

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

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.

Overordnet pædagogisk/didaktisk ramme for erhvervsuddannelserne på EUC Nordvest

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:

2. Vi vil styrke karakterdannelse og digital dannelse på EUD
3. 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 \(eucnordvest.dk\)](https://www.eucnordvest.dk/paedagogiskramme-eud.pdf)

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.

Gastronom

Her ses en oversigt over alle de emner, du som underviser skal have med i beskrivelsen af din undervisning i de forskellige fag og temaer/emner. Under oversigten over minimumskrav finder du en kort og præcis forklaring til alle emnerne. Herefter kommer de skemaer, du skal udfylde. Her kan du skrive al den tekst du har brug for, ligesom du kan kopiere skemaerne, hvis du har brug for flere.

LUP – GF2 EUD – oversigt over indhold (skal ikke udfyldes)

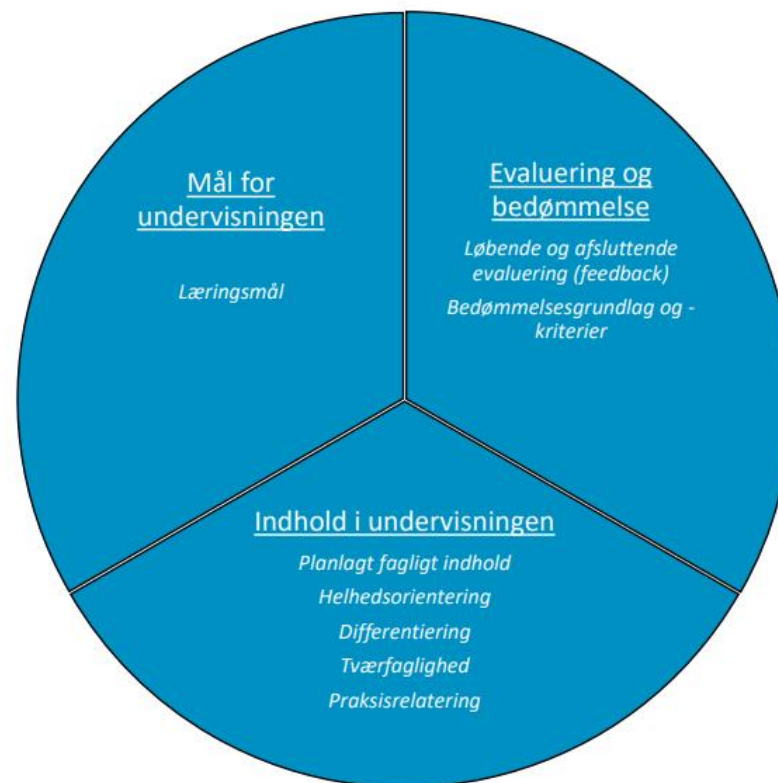
Fag	Læringsmål hele faget	Indhold fag	Tværfaglighed og helhedsorientering	Praksisrelatering	Differentiering	Evaluering og feedback	Bedømmelse (afsluttende)
Grundfag							
Valgfag							
Bonusfag							
USF							
VFU							
Støttefag							

Vejledning

Inden selve udfyldelsen af luppen finder du i nedenstående en kort og præcis forklaring til emnerne i LUPPEN. Har du brug for en mere uddybende forklaring på, hvad det konkret er, du som underviser skal forholde dig til i udfyldelsen af nedenstående skemaer, finder du den fulde vejledning her:

[LUP \(emu.dk\)](https://www.emu.dk)

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 fagretning, der er relevant for dem. Bemærk, at flere kan arbejde i samme skabelon samtidig!

