

LUP-skabelon GF2 EUX – mål, indhold og evaluering/bedømmelse

Indsæt navn på uddannelse: Ernæringsassistent EUX

Overordnet pædagogisk/didaktisk ramme for erhvervsuddannelserne på EUC Nordvest

Der er en tæt sammenhæng mellem den overordnede pædagogiske ramme for erhvervsuddannelserne på EUC Nordvest og indholdet i de lokale undervisningsplaner, hvor pædagogik og didaktik udfoldes og gøres til konkret undervisning.

På erhvervsuddannelserne på EUC Nordvest er det en kerneværdi, at alle elever skal opleve succes – uanset forudsætninger. Nedenstående fire pejlemærker ses i relation til værdien, hvor de både udspringer af selve værdien og understøtter den:

1. Vi vil styrke karakterdannelse og digital dannelse på EUD
2. Vi vil gennem differentiering, helhedsorientering og en virkelighedsnær tilgang skabe motiverende, innovativ og inddragende undervisning
3. Gode lærer-/elevrelationer baseret på gensidig respekt og anerkendelse ses som en forudsætning for elevernes trivsel
4. Formativ feedback skal fremme elevernes refleksion over egen læring og progression.

Den pædagogiske ramme og pejlemærkerne er udfoldet og uddybet her: [pædagogiskramme-eud.pdf \(eucnordvest.dk\)](#)

Fire fokusområder relaterer sig særligt til bekendtgørelsen om erhvervsuddannelser, fordi de skønnes at være helt afgørende i forhold til elevernes udbytte af al undervisning på netop erhvervsuddannelserne:

1. Helhedsorientering
2. differentiering
3. tværfaglighed
4. praksisnærhed

De fire fokusområder tænkes i videst muligt omfang ind i den måde undervisningen og indholdet planlægges på:

Helhedsorientering

Målene i forløbet bindes sammen i temaer, hvor eleverne bringes til at tænke helheder frem for at tænke enkelte fag eller læringsmål og i højere grad ser dem i en sammenhæng, hvor de er hinandens forudsætninger.

Differentiering

Undervisningen tilrettelægges – hvis nødvendigt – på flere niveauer, så alle målgrupper tilgodeses, og sandsynligheden for optimalt udbytte for alle øges.

