|  |
| --- |
| **Titel på læringsaktivitet**Fit og Fræk med ernæringsassistenten  |
| **Uddannelse:** GF1 |
| **Læringsaktiviteten foregår på:** GF1 Mad og oplevelser |
| **Fag:** Værkstedsfag, teori og dansk på D-niveau(sagprosa) |
| **Tema:** ***Bæredygtighed og sagprosa***  | **Varighed**: 2 uger |
| **I****N****D****H****O****L****D** | **Beskrivelse til eleverne:** I dette forløb skal du have indblik i, hvad bæredygtighed betyder for dig som person og i erhvervet. Du vil opleve et tæt samarbejde mellem danskfaget og ernæringsassistent faget. Dette skal give dig mulighed for at reflektere over din personlige holdning, så du kan træffe de valg du mener er rigtige for dig. I den praktiske del skal du arbejde med madspild, og hvordan du kan minimere madspild. Du skal fortage enkle portions beregninger og herunder kunne reflektere over portionsberegnings grundlæggende værdier. I forløbet stifter du bekendtskab med co2 beregningsmodellen og anvender den til enkle udregninger i praksis.  |
| **Metodemål fra bekendtgørelsen om GF 1****Erhvervsfag 1- Erhvervsintroduktion bilag 19** **3.** Udføre simple erhvervsfaglige opgaver med relation til miljø, bæredygtighed, og den grønne omstilling.**Samfund og sundhed bilag 22**1. Beskrive aktuelle samfundsmæssige forhold og problemstillinger indenfor elevens eller lærlingens hovedområde ved brug af egne ord.2. Deltage i dialog om egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet.3. Gengive enkle og overskuelige eksempler om samspillet mellem samfundsudviklingen og udviklingen i virksomhederne, med inddragelse af sundheds- og miljømæssige aspekter.**Læringsmål:**1. Du skal kunne beskrive din egen holdning til bæredygtighed.
2. Du skal kunne give eksempler på hvordan der kan arbejdes med bæredygtighed i institutionskøkkener
3. Du skal kunne anvende co2 beregningsmodellen.
4. Du skal kunne forklare portionsberegnings betydning.
5. Du skal kunne forklare, hvilken konsekvens vores valg af råvarer har i forhold til bæredygtighed.
6. Du skal kunne forklare, hvilken betydning det har at anvende sæsonens råvarer.
7. Du skal kunne producere retter med fokus på madspild.
8. Du skal kunne indgå i dialog om betydningen af FN` 17 verdensmål.
9. Du skal kunne udføre problemløsning ud fra et de 17 verdensmål.

**Kompetence og læringsmål Dansk D- niveau****Kommunikation:*** Eleven kan kommunikere reflekteret i komplekse almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevant tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation
* Eleven kan diskutere og kommunikere hensigtsmæssigt i samarbejde og samvær med andre og reflektere over forskellige former for kommunikation.
* Eleven kan vælge og anvende it og multimodale medier hensigtsmæssigt og reflekteret til kommunikation, informationssøgning og formidling.
* **Læsning:**
* Eleven kan læse, forstå og diskutere teksters betydning i almene og erhvervsmæssige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst.
* Eleven kan gennemføre målrettet og kritisk informationssøgning med relevans for erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag.
* Eleven kan ud fra læseformål, kontekst og kendskab til teksttyper forberede, gennemføre og redegøre for læsning af relevans for erhverv, uddannelse og samfund og efterfølgende diskutere disse læsninger.
* **Fortolkning:**
* Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster.
* Eleven kan vælge og analysere diverse tekster, som er relateret til erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag og anvende relevante analysemodeller.
* Eleven kan reflektere over og vurdere tekster relateret til erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag på grundlag af analyse.
* **Fremstilling:**
* Eleven kan anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt og varieret i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation.