Forklaring til emnerne i LUPPEN

Emne	Uddybende forklaring
Læringsmål og indhold i undervisningen	Læringsmål: Hent evt. læringsmålene fra bekendtgørelsen. Her beskrives, hvad eleven skal opnå i forløbet. Indhold i undervisningen: Beskrives med baggrund i skolens FPDG, det faglige indhold og pædagogiske metoder. Altså "hvad" og "hvordan"! Det er dermed en beskrivelse af den konkrete undervisning, der skal sikre opnåelse af målene. Herunder det planlagte faglige indhold, overordnet beskrivelse af centrale teoretiske og praktiske opgaver, cases eller projekter eleverne skal arbejde med.
Tværfaglighed og helhedsorientering	Tværfaglighed: Forstås som undervisning, hvor eleverne opnår kompetencemål og indhold på tværs af fag (fag gennemføres samtidig). Ved tværfaglig undervisning inddrages faglige elementer fra forskellige fag eller uddannelser, og kan dermed have sammenhæng med helhedsorienteret undervisning. Beskriv, hvilke fagelementer der inddrages i de planlagte aktiviteter, og på hvilken måde det ene fag understøtter det andet ved denne inddragelse Helhedsorientering: En undervisningsform, hvor flere mål og/eller dele tænkes sammen og integreres i helheder, der ud fra en erhvervsfaglig forståelse virker meningsfulde for eleven eller lærlingen. Disse helheder kan for eksempel bestå af temaer eller projekter, hvor der indgår undervisningsmål fra flere fag
Praksisrelatering	Handler om at skabe forbindelse mellem undervisningens indhold på erhvervsskolen og praksis inden for det pågældende erhverv. Det kan også handle om at skabe sammenhæng mellem den teoretiske og den praktiske undervisning. I LUP beskrives hvilke dele af forløbet, der har en nær praksisrelation og hvordan.
Differentiering	Det betyder, at underviseren i sit didaktiske arbejde med at nedbryde mål til undervisnings- og læringsmål, tilgodeser elever eller lærlinges forskellige behov og forudsætninger. Med udgangspunkt i mål og læringsmål tilrettelægger underviseren arbejds- og organisationsformer, indhold, progression og evalueringsformer, der imødekommer elever og lærlinges forskelligheder. Beskriv de overordnede metoder for differentiering, der anvendes i forløbet.

	Der kan her fx beskrives hvilke typer af aktiviteter, der planlægges målrettet til forskellige elevtyper, og på hvilken måde læringsaktiviteter gennemføres. Der kan fx differentieres på: • Opgaver • Indhold • Læringsmetode • Feedback
Evaluering og feedback	Beskriv, hvordan og hvornår i forløbet, du arbejder med evaluering og feedback. Beskrivelsen skal hænge sammen med forløbets indhold, temaer og andre beskrevne læringselementer. Evaluering: En vurdering af, hvad der er godt og mindre godt ift. opfyldelse af fx. et opgavekriterie. Vurderingen kan gennemføres som hhv. formativ (løbende fremadrettet) og summativ (opsamlende). Feedback: En planlagt proces, hvor der både kigges tilbage og fremad med afsæt i en vurdering af fx en praksis, en proces eller et produkt. Underviser og elev reflekterer sammen over elevens viden, kunnen og færdigheder med det formål at fremme læringen.
Bedømmelse (afsluttende)	Bedømmelse er en summativ evaluering, der foregår i forhold til fagets indhold. Ved den afsluttende bedømmelse i et fag eller forløb bliver eleven eller lærlingens grad af målopfyldelse vurderet med afsæt i bedømmelseskriterier, og ud fra eksaminations- og bedømmelsesgrundlaget. Bedømmelsesgrundlaget: Det eller de produkter, processer og præstationer, eleven eller lærlingen har arbejdet med, som derefter bedømmes af underviseren og en eventuel censor. Beskriv, hvilke elementer der udgør bedømmelsesgrundlaget, og hvilken vægt disse elementer hver især skal tillægges. Eksaminationsgrundlaget: Har til formål at give eleven eller lærlingen mulighed for at demonstrere de kompetencer, der skal bedømmes ved prøven. Eksaminationsgrundlaget er det materiale eller stof der eksamineres ud fra, og som dermed skaber mulighed for dialog, spørgsmål, faglige aktiviteter o.a.