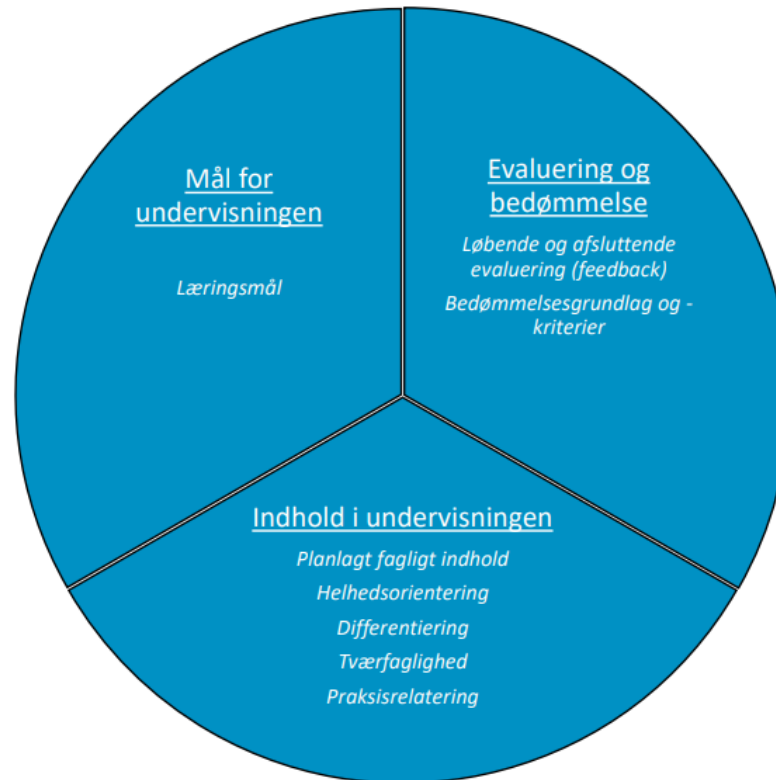
Tværfaglighed

Det tilstræbes, at eleverne får en oplevelse af, at fagene hænger sammen på tværs. Det gøres blandt andet ved, at enkeltelementer fra grundfagene knyttes med det uddannelsesspecifikke fag. Det kan f.eks. være ved at beregninger fra matematik og kommunikations- og formidlingsteori anvendes relateret til uddannelsens indhold.

Praksisnærhed

De teoretiske dele af undervisningen tilrettelægges i videst muligt omfang med en praktisk tilgang – f.eks. ved at tage udgangspunkt i caseopgaver, så eleverne opnår en forståelse for sammenhængen mellem fagstoffet og de kompetencer, der er brug for i branchen. Udgangspunktet er, at eleverne altid – også når det drejer sig mere teoretisk stof - skal kunne se, at fagstoffet hænger sammen med det, der foregår på arbejdspladsen inden for den givne branche.

Minimumskrav til indhold i LUPPEN



Hvor ligger skabelonen til LUP?

Der skal arbejdes med dokumentet i Teams. Alle fagretninger oprettes som en gruppe i Teams. Her findes skabeloner til både GF1 med og uden EUX, GF2 med og uden EUX samt HF med og uden EUX for alle de uddannelser, der ligger inde under den pågældende fagretning. Underviserne tilknyttes den afdeling, der er relevant for dem. Bemærk, at flere kan arbejde i samme skabelon samtidig!

Grundfag

Undervisningen i grundfag skal af skolen tilrettelægges i sammenhæng med den øvrige undervisning, sådan at eleven oplever en helhedsorienteret undervisning. I skal selv sætte navnet på de enkelte grundfag ind i nedenstående skemaer. Er der for mange skemaer, sletter I bare resten, og er der for få, kopierer I bare!

[Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne \(retsinformation.dk\)](#)

Læringsmål og indhold grundfag – indsæt målene fra grundfagsbekendtgørelsen. Målpindene findes i grundfagsbekendtgørelsen:

Hvad der mere konkret skal beskrives under indhold, kan I se i denne vejledning:

<https://intra.eucnordvest.dk/afdelinger/Administration/Erhvervsuddannelserne/EUD%20dokumenter/Vejledning%20til%20udfyldelse%20af%20LUPP%20-%20kort%20version.docx>

Læringsmål og indhold grundfag

Grundfag	Målpinde	Indhold
Dansk C Fysik C Engelsk C Kemi C Samfundsfag C Matematik C		

--	--	--

Grundfag som valgfag

Hvis I udbyder et grundfag som valgfag, sættes målene fra grundfagsbekendtgørelsen ind for grundfaget. Det kan jo f.eks. være dansk for dem, der ikke har opnået det på GF1.

Find målpindene i grundfagsbekendtgørelsen:

[Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne \(retsinformation.dk\)](#)

Hvad I skal beskrive under indhold, kan I se i denne vejledning:

<https://intra.eucnordvest.dk/afdelinger/Administration/Erhvervsuddannelserne/EUD%20dokumenter/Vejledning%20til%20udfyldelse%20af%20LUPP%20-%20kort%20version.docx>

Grundfag som valgfag	Målpinde	Indhold
Indsæt fag:		

--	--	--

Bonusfag som valgfag – Her er tale om fag, der giver mulighed for fordybelse i særlige faglige elementer og problemstillinger. Det kan f.eks. være for dem, der har merit i et fag, hvor det så kan gennemføres med fokus på det fagfaglige, hvis eleven ikke ønsker at afkorte sit forløb på baggrund af meritten.

