

## GF2 Fødevarer får smag på virkeligheden - Et undervisningsforløb i to dele

### 1. Øvebanen – Lær arbejdsmetoder og virksomheder at kende

### 2. Praktikum – Løs en udviklingsopgave for en virksomhed

Identifikation	Titel på undervisningsforløbet	GF2 Fødevarer får smag på virkeligheden
	Skole	Uddannelsescenter Holstebro
	Klasse/hold	Grundforløb 2 Fødevarer
	Antal elever	Ca. 26 pr. hold
Forudsætninger	Formål	Formålet med projektet "GF2 Fødevarer får smag på virkeligheden" er at relatere undervisningen på GF2 yderligere til branchen, virksomhederne, arbejdspladskulturen og de mennesker, der arbejder som henholdsvis bagere/konditorer, ernæringsassistenter, kokke og slagtere.
	Elevforudsætninger (hvad tror vi eleverne kan, inden forløbet starter?)	Eleverne på grundforløb 2 er ofte en blanding af helt unge elever og voksne elever. Dette gør, at elevforudsætningerne er meget forskellige. Disse forudsætninger ser vi som en fordel i dette projekt, da de ældre elever kan byde ind med deres erfaringer og kendskab til aktuelle emner, og vi ser, at de unge ofte er mere åbne overfor nye tiltag i undervisningen. Med hensyn den praktiske del af projektet, så har eleverne efter 5 uger fået godt kendskab til praktiklokalerne, udstyr og metoder. Desuden har eleverne lært hinanden at kende i et vist omfang. Elevgruppen er en blanding af tidligere GF1, både EUD og EUX-elever, samt nye GF2 elever.
Beskrivelse af forløb	Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vi udvikler nye samarbejdsformer med virksomhederne, som bringer GF2 eleverne i større kontakt med virksomhederne i løbet af GF2.</li> <li>- Eleverne besøger virksomheder og får indblik i kulturen.</li> <li>- Virksomhederne stiller udviklingsopgaver til eleverne, som de arbejder med på skolen. Undervejs i forløbet giver virksomhederne eleverne sparring på opgaverne.</li> </ul>
	Tidsplan og antal timer	Undervisningsforløbet 'Grundforløb 2 Fødevarer får smag på virkeligheden' består af to undervisningsforløb á hver 5 ugers varighed til brug på de midterste 10 uger på grundforløb 2: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uge 6-10: Øvebanen</li> <li>- uge 11-15: Praktikum.</li> </ul>
	Indhold (Læreprocessen – hvad skal der foregå, og hvilke materialer skal der bruges til de forskellige læringsaktiviteter?)	<p><b>Uge 6-10: Øvebanen – Lær arbejdsmetoder og virksomheder at kende</b></p> <p>Præsentation af projektet (bilag nr. 1)</p> <p>Besøg i virksomhed, der arbejder med innovation (det behøver ikke at være en fødevarer virksomhed)</p> <p>Besøg i 4 virksomheder (bager, slagter, kok og ernæringsassistent)</p> <p>Eleverne opdeles i grupper af 4 personer, som arbejder sammen igennem hele forløbet.</p> <p>Produktion af gammeldags æblekage (bilag nr.2)</p> <p>Udvikling og produktion af nyfortolkning af gammeldags æblekage, som skal serveres som en dessert som en del af en menu.</p> <p>Eleverne arbejder i 3 timers moduler, i alt 6 gange. Efter hver 3 timers forløb evaluerer underviseren og eleverne på produkterne og snakker om justeringer, som der arbejdes videre med næste gang.</p>