	Bedømmelseskriterier: En beskrivelse af konkrete elementer/kriterier, som eleverne eller lærlingene bliver bedømt på. Bedømmelseskriterierne beskriver det, der har betydning for bedømmelsen, og viser tegn på elevens faglighed. Fx ordvalg, handlinger og kropssprog. Bedømmelseskriterierne skal således beskrive, hvad der lægges vægt på ved vurderingen af elevens eller lærlingens præstation i forhold til en bestemt opgaveløsning. Beskriv bedømmelseskriterierne med udgangspunkt i bedømmelses- og eksaminationsgrundlaget, så det tydeligt fremgår, hvilke overordnede elementer, der har betydning for bedømmelsen og viser elevens eller lærlingens faglighed. Bedømmelseskriterierne skal desuden beskrive væsentlige eller uvæsentlige mangler i bedømmelsen af elevens arbejde og bør som minimum være graderet efter præstationsniveau.
Særligt vedr. prøver og eksamen	Der er krav til beskrivelse af prøver og eksamener på erhvervsuddannelserne i LUPPEN. Disse findes i bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser § 3 stk. 1 Erhvervsrettet eksamensbekendtgørelse, og betyder at der i LUP for forløbets enkelte prøver yderligere skal beskrives: • Eventuelle begrænsninger i tilladte hjælpemidler • Det anvendte sprog ved prøven, hvis det er et andet sprog end undervisningssproget • Prøveformer og om det er muligt for eksaminanden at vælge mellem forskellige prøveformer • Krav og mål, der er væsentlige for prøven, herunder lokalt fastsatte krav og mål.

Grundfag

Undervisningen i grundfag tilrettelægges ud fra skolens fælles pædagogiske og didaktiske grundlag og i sammenhæng med den pågældende uddannelses erhvervsfaglige undervisning. Målpindene findes i grundfagsbekendtgørelsen:

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

Mangler I skabeloner til alle grundfag, kopierer du blot nedenstående skabelon og udfylder.

Læringsmål og indhold grundfag

Grundfag	Målpinde	Indhold
NATURFAG NIVEAU E	Faglige mål: 1. Eleven eller lærlingen forstår naturfaglige begreber og modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold, 2. har kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde, 3. Kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter, 4. kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier, 5. kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for	Uge 35 Vi starter op med at komme ind på grundstofferne opbygning, hvor vi forsøger at synlig gøre at det består af positive og negative ladninger ved hjælp af forsøg med vand og dets polære egenskaber. Uge 36 Vi arbejder videre med grundstofferne opbygning, og skal finde systemet i det periodiske systems opbygning. Vi kigger på, hvordan grundstofferne går sammen og bliver til kemiske forbindelser. Vi kigger specielt på ioner og ionforbindelser. Vi starter op på forsøget om osmose. Uge 37 Vi arbejder med forsøget om osmose, hvor vi samler data ind, som bruges i den første dokumentation. Vi snakker, om betydningen af nøjagtighed, når man laver forsøg samt introducere eleverne for den naturvidenskabelige metode. Uge 38

	dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund, 6. kan anvende relevante digitale informationskilder og værktøjer, 7. kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner Kernestof: 1. Fysik-, kemi- og matematikfaglige beregninger 2. Eksperimentelt arbejde 3. Energi og energiomsætning 4. Stoffers opbygning og egenskaber 5. Kemikalier og sikkerhed	Vi starter på emnet pH, Hvor vi snakker om, hvor man støder på pH i køkkenet, kroppen, stalden og marken. Vi gennemgår det forskellige måder at dokumentere pH på og hvilken betydning det har for nøjagtigheden. Efterfølgende skal eleverne ud at finde forskellige pH værdier i deres læringsmiljøer samt lave fortyndingsøvelser, hvor vi snakker om, at det er vigtigt at følge doseringsanvisningen, og hvorfor. (Første dokumentation OSMOSE skal afleveres om fredagen) Uge 39 Du skal nu lære om energi former. Som intro til emnet snakker vi om energiomsætning og energi former, energi er et stort emne. Efterfølgende tager vi udgangspunkt i kemisk energi i form af de 3 næringsstoffer. Vi starter med Kulhydrat. Fokus på fotosyntese og respiration, samt hvordan kulhydraters opbygning. Vi starter op med fermenteret kål (surkål), hvor vi vil benytte vores viden om kulhydrater og pH. I skal samle op på forsøget i biologitimerne i uge 43 Uge 40 Vi fortsætter med Kulhydrat og ser på kulhydraters betydning for fordøjelsen ved både dyr og mennesker. Der laves et forsøg, der viser kulhydraters påvirkning af fordøjelsen. Uge 43
--	---	--

