



Forløbsbeskrivelse

Socialfondsprojekt: Digitalt understøttede erhvervsuddannelser i Nordjylland (DEIN)

Den nedenstående skabelon skal anvendes af alle underviserne i projektet til at beskrive de digitalt understøttede undervisningsforløb, som skal afvikles efter kompetenceforløbene.

Som slutprodukt og mål med kompetenceforløbet skal der være udviklet et digitalt understøttet undervisningsforløb, som umiddelbart efter gennemføres i en udvalgt klasse.

Opdateret 13.1. 2020

Lærer	
Holdnummer (<i>samme som i UDDATA+</i>)	
Start- og sluttidspunkt (<i>dato, måned og år</i>)	04.01.21 – 19.02.21
Forløbets varighed i timer (<i>Lektioner omregnes i timer. Forløbet skal helst minimum være på 26 timer. Maksimum er 75 timer.</i>)	28 timer
Fag (<i>Det samme skolefagsnr. som i UDDATA+</i>)	Varekundskab 2
Indhold/læringsmål (DUU-model)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan kvalitetsvurdere de råvarer, herunder økologiske produkter samt halv- og helfabrikata, der forekommer i hotel-, restaurant-, cafeteria-, kantine- og cafékøkkener, samt sikre en korrekt opbevaring, rensning og klargøring 2. Eleven kan medvirke til indkøb og bestilling af råvarer samt disponering med hensyn til økonomi, forbrug og sæson 3. Eleven kan redegøre for råvarernes næringsstofindhold, anvendelsesområde, sæson og kvalitet
Undervisningstimer = 28 Sort 3 timer Rød 2 timer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grøntsager, kvalitet, organiske stoffer, sæson mv. Bæredygtighed, økologi, råvareudnyttelse, økonomi, portionering og indkøb. 2. Port folie grundtilberedning og køkkenmæssige egenskaber - skabelon Port folie grønt & frugt - skabelon 3. Sensorik, anretningslære, smagsoplevelser (opskrift med egenskaber) Repetition indkøb og priskalkulation 4. Port folie fjerkræ – skabelon (1) 5. Fjerkræ hønse- og andefugle, levevis, slagtning, alder/str. øko, mv. Mejeriprodukter, proces, lovgivning, syring, næringsstoffer, øko mv 6. Port folie Lam og kalv - skabelon 7. Lam, kalv og indmad, generelt, glykogen, collagen, myogloblin, modning, økologi, bæredygtighed, udskæring, klargøring, opbevaring mv.

	<p>8. Port folie okse og gris - skabelon</p> <p>9. Oksen og grisen, generelt, fedtstoftyper, kødkvæg, frilandsgrise, slagteproces, lovgivning, deludskæringer, reel og ureel mv. anvendelse kold køkken af 4 slagte dyr – opgaver med læsekort</p> <p>10. Salte- og røgprocesser, køkkenmæssige egenskaber</p> <p>11. Smørrebrødet fra klassisk til moderne, pålæg og garniture, klargøring og tilberedningsmetoder incl køkkenmæssige egenskaber</p>
Digitale læringsressourcer (DUU-model)	Office 365 – Teams, Flipped learning – Video – panopto lydfile – elektronisk port folie, forms og woop, kahoot
Pædagogisk didaktiske mål (DUU-model)	<p>Synlighed og strukturering: Introduktion/oplæg til ugeprogrammer på panopto, synliggørelse af ugeprogram med læseplan, port folie dokumentation og program til undervisningen. (eleverne har muligheden for at se gennemgangen flere gange).</p> <p>Flipped learning: Synliggørelse af al materiale, eleverne møder forberedt til undervisningen, så der skabes rum til en dialogbaseret undervisning. Flipped learning sikrer at der altid er arbejdsmateriale til elever som ønsker at fremme læringsprocessen, samt giver mulighed for fordybelse.</p> <p>Elektronisk port folie: Eleven udarbejder en dokumentations port folie som synliggør læring opstillet korte sætninger, med konkret viden (visuel) som er skrevet i talesprog – ”sikre” lagring af læring. Her er der mulighed for fordybelses (differentiering)</p> <p>Forms: Evalueringsværktøj (selvevaluering) RØD GUL OG GRØN – før undervisningen på dagens/ugens læringsmål. Afsluttende på ugen – flytter eleverne farven.</p> <p>Forms: Test jer selv multipli choise – giver indsigt i elevernes lagring af læring.</p> <p>Kahoot: quiz som fagligt legetøj, adspredelse og selvtest</p> <p>Woop: Elever i bevægelse, metode til at teste sig selv om specifik viden, giver underviser indblik i elevernes lagring af læring</p> <p>Videomateriale ligger på teams, så eleverne kan se dem før undervisningen, giver mulighed for mange gentagelser for eleven som har dette behov</p>

<p>Kort forløbsbeskrivelse.</p> <p>Bl.a.:</p> <p>Hvad er nyt i forløbet?</p> <p>Hvordan anvendes de digitale læringsressourcer i forløbet?</p> <p>Hvordan anvendes de digitale læringsressourcer til at opnå de pædagogisk didaktiske mål?</p>	<p>Anvendelse af Flipped learning med video, power point og lydfil</p> <p>Anvendelse af fordybelsesværktøj ved brug af forms</p> <p>Anvendelse af testværktøj ved brug af forms, kahoot og woop</p> <p>Anvendelse af selvevaluering ved brug af forms + lærerevaluering</p> <p>Skal give mere tid i undervisningen til at komme dybere i stoffet og involverer eleverne i en dialogbaseret undervisning.</p> <p>Hjælpe læsesvage/usikre elever og give mulighed for forberedelse, før undervisningen.</p> <p>Ved at anvende flere metodikker, favner man elevernes lærestil bredere, faget har endvidere stor sammenhæng med faget grundtilberedning 2, som giver eleverne hands on i læringsprocesserne, så teori og praktik har sammenhæng</p>
<p>Godkendt af chef (<i>dato, måned og år</i>)</p>	