidrager til faget |
| 4. Afprøve egne idéer eller forslag til ændringer af arbejdsprocesser. | Eleverne udarbejder en ”bedre” version af deres første forsøg |

#### Metodelære

I projektet ”Innovativ mad ”udmøntes metodelære i praktiske metoder til at tænke ud af boksen og eksperimentere i forhold til fremstilling og salg i fødevarebranchen. I projektet indgår følgende elementer fra fagets mål:

Niveau 1

|  |  |
| --- | --- |
| Mål fra faget | Eksempler på konkrete aktiviteter, der bidrager til faget |
| 1. Vælge og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation. | Eleverne skal bruge deres viden og erfaringer fra de øvrige projekter til at udvikle et nyt produkt eller en ny ret. |
| 2. Forklare og skelne mellem forskellige fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge. | Eleverne skal redegøre for deres valg og præsentere deres produkt. |
| 4. Dokumentere egne arbejdsprocesser og metoder. | Samme som 2 |
| 5. Anvende evalueringsværktøjer til evaluering af egen praktiske arbejdsproces. | Eleverne skal vurdere processen på udvalgte parametre i forhold til eget udbytte. |

#### Faglig dokumentation

Faglig dokumentation indgår i projektet i form af en beskrivelse af det udviklede produkt.

|  |  |
| --- | --- |
| Mål fra faget | Eksempler på konkrete aktiviteter, der bidrager til at opfylde målet |
| 2. Udarbejde relevant faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l. | Eleverne skal udforme et produktblad til deres produkt ud fra reglerne om varedeklarationer |
| 3. Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater | Eleverne skal udarbejde forslag til processen for fremstillingen af produktet |
| 4. Evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater. | Eleverne udveksler produktblade og procesbeskrivelser og diskuterer indholdet. |