

STUDIEORDNING
for
AU i Gastronomi

Revideret 1. juli 2012

Studieordningen er gældende fra 1. juli 2012

Indholdsfortegnelse

1	Indledning.....	1
2	Uddannelsens formål.....	1
3	Uddannelses varighed.....	1
4	Uddannelsens titel.....	2
5	Adgangskrav	2
5.1	Indledende kursus, ”Studieforberedelse, studieteknik og indledende projektskrivning” 1/12 årsværk.....	2
6	Uddannelsens mål for læringsudbytte, struktur og indhold.....	3
6.1	Uddannelsens mål for læringsudbytte	3
6.2	Uddannelsens struktur.....	4
7	Afgangsprojekt.....	5
7.1	Læringsmål for afgangsprojektet.....	5
7.2	Udarbejdelse af afgangsprojekt	6
8	Uddannelsens pædagogiske tilrettelæggelse	6
8.1	Undervisnings- og arbejdsformer	6
8.2	Evaluerings.....	7
9	Prøver og bedømmelse	7
10	Merit.....	7
11	Censorkorps.....	8
12	Studievejledning	8
13	Klager og dispensation.....	8
14	Overgangsordninger.....	8
15	Retsgrundlag	8
16	Bilag 1 ”Obligatoriske moduler”	9
17	Bilag 2 ”Valgfrie moduler inden for uddannelsens faglige område”.....	15

Bilag

Bilag 1 ”Obligatoriske moduler” (Ob)

Oversigt og gennemgang af læringsmål, indhold og omfang af de obligatoriske moduler.

Bilag 2 ”Valgfrie moduler inden for uddannelsens faglige område” (Vf)

Oversigt og gennemgang af læringsmål, indhold og omfang af de valgfrie moduler.

1 Indledning

Akademiuddannelsen i Gastronomi er en erhvervsrettet videregående uddannelse udbudt efter lov om erhvervsrettede grunduddannelse og videregående uddannelse (videreuddannelsessystemet) for voksne (VfV-loven) og efter bestemmelserne om tilrettelæggelse af deltidsuddannelser i lov om åben uddannelse (erhvervsrettet voksenuddannelse) m.v. Uddannelsen er omfattet af reglerne i bekendtgørelse om akademiuddannelser fra Ministeriet for Forskning, Innovation og Videregående Uddannelser.

Uddannelsen hører under fagområdet for service, produktion, it, bygge og anlæg mv i bekendtgørelse om videregående voksenuddannelser.

Studieordningen er udarbejdet i fællesskab af de institutioner, som er godkendt af Styrelsen for Videregående Uddannelser og Uddannelsesstøtte (VUS) til udbud af denne uddannelse. Studieordningen finder anvendelse for alle godkendte udbud af uddannelsen, og ændringer i studieordningen kan kun foretages i et samarbejde mellem de udbydende institutioner.

Følgende uddannelsesinstitutioner er ved denne studieordnings ikrafttræden godkendt til udbud af Akademiuddannelsen i gastronomi:

- Erhvervsakademiet Copenhagen Business Academy
- University College Syddanmark

Ved udarbejdelse af den fælles studieordning og væsentlige ændringer heraf tager institutionerne kontakt til aftagerne og øvrige interessenter samt indhenter en udtalelse fra censorformandskabet, jf. eksamensbekendtgørelsen.

Studieordningen og væsentlige ændringer heraf træder i kraft ved et studieårs begyndelse og skal indeholde de fornødne overgangsordninger.

Studieordningen har virkning fra 1. juli 2012.

2 Uddannelsens formål

Formålet med Akademiuddannelsen i Gastronomi er at kvalificere den enkelte til at kunne indgå i udviklingsorienterede og tværfaglige arbejdsprocesser indenfor gastronomi, samt at kunne varetage afgrænsede ledelses- og planlægningsfunktioner i relation til erhvervs- og fagområdets praksis i private som offentlige organisationer. Endvidere skal den enkelte kunne identificere egne muligheder for videreuddannelse i forskellige læringsmiljøer.

