

## FORLØBSBESKRIVELSE

Titel på forløb: Innovation og bæredygtighed	
Uddannelsessted: EUC Syd Sønderborg	Undervisningstimer i klokketimer: 26
Uddannelse: Gastronom og ernæringsassistent	Verdensmål: 3) Sundhed og trivsel 6) Rent vand og sanitet 12) Ansvarligt forbrug og produktion 15) Livet på landet
Fag: Uddannelsesspecifikke fag	Forløbsnummer: EUCS_EUDT_Gast&Ern_GF2_056
Niveau: GF2	Underviser: Maiken Pabst

## INDHOLDSBESKRIVELSE

Projektet målrettet elever på gastronom og ernæringsassistentuddannelserne og er udviklet som et valgfag for de elever, der har merit i grundfagene dansk E eller naturfag E. Faget sætter fokus på hvordan man kan tænke de 17 Verdensmål ind i forhold til hverdagen i et professionelt køkken og hvordan man med omtanke og brug af kreative ideer kan gøre noget godt for kloden, men også for virksomhedens økonomi.

## INDHOLD

Eleverne arbejder med følgende aspekter af bæredygtighed i køkkenet:

- Valg af råvarer – klimaaftryk, økologi, sæsonen råvarer, dyrevelfærd, mærkninger såsom Ø mærket, det økologiske spsemærke, MSC og Fairtrade
- Transport – hvilke lokale råvarer findes der og hvad betyder transport for klimaaftrykket? Produktionskæder og CO2
- Energi i forbindelse med forarbejdning – valg af tilberedningsmetoder, maskiner i køkkenet
- Madspild – og kroner i kassen
- Rengøring – vand og kemi i køkkenet
- Opbevaring – emballage, frost, køl
- Affaldssortering

Forløbet er beskrevet som et digitalt forløb, hvor eleverne kan arbejde individuelt og i grupper. Materialet veksler mellem tekster og film, der skal bruges som inspiration og baggrund for diskussionsoplæg og præsentationer for klassen. Der indgår både skriftlige individuelle og gruppe opgaver samt diverse quiz og selvrettende repetitionsopgaver. Som afslutning på forløbet, arbejder eleverne i mindre grupper, med en udfordring relateret til ovenstående og forsøger at komme med en løsning. Opgaven præsenteres for klassen.

## FAGLIGE MÅL

### Gastronom:

#### Viden:

- 1) Almindelige råvarer til madfremstilling, herunder naturfaglige egenskaber.
- 2) Grundtilberedningsmetoder og deres anvendelse
- 9) Kalkulation af vareforbrug, opstilling af budget og prisberegning af en given produktion.
- 16) Miljø og energi.
- 17) Bæredygtighed, økologi og madspild.

#### Færdigheder:

- 1) Metoder til grundtilberedning.
- 8) Metoder til kalkulation og faglige beregninger, herunder anvendelse af regnetekniske hjælpemidler.

#### Kompetencer:

- 7) Planlægge og udføre enkle arbejdsprocesser.
- 9) Samarbejde med andre om løsning af opgaver.

### Ernæringsassistent:

#### Viden:

- 1) Råvarer til madfremstilling.
- 8) Miljø og energi.
- 9) Bæredygtighed, økologi og madspild.
- 10) Indkøb og bestilling af råvarer, herunder formler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder.
- 11) Produktionsformer.
- 16) Rengørings- og desinfektionsmidler.

#### Færdigheder

- 2) Forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af måltider.

#### Kompetence:

- 5) planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces,
- 8) samarbejde med andre om løsning af opgaver,
- 9) anvende innovative metoder i opgaveløsning,

## ANDET

### Dyrevelfærd:

<https://www.youtube.com/watch?v=6ik2jdkQczg>

### Økologi:

<https://www.youtube.com/watch?v=Gxya2E6niP0>

<https://www.youtube.com/watch?v=xzMBAeauMjU>

### Innovation og iværksætter:

<https://www.youtube.com/watch?v=NNu-EUCWo1A>

<https://www.youtube.com/watch?v=3q26uWEWukw->  
<https://uiiv.dk/casefilm/>

Klimakost:

<https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima/>