

FORLØBSBESKRIVELSE

Titel på forløb: Projekt Madspild	
Uddannelsessted: GF2 Sønderborg	Undervisningstimer i klokketimer: 8 lektioner
Uddannelse: Gastronom og ernæringsassistent	Verdensmål: 12 Ansvarligt forbrug og produktion
Fag: Uddannelsesspecifikt fag	Forløbsnummer: EUCS_EUDT_Gast&Ern_GF2_055
Niveau: GF2	Underviser: MAP

INDHOLDSBESKRIVELSE

Forløbet indgår som en del af et GF2 for elever på gastronom og ernæringsassistent uddannelserne. Det er udviklet til at kunne køres virtuelt og parallelt på flere af skolens adresser samtidig. Forløbet har fokus på madspild og eleverne arbejder med forskellige typer af madspild, både hjemme i den private husholdning og ude i de professionelle storkøkkener samt restaurationskøkkener.

Formålet med forløbet er, at eleverne får indsigt i hvor meget madspild betyder dels for privatøkonomien men også for tid, penge og CO2, når man snakker professionel madproduktion. Forløbet giver eleverne en baggrund for at kunne planlægge deres arbejde i køkkenet på en måde, så madspil minimeres dels ved at over menuplanlægning og anretning og servering.

Forløbet relaterer sig til Verdensmål 12: Ansvarligt forbrug og produktion.

INDHOLD

Forløbet er inddelt i 4 overskrifter:

Madspild:

- Fordeling af madspild – tal og statistik, der belyser problemet
- Tre typer af madspild
- Madspild for milliarder – film og opgaver

Case – Restaurant Grød

Madspild – opgaver:

- Hvordan kan vi selv begrænse madspild?
- Hvordan kan madspild begrænses i professionelle køkkener?

Holdning til madspild:

- Film
- Opgaver
- Diskussionsoplæg

FAGLIGE MÅL

Gastronom:

Grundlæggende viden om:

- Kalkulation af vareforbrug, opstilling af budget og prisberegning af en given produktion
- Sensorik, kvalitetskendetegn og – kriterier for fødevarer
- Miljø og energi
- Bæredygtighed, økologi og madspild
- Statistik, tabeller og grafer i forhold til fagrelevante problemstillinger

Færdigheder i:

- Metoder til sensorisk bedømmelse af fødevarer
- Metoder til kvalitetsbedømmelse og kvalitetssikring af fødevarer

Grundlæggende kompetencer til at:

- Overholde regler for personlig hygiejne og gældende hygiejnekrav ved håndtering af fødevarer
- Anvende og vise forståelse af faglige udtryk og begreber

Ernæringsassistent:

Grundlæggende viden om:

- Sensorik og madens kulinariske kvalitet
- Miljø og energi
- Bæredygtighed, økologi og madspild
- Indkøb, bestilling af råvarer, herunder formler for beregning af svind, portionsstørrelser og mængder
- Informationsteknologiske værktøjer til tekst og talbehandling

Færdigheder i:

- Anvendelse af sensorik og de fem grundsmage til at diskutere den kulinariske kvalitet på måltider
- Metoder til produktion og kvalitetssikring

Grundlæggende kompetencer til at:

- Anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber og kommunikere faglige forhold, der er relevante for uddannelsen