Formålet ligger inden for fagområdets formål, som fastsat i bekendtgørelse om videregående uddannelser.

3 Uddannelses varighed

Uddannelsen er normeret til 1 studenterårsværk. 1 studenterårsværk er en heltidsstuderendes arbejde i 1 år og svarer til 60 ECTS-point (European Credit Transfer System).

ECTS-point er en talmæssig angivelse for den totale arbejdsbelastning, som gennemførelsen af en uddannelse eller et modul er normeret til. I studenterårsværket er indregnet arbejdsbelastningen ved alle former for uddannelsesaktiviteter, der knytter sig til uddannelsen eller modulet, herunder ske-

malagt undervisning, selvstudie, projektarbejde, udarbejdelse af skriftlige opgaver, øvelser og cases, samt prøver og andre bedømmelser.

4 Uddannelsens titel

Uddannelsen giver den uddannede ret til at anvende betegnelsen AU i Gastronomi og den engelske betegnelse er Academy Profession (AP) Degree in Gastronomy jf. bekendtgørelse for videregående voksenuddannelser.

5 Adgangskrav

Adgang til optagelse på Akademiuddannelsen i Gastronomi eller enkelte moduler herfra er betinget af, at ansøgeren har gennemført en relevant adgangsgivende uddannelse mindst på niveau med en relevant erhvervsuddannelse, en relevant grunduddannelse for voksne (GVU) eller en gymnasial uddannelse.

Ansøger skal desuden have mindst 2 års relevant erhvervs erfaring efter gennemført adgangsgivende uddannelse eller opnået sideløbende med den adgangsgivende uddannelse, f.eks. en relevant erhvervsuddannelse.

Institutionen kan optage ansøgere, der ikke har gennemført en relevant adgangsgivende uddannelse, men som ud fra en konkret vurdering skønnes at have uddannelsesmæssige forudsætninger, der kan sidestilles hermed.

Institutionen optager endvidere ansøgere, der efter individuel kompetencevurdering i henhold til § 15 a i lov om erhvervsrettet grunduddannelse og videregående uddannelse (videreuddannelsessystemet) for voksne har realkompetencer, der anerkendes som svarende til adgangsbetingelserne.

Det anbefales at den studerende starter med modulet Sensorik. Modulet "Råvarekendskab" kan ikke tages før modulet "Madkemi" er bestået.

5.1 Indledende kursus, "Studieforberedelse, studieteknik og indledende projektskrivning" 1/12 årsværk.

Institutionen tilbyder et indledende kursus i studieteknik, der sigter mod at forbedre den studerendes grundlag for at gennemføre et eller flere af uddannelsens moduler. Det indledende kursus har et omfang svarende til 1/12 årsværk. Målet med det indledende kursus "studieforberedelse, studieteknik og indledende projektskrivning" er, at den studerende skal opnå færdigheder og kompetencer indenfor studieteknik, projektmetode og opgaveskrivning, samt viden om motivation, koncentration og planlægning af et studie.

Kurset har fokus på rollen som studerende, informationssøgning, bearbejdning og analyse af data, faglig læsning og faglig skrivning, og formidling og kommunikation i undervisnings- og læresituationer samt evalueringssituationerne.

Indhold

- Motivation og læreprocesser
- Faglig læsning og skrivning, mundtlig formidling
- Litteratursøgning, kildekritik og kildehenvisning
- Projektarbejde

- Undersøgellesdesign, kvalitativ og kvantitativ data

Læringsmål

Viden og forståelse

- Den studerende skal have viden om almen studieteknik
- Den studerende skal have udviklingsbaseret viden om egen læring og metoder til at fremme studiekompetence
- Den studerende skal kunne forstå de centrale teorier og metoder, der knytter sig til at studere på akademiuddannelse, inkl. viden om hhv. kvalitativ og kvantitativ data