	<p>De færdige desserter evalueres ud fra skema (bilag nr.3) Evalueringen foretages af gæster udefra. Bedømmelsen er en konkurrence, så den gruppe, der får flest points, vinder konkurrencen.</p> <p>Eleverne evaluerer på virksomhedsbesøgene og æblekageprojektet (bilag nr.4)</p> <p>Gennem Øvebanen skal eleverne lære en række grundlæggende faglige discipliner såsom råvarekendskab, tilberedningsmetoder og sensorik, som er knyttet til de fire uddannelser.</p> <p>Gennem dette forløb får eleverne udviklet en række kompetencer ud over de rent faglige. Kreativitet, innovative færdigheder, samarbejde, selvstændighed og gå-på-mod vil være noget af det, der bliver brugt i løsnings af praktikumopgaven fra virksomhederne.</p>
	<p><b>Uge 11-15: Praktikum – Løs en udviklingsopgave for en virksomhed</b></p> <p>Eleverne skal i en uges praktik i én af de fire virksomhedstyper ud fra deres uddannelsesønske.</p> <p>Der sendes på forhånd et brev til virksomhederne om formålet med praktikken (bilag nr.5)</p> <p>Virksomhederne beskriver efterfølgende en problemstilling/case til eleverne (bilag nr.6)</p> <p>Efter praktikken sættes eleverne i grupper ud fra deres fagprofil; altså kokke sammen, slagtere sammen og så videre. Hver gruppe skal vælge ét produkt ud fra de problemstillinger/cases, de har haft i praktikken, som de skal arbejde videre med. Det kan fx være en ny pastaret eller en ny convenience ret. Undervejs i forløbet er eleverne i kontakt med deres valgte virksomhed; det kan være fysisk kontakt, telefonisk eller på mail, SoMe eller andet.</p> <p>Når eleverne har et produkt at fremvise, inviteres virksomhederne ind på skolen til et lille arrangement, hvor eleverne fremviser deres produkter.</p>



**Evaluering af virksomhedsbesøg og innovationsvirksomhed fra elever**

Eleverne har evalueret mundtligt og skriftligt på klassen med underviserne.

**Køkken**

Besøget startede med rundvisning og fortælling om virksomheden, maden og logistikken. Virksomheden leverer mad ud til ældreplejen. Maden, der laves til ældre, skal afstemmes fx allergier og sukkersyge. Der skal også tages højde for, at maden skal kunne varmes og spises op til 5 dage efter, da der bliver leveret til flere dage ad gangen, og nogle ældre kan ikke spise/tygge – og her skal maden kunne blendes.

*Elevernes evaluering*

Det, at eleverne fik smagsprøver, gør, at de husker besøget endnu bedre, fordi flere sanser var i brug. De var positivt overraskede over smagen i maden, selvom en af eleverne dog mindes "frikadelle-suppen" til de ældre, der ikke kunne tygge. Eleverne blev klogere på målgruppens vilkår og dennes betydning for madens sammensætning.

"Jeg fandt ud af, at jeg ikke ville arbejde i sådan en slags køkken, det var meget mekanisk og mere pakkeri end det at lave mad – men det var fordi de havde meget mad ud af huset", "Det var et godt sted for en der trives godt med rutiner" og "Det her var bare et sted at være ernæringsassistent, det ville være noget andet i fx en vuggestue" – var nogle af elevernes kommentarer til evalueringen.

Der var et par af eleverne, der inden virksomhedsbesøgene havde været i tvivl om, hvorvidt de skulle være ernæringsassistent eller gastronom. De fortæller, at besøget gav indblik i, hvordan det kan være at være ernæringsassistent, og at de nu hellere vil være gastronom. Der er mange

forskellige jobs inden for faget, det var de helt bevidste om, men de vil hellere lave mere mad fra bunden.  
Eleverne har fået et godt indblik i virksomheden, og et bud på hvor man fx kan arbejde som ernæringsassistent. Madens sammensætning til den ældre målgruppe og hensyntagen til, at den skal kunne pakkes ned, og stadig være indbydende nogle dage efter, når den skal varmes igen, har givet eleverne en fornemmelse af hvilke elementer der, rundt omkring selve fremstillingen af maden, er vigtige, når man laver mad til ældre og plejecentre.

#### Restaurant

En aftenrestaurant i Holstebro, finere madlavning på vestjysk maner. Virksomheden blev besøgt om formiddagen.

##### *Elevernes evaluering*

Det var godt at se kokkefaget, og det var et rigtig fint sted. Eleverne kunne godt lide det var et ungt startet team, og der var god stemning. Eleverne hørte om, hvordan det var at arbejde som gastronom, og hvordan kulturen var i virksomheden – man talte pænt til hinanden, og man råbte ikke til hinanden i køkkenet.