**Læringsmål:**Gennem forløbet skal du kunne: * Du skal kunne indgå i en gruppe og bidrage til at styrke fællesskabet.
* Læse og analysere forskellige artikeltyper, som omhandler bæredygtighed og andre relevante emner indenfor din fagretning.
* Anvende relevante analysemodeller
* Analysere forskellige typer af artikler
* Fortolke og fremlægge virkemidler og mål for artiklerne
* Diskutere og vurdere tolkningen
* Forholde dig til forhold i samfund, erhverv, historie, uddannelse og dagligdag, som er relevant for din uddannelse og indenfor det givne emne.
 |
| **Indhold:****Uge 1*** *Teori om bæredygtighed personlig/ erhverv*
* *Fokus på madspild. Praksis til teori (portionsberegning, råvarer i sæson, Co2 udregning intro)*
* *Fokus på madspild*
* *Introduktion til sagprosa og en fælles forståelse for helheden i koblingen mellem grundfag og teori.*
* *Læse forskellige artikler, der omhandler bæredygtighed og generel sundhed i hverdagen.*
* *Lære om artiklers opbygning og layout.*
* *Analyse og fortolkning af tekster*

***Uge 2**** *Oplæg FN´s 17 verdensmål (Lære video flipped learning)*
* *Projektugen case.*
* *Eleverne arbejder med innovativ problemløsning. Projektuge*
* *Produktet afleveres som portfolio*
* *Find relevant information til videreformidling i egen artikel.*
* *Anvend relevant teoretisk viden fra værkstedet til fremstilling af en baggrundsartikel*
 |
|  |  |
| **V****Æ****S****E****N****T****L****I****G****A****R****B****E****J****D****S****F****O****R****M****E****R** | **Principper:** **Helhedsorienteret:**  Helhedsorienteret tværfaglig undervisning, hvor teori og praksis følges ad i erhvervsfagene og danskundervisningen gennem forløbet bæredygtighed. **Praksisnær:** For at øge elevernes motivation er undervisningen altid praksisrelateret. Opgaverne eleverne bliver stillet overfor er tidssvarende og noget eleverne kan anvende i deres videre uddannelse. Dette gør det meningsfyldt for eleven, og vi oplever at det øger arbejdsmoralen.  **Anvendelsesorienteret:** Undervisningen tager udgangspunkt i elevernes holdning/ forudsætninger om bæredygtighed. Undervisningen planlægges ud fra aktuelle problemstillinger fra erhvervet.**Kollaborativ** (Eleverne arbejder i grupper af 2, case de 17 verdensmål)**Metoder:**Inden forløbet er eleverne introduceret til sagprosa. Gennemgang af ugens forløb.1. Diskussion i bæredygtighedsperspektiv i plenum.
2. Afprøvelse i praksis. Fremstil en ret, CO2 beregning. Fremstil ny udgave og anvend portionsberegning.
3. Du arbejder med praktiske og teoretiske opgaver, under vejledning af læreren.
4. I køkkenet arbejdes der i heterogene grupper af 2. Skriftligt arbejdes der individuelt til portfolio.