Færdigheder

- Den studerende skal kunne anvende centrale metoder inden for projektarbejde
- Den studerende skal kunne indsamle viden vha. søgemaskiner, kunne vurdere og dermed forholde sig kritisk til kilderne samt kunne anvende den nye viden i projektarbejdets faser

Kompetencer

- Den studerende skal kunne håndtere de indholdsmæssige metodiske krav, der stilles i et akademistudium, inkl. være i stand til at læse og skrive fagligt relevant på et passende niveau
- Den studerende skal kunne deltage i fagligt og studieegnet i professionelle sammenhænge på studiet inkl. i gruppesammenhænge

6 Uddannelsens mål for læringsudbytte, struktur og indhold

AU i Gastronomi er bygget op omkring 3 obligatoriske moduler. Der er desuden valgfrie moduler inden for fagområdet.

6.1 Uddannelsens mål for læringsudbytte

Uddannelsens mål for læringsudbytte:

Viden og forståelse

- Skal have viden om praksis og anvendelse af metode og teori inden for gastronomi
- Skal have forståelse af praksis og/eller de centrale anvendte teorier og metoder inden for gastronomien og kunne forstå anvendelsen af disse i praksis

Færdigheder

- Skal kunne anvende og kombinere et alsidigt sæt færdigheder, der knytter sig til gastronomiens praksis og arbejdsprocesser.
- Skal kunne vurdere praksisnære problemstillinger og justere arbejdsgange og arbejdsprocesser i relation til gastronomi.
- Skal kunne formidle praksisnære problemstillinger og løsningsmuligheder inden for gastronomien i og uden for egen organisation.

Kompetencer

- Skal kunne deltage i faglige og tværfaglige samarbejder og formidle praksisnære problemstillinger og løsningsmuligheder til samarbejdspartnere og brugere.
- Skal kunne udvikle egen praksis og på et innovativt grundlag kunne håndtere udviklingsorienterede situationer inden for gastronomi.

6.2 Uddannelsens struktur

Uddannelsen består af obligatoriske moduler, valgfri moduler samt et afgangsprøve, der afslutter uddannelsen.

AU i Gastronomi består af 3 obligatoriske moduler, hvert af 10 ECTS-point samt valgfrie moduler. Der skal vælges mindst vælges valgfrie moduler svarende til 5 ECTS inden for fagområdet. Der kan maksimalt vælges moduler svarende til 15 ECTS-point fra andre fagområder.

Uddannelsen skal afsluttes med et afgangsprøve, svarende til 10 ECTS-point. Afgangsprøvet skal ligge inden for uddannelsens faglige område og formuleres, så valgfag både inden for og uden for uddannelsens faglige område inddrages.

Fælles obligatoriske moduler 30 ECTS
Valgmoduler 20 ECTS-point. Heraf mindst 5 ECTS-point inden for det gastronomiske fagområde for service, produktion, it, bygge og anlæg m.v. og højst 15 ECTS-point fra et andet fagområde.
Afgangsprøve 10 ECTS

Obligatoriske moduler jf. bilag 1

Uddannelsens obligatoriske moduler, der er fælles for alle studerende, omfatter i alt 30 ECTS-point.

De fælles obligatoriske moduler er:

- Sensorik
- Madkemi
- Råvarekendskab

For uddybning af læringsmål, indhold og omfang af de obligatoriske moduler henvises til bilag 1.

Valgfrie moduler jf. bilag 2

Uddannelsen omfatter valgfrie moduler, der for den enkelte studerende skal udgøre i alt 20 ECTS-point.

For uddybning af læringsmål, indhold og omfang af de valgfrie moduler inden for uddannelsens faglige område henvises til bilag 2.

Den studerende kan også vælge moduler uden for uddannelsens faglige område, dog højst 15 ECTS-point.

Institutionen vejleder om valg af moduler uden for uddannelsens faglige område.

Afgangsprojekt

Afgangsprojektet på 10 ECTS-point afslutter uddannelsen. Afgangsprojektet skal dokumentere, at uddannelsens mål for læringsudbytte er opnået. Afgangsprojektets emne skal ligge inden for uddannelsens faglige område og formuleres, så eventuelle valgfag uden for uddannelsens faglige område inddrages. Institutionen godkender emnet.