Maden var af lokale råvarer, sæsonvarer – simpel mad der smager godt. Restauranten satser på mindre selskaber, og siger nej til de store – de vil være sikre på at kunne gøre det godt.

Eleverne fortæller, at det havde været bedre at være der om aftenen, mens restauranten har åbent, men siger samtidig, at det var der ikke mulighed for – der var meget lidt plads i forvejen. Til næste gang kan det være en idé at vælge en frokostrestaurant i stedet.

Der var en elev, der inden havde været i tvivl om vedkommende ville være slagter eller kok, efter virksomhedsbesøgene kom der afklaring på det – kok.

#### Slagter

Slagteren er en gammel virksomhed med både produktion og butik.

##### *Elevernes evaluering*

Det var et fint besøg og en rigtig god rundvisning hos en ”rigtig slagter – en gammeldags slagterforretning”. Stedet var charmerende, og de var gode til at fortælle. Eleverne føler, de fik lov at se det hele på rundvisningen, både maskiner og en røgeovn i kælderen.

Flere bemærker, at hvor der er meget plads i butikken, var der meget lidt plads til at arbejde ude bagved. Medarbejderne stod tæt på hinanden, og bordpladsen var lille. Eleverne stod selvfølgelig endnu tættere på besøget fordi pladsen var lille.

En af medarbejderne var ”årets sælger i byen”, det var ret sejt.

I tilknytning til butikken har slagteren en grillbutik. Eleverne synes, det er rigtig smart, at man her kan smage på tingene og få noget med hjem – de synes det giver god mening at koble den dimension på slagterbutikken.

I forbindelse med evalueringen mindes en af eleverne den dag de ”stoppede pølser” på skolen. ”Det var rigtig sjovt, det der med at prøve noget, og det at vide, hvad der er inden i tingene”. Eleverne fortæller at skoleopholdet indtil videre har åbnet en hel ny verden for dem, og for mange har det også gjort, at de har fået nye vaner ift. indkøb og madlavning.

#### Bager

Besøg hos bager, med bageri og butik.

### *Elevernes evaluering*

Det var et fint besøg med rundvisning i bageri og butik – og et indblik i hvordan hverdagen/natten er i et bageri.

Der er to af eleverne der har valgt bagerfaget, og som havde en fin oplevelse på virksomhedsbesøget fortæller underviser. En af eleverne er efterfølgende kommet i praktik i virksomheden (de to elever var ikke til stede ved evalueringen).

Det kom lidt bag på eleverne hvor meget fryseren blev brugt. Her står de formede rundstykker, indtil de om natten tages op og sættes i raskeskabet, inden de til sidst bages.

Mødetidspunkter og natarbejde blev drøftet. Mange afskrækkes fra bagerfagene, fordi det er om natten, men der er meget på frost. Der er nogle medarbejdere der møder ind kl. 2, og andre lidt senere. Der blev også fortalt om opdelingen af arbejde i bageriet, fx var der en medarbejder, der passede ovnene, og det var nemt for eleverne at se, hvor der var bageri, og hvor der var konditori i baglokalerne til butikken.

Eleverne oplevede det som et fint besøg og et godt indblik i branchen, om end der manglede lidt smagsprøver.

### Dessert med æbler

Eleverne blev præsenteret for ingredienser og opskrift på en gammeldags æblekage, den skulle omfortolkes og blive til deres egen dessert.

### *Elevernes evaluering*

”Der blev brugt mange æbler, det var megafedt med en kreativ opgave”.

Eleverne kunne godt lide, at de skulle være kreative og tænke over, hvad de godt kunne tænke sig at lave.

Øvelse gør mester – og det var rigtig god læring. Eleverne gik rigtig meget op i det og var rigtig gode til at holde fokus, nogle drømte næsten om desserterne om natten. Dagene var opdelt i blokke, det gjorde at eleverne kunne forberede en del af tilberedningsprocessen og så at fortsætte den dagen efter, fx når der skulle laves is.