**Uge 2**1. Flipped learning intro FN`s 17 verdensmål
2. Tandemarbejde (Homogene)
3. 17 verdensmål case projektuge.
 |
| **Plan for forløbet:****uge 1****Dag 1** Diskussion om bæredygtighed, råvarer i sæson. Eleverne planlægger ret til fremstilling.Læse forskellige artikler, der omhandler bæredygtighed og generel sundhed i hverdagen.Lære om artiklers opbygning og layout.**Dag 2** Fremstilling af retten. CO2 beregning af retten. Planlægger udgave 2. portionsberegning af rettenAnalyse og fortolkning af teksterne**Dag 3** Fremstilling af anden udgave. CO2-beregning. Refleksion over handling.**Dag 4** Udnyttelse af letfordærvelige råvarer fra vores køler. Refleksion over madspildsspanden i plenum.**Dag 5**Too good to go pose. Med udgangspunkt i elevernes viden. Refleksion over madspildet i spanden.**Uge 2** Inden undervisningens første dag modtager eleverne en flipped learning video med fokus på relevante verdensmål. **Dag 1** Eleverne arbejder med case ud fra problemstillinger i erhvervet. Eleverne planlægger problemstilling evt. produkt.Find relevant information til videreformidling i egen artikel. Anvend relevant teoretisk viden fra værkstedet til fremstilling af en baggrundsartikel**Dag 2** Eleverne pitcher deres problemstilling, hvor underviseren udfordrer eleverne med spørgsmål, som fremtvinger elevernes refleksion i handling.**Dag 3 og 4.** Eleverne arbejder med problemstillingen**Dag 5.** Fremlæggelse af projektet. |
| **Feedback og evaluering:**Eleverne modtager løbende feedback på produkter og processen, gennem forløbet. Der udføres en afsluttende evaluering ved brug af interviews og en spørgeskemaundersøgelse.  |
| **Dato: 30.03.23** | **Beskrevet af: RVJ**  |

|  |
| --- |
| **Titel på læringsaktivitet** Kreativ i køkkenet med Gastronomen |
| **Uddannelse:** GF1 |
| **Læringsaktiviteten foregår på:** GF1 mad og oplevelser |
| **Fag:** Gastronom og dansk på D-niveau(kommunikation) |
| **Tema:** *Bæredygtighed og kommunikation*  | **Varighed**: 2 uger |
| **I****N****D****H****O****L****D** | **Beskrivelse til eleverne:** **Uge 1**I dette forløb skal du arbejde med din personlige holdning til bæredygtighed. I det praktiske arbejder du med sæsonens råvarer, svind i produktion og udvikle egne innovative fortolkninger af klassiske retter. I vil opleve et tæt samarbejde mellem danskfaget og gastronomfaget. Dette skal give dig mulighed for at reflektere over din personlige holdning, så du kan træffe de valg du mener er rigtige for dig. Du skal på virksomhedsbesøg, hvor du interviewer virksomhedsejeren hvor du hører om deres holdning til den grønne omstilling.**Uge 2**I dette forløb udvælger du en fiktiv virksomhed, som afspejler dit uddannelsesvalg. Du skal beskrive virksomhedens koncept herunder fremstilling af menukort, som viser din holdning til bæredygtighed. I det praktiske skal du fremstille retter, som er på dit menukort.  |
| **Læringsmål:**1. Du skal kunne producere klassiske retter med en twist, hvor du anvender råvarerne maximalt.2. Du skal kunne forklare, hvilken betydningen vores valg af råvarer har på miljøet.3. Du skal kunne forklare, hvordan bæredygtighed passer ind i det kreative køkken. 4. Du skal kunne beskrive minimum 3 typer svind i produktion.5. Du skal kunne anvende co2 beregningsmodellen og reflektere over co2´s betydning.6. Du skal kunne beskrive en fiktiv virksomhed, som afspejler din holdning til bæredygtighed.7. Du skal kunne kommunikere målrettet til dine kunder gennem multimodale medier. |
| **Indhold:*** Sæsonens råvarer.
* Svind i produktion.
* Innovation med klassiske retter, med fokus på udnyttelse af råvarerne.
* Beskriv din egen fiktive virksomhed.
 |
|  |  |
| **V****Æ****S****E****N****T****L****I****G****A****R****B****E****J****D****S****F****O****R****M****E****R** | **Principper:** **Helhedsorienteret:****Praksisnær:** Afprøvelse af teorier i praksis.Bearbejdning af elevernes fiktive virksomhed. I elevundersøgelse står der skrevet, at flere af eleverne drømmer om, at åbne egen virksomhed.  **Anvendelsesorienteret:** Overstående trækker tråde over i retningen af anvendelsesorienteret bl.a. fordi eleverne arbejder ud fra aktuelle varebestillingswebshops.**Metoder:**1. *brainstorm i mentimeter (Mentimeter er et digitalt medie hvor eleverne kan notere på tavlen)*
2. *Navigere på AB Catering webshop.*
3. *Ekskursion til 2 virksomheder, som står i kontrast til hinanden i forhold til bæredygtighed*
 |
| **Plan for forløbet:****Uge 1*** **Dag 1** **Råvarer i sæson:**