Forudsætningen for at gå til prøve i afgangprojektet er, at uddannelsens moduler svarende til 50 ECTS-point er bestået.

7 Afgangsprojekt

7.1 Læringsmål for afgangprojektet

Afgangsprojektet danner afslutningen på Akademiuddannelsen i Gastronomi. Afgangsprojektet skal afspejle uddannelsens formål og indhold, samt dokumentere at uddannelsens formål er opnået inden for det valgte faglige område, gennem anvendelse af relevante teorier og metoder.

Afgangsprojektet består af en skriftlig projektrapport og et mundtligt forsvar af denne. Der henvises til institutionernes studievejledning.

Omfang:

10 ECTS Point

Læringsmål

Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering opnår følgende læringsmål:

Viden og forståelse

Har udviklingsorienteret viden om teori, metode og praksis indenfor det valgte faglige område.

Har forståelse af praksis og de vigtigste anvendte teorier og metoder og kan forstå anvendelsen af disse indenfor det valgte faglige område.

Har viden om faglige og samfundsmæssige forhold, der knytter sig til egne praksisnære problemstillinger

Færdigheder

Kan anvende centrale metoder og redskaber til at indsamle og analysere informationer inden for det valgte faglige område med anvendelse af relevant/e metode/r

Kan anvende centrale metoder og redskaber til at dokumentere og analysere teoretiske og praksisnære problemstillinger, handleløsninger og -muligheder, der er relateret til det valgte faglige område

Kan formidle faglige så vel som praksisnære problemstillinger og handlemuligheder for relevante samarbejdspartnere og/eller brugere

Kompetencer

Kan deltage i udviklingsorienterede og/eller tværfaglige arbejdsprocesser.

Kan varetage afgrænsede ledelses- og planlægningsfunktioner i en struktureret sammenhæng i relation til det valgte faglige områdes praksis.

Kan i en struktureret sammenhæng identificere og udvikle egen praksis for fortsat videreuddannelse i forskellige læringsmiljøer.

Indhold

Der tilbydes undervisning i mindre omfang i relation til afgangsprøvet. Indhold og omfanget fremgår af den enkelte uddannelsesinstitutionens studievejledning.

Eksamen

Individuel prøve med ekstern censur efter 7-trins-skalaen.

7.2 Udarbejdelse af afgangsprøvet

Der arbejdes med et selvvalgt emne og problemstilling. Emnet skal knytte sig til uddannelsens indhold som helhed og inddrage teorier og metoder, den studerende har arbejdet med i uddannelsens øvrige moduler.

Den studerende modtager vejledning i tilknytning til afgangsprøvet.

Afgangsprøvet emne skal godkendes af uddannelsesinstitutionen, og betingelser for godkendelse af emnevalg, vejledning, information om vejledertimer etc. fremgår af udbyderinstitutionens studievejledning samt det udarbejdede eksamenskatalog (prøveformer og bedømmelsesgrundlag), der er et tillæg til studieordninger for akademiuddannelser vedrørende prøveformer/bedømmelsesgrundlag, opgavetyper og bedømmelsesformer.

8 Uddannelsens pædagogiske tilrettelæggelse

8.1 Undervisnings- og arbejdsformer

Uddannelsen vægter samspillet mellem den studerendes praksiserfaringer, teori-inddragelser og praksisbearbejdning. Dermed gives den studerende mulighed for at udvikle viden, færdigheder og kompetencer i samspillet mellem udviklingsviden, forskningsviden og praksisviden.