Bonusfag	Målpinde	Indhold
Indsæt navn:		

Støttefag

på GF2 tilbydes støttefag, der har til formål at støtte elevens boglige og/eller praktiske læring. Det er undervisning for elever, der har svært ved at nå målene for et eller flere fag i grundforløbet.

Støttefag	Indhold
SPS	<p>Vi arbejder med socialpædagogisk støtte, da dette er afgørende for det inkluderende læringsmiljø.</p> <p>Vi strukturer undervisningen, arbejder med tydelig kommunikation og social færdighedstræning for at støtte elevernes udvikling.</p> <p>Vi tilbyder individuel støtte i både teoretiske og praktiske fag til vores elever med diagnoser og- eller udfordringer. Dette foregår i vores tilbud om daglig lektiehjælp, støtte i værkstederne og ekstra kontaktlæresamtaler. Støtten er tiltænkt de elever, der kan have svært ved at nå målene for et eller flere fag i grundforløbet.</p> <p>Vi anvender differentierende metoder og værktøjer, og tilpasser undervisningen til den enkeltes behov og niveau. Dette gør sig især gældende, når vi har elever med ordblindhed og talblindhed, hvor vi anvender forskellige teknologiske hjælpeværktøjer fx. Tekst til tale software, oplæsning, lydbøger osv.</p> <p>Vi arrangerer aktiviteter, som fremmer trivslen og styrker samarbejdet mellem eleverne. Virksomhedsbesøg, introuge og elevfester.</p>

--	--

Certifikatfag (en del af USF)

Hvis uddannelsen indeholder certifikatfag, skal I sætte navnet på faget ind i skemaet og beskrive indholdet. Bemærk, at undervisning i certifikatfag eller certifikatlignende fag indgår i det uddannelsesspecifikke fag.

Certifikatfag	Indhold
Førstehjælp	<p>Førstehjælp ved hjertestop Færdselsrelateret førstehjælp Førstehjælp ved skader på bevægeapparatet, inkl. Hovedskader Førstehjælp ved kemiske påvirkninger Akut opståede sygdomme Brancherelateret førstehjælp og forebyggelse</p>

Certifikatfag (en del af USF)

Hvis uddannelsen indeholder certifikatfag, skal I sætte navnet på faget ind i skemaet og beskrive indholdet. Bemærk, at undervisning i certifikatfag eller certifikatlignende fag indgår i det uddannelsesspecifikke fag.

Certifikatfag	Indhold
<p>Elementær Brandbekæmpelse</p>	<ul style="list-style-type: none"> • brandforebyggelse og brandbekæmpelse. • Der undervises i, hvordan en brand udvikler sig, hvordan brand og røg spreder sig og hvilke forholdsregler, man skal tage, hvis der opstår brand. • De daglige sikkerhedsforanstaltninger bliver gennemgået med fokus på områder, der kræver særlig opmærksomhed. Der undervises i forskelligt slukningsudstyr, og der indgår praktiske slukningsøvelser for alle deltagere.
Hygiejne	<ul style="list-style-type: none"> • Viden om: • Personlig hygiejne

- Produktions hygiejne
- Egenkontrol. Kritiske kontrolpunkter og gode arbejdsgange
- Mikroorganismer
- Rengøring

Uddannelsesspecifikt fag (USF)

USF indgår typisk i samspil med andre fag i projekter og/eller temaer, og det skal derfor beskrives i nedenstående skemaer "tværfaglighed". I dette skema skal I imidlertid indsætte alle læringsmål for USF, ligesom I kan beskrive indholdet for de elementer af USF, der gennemføres som selvstændige elementer. Det samme gælder naturligvis, hvis hele USF ligger som et selvstændigt undervisningsforløb.