Eleverne oprettes som brugere på AB Catering webshop, læreren gennemgår hjemmesiden så eleverne føler sig rustet til at navigere og anvende hjemmesiden. Eleverne bestiller råvarer ud fra en selvvalgt menu, som afspejler deres holdning til indkøb af råvarer. Herefter udarbejdes co2-udregning af retten. * **Dag 2** **Svind i produktion**

Eleverne fremstiller retter med fokus på at dokumentere svindtyper i produktion. Eleverne fremstiller sammen en ret, men anvender varieret tilberedningsmetoder. Eleverne noterer resultaterne på tavlen, refleksion over handling i plenum.**Se aktive læringssyn*** **Dag 3** **Innovation med Klassiske retter og tøm køleskabet plus 20 kr.**

Eleverne omdanner en klassiker som de før har stiftet bekendtskab med i praksis. *Tøm køleskabet* omhandler råvarer, som er i overskud. Ud fra disse plus 20 kr. fremstiller eleverne en ret. Undervisningen tager udgangspunkt i det aktive læringssyn, hvor undervisningen er bygget op om elevernes forudsætninger og engagement. **Se kropslige og sanselige læreprocesser**. Kriterie for vurdering, tiden til rådighed, ingen gentagelser, udnyttelse af råvarer og sæsonens råvarer.* **Dag 4: Opgave CO2**

Eleverne fremstiller et produkt, hvor der er krav til hvor meget CO2 de individuelt må anvende i produktionen. Ud fra elevernes fremstilling har vi en dialog i plenum om, hvilken konsekvens vores valg af råvarer har.Eleverne producerer spørgeskema til virksomhedsbesøget dagen efter.* **Dag 5**:

Ekskursion til 2 virksomheder med fokus på bæredygtighed. Dagen afrundes med refleksion af elevernes oplevelse af virksomhedsbesøget og opsamling af ugens forløb.**Uge 2*** Vælg virksomhedens navn, beskriv virksomhedens koncept.
* Eleverne fremstiller menukort på baggrund af valg af råvarer (Evt. forklar valg af leverandør) inkl. Co2-beregninger af de 2 retter som fremstilles næste dag.
* Eleverne fremstiller to retter fra menukortet.
* Madspild hvor? Og hvordan håndteres overskydende mad/svind. Noteres i praksis med billeder/video osv.
* Forklar hvordan virksomheden håndterer affaldssortering.
* Uddyb med flere (hvad, hvorfor, hvordan, hvilke) spørgsmål, hvis I mener I har gjort jer andre overvejelser i projektet.
* Projektet fremlægges for klassen
 |
| **Feedback og evaluering:**Jeg har valgt at beskrive hvordan feedbacken i uge 2 udføres.**Elev til elev feedback:**I plenum planlægges kriterie for elev til elev feedback. Eleverne vurderer deres klassekammerater ud fra elevens viden, kunnen og holdning. Inden vurderingen har vi haft fokus på den gode og positive tone i feedbacken. Eleverne giver feedback på fremlæggelse i forhold til fokuspunkterne, som vi besluttede i fællesskab. Læreren følger denne proces nøje og sørger for, at projektet afsluttes positivt. Læreren giver formativ feedback i processen, både på det individuelle arbejde og i gruppearbejdet.Eleverne modtager løbende feedback gennem forløbet. Der udføres en afsluttende evaluering ved brug af interviews og en spørgeskemaundersøgelse. |
| **Dato: 30.03.23** | **Beskrevet af: RVJ**  |