Arbejdet skulle foregå i grupper. Opgaven lå i starten af GF2, med vilje, fordi eleverne så her udover selve opgaven, også skulle lære at samarbejde i en gruppe og danne relationer på tværs. Det at skulle lytte til hinanden, sælge sine idéer, komme til rette i grupperne og blive enige – det var også en vigtig del af øvebanen.

Det var spændende og lidt hemmeligt, hvad grupperne lavede, fordi de lavede hver deres. Der gik konkurrence i ikke at lave det samme, og i at lave det bedste.

De færdige desserttallerkner skulle evalueres, det blev de af et hold bagerelover. Elevernes synes, det var sjovt med bedømmelsesdelen, men de havde faktisk gået så meget op i det, at der godt måtte have været endnu mere konkurrence-element i det. Til næste gang vil det derfor være en god idé, at de, der bedømmer desserterne, fx har pointsedler med, så man bedømmer desserterne med point, og der bliver en vinderdessert til sidst.

## Æblekage Projekt

I skal i grupper af 4 personer nyfortolke gammeldags æblekage

Der skal bruges de råvarer som indgår i en gammeldags æblekage,

derudover må der bruges råvarer som giver mening i forhold til at nå jeres mål.

I skal efter hver fredag aflevere en varebestilling på de råvarer, I skal bruge til jeres næste forsøg.

I skal tage billeder af jeres resultater.

Hver gang I laver et nyt forsøg, skal I have fundet/ lavet en opskrift, som skal være i jeres udleverede mappe. Mappen skal være i restauranten, så alle i gruppen har mulighed for at tilgå den.

Jeres endelige nyfortolkning skal bruges som dessert til vores Tapas menu, og den vil blive vurderet af gæsterne.





## UDDANNELSESCENTER HOLSTEBRO

### Fødevarer

**RETTENS NAVN:** Gammeldags æblekage

**RETTE BEREGET TIL:** 2 prs.

**RÅVAREFORBRUG:**

500 gram Madæbler, rensset vægt	80 gram Rasp	2 dl. Piskefløde 38%
Ca. 1/2 dl. Vand	50 gram Sukker	40 gram Ribsgelé
100 gram Sukker	50 gram Smør	Makroner
1/2 Vaniljestang		

**FREM GANGSMÅDE:**

- 1) Skyl æblerne og skræl dem. Skær dem i små stykker og put dem op i en gryde.
- 2) Tilsæt ½ deciliter vand.
- 3) Sæt gryden med vand og æblestykker på en kogeplade, læg låg på og skru op helt op for varmen.
- 4) Flæk evt. en vaniljestang, skrab kornene ud og put dem ned til æblerne i gryden.
- 5) Når indholdet i gryden koger, skru ned på middelvarme og behold låget på gryden.
- 6) Kog æblestykkerne i ca. 10 minutter, til de er helt bløde.
- 7) Sluk for pladen og tag gryden væk fra varmen. Hæld de kogte æbler over i en skål. Rør det til mos og tilsæt ca. 100 gram sukker. Sæt skålen i køleskabet
- 8) Hæld 75 gram rasp og 50 gram sukker i en anden skål og bland det sammen.
- 9) Smelt smørret på en pande og brun raspen ved middelvarme. Pas på at det ikke brænder på. Rør hele tiden i det.
- 10) Tag panden af varmen, sluk for pladen og hæld den brunede rasp i en skål.
- 11) Hæld fløden i en skål med høje sider. Pisk fløden stiv med et piskeris eller en elpisker. Pas på med at piske for længe, så kommer flødeskummen til at smage af smør.
- 12) Find en gennemsigtig glasskål frem og læg først et lag æblemos i skålen. Derefter et lag rasp og et lag knust marengs/makron og så igen et lag æblemos osv. Det øverste lag skal være rasp.
- 13) Læg flødeskummen ovenpå kagen. Pynt med røde geléklatte og server.

