

Pandekager (begynder niveau)

1. Titel og projektbeskrivelse	En kinesisk delegation på 5 personer kommer på besøg på skolen. Delegationen skal have serveret pandekager
2. Læringsmål	<ul style="list-style-type: none">• I skal kunne finde relevant opskrift til 5 gæster.• I skal kunne fremstille pandekager til et givent antal gæster• I skal kunne portionsanrette pandekagerne• I skal kunne beskrive din arbejdsproces
3. Materialer	<ul style="list-style-type: none">• I skal bruge de råvare læreren har udvalgt.• I skal bruge den opskrift I har udvalgt sammen med læreren
4. Hvor kan eleverne hente oplysninger	<ul style="list-style-type: none">• I kan finde udvalgte opskrifter i vores opgavedatabase.• I kan sammen med udvælge en opskrift
5. Tid	<ul style="list-style-type: none">• I har 6 lektioner. Pandekagerne skal være færdig til kl. 14
6. Elevens arbejdsopgave	<ul style="list-style-type: none">• I skal følge opskriften og lærerens anvisninger ved fremstille pandekagerne.• Læreren godkender dejen inden den tages i brug• I samarbejde med læreren fordeler i opgaverne• <i>Pandekagerne dekorerer efter lærerens anvisning</i>
7. Forventning til opgave løsning: Opgaven er løst når	<ul style="list-style-type: none">• Når pandekagerne er bagt og portionsanrettet• Når læreren har godkendt det endelige resultat
8. Præsentation og evaluering	<ul style="list-style-type: none">• I skal servere pandekagerne for den udvalgte gruppe elever.• I skal over for læreren redegøre for arbejdsprocessen.• Det har I 10 min til Opgaven bedømmes med karakter

Det, der i teksten er fremhævet med *kursiv*, er det særlige ved denne præstationsstandard

Præstationsstandarder siger:

Eleven kan løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt situation eller ud fra en kendt problemstilling eller kan udføre en mere kompliceret aktivitet under vejledning.

På dette niveau lægges der vægt på en personlig kompetence til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs og færdighedsområder og kompetence til at udvikle ansvarlighed og grundlag for fortsat læring. På begynderniveauet grundlægges ligeledes selvstændighed i opgaveløsning.

Pandekager (rutine niveau)

1. Titel og projektbeskrivelse	En kinesisk delegation på 5 personer kommer på besøg på skolen. Delegationen skal have serveret pandekager.
2. Læringsmål	<ul style="list-style-type: none">I skal kunne samarbejde om fremstilling af selvkomponeret pandekage.I skal kunne justere på en opskrift, så et godt resultat opnåsI skal kunne planlægge og beskrive en arbejdsprocesI skal redegøre for det økonomiske forbrug ud fra en prisliste
3. Materialer	<ul style="list-style-type: none">I skal bruge de råvarer, læreren har udvalgtDu får udleveret en prisliste
4. Hvor kan eleverne hente oplysninger	<ul style="list-style-type: none">I kan bruge vores database til inspiration til opskrift.
5. Tid	<ul style="list-style-type: none">I har 6 lektioner pandekagerne skal være klar til servering kl. 14
6. Elevens arbejdsopgave	<ul style="list-style-type: none">I skal sammen udarbejde en tidsplan og justere den undervejs hvis det er nødvendigtI skal i samarbejde komponere en opskrift ud fra eksisterende grundopskriftI skal fordele arbejdsopgaverne i gruppenI skal fremstille pandekagerI skal planlægge fremlæggelse til udvalgt gruppe elever
7. Forventning til opgave løsning: Opgaven er løst når	<ul style="list-style-type: none">Når I har fremstillet pandekager til 5 personerNår I beskrevet jeres arbejdsprocesNår I har redegjort for økonomisk forbrugNår I har nedskrevet jeres opskriftNår I har planlagt jeres fremlæggelse
8. Præsentation og evaluering	<ul style="list-style-type: none">I skal servere pandekagerne for den udvalgte gruppe eleverI skal redegøre for jeres tidsplanI har 10 min til fremlæggelseOpgaven bedømmes med karakter

Det, der i teksten er fremhævet med **blåt og fed**, er det særlige ved denne præstationsstandard.

Præstationsstandarder siger:

Eleven kan planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem i en rutinemæssig eller kendt situation og omgivelse, alene og i samarbejde med andre

På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen her Yderligere lægges vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.

Pandekager med fyld, kinesisk inspireret (avanceret niveau)

1. Titel og projektbeskrivelse	En kinesisk delegation på 5 personer kommer på besøg på skolen. Delegationen skal have serveret pandekager. Pandekagerne skal dekorerer med inspiration fra Kina .
2. Læringsmål	<ul style="list-style-type: none">I skal kunne samarbejde om fremstilling af selvkomponeret pandekage.I skal kunne identificere en specifik målgruppe/kundegruppes behov - den kinesiske delegation.I skal kunne justere på en opskrift, så et nyt resultat opnås – kinesisk inspiration.I skal kunne anvende molekylær gastronomiI skal udarbejde et budget ud fra en prislister
3. Materialer	<ul style="list-style-type: none">I skal selv udvælge råvare.I får udleveret en prislister for råvarer.
4. Hvor kan eleverne hente oplysninger	<ul style="list-style-type: none">I kan bruge internettet til at undersøge kundekulturen.
5. Tid	<ul style="list-style-type: none">I har 6 lektioner. Pandekagerne skal være klar til servering kl. 14.
6. Elevens arbejdsopgave	<ul style="list-style-type: none">I skal finde oplysninger om den aktuelle kulturelle målgruppe – den kinesiske delegation.I skal selv komponere en opskrift og udvikle ideer til dekoration med inspiration fra Kina.I skal fordele arbejdsopgaverne i gruppen.I skal fremstille pandekager og fyld med brug af molekylær gastronomiI skal planlægge fremlæggelsen til en udvalgt gruppe elever
7. Opgaven er løst	<ul style="list-style-type: none">Når der er fremstillet pandekager med touch af Kina.Når I har lavet en redegørelse for valg af opskrift og begrundet valg af dekoration.Når I har nedskrevet selvkomponeret opskrift.Når I har udarbejdet et budget
8. Præsentation og evaluering	<ul style="list-style-type: none">I skal servere pandekagerne for den udvalgte gruppe elever.I skal efterfølgende argumentere for valg af dekoration og fremgangsmåde.I skal redegøre for arbejdsprocessen herunder planlægningen med tidsangivelse.I skal redegøre for anvendelsen af molekylær gastronomiI har 10 min til fremlæggelse.Opgaven bedømmes med karakter.