		Vi springer kortvarigt til 2 andre energiformer nemlig potentiel og kinetisk energi. Vi arbejder med emner som ergonomi, vægtstangsprincippet og omdrejningspunkt. I laver forsøg omkring vægtstangsprincippet, og ser det i forhold til jeres arbejdsliv. Uge 44 Vi arbejder videre med kemisk energi, hvor emnet er fedt. Vi ser på fedts opbygning og inddeling og hvilken betydning fedtkilder har for kvaliteten i maden og påvirker sundheden. Uge 45 Vi samler op på fedt, hvorefter der arbejdes videre med dokumentation 2 “vægtstangsprincip” Uge 46 Vi arbejder med det sidste næringsstof Protein. Forsøg med hvordan protein påvirkes af varmepåvirkning, her snakker vi fx i forbindelse med opvarmning og koagulering af kød/proteinstoffer. Uge 47 Der arbejdes videre med protein, her med fokus på enzymer og deres funktioner. Samt hvor møder enzymer inden for deres erhvervsretning. Der laves et kort forsøg med at lave ”friskost”, hvor sødmælk koagulerer vha. osteløbe.
--	--	--

		Forsøgenes resultater samles i en dokumentation, som kan vælges som en eksamensopgave. Uge 48 Vi samler op på de gennemgåede emner, kigger på og forbedrer de afleverede dokumentationer Uge 50 Vi øver eksamens situationer, der kan repeteres på fysik kemi tjeK.
Tværfaglighed og helhedsorientering		
I naturfag arbejdes der på tværs og samles tråde med både biologi, køkkentekniske egenskaber i praksis, sundhed og relation til landbruget/miljø. Vi forsøger at komme med de gode forklaringer på praktiske spørgsmål med udgangspunkt i teorien.		
Praksisrelatering		
Både emner og forsøg er valgt ud fra faglig relevans. Osmose: Hvorfor bliver grønsager slatne. Gourmetsaltning af kød, saltningsmetoder. PH: her snakker vi syltning, sodavand, hvorfor ting kan skille i køkkenet, rengøringsrutiner i køkkenet. Kulhydrat: her snakker vi surkål (sukker), fotosyntese og respiration, fordøjelse og kulhydraternes betydning på fordøjelsen. Højt og lavt blodsukker. Vægtstangsprincippet: Vi snakker vægtfordeling ved løft i køkkenet og computeren – emnet er sat i relation til ergonomi.		

Fedt: fedt typernes betydning for madens kvalitet, køkkentekniske egenskaber samt påvirkning af sundheden.

Protein: hvilken betydning varme påvirkning har på proteinets opbygning og egenskaber, med relation til koagulering. Dertil fokus på sundhed og anbefalinger.

Differentiering

Vi benytter it-platformen Fysik kemitjek, der kan støtte eleverne på forskellig vis ved at eleverne kan øve sig mere end andre, hvis der er behov.

Opgaverne er stilladseret, så alle kan finde støtte i opgaven, hvis der er behov for det.

I undervisningen kan eleven vælge mellem forskellige opgaver at løse. Ved at øge elevens selvbestemmelse kan eleven arbejde med de opgaver, der giver mest mening for vedkommende og relatere det til ens erhverv.

Evaluering og feedback

Fysikkemitjek evaluerer umiddelbart efter gennemførte træningsopgaver og kan ses af eleven selv.

- Testopgaverne i Fysikkemitjek kan eleverne se resultatet af efter testen, men eleven kan ikke gå tilbage i opgaven og se den.

Fysikkemitjek bruges også på klasseniveau til at sikre, at det gennemgåede stof er forstået på klasseniveau (summativ).

