

Beskrivelse af undervisningsforløb

Undervisningsforløbets titel

Bæredygtighedskompetencer for Mad og Oplevelser

Formål og målgruppe

Målgruppen er Erhvervsuddannelserne Grundforløb 2 Gastronom, Ernæringsassistent, Tjener, Bager og konditor. Forløbet er et samlet Grundforløb 2, hvor målet er at give eleverne et bæredygtighedsperspektiv på hele arbejdet i de professionelle køkkener, så eleverne opnår grundlæggende kompetencer til at arbejde bæredygtigt og deltage i den fortsatte udvikling af denne på deres kommende lærepladser og arbejdspladser. Formålet er derfor, at bæredygtighed som tankesæt og handlekompetence integreres i alle forløb såvel i grundfagene som i de køkkenfaglige fag, så eleverne opnår kompetencer forstået som viden, kunnen og holdninger til at arbejde professionelt med bæredygtighed.

Faglige mål og kompetencer, som opnås ved undervisningsforløbet

Undervisningsforløbet skal bidrage til at lærlingene på Mad og Oplevelser får en grøn grundforståelse indenfor deres fag, og bliver i stand til at indtænke bæredygtige løsninger ind i deres kommende arbejdsliv.

- Arbejde med begrebet bæredygtighed og FN's 17 verdensmål med særligt med fokus på sammenhængen til eget fagområde og egen branche.
- Beregne passende produktions- og portionsstørrelser med fokus på at minimere spild ved madproduktion.
- Fremstilling af produkter hvor bæredygtighed ernæring, sundhed og velsmag går hånd i hånd.
- Anvende CO2 udregning modellen og reflektere over CO2 betydning i faget.
- Kompetencer til, at udvikle og fremstille klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold, sæsonvarer og madkultur.
- Råvarekendskab fra landmanden til forbrugeren og viden om betydningen af vores valg i forhold til konventionelt versus økologisk produktion.

- Foretage simple energiudregninger af udstyret i køkkenet.
- Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning.
- Anvende viden om bl.a. brancherelevante mærkninger og certificeringer til at træffe bæredygtige valg i forhold til mad og fødevarer.
- Have viden om madspild og kunne anvende denne viden til at minimere madspildet.
- Forstå begrebet green-washing i forhold til virksomhedens egne bæredygtige indkøb.
- Have viden om affaldssortering og færdigheder til udførelse i praksis.

Indhold (aktiviteter/opgaver/metoder/materialer som indgår i forløbet)

Modul 1

- Rundt om ægget (LUP og opgavebeskrivelse)
- Livet er fedt (LUP og opgavebeskrivelse)
- Værkstedspas (LUP og opgavebeskrivelse)

Modul 2

- De fire årstider (LUP og opgavebeskrivelse)
- Det er Dansk (LUP og opgavebeskrivelse)
- Madens kemi (LUP og opgavebeskrivelse)
- Smag og behag (LUP og opgavebeskrivelse)

Modul 3

- Kunden i centrum (LUP og opgavebeskrivelse)
- Frisk og sund (LUP og opgavebeskrivelse)
- VFO (LUP og opgavebeskrivelse)

Modul 4

- Det søde liv (LUP og opgavebeskrivelse)
- Økologi (LUP og opgavebeskrivelse)
- Fix og færdig (LUP og opgavebeskrivelse)

Planlægning af undervisningsforløb (gode råd)

Projektet er tilrettelagt på en sådan måde, at modulerne har det samme forbrug af ressourcer som er budgetteret med på uddannelsens grundforløb 2. Det vil sige, at det færdige

undervisningsforløb vil kunne afvikles indenfor de normale lærerundervisningstimer, forberedelsestid, materiale og råvarer budget.

Den modulære opbygning gør ligeledes undervisningsforløbene mere fleksible overfor eventuelle nye kompetencebehov, hvorfor der ikke i samme grad vil skulle bruges ekstra resurser på at videreudvikle eller opdatere forløbene.

Undervisningstimer

Det samlede undervisningsforløb varer 20 uger.

Evaluering af undervisningsforløbet

Modul 1

Evalueringen af modul 1 viste, at eleverne har opnået en øget forståelse for bæredygtighed i køkkenet. Hovedparten af eleverne vurderer desuden, at undervisningen har styrket deres forudsætninger for at arbejde med bæredygtige løsninger i deres kommende arbejdsliv. Evalueringen peger samtidig på, at eleverne i høj grad er motiverede for at arbejde videre med bæredygtighed i praksis.

Modul 2

Evalueringen viser generelt positive tilbagemeldinger fra eleverne på undervisningsforløbet. Flertallet af eleverne angiver, at de har haft en positiv oplevelse og opnået øget viden om minimering af madspild. Derudover vurderer størstedelen af eleverne, at undervisningen har styrket deres forståelse for sammenhængen mellem reduktion af madspild og økonomisk bæredygtighed. Evalueringen peger samtidig på, at eleverne samlet set har opnået en større forståelse for bæredygtighed i køkkenet.

Modul 3 og 4 er ikke blevet afprøvet og evalueret.

Særlige erfaringer/opmærksomhedspunkter.

Som nævnt ovenfor er modul 3 og 4 ikke blevet afprøvet og evalueret. Det anbefales derfor at foretage en evaluering efter brug af modulerne, samt at være opmærksom på eventuelle fordelagtige tilpasninger ud fra tilbagemeldingerne.