Det, der i teksten er **blåt og fremhævet**, er det særlige ved denne præstationsstandard.

Præstationsstandarden siger;

Eleven kan vurdere et problem, kan **planlægge, løse** og gennemføre en opgave eller aktivitet, eller læse et problem også i **ikke –rutinesituationer – alene eller i samarbejde** med andre under hensyn til opgavens art.

På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til at tage **selvstændigt ansvar og vise initiativ** samt kompetence til **selv at formulere og løse faglige** og sociale opgaver og problemer.

Yderligere lægges vægt på kvalitetssans og kvalitet

Pandekager med kinesiske råvarer og fyld (ekspert niveau)

1. Titel og projekt/ opgave beskrivelse	En kinesisk delegation på 5 personer kommer på besøg på skolen. Delegationen skal have serveret pandekager. Pandekagerne skal laves med kinesiske råvarer. Kineserne vil gerne kunne tage opskriften med hjem og tilrette den med et touch af kinesisk kultur.
2. Læringsmål	<ul style="list-style-type: none">I skal kunne samarbejde om fremstilling af selvkomponeret pandekage.I skal kunne at identificere en specifik målgruppe/kundegrupes behov – den kinesiske delegation.I skal kunne justere på en opskrift, så et nyt resultat opnås - kinesisk inspiration I skal kunne anvende molekylær gastronomiI skal kunne udarbejde et økonomisk overslag i forhold til budget.I skal kunne anvende udenlandske råvarer til fremstilling af pandekage, med udgangspunkt i den aktuelle kundes kulturelle baggrund og begrunde dit valg. I skal kunne redegøre og vejlede en gruppe gastronomistuderende om arbejdsprocessen fra planlægning, til færdig produkt.
3. Materialer	<ul style="list-style-type: none">I skal udvælge og identificere, og indkøbe råvarer ud fra kundegruppen.I har et budget på 300 kr.
4. Hvor kan eleverne hente oplysninger	<ul style="list-style-type: none">I kan bruge internettet til at undersøge kundekulturen.I kan bruge internettet til at identificere særlige kinesiske råvarerI kan bruge internettet til at finde priser på råvarer.
5. Tid	<ul style="list-style-type: none">I har 6 lektioner, pandekagerne skal være klart til servering kl. 14.
6. Elevens arbejdsopgave	<ul style="list-style-type: none">I skal finde oplysninger om den aktuelle kulturelle målgruppe – den kinesiske delegation.I skal selv komponere en opskrift og udvikle ideer til anvendelse af kinesiske råvarer.I skal fordele arbejdsopgaverne i gruppen.I skal udarbejde økonomisk overslag og planlægge indkøb.I skal fremstille pandekager og fyld. Fyldet skal være ved brug af molekylær gastronomi.I skal kunne justere opskrift og fremstilling ved et uforudset problem. (fx at en deltagere i delegationen er vegetar – som eleverne først får at vide når, de er i gang)I skal planlægge fremlæggelsen til udvalgte gruppe gastronomistuderende
7. Opgaven er løst	<ul style="list-style-type: none">Når der er fremstillet 20 pandekager med brug af kinesiske råvarer.Når budgettet er overholdtNår I har nedskrevet selvkomponeret opskrift og udarbejdet en vejledning til den udvalgte gruppe gastronomistuderende
8. Præsentation og evaluering	<ul style="list-style-type: none">I skal servere pandekagerne for den udvalgte gruppe gastronomielever.I skal efterfølgende argumentere for valg af råvarer og fremgangsmåde.I skal redegøre for og begrunde valg af råvarer og hvordan og hvorfor I evt. har ændret/justeret undervejs.I skal redegøre for arbejdsprocessen herunder for planlægningen med tidsangivelse samt vurdere og evaluere på, hvor og hvorfor I har justeret undervejs.I har 20 min til fremlæggelsenOpgaven bedømmes med karakter.

Det der er markeret med **fed blå** er det særlige ved denne præstationsstandard.

Præstationsstandarder siger:

Eleven kan løse komplekse arbejdsopgaver og kan argumentere for valgte løsninger af opståede problemer. Der lægges vægt på evnen til at bruge allerede opnåede kompetencer i en ny kontekst, på evnen til at arbejde med overblik og deltage i arbejdspladsens innovative processer. På dette niveau lægges vægt på den personlige kompetence til målrettet at kunne planlægge, tilrettelægge, udføre og evaluere arbejdsprocesserne således, at kvaliteten i processen og resultatet sikres. Endvidere lægges vægt på at eleven kan vurdere og begrunde behovet for forbedringer af arbejdsprocesser, samt at eleven kan kommunikere om sin faglighed i alle relevante sammenhænge.