|  |
| --- |
| **Uddannelse**: Gastronom |
| **Fagets formål**Formålet med faget er at give eleven indsigt i principper og metoder inden for teknik, miljø og sundhed samt give forudsætninger for at kunne arbejde med naturfaglige emner, der findes inden for et erhvervsuddannelsesområde. Faget skal i en praksisnær kontekst bidrage til elevens forståelse af naturfagenes betydning for den teknologiske udvikling og dens påvirkning af mennesket, erhverv og samfund.På D-niveau skal faget give eleven mulighed for at tilegne sig en begyndende studiekompetence.På C-niveau skal faget give eleven erfaringer med anvendelse af fagets centrale naturvidenskabelige arbejdsmetoder og tankegange ved løsning af konkrete erhvervs- eller almenfaglige problemstillinger, herunder vekselvirkningen mellem teori og praksis. Arbejdet med faget skal udvikle elevens kompetencer i relation til videregående uddannelse inden for det naturvidenskabelige, tekniske eller sundhedsfaglige område samt bidrage til elevens almendannelse. |
| **Fagintegration**Naturfags indhold tager udgangspunkt i bekendtgørelsens beskrivelse af indhold og vil der ud over indeholde emner der retter sig mod gastronomuddannelsen som f.eks.:* Syrer og baser
* Vand og fedt
* Kulhydrater og proteiner
* Energi i fødevarer
* Mål, vægt og rumfang vil tage udgangspunkt i de tolerancer, der sædvanligvis arbejdes med inden for gastronomfaget.
* Lyd, herunder støj

Visse matematiske begreber indgår som værktøj i faget. Derfor vil eleverne blive undervist i matematik, hvor det er relevant. |
| **Læringsmodul**Undervisningen er opdelt i emner, hvoraf nogle afsluttes med en skriftlig dokumentation, der kan danne grundlag for den mundtlige eksamen.* Fedt og vand
* Energiformer og energiomsætning
* Svingninger og lyd, ørets anatomi
* Syrer og baser
* Energi, elektricitet og varmefylde
 |
| **It i undervisningen**Der anvendes it som værktøj til ideskabelse, skriveværktøj og som redskab til informationssøgning. Alle skriftlige opgaver skal skrives på computer. Der udarbejdes undervisningsmateriale i den digitale læringsplatform *Moodle*. |
| **Løbende evaluering**Eleverne vurderes løbende gennem deres deltagelse i undervisningen, skriftlige afleveringer samt på baggrund af mindst én skriftlig prøve.**Slutevaluering**: Der gives en standpunktskarakter.*Faget er udtræksfag til eksamen.* |