Tilrettelæggelsen af studiet og de anvendte pædagogiske metoder skal ses i lyset af uddannelsesrettningens formål. Det kommer til udtryk i forskellige undervisnings- og arbejdsformer, hvor fokus er på aktiv inddragelse af den studerendes erhvervs erfaring og kompetence gennem:

Selvstændige studieaktiviteter som fx projektarbejde, læsning af relevant faglitteratur, studieøvelser, arbejde med udvalgte undersøgelsesmetoder og deltagelse i studiegrupper

Vejledning kan tilbydes såvel grupper som individuelt. I forbindelse med opgavearbejdet struktureres vejledningen som en individuelt rettet dialog med de studerende.

Arbejdsformer som f.eks. holdundervisning, faglige diskussioner, oplæg, virtuel undervisning, e-læring og casearbejde anvendes.

Der arbejdes således med fleksible læringsformer herunder relevante virtuelle arbejdsformer, og undervisnings- og arbejdsformerne afspejles i prøver og bedømmelse.

Den studerende skal kunne dokumentere anvendt systematik ved teoretiske og praktiske øvelsesopgaver. Dette gøres gennem udarbejdelse af en portefølje. Den samlede portefølje godkendes ved hvert moduls afslutning.

8.2 Evaluering

Uddannelsens moduler evalueres i henhold til erhvervsakademiernes systematik for arbejdet med kvalitetssikring- og udvikling. Evalueringerne indgår i den samlede kvalitetssikring og anvendes til løbende udvikling af uddannelsen. Evalueringer af uddannelsen behandles desuden på møder mellem udbyderne.

9 Prøver og bedømmelse

Hvert modul og det afsluttende projekt afsluttes med en prøve med bedømmelse efter karakterskalaen i Karakterskalabekendtgørelsen.

I bilag 1 og 2 beskrives modulernes prøveformer, og det beskrives hvilke moduler, der bedømmes ved ekstern censur. Alle obligatoriske fagmoduler og afgangprojektet afsluttes med ekstern censurering. Alle prøver bedømmes individuelt.

Bedømmelsesformerne er mundtlige eller skriftlige eller en kombination af disse. For alle prøver foreligger der kriterier og rammer fra udbudsinstitutionen. Disse beskrives i eksamenskataloget (prøveformer og bedømmelsesgrundlag) og af uddannelsesinstitutionens studievejledning. Eksamenskataloget er et tillæg til studieordninger for akademiuddannelser vedrørende prøveformer/bedømmelsesgrundlag, opgavetyper og bedømmelsesformer.

Hver enkelt udbyder har en eksamensvejledning, der skitserer de generelle eksamensregler, retningslinjerne i forbindelse med sygdom, de specielle eksamensregler i hvert enkelt fag, følgerne af ikke at overholde reglerne om eksamen, muligheden for at klage over eksamen samt mulighederne og reglerne for brug af pc ved eksamen m.v.

For prøver og eksamen gælder i øvrigt reglerne i Bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede videregående uddannelser og Bekendtgørelsen om karakterskala og anden bedømmelse.

10 Merit

Der kan gives merit for moduler, når den studerende har opnået tilsvarende kvalifikationer ved at bestå uddannelseselementer fra en anden dansk eller udenlandsk videregående uddannelse. Afgørelsen træffes på grundlag af en konkret faglig vurdering af ækvivalensen mellem de berørte uddannelseselementer.

Der gives endvidere merit for moduler, når den studerende efter en individuel kompetencevurdering i henhold til § 15 a i lov om erhvervsrettet grunduddannelse og videregående uddannelse (videreud-

dannelsessystemet) for voksne har realkompetencer, der anerkendes som svarende til de berørte moduler.

Der kan ikke gives merit for afgangprojektet.

11 Censorkorps

AU i Gastronomi benytter det af VUS godkendte censorkorps for fagområdet for service, produktion, it, bygge og anlæg mv.

12 Studievejledning

Udbyderinstitutionerne udarbejder en studievejledning til uddannelsen og dens moduler. Denne vejledning indeholder information om uddannelsen, modulerne, undervisning, vejledning, prøveformer mv.

Hensigten med studievejledning er at hjælpe den studerende (fra valg og til gennemførelse af uddannelsen) til at skabe gennemsigtighed i uddannelsen og øge muligheden for at træffe begrundede valg i forhold til egen læring og trivsel.