CL-strukturen ”quiz og byt” anvendes indenfor næringsstofferne for at øge elevernes paratviden samt opnå et naturfagligt sprog. Dette giver læreren feedback undervejs om stoffet er forstået, samt guider eleven til læring og målopnåelse.

Dokumentationsopgaverne rettes og kommenteres med feedback.

Der vil være klassedialog, og gruppeopgaver der evalueres løbende i klassen

Bedømmelse (afsluttende)

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Fysikkemitjek Dokumentations opgaver Deltagelse i klasseundervisning Du bedømmes på: Eksperimenter og beregninger. Anvendelse af fagsprog. Fremlæggelse af naturfaglige emner eller dele af arbejdet med dokumentationen. Vejledning og feedback på dokumentation. Eksaminationsgrundlaget: Eksaminationsgrundlaget er den udtrukne dokumentation, men begge dokumentationer kan, afhængigt af dokumentationernes indhold og eksaminationens forløb, indgå som eksaminationsgrundlag. Eleven eller lærlingen starter eksaminationen med et kort oplæg som indledning til dialog med eksaminator. Der skal eksamineres således, at eleven eller lærlingen prøves bredt i	Bedømmelsesgrundlag: Med udgangspunkt i eksaminationsgrundlaget bedømmes eleven eller lærlingen i forhold til fagets mål, og karakteren for prøven gives på baggrund af en helhedsvurdering af elevens eller lærlingens mundtlige og praktiske præstation. Bedømmelseskriterier: 1. Eleven eller lærlingen viser forståelse af enkle naturfaglige begreber og beregninger 2. Eleven eller lærlingen fremlægger sin dokumentation, herunder sammenhængen med erhvervsfaglighed 3. Elevens eller lærlingens evne til at forklare eksperimenters formål, udførelse og resultater 4. Eleven eller lærlingen anvender modeller til forklaring af naturfaglige fænomener	Karakter gives efter 7-trinsskalaen

faget. Ved prøven inddrages relevant naturfagligt udstyr.		
Særligt vedr. prøver og eksamener		
Trækkes faget til grundfagseksamen afholdes der mundtlig prøve ud fra prøveform 1 og eleven eller lærlingen udarbejde to afsluttende dokumentationer for naturfaglige emner. Begge dokumentationer skal indeholde beskrivelse af et udført eksperiment. Dokumentationerne danner grundlag for den mundtlige prøve og kan udarbejdes af højst to elever eller lærlinge i fællesskab. Dokumentationerne skal godkendes af læreren, for at eleven eller lærlingen kan deltage i den afsluttende prøve. Eksamensform: Der afholdes en mundtlig prøve. Eksaminationen af den enkelte elev eller lærling varer ca. 30 minutter, inklusive votering. Prøven afholdes på grundlag af elevens eller lærlingens afsluttende dokumentationer. Der trækkes lod mellem de to dokumentationer. Der trækkes lod mellem de to dokumentationer umiddelbart forud for prøvens start. Beskriv f.eks.: · Eventuelle begrænsninger i tilladte hjælpemidler - på eksamensdagen må eleven gerne anvende computer til fremlæggelsen af sin dokumentation, men ikke internettet under selve eksaminationen. · Det anvendte sprog ved prøven, er dansk		

· Prøveformer, det er muligt for eksaminanden at vælge mellem forskellige dokumentationsformer.

Det undersøgende og eksperimentelle arbejde dokumenteres såvel mundtligt som skriftligt, eller via medier som små film, foto eller lignende.