## Bilag 3

### Skema til smagsbedømmelse af æbledessert

	Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 3	Gruppe 4	Gruppe 5	Gruppe 6
Udseende						
Konsistens						
Mundfornemmelse						
Duft						
Smag						
- sødme						
- surt						
- bittert						
- umami						
- salt						
Anretning						
Kreativitet						
Mundtlig præsentation						

Der anvendes følgende skala til vurdering af retterne:

- 5= særdeles god
- 4= meget god
- 3= god
- 2= mindre god
- 1= uacceptabel

Øvrige bemærkninger til desserterne: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Hvilket nummer dessert kunne du bedst lide? \_\_\_\_\_



## Bilag 4

### Skriftlig evaluering af Øvebanen - spørgeskema til eleverne

#### Samlet vurdering

Hvad synes du om forløbet som helhed?

- a. Meget godt
- b. Godt
- c. Mindre godt
- d. Dårligt

Hvad synes du om besøget hos "Traqnology"? Begrund dit svar.

Hvad synes du om besøget hos Restaurant "Anlægspavillonen"? Begrund dit svar.

Hvad synes du om besøget hos Slagter Bertelsen? Begrund dit svar.

Hvad synes du om besøget hos Bager Max? Begrund dit svar.

Hvad synes du om besøget hos Det Gode Køkken? Begrund dit svar.

Er du blevet mere afklaret i forhold til dit uddannelsesvalg/-ønske? Begrund dit svar.

Hvordan har det været at arbejde med en nyfortolkning af en kendt opskrift? Begrund dit svar.

Hvordan var det at have gæster/folk udefra til at bedømme jeres dessert? Begrund dit svar.

#### Øvrige kommentarer

Her bedes du skrive, hvad du synes, har været særligt godt ved forløbet, og hvad du eventuelt har manglet.

## Bilag 5

Kære praktikvært for grundforløbselev på grundforløb 2, uge xx 20xx.

Vi henvender os til jer, da vi sammen med vores grundforløbselever arbejder med et projekt. Vi er som skole interesseret i at styrke relationen mellem den faglige uddannelse og de lokale virksomheder.

Vi ønsker at samarbejdet skal give vores elever på gf2 en mulighed for at styrke deres personlige og faglige kompetenceudvikling ved at arbejde med en virkelighedsnær problemstilling og/eller en autentisk opgave.

Vi er derfor interesseret i at indgå i et samarbejde, hvor eleverne arbejder med at løse en opgave eller problemstilling, som er væsentligt for jer som virksomhed at finde en løsning på. Det kunne fx være at udvikle et produkt til en bestemt kundegruppe eller til en bestemt event.

Vi håber, at et samarbejde om en sådan elevopgave vil give jer mulighed for at præsentere virksomheden og faget over for eleverne.

### **Præsentationen**

Eleverne vil fra skolens side blive bedt om

- En kort beskrivelse af produktet: hvad er der lagt vægt på sensorisk og i valg af opgaveløsning
- Præsentation af produktet, opskriften og fremgangsmåden
- Produktion af smagsprøver

Med venlig hilsen

Trine Halgaard og Ann Nørbygaard

Undervisere på Grundforløb 2 Fødevarer

Uddannelsescenter Holstebro

## Bilag 6

### Virksomhedsopgaven

I ugerne xx -xx år 20xx skal I arbejde med at løse en virksomhedsopgave inden for jeres eget uddannelsesområde.

#### Opgaveformulering

Efter ønske fra xxx skal I udvikle og fremstille xxx til virksomheden xxx.

Virksomhedens krav til produktet:

xxx.

#### Organisering

I skal arbejde i grupper inddelt efter jeres specifikke uddannelsesvalg, og I skal tilrettelægge jeres arbejde, så I hver især deltager i alle delopgaver.

#### Præsentationen til virksomheden

I skal præsentere jeres produkter fredag den xxx, hvor xxx fra virksomheden vil give jer feedback. Desuden skal I have en mappe med beskrivelsen samt billeder af produktet, opskrift og fremgangsmåde. Der skal være en præsentationstallerken/kurv, med det færdige produkt samt smagsprøver ved fremvisningen.

#### Dokumentation

I vil få udleveret en mappe i hver gruppe, hvor I skal lægge alt jeres materiale omkring opgaven i. I skal aflevere mappen ved projektets afslutning xxx til underviseren, som herefter vil give jer feedback.