

Titel på læringsaktivitet (Modul 1)	
Værkstedspas	
Uddannelse: Bager, Tjener, Gastronom og Ernæringsassistent	
Læringsaktiviteten foregår på:	
GF 2 Mad og oplevelser	
Fag: Værkstedsfag og Teori	
Tema:	Varighed:
Opstart og gennemgang af køkken og maskiner	1 uge
I N D H O L D	Beskrivelse til eleverne:
	I denne læringsaktivitet skal du lære at arbejde i produktionslokalet efter gældende regler om påklædning, sikkerhed, hygiejne og ergonomi.
	Derudover får du kendskab til produktionslokalets indretning, værktøj, maskiner og udstyr, samt lærer du om korrekt rengøring.
	Du vil opbygge din viden om bæredygtighedens mange forskellige tilgange og overvejelser om bl.a. affaldssortering og rengøring.
	Læringsmål:
	<ul style="list-style-type: none"> • Du får kendskab til din branches forskellige uniformer og kan anvende denne viden til at vælge den rigtige påklædning i værkstedet, på UCRS. • Du får kendskab til, hvordan værkstedet er indrettet og du er introduceret i, hvordan du anvender og betjener ovne, komfurer, opvaskemaskiner og håndværktøj. • Du skal kunne forklare sikkerhedsreglerne for alt værktøj, maskiner og udstyr, som ikke står i aflåste lokaler. • Du skal kunne rengøre arbejdsområder og udstyr i køkkenet ved brug af hensigtsmæssige midler og metoder. • Du skal selvstændigt kunne udføre egenkontrol af rengøring i værkstederne. • Du kan fortælle om, hvordan du undgår krydssmitte af råvarer og færdigvarer i produktionen, samt vise dette under dit arbejde. • Du kan reglerne for temperaturkrav i opvarmningsfasen og kan anvende disse i praksis. • Du skal kunne forklare dit nuværende kendskab til begrebet bæredygtighed. • Du skal kunne affaldssortere efter skolens krav om sortering.
	Indhold:
	<ul style="list-style-type: none"> • Brand. • Almindelige råvarer. • Hygiejne krav, rengøring og desinfektionsmidler.

	<ul style="list-style-type: none"> • Sådan fungerer produktionslokalerne. • Anvende den rigtige påklædning i produktionslokalerne. • Du kan arbejde sikkerhedsmæssigt forsvarligt. • Anvende værktøj, maskiner og udstyr korrekt. • Fagudtryk. • Samarbejde, arbejdsmiljø og ergonomi. • Begrebet bæredygtighed introduceres, med et særligt fokus på den miljømæssige bæredygtighed.
V Æ S E N T L I G A R B E J D S F O R M E R	<p>Principper: Praksisnær og tværfagligt (jf. begrebsforklaring)</p> <p>Metoder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Du laver praktiske og teoretiske opgaver, under vejledning af læreren. • Du laver praktiskemaerne til de praktiske opgaver, med mulighed for at søge hjælp fra læreren • Du får undervisning i læringsmålene. • Der arbejdes individuelt eller i grupper af 2-3 personer i produktionslokalet, og dokumentation afleveres individuelt.
	<p>Plan for forløbet: Uge 1: Kom godt i gang i køkkenet. Arbejdstøj. Udstyr. Rengøring.</p>
	<p>Feedback og evaluering: Praktisk: Feedup gives så eleven ved, hvad der skal læres på dagen. I produktionslokalet gives løbende og afslutningsvis feedback på elevens arbejds- og læreprocesser, så eleven kan leve op til de beskrevne læringsmål. Ved afslutningen af en produktion eller et tema, gives feedforward i dialog med eleven eller eleverne. Teoretisk: Feedup gives så eleven ved, hvilke teoretiske emner, der skal dokumenteres i læringsaktiviteten. Der gives løbende feedback på dit teoretiske arbejde og du vil afslutningsvis få feedback på dine dokumentationer. Feedforward gives på dit arbejde og på dokumentationen efter læringsaktiviteten er afsluttet.</p>
Dato:	Beskrevet af: CV