USF - læringsmål	Indhold
<ol style="list-style-type: none"> 1) Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion. 2) Eleven kan genkende og anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider. 3) Eleven kan tilberede et måltid under hensyntagen til sæson, bæredygtighed, økologi og madspild efter instruktion. 4) Eleven kan forklare de energigivende næringsstoffer og beregne energiindhold og energiprocenten i enkelte måltider manuelt og digitalt. 5) Eleven kan genkende de fem grundsmage og anvende dem og de kulinariske succesfaktorer i forhold til råvarer, tilberedning og tilsmagning af retten. 6) Eleven kan udarbejde professionelle opskrifter under vejledning og beregne rensesvind på frugt og grønt samt anvende vejledende portionsstørrelser. 7) Eleven kan genkende og forklare de grundlæggende elementer for produktionsflow og klimapåvirkning i varmholdt, kølet og frostproduktion. 8) Eleven kan sammensætte sunde måltider ud fra viden om fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber og de officielle kostråd. 	<p>Målpindene i USF opfyldes i nedenstående temaer, hvor der tages stilling til, hvordan de enkelte målpinde indgår i forskellige projekter/temaer.</p>

- 9) Eleven kan udføre egenkontrol og faglig dokumentation efter instruktion og kan medvirke ved hygiejnisk forsvarlig produktion, opbevaring og distribution af mad.
- 10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion.
- 11) Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt.
- 12) Eleven kan betjene gæster og kunder.
- 13) Eleven kan efter instruktion udføre rengørings- og desinfektionsopgaver med relevante redskaber og midler.
- 14) Eleven kan samarbejde hensigtsmæssigt i arbejdsituationer og anvende en kommunikation, der passer til modtageren, både mundtligt og digitalt.
- 15) Eleven kan anvende fagsprog og fagudtryk i arbejdsituationer.
- 16) Eleven kan under vejledning handle hensigtsmæssigt i forhold til fysisk og psykisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.
- 17) Eleven kan medvirke til forbedring af kvaliteten i opskrifter ved anvendelse af systematiske metoder.
- 18) Eleven kan foretage informationssøgning og anvende relevante it-programmer til opgaveløsning.

Tværfaglighed: Temaer/emner/Projekter: GF2 skal under hele forløbet på en helhedsorienteret måde omfatte både praktisk og teoretisk undervisning. Derfor lægges der op til projektor organiseret undervisning, hvor grundfagene tilrettelægges i sammenhæng med den praktiske del og USF. Skemaet skal indeholde en oversigt over de temaer/projektet, I arbejder med på GF2, og I skal angive, hvilke fag, der er inddraget i projektet, samt de læringsmål fra de forskellige fag, de enkelte temaer/projekter dækker. Endelig skal I også beskrive indholdet i temaet/projektet.

Hvert enkelt nedenstående skema indeholder et tema/emne/projekt. Har I brug for at beskrive flere temaer/emner/projekter skal I blot kopiere nedenstående skema.

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
Kød, fisk og fjerkræ	USF	<p>Mål fra USF:</p> <p>2) Eleven kan genkende og anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider.</p> <p>9) Eleven kan udføre egenkontrol og faglig dokumentation efter instruktion og kan medvirke ved hygiejnisk forsvarlig produktion, opbevaring og distribution af mad.</p> <p>13) Eleven kan efter instruktion udføre rengørings- og desinfektionsopgaver med relevante redskaber og midler.</p> <p>15) Eleven kan anvende fagsprog og fagudtryk i arbejdssituationer.</p>	<p>Kød. Opskæring og fremstilling af kendt kødpålæg. oplæg i klassen og hands on i skærestue/ køkken. Gennemgang af de forskellige udskæringer og deres anvendelse.</p> <p>Fisk. Tilberedning af kendte fiskeretter. Viden om arter og anvendelse. Hvilke fisk er i sæson hvor og hvornår. Hvis muligt besøges fiskeauktionen</p> <p>Fjerkræ. Partering af kylling. Tilberedning af kendte retter. Fond og brug af rester. Der arbejdes selvstændigt og i grupper</p>