13 Klager og dispensation

Klager over prøver indgives til erhvervsakademiet inden for en frist af 14 dage efter, at bedømmelsen af prøven er meddelt.

Klager over prøver i øvrigt behandles efter reglerne i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede videregående uddannelser.

Klager over øvrige forhold indgives til erhvervsakademiet.

Erhvervsakademiet kan dispensere fra de regler i studieordningen, der alene er fastsat af erhvervsakademierne, når det er begrundet i særlige forhold.

14 Overgangsordninger

Studerende, der har gennemført et eller flere moduler efter de hidtidige regler om uddannelsen, kan afslutte uddannelsen efter disse tidligere regler, hvis den enkelte institutions forhold tillader det, eller afslutte uddannelsen efter denne studieordning.

15 Retsgrundlag

Studieordningens retsgrundlag udgøres af:

- 1) Bekendtgørelse om videregående voksenuddannelser
- 2) Bekendtgørelse af lov om erhvervsrettet grunduddannelse og videregående uddannelse (videreuddannelsessystemet) for voksne
- 3) Bekendtgørelse af lov om åben uddannelse (erhvervsrettet voksenuddannelse) m.v.
- 4) Bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede videregående uddannelser
- 5) Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse
- 6) Bekendtgørelse om fleksible forløb inden for videregående uddannelse for voksne

Retsgrundlaget kan læses på adressen www.retsinfo.dk

16 Bilag 1 ”Obligatoriske moduler”

Bilag 1 gennemgår læringsmål, indhold og omfang af de obligatoriske moduler.

Modul Ob1: Sensorik

ECTS: 10

Eksamen: Mundtlig prøve på baggrund af et kort projekt. Ekstern censur.

Formål:

Den studerende opnår viden om sansernes fysiologi, psykologi og sociologi og hvordan man anvender viden om sensorik til at optimere helhedsoplevelsen af et måltid

Viden og forståelse

Den studerende

- skal have udviklingsbaseret viden om sansernes historik og kultur samt sansernes fysiologi og psykologi
- skal have forståelse for samspillet mellem sansernes fysiologi
- skal kunne forstå, hvordan sensoriske testmetoder kan anvendes i praksis
- skal have udviklingsbaseret viden om måltidskulturer og måltidets sociologi
- skal kunne forstå praksis og central anvendt teori for, hvordan testresultater anvendes til madfremstilling og tilsmagning
- skal kunne forstå, hvordan tilgang til madfremstilling og tilsmagning i praksis kan optimere helhedsoplevelsen af et måltid for brugeren

Færdigheder

Den studerende

- skal kunne vurdere testresultater og vælge løsninger, der øger måltidets sansemæssige kvalitet
- skal kunne identificere sansemæssige problemer, løse disse og være i stand til at formidle disse færdigheder til samarbejdspartnere og brugere
- skal kunne anvende forskellige parametre til at optimere det samlede gastronomiske indtryk af måltidets kvalitet.

Kompetencer

Den studerende

- skal kunne håndtere at planlægge og gennemføre sensoriske analyser og dokumentere en fødevarers eller et måltids sensoriske egenskaber
- skal kunne håndtere og beskrive og vurdere æstetiske kvaliteter ved måltidet
- skal være i stand til at indgå i udviklingsorienterede processer i beskrivelsen af måltidet
- skal i en struktureret sammenhæng kunne udvikle egen praksis til beskrivelse af arbejdsprocesser.