Grundfag	Målpinde	Indhold
Dansk	Kommunikation: Niveau E 1. Eleven eller lærlingen kan kommunikere reflekteret i almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation 2. Eleven eller lærlingen kan kommunikere hensigtsmæssig i samarbejde og samvær med andre 3. Eleven eller lærlingen kan vælge og anvende it og multimodale medier hensigtsmæssigt til kommunikation, informationssøgning og formidling 4. Eleven eller lærlingen kan skelne mellem og reflektere over virksomheders interne og eksterne kommunikation 5. Eleven eller lærlingen kan demonstrere viden og bevidsthed om sproglige normer i diverse kontekster, herunder det konkrete erhverv og elevens eller lærlingens konkrete uddannelsesvalg Læsning: Niveau E 1. Eleven eller lærlingen kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervsmæssige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst 2. Eleven eller lærlingen kan gennemføre målrettet og kritisk informationssøgning med relevans for erhverv, uddannelse og dagligdag 3. Eleven eller lærlingen kan ud fra læseformål og	I undervisningen arbejdes der med - kommunikationsanalyse - multimodal kommunikation og repræsentationsformer - anvendelse af læse- og kommunikationsstrategier i forhold til læste, set og hørte tekster - sprogagttagelse, herunder grammatik, sprogbrug og sproglige normer - grundlæggende danskfaglige metoder og modeller til iagttagelse, analyse, fortolkning og vurdering Eleven præsenteres for dansksprogede tekster, heriblandt fiktion, faktion og nonfiktion, hvor tekster fra nyere tid prioriteres. Disse tekster kommer fra forskellige medier samt erhvervskommunikative og massekommunikative teksttyper. Erhvervskommunikative tekster kan omfatte virksomheders eksterne og interne kommunikation Tekstanalyser perspektiverer en erhvervsmæssig og samfundsmæssig sammenhæng. Temaerne drøftes i klassen eller i grupper, hvor eleven skal komme med kommentarer og løsningsforslag. Eleven producerer forskellige produkter, som har relevans i forhold til elevens eller lærlingens uddannelsesretning og fremtidige jobsituation i erhvervslivet, til elevens eller

	kendskab til teksttyper forberede, gennemføre og redegøre for læsning med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen Fortolkning: Niveau E 1. Eleven eller lærlingen kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster 2. Eleven eller lærlingen kan iagttage og analysere diverse tekster med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen Fremstilling: Niveau E 1. Eleven eller lærlingen kan anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt og varieret i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation 2. Eleven eller lærlingen kan planlægge, forberede og fremstille forholdsvis korrekte skriftlige og mundtlige tekster ved brug af teksttyper med direkte relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen 3. Eleven eller lærlingen kan gå i dialog om egne og andres skriftlige produkter fra erhverv og uddannelse, herunder om skriveformål, målgruppe, genre og sprog 4. Eleven eller lærlingen kan vælge og anvende hensigtsmæssige repræsentationsformer med direkte relevans for det konkrete erhverv og den konkrete uddannelse	lærlingens videre uddannelse og i forhold til elevens eller lærlingens personlige udvikling. Der bruges multimodale medier til produkterne og der kommer fokus på intern og ekstern kommunikation og den mest hensigtsmæssige kommunikationsform. Eleven anvender forskellige kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren og den givne opgave, herunder tale, sociale medier, SMS, e-mails og andre skriftlige dokumenter Eleven arbejder med kildekritik og AI og skal her finde oplysninger, som de kan bruge i deres produkter.
Tværfaglighed og helhedsorientering		
I dansk arbejdes der med temaet, som er relevante for faget.		
Praksisrelatering		
Tekster og emner handler om problematikker og nyheder i faget.		

Differentiering		
Der differentieres på afleveringsmetoder og teksters niveauer.		
Evaluering og feedback		
Eleverne evalueres på faglig udvikling, mundtlige fremlæggelser og opgaver. Eleverne får løbende feedback og feedforward på deres opgaver for at fremme deres progression.		
Bedømmelse (afsluttende) Eleven eller lærlingen bedømmes i forhold til fagets mål, og karakteren gives på baggrund af elevens eller lærlingens dokumentation og øvrige præstationer og munder ud i en samlet vurdering af elevens eller lærlingens kompetencer i faget. Dette munder ud i en standpunktskarakter.		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsesgrundlaget er elevens eller lærlingens besvarelse af det stillede spørgsmål samt elevens eller lærlingens præsentation af sin præsentations port folio og den efterfølgende dialog med eksaminator.	Niveau E: 1. Eleven eller lærlingen anvender viden om kommunikationsmetoder og fortolkning både alment og erhvervsfagligt 2. Eleven eller lærlingen demonstrerer en klar og enkel struktur i sin fremlæggelse 3. Eleven eller lærlingen kommunikerer og formulerer sig i et grammatisk korrekt sprog, og i et sprog som passer til situationen 4. Eleven eller lærlingen refererer indhold i læst tekst korrekt 5. Eleven eller lærlingen viser kendskab til og forståelse af fiktionstekster, praksisnære sagtekster og multimodale tekster	Eleven bedømmes ud fra 7-trins skalaen
Særligt vedr. prøver og eksamener Se eksamenshåndbog: Eksamenshåndbog – bedømmelsesplan og eksamensregler		
Beskriv f.eks.: • Eleven eksamineres på dansk • Der eksamineres efter prøveform b - lodtrækning af spørgsmål • Lokalt fastsatte krav og mål:		