<p>Tema/emne/projekt</p> <p>Ernæringslære</p> <p>Der arbejdes selvstændigt.</p> <p>Evaluering foregår ofte på klassen, hvor eleverne øver sig i mundtlig præsentation</p> <p>I de projektorienterede opgaver, er der en kort skriftlig feedback.</p>	<p>Involverede fag</p> <p>Hygiejne</p> <p>Naturfag</p> <p>Biologi</p> <p>IT</p>	<p>Læringsmål</p> <p>4) Eleven kan forklare de energigivende næringsstoffer og beregne energiindhold og energiprocenten i enkelte måltider manuelt og digitalt.</p> <p>8) Eleven kan sammensætte sunde måltider ud fra viden om fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber og de officielle kostråd.</p> <p>10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevarereproduktion.</p>	<p>Indhold</p> <p>Energigivende næringsstoffer</p> <p>Eleverne arbejder med de nordiske næringsstofanbefalinger. De bruger hjemmesiden https://foedevarestyrelsen.dk/nyheder/faglige-nyheder/2023/jun/aok-ny-nnr</p> <p>Der arbejdes teoretisk og praktisk med bæredygtighed.</p> <p>Kostberegning</p> <p>Eleverne undervises i brugen af https://app.vitakost.dk/da/dietplans</p> <p>Et digttalt kostberegningsprogram. Når eleverne har haft en produktion af fx. En hovedret skal den efterfølgende næringsberegnes. Eleverne skal se på energifordelingen og om denne passer til anbefalinger. Eleverne arbejder på GF2 med makronæringsstofferne Kulhydrat, fedt og protein. Der arbejdes hovedsageligt teoretisk med afsæt i deres erfaringer fra køkkenet.</p>
<p>Tema/emne/projekt</p> <p>Råvarekendskab</p> <p>Der arbejdes selvstændigt og i grupper</p> <p>Mundtlig feedback</p>	<p>Involverede fag</p> <p>Hygiejne</p> <p>Biologi</p>	<p>Læringsmål</p> <p>3) Eleven kan tilberede et måltid under hensyntagen til sæson, bæredygtighed, økologi og madspild efter instruktion.</p> <p>6) Eleven kan udarbejde professionelle opskrifter under vejledning og beregne rensesvind på frugt og grønt samt anvende vejledende portionsstørrelser.</p>	<p>Indhold</p> <p>Frugt og grønt</p> <p>Eleverne arbejder med frugt og grønt i sæson. Udsøringsteknikker og tilberedning i produktionskøkkenet.</p> <p>Eleverne får viden om vitaminer og kostfibre.</p> <p>Vi anvender flest mulige grønsager fra vores produktion på gården.</p> <p>Eleverne har endvidere et mikrogrønt gartneri, hvor de er med til at så og høste fx. Ærteskud, spirer og krydderurter.</p>