INDHOLD:

- Sensorik
- Sansernes fysiologi
 - smag, duft, syn, hørelse og følelse
- Sansernes psykologi og sociologi
- Tilsmagning
- Fødevarer, kvalitetsbegreber
- Sensoriske testmetoder
 - Diskriminative, deskriptive og affektive/kognitive
- Vurdering af sensoriske testresultater
- Oprettelse af sensoriske smagspaneler
- Måltidets æstetik og kvalitet
 - æstetikens grundelementer, form og funktion
- Måltidskulturer og måltidets sociologi
- Måltidets kvaliteter

Modul Ob2: Madkemi

ECTS-point: 10

EKSAMEN: Mundtlig prøve på baggrund af et kort projekt. Ekstern censur

Formål:

Den studerende opnår viden om kemi og fysik i madlavningen og kan udnytte denne viden til at justere opskrifter og arbejdsprocesser i praksis

Viden og forståelse

Den studerende

- skal have udviklingsbaseret viden om den grundlæggende kemi i madfremstillingen og forståelsen for pH begrebet
- skal have udviklingsbaseret viden om levnedsmiddelkemiens betydning for smag, aroma, konsistens, farve, fylde og mæthed
- skal have udviklingsbaseret viden om fysisk og kemisk påvirkning af levnedsmidler
- skal have udviklingsbaseret viden om næringsstofanbefalinger og kostvurderinger
- skal have udviklingsbaseret viden om hvordan forsøgsplanlægning tilrettelægges indenfor gastronomien
- skal kunne forstå praksis og centralt anvendt teori og metode samt kunne forstå erhvervets anvendelse af teori og metode

Færdigheder

Den studerende

- skal kunne vurdere kemiske og fysiske ændringer i forbindelse med madfremstilling og være i stand til at formidle dette til samarbejdspartnere og brugere
- skal kunne udarbejde og formidle opskrifter og metodikker til madfremstilling under hensyntagen til centrale tilberedningsmetoder og produktionsformer
- skal kunne vurdere næringsindholdet i fødevarer og tabet af næringsstoffer ved forskellige tilberednings- og opbevaringsmetoder
- skal kunne formidle praksisnære problemstillinger og løsningsmuligheder til samarbejdspartnere

Kompetencer

Den studerende

- skal kunne håndtere den anvendte systematik i praksis
- skal kunne deltage i tværfaglige arbejdsprocesser
- skal i en struktureret sammenhæng kunne udvikle egen praksis

INDHOLD:

- Grundlæggende kemi
- pH begrebet
- Kemiske forbindelser, herunder specielt kulhydrater, proteiner, fedtstoffer, alkohol, organiske syrer, salte, sødemidler, bitre stoffer, enzymer og deres forekomst i levnedsmidler

- Sammenhæng mellem kemi og smag, aroma, konsistens, farve, fylde og mæthed
- Fysisk og kemisk påvirkning af fødevarer. Hvad sker der kemisk og fysisk og mikrobiologisk ved:
 - Køling, frysning
 - Varmebehandling – herunder pasteurisering, kogning, dampning, autoklaving, bagning, blanchering, braisering, pochering, karamellisering, stegning, friturekogning.
 - Æltning, omrøring, piskning, skumdannelse, emulgering.
 - Oxidation, harskningsprocesser
 - Brunfarvningsprocesser, enzymatiske og ikke enzymatiske
 - Tørring, rygning, fermentering
 - Trykbehandling, vakuumpakning, gaspakning
- Måling og bedømmelse af konsistens, viden om kemien bag. Forklaring og geldannelse.
- Forsøgsplanlægning. Reproducerbarhed, systematik.

Modul Ob3: Råvarekendskab

ECTS-point: 10

EKSAMEN: Mundtlig prøve på baggrund af et kort projekt. Ekstern censur

Formål:

Den studerende har viden om råvarer, råvarers kvalitet og behandling og kan omsætte denne viden til valg af råvarer, valg af tilberedningsmetoder, valg af kvalitetskontrol, opskriftudvikling og dokumentation.

