

Eksempel på logbog: Logbog over praktik i Brogårdens køkken: Dag 3

Beskrivelse af forløb	Refleksion over forløb	Indsæt billede/video her
Jeg arbejdede med at stege kylling, bøffer og pølser i dag.	Jeg havde lidt svært ved arbejdet , fordi jeg ikke kunne finde ud af at få bøfferne stegt til medium. Jeg følte mig dum efter at have måtte smide tre bøffer ud. Men det gik heldigvis godt med kyllingen og pølserne.	
Jeg samarbejdede med Peter, som har arbejdet som kok her i tre år.	Jeg fandt ud af , at han er virkelig sjov at arbejde sammen med. Han var også god til at vise mig, hvordan jeg kunne høre på bøffen, når den var ved at være klar.	
Jeg fik ny viden om stegning af forskellige former for kød.	Det var nemt for mig at forstå , fordi det giver ret god mening i forhold til kødets tykkelse og hvilket slags kød, det er. Jeg har dog svært ved helt at kunne regne det ud.	
Jeg oplevede at have udfordringer med stegetid på bøffer og stå op i så lang tid.	Jeg tror, jeg havde udfordringerne , fordi jeg ikke kan regne tykkelse og tid ud i forhold til hinanden. I forhold til at stå, tror jeg, det er fordi, jeg sidder ned hjemme og på skolen.	
Jeg fik en ny ide til at løse en udfordring/opgave...	Jeg fik idéen, fordi ...	
Hvad skal jeg i morgen ...	Jeg skal have forberedt mig på ...	