			Der arbejdes i høj grad med den bæredygtige vision og vores mål om fra jord til bord.
<p>Tema/emne/projekt Arbejdsplanlægning</p> <p>Der arbejdes hovedsageligt selvstændigt.</p> <p>Ved projekter, hvor vi inviterer grupper ind til spisning og oplevelser arbejdes der i grupper.</p> <p>Evaluerings af projekter med en skriftlig opgave, evalueres mundtlig og eleverne får desuden en skriftlig feedback med en vejledende karakter for projektets udførelse.</p>	<p>Involverede fag</p> <p>Hygiejne</p> <p>IT</p>	<p>Læringsmål</p> <p>6) Eleven kan udarbejde professionelle opskrifter under vejledning og beregne rensesvind på frugt og grønt samt anvende vejledende portionsstørrelser.</p> <p>9) Eleven kan udføre egenkontrol og faglig dokumentation efter instruktion og kan medvirke ved hygiejnisk forsvarlig produktion, opbevaring og distribution af mad.</p> <p>12) Eleven kan betjene gæster og kunder.</p>	<p>Indhold Arbejdsplan</p> <p>Eleverne får udleveret en skabelon til en arbejdsplan. Der arbejdes med Kritiske kontrolpunkter og de gode arbejdsgange. CCP og GAG</p> <p>Eleverne udarbejder selv opskrifter eller får opskrifter udleveret. De laver arbejdsplan for produktionen i køkkenet. De lærer hvordan de bedst udnytter tiden og hvor lang tid det tager, at lave forskellige elementer ellers hele måltider.</p>
<p>Tema/emne/projekt Sensorik/grundsmage</p> <p>Mundtlig samtale og evaluering</p>	<p>Involverede fag</p>	<p>Læringsmål</p> <p>3) Eleven kan tilberede et måltid under hensyntagen til sæson, bæredygtighed, økologi og madspild efter instruktion.</p> <p>5) Eleven kan genkende de fem grundsmage og anvende dem og de kulinariske succesfaktorer i forhold til råvarer, tilberedning og tilsmagning af retten.</p>	<p>Indhold De 5 grundsmage Sanserne</p> <p>Vi arbejder med, at vores oplevelse af, at maden omfatter mere end madens smag. Eleverne skal smage på mad med bind for øjnene. Oplevelser og bedømmelse af maden. Hvad forventer vi af smag, mundfølelse og udseende.</p> <p>Vi ser relevante videoer.</p> <p>Praktisk orienteret undervisning</p>

			<p>Gruppearbejde (Eleverne laver plancher)</p> <p>Vi inviterer grupper ind til frokost, hvor der er fokus på det perfekte måltid, hvor alle grundsmage er til stede og hvor alle sanserne er i brug.</p>
<p>Tema/emne/projekt Tilberedningsmetoder</p> <p>Individuel mundtlig feedback.</p> <p>Ved projekter vil der være en kort skriftlig evaluering.</p>	<p>Involverede fag</p> <p>Hygiejne</p>	<p>Læringsmål</p> <p>7) Eleven kan genkende og forklare de grundlæggende elementer for produktionsflow og klimapåvirkning i varmholdt, kølet og frostproduktion.</p> <p>11) Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt</p> <p>15) Eleven kan anvende fagsprog og fagudtryk i arbejdssituationer.</p>	<p>Indhold</p> <p>Pandestegning. Friturestegning. Kogning. Pochering. Dampning</p> <p>Eleverne arbejder med forskellige tilberedningsmetoder og hvilke råvarer der ener sig bedst til hvilken tilberedning. Eleverne pocherer æg og farsretter.</p> <p>I november er der storproduktion af kogning af klejner. Når der arbejdes med forskellige kødretter, lærer eleverne at håndtere pandestegning.</p> <p>Der koges, ovnbages og dampes grønsager, når eleverne producerer hovedretter osv.</p> <p>I tilfælde hvor eleverne producerer mad til vores kantine og til gæster i huset, arbejder eleverne endvidere med nedkølingskrav.</p>
<p>Tema/emne/projekt Bageri Grunddeje</p>	<p>Involverede fag</p> <p>Naturfag Dansk IT</p>	<p>Læringsmål</p> <p>1) Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion.</p> <p>2) Eleven kan genkende og anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider.</p>	<p>Indhold</p> <p>Almindelige hvedebrødsdeje</p> <p>Eleverne arbejder med bagværk som franskbrød og flûtes. De tilsætter fuldkorn i det omfang det giver mening. Eleverne arbejder med ensartethed og udseende samt håndtering af dejen.</p>