Viden og forståelse

Den studerende

- skal have udviklingsbaseret viden om råvarer (animalske og vegetabiliske) og faktorer, der har betydning for råvarers tilblivelse
- skal kunne forstå praksis anvendt teori og metode til sikring af kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet ved madfremstilling
- skal have udviklingsbaseret viden om centrale tilberednings-, fremstillings- og produktionsmetoder i fødevarerindustrien
- skal kunne forstå praksis anvendt teori og metode i forbindelse med
- kvalitetskontrol i levnedsmiddelindustrien

Færdigheder

Den studerende

- skal kunne anvende centrale metoder og redskaber til at udarbejde råvarespecifikationer
- skal kunne vurdere råvarer og anvende råvarenes potentiale
- skal kunne identificere problemer, der skyldes råvarerne og opstille løsemuligheder i opskrifterne
- skal kunne formidle opskrifter til samarbejdspartnere og brugere

Kompetencer

Den studerende

- skal kunne deltage i et fagligt og tværfagligt samarbejde om at udvikle opskrifter
- skal i en struktureret sammenhæng kunne udvikle egen praksis ved opskalering af opskrifter

INDHOLD:

- Kød
 - Udskæringer, fedt og bindevævsindhold, modning, anvendelsesmuligheder
- Fisk
 - fedtindhold, kvalitetskontrol, anvendelse
- Grøntsager
 - indholdsstoffer, tilberedningsmetoder
- Vilde planter
 - plantekendskab, giftige planter, indsamling

- Vilde svampe
-svampekendskab, giftige svampe, indsamling
- Frugt
-Indholdsstoffer, tilberedningsmetoder
- Cerealier
-Stivelse, proteiner, gluten
- Sæsonkendskab, råvarers kvalitet, kvalitetskontrol
- Opskriftudvikling
- Opskalering af opskrifter til storkøkkener eller industriproduktion

17 Bilag 2 ”Valgfrie moduler inden for uddannelsens faglige område”

Bilag 2 gennemgår læringsmål, indhold og omfang af de valgfrie moduler.

Modul Vf1: Madkulturer og innovation

ECTS-point: 10

EKSAMEN: Mundtlig prøve på baggrund i portfolio. Intern censur

Formål:

Den studerende har viden om madkultur og kan anvende denne viden i udvikling af nye retter, menuer og koncepter.

Viden og forståelse

Den studerende

- skal have udviklingsbaseret viden og forståelse af den historiske udvikling i dansk madkultur
- skal have udviklingsbaseret viden om traditioner og trends i dansk madkultur
- skal kunne forstå det klassiske og nye køkkens praksis og trends
- skal have udviklingsbaseret viden og forståelse af de klassiske smagskombinationer
- skal have udviklingsbaseret viden og forståelse molekylær gastronomi
- skal have udviklingsbaseret viden og forståelse af nye tilberedningsformer
- skal have udviklingsbaseret viden og forståelse af hjælpestoffer og e-numre i madfremstilling
- skal have udviklingsbaseret viden og forståelse af oplevelsesorienteret mad
- skal kunne forstå praksis og centralt anvendt teori og metode samt kunne forstå erhvervets anvendelse af disse.

Færdigheder

Den studerende

- skal kunne vurdere smagssammensætningen i måltidet
- skal kunne anvende hjælpestoffer i madfremstillingen
- skal kunne opstille og vælge løsningsmodeller for at finde den rigtige smag
- kunne formidle disse løsningsmodeller til samarbejdspartnere og brugere

Kompetencer

Den studerende

- skal i en struktureret sammenhæng kunne udvikle nye måltider
- skal i en struktureret sammenhæng kunne udvikle egen praksis for et eksisterende måltid

INDHOLD:

- Måltidets historie, trends
- Det nordiske køkken
- Middelhavskost
 - Fransk,
 - Italiensk
 - Spansk
 - Græsk
- Det asiatiske køkken
 - Kinesisk
 - Japansk
 - Thailandsk
 - Vietnamesisk
 - Indonesisk
- Øvrige verdensdele
 - Mexicansk
 - Sydamerikansk
- Viden om klassiske smagskombinationer
- Molekylær gastronomi
- Gastronomisk innovation - anvendelse af kemisk viden til udvikling af nye retter og metoder til tilberedning
- Nye tilberedningsformer
- Hjelpestoffer, e-numre
- Oplevelsesorienteret mad