		<p>10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion.</p> <p>11) Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt.</p> <p>12) Eleven kan betjene gæster og kunder.</p>	<p>Finere hvedebrødsdeje</p> <p>Eleverne bager boller. Eleverne lærer hvordan man virker/strammer brød op. Vi snakker om gær, raskning, pensling og bagetider.</p> <p>Rørte deje</p> <p>Fedt og sukker til luftige masser – brug af røremaskiner og egnet værktøj. Eleverne bager forskellige sandkager og chokoladekager. Vi inddrager i denne proces gerne bælgfrugter.</p> <p>Opbagte deje</p> <p>Eleverne bager vandbakkelse. Eleverne bager éclair og øver sig i sprøjteteknikker og ensartethed</p> <p>Linsedeje</p> <p>Brødet laves ofte med henblik på personalesalg, så eleverne får en fornemmelse af, at der er en modtager. Eleverne arbejder med tærtedeje, der bages æble tærter og pærer tærter, samt henkogning af frugt. Vi har en stor produktion af forskellige typer af småkager i november som sælges til vores julefrokost/bageriudsalg.</p> <p>Piskede deje</p> <p>Eleverne har teori om æggets køkkentekniske egenskaber. I bageriet bages der lagkagebunde og evt. Roulader. Dette kobles op med kogning af kagecreme og hjemmelavet syltetøj.</p> <p>Rugbrødsdeje</p> <p>Vi arbejder med de forskellige fremgangsmetoder i trin for trin. fuldkorns beregninger på i manuelle skemaer, samt</p>
--	--	---	---

			<p>online på https://deklaration.fooddata.dk/?Deklarationer:Fuldkornsberegning.</p> <p>Opskrifterne gennemgås i klassen, hvorefter eleverne arbejder i bageriet. Udregninger foregår ofte efter produktionen, da dette giver bedst mening i forholdt til vægt og svind.</p>
--	--	--	---

Virksomhedsforlagt undervisning (VFU) (§2, stk. 2 i Lov om Erhvervsuddannelser)

Laver man virksomhedsforlagt undervisning i en virksomhed, skal det beskrives og aftales med virksomheden, hvilke målpinde eleverne får med ud i den virksomhedsforlagte undervisning.

Målpinde dækket i virksomhedsforlagt undervisning	Indhold
<p>1) Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion.</p> <p>10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion.</p> <p>16) Eleven kan under vejledning handle hensigtsmæssigt i forhold til fysisk og psykisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.</p>	<p>Eleverne på GF2 er i virksomhedsforlagt undervisning i 5 sammenhængende dage. (På Nordic food College gælder det, at de elever der starter august, er i VFU i uge 41 og de elever der starter i januar, er i VFU i uge 12)</p> <p>Virksomheds Forlagt Undervisning (VFU) er ulønnet praktik som en del af elevens grundforløb, med det formål at medvirke til afklaring af elevens evner og interesse i det videre valg af uddannelse og læreplads.</p> <p>Som udgangspunkt laver eleverne selv en aftale med virksomheden. Har eleven ikke mulighed for denne kommunikation, hjælper skolen med at finde et relevant sted.</p> <p>Skolen laver en VFU- aftale og besøger eleven og virksomheden i løbet af de 5 dage. Ved besøget har vi en samtale om mål for VFU og hvordan eleven klarer sig i virksomheden. Det er skolens formål, at eleverne kommer omkring virksomhedens forskellige afdelinger, så de får viden om de forskellige arbejdsopgaver tilpasset deres erhvervsretning.</p>

Helhedsorientering og praksisrelatering

Nedenstående skemaer udfyldes i et samarbejde mellem de relevante undervisere og bliver en fælles holdning til, hvordan man på fagretningen generelt arbejder med helhedsorientering og praksisrelatering – overordnede principper

Helhedsorienteret og praksisrelateret

Målene i forløbet bindes sammen i temaer, hvor eleverne bringes til at tænke helheder frem for at tænke enkelte fag eller læringsmål og i højere grad ser dem i en sammenhæng, hvor de er hinandens forudsætninger.

Differentiering

Her beskrives, hvordan I på uddannelsen i praksis arbejder med differentiering. Hvordan tilgodeses elevernes forskellige behov og forudsætninger? Det handler altså om arbejds- og organisationsformer, valg af indhold, progression og evalueringsformer, der imødekommer elevernes forskelligheder.

Differentiering

På grundforløbet til ernæringsassistentuddannelsen arbejder vi kontinuerligt med forskellige arbejdsformer og **valg** af materialer som tager udgangspunkt i **elevernes** forudsætninger. Vi bygger på den enkelte elevs erfaringer, kompetencer og viden og differentierer den daglige undervisning ud fra elevernes forudsætninger. Dette gør sig gældende i såvel teoretiske som praktiske fag.

Vi anvender IT rygsæk i undervisningen. Vi varetager desuden SPS funktion, så deri fag hvor behovet opstår er 2 lærerordning. Det er vigtigt at påpege, at SPS-læreren er ekstern og ikke står for undervisningen. Dette betyder, at der ofte er 2 lærer til stede i undervisningen.

Evaluering og feedback

Her beskrives kort og konkret, hvordan og hvornår i forløbet, I arbejder med evaluering og feedback - gerne med en direkte sammenhæng til forløbets indhold, temaer og andre beskrevne læringselementer. Desuden beskrives, på hvilken måde det forventes, at eleverne skal anvende evaluering og feedback i deres videre proces.

Evaluering og feedback

I vores grundfag og uddannelsesspecifikke fag arbejder vi løbende med evaluering og feedback.

Når vi arbejder med eleverne i køkkenet, evaluerer vi ved at give eleverne feedback på deres arbejdsprocesser, hygiejne og faglige kunne i køkkenet. Eleverne modtager her løbende feedback med henblik på at kunne rette til undervejs. Andre gange får eleverne en bunden opgave, hvor de først efter at have afleveret et produkt får evaluering og feedback, dette for at få en ide om eleverne er på rette niveau i forhold til det de i målpindene skal være på.

Eleven skal bruge feedback på fremtidige progression og udvidelse af kompetencer.

Bedømmelse (afsluttende)

Bedømmelsesgrundlag: De produkter, processer eller præstationer, der gøres til genstand for bedømmelsen

Bedømmelseskriterier: Det, eleven konkret bliver bedømt på? Her beskrives, hvad der lægges vægt på ved vurderingen af elevens præstation. Altså – hvad har betydning for bedømmelsen?

Se i øvrigt vejledningen:

<https://intra.eucnordvest.dk/afdelinger/Administration/Erhvervsuddannelserne/EUD%20dokumenter/Vejledning%20til%20udfyldelse%20af%20LUPP%20-%20kort%20version.docx>

Grundfag

Bedømmelse/afsluttende	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse				
Dansk C			7-trinsskalaen				
Fysik C			7-trinsskalaen				
Kemi C			7-trinsskalaen Støttefag på GF2 tilbydes støttefag, der har til formål at støtte elevens boglige og/eller praktiske læring. Det er undervisning for elever, der har svært ved at nå målene for et eller flere fag i grundforløbet. <table border="1"><tr><td>Stø</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	Stø			
Stø							

Bonusfag

Bedømmelse/afsluttende	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse

Det uddannelsesspecifikke fag (USF) - grundforløbsprøven

Bedømmelse/afsluttende	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse
Praktisk prøve	<p>§ 30. Grundlaget for bedømmelsen er eksaminandens individuelle præstation, herunder individuelle dele af et gruppefremstillet produkt, medmindre andet er bestemt af Undervisningsministeriet</p> <p><i>Stk. 2.</i> Bedømmelsen sker efter reglerne i bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse.</p>	Målpindene for den valgte uddannelsesretning.	Bestået/ikke bestået

Bedømmelse foretages i henhold til eksamensbekendtgørelsen for erhvervsuddannelserne: [Erhvervsrettet eksamensbekendtgørelse \(retsinformation.dk\)](#).

Ydermere henvises til skolens eksamenshåndbog:

<https://intra.eucnordvest.dk/afdelinger/Administration/Erhvervsuddannelserne/EUD%20dokumenter/Eksamensh%C3%A5ndbog%202017%20-%20Tekniske%20EUD.docx>