Lokale uddannelsesmål i dansk

Niveau E

Kommunikation:

- Eleven eller lærlingen kan kommunikere reflekteret i almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation
- Eleven eller lærlingen kan vælge og anvende it og multimodale medier hensigtsmæssigt til kommunikation, informationssøgning og formidling

Læsning:

- Eleven eller lærlingen kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervsmæssige sammenhænge
- Eleven eller lærlingen kan ud fra læseformål og kendskab til teksttyper forberede, gennemføre og redegøre for læsning med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen

Fortolkning:

- Eleven eller lærlingen kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster
- Eleven eller lærlingen kan iagttage og analysere diverse tekster med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen

Fremstilling:

- Eleven eller lærlingen kan anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt og varieret i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation
- Eleven eller lærlingen kan planlægge, forberede og fremstille forholdsvis korrekte skriftlige og mundtlige tekster ved brug af teksttyper med direkte relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen
- Eleven eller lærlingen kan gå i dialog om egne og andres skriftlige produkter fra erhverv og uddannelse, herunder om skriveformål, målgruppe, genre og sprog

Grundfag	Målpinde	Indhold
Tværfaglighed og helhedsorientering		

Praksisrelatering		
Differentiering		
Evaluering og feedback		
Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Særligt vedr. prøver og eksamener		
Beskriv f.eks.: • Eventuelle begrænsninger i tilladte hjælpemidler • Det anvendte sprog ved prøven, hvis det er et andet sprog end undervisningssproget • Prøveformer og om det er muligt for eksaminanden at vælge mellem forskellige prøveformer • Krav og mål, der er væsentlige for prøven, herunder lokalt fastsatte krav og mål. • Prøvens eksaminationsgrundlag (hvis det adskiller sig fra det, du har beskrevet under "bedømmelse (afsluttende)")		

- Prøvens bedømmelsesgrundlag (hvis det adskiller sig fra det, du har beskrevet under ”bedømmelse (afsluttende)”)
- Prøvens bedømmelseskriterier (hvis det adskiller sig fra det, du har beskrevet under ”bedømmelse (afsluttende)”)

Grundfag som valgfag

Hvis I udbyder et grundfag som valgfag, sættes målene fra grundfagsbekendtgørelsen ind for grundfaget.

Find målpindene i grundfagsbekendtgørelsen:

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

Grundfag som valgfag	Målpinde	Indhold
Biologi	1. Du kan referere enkel biologisk viden i forbindelse med praktisk arbejde i relation til dit uddannelsesområde og din hverdag. 2. Du kan deltage i dialog ved brug af hverdagssprog og enkle fagbegreber. 3. Du kan under vejledning dokumenterer og formidle resultater af sit arbejde med biologiske emner og eksperimenter fra undervisningen. 4. Du kan under vejledning udføre simple eksperimenter og undersøgelser i laboratoriet og i felten under hensyntagen til sikkerhed, 5. Du kan registrere data fra enkle eksperimenter og undersøgelser og inddrage faglig viden i dine iagttagelser	Du vil i grundfaget "Biologi" arbejde med 3 emner som kernestof (K) på Niveau F: • Økologiske sammenhænge (K) • Mikroorganismer (K) • Fysiologi og anatomi (K) Du vil desuden i grundfaget "Biologi" arbejde med 2 emner som supplerende stof (S) på Niveau F: • Plantebiologi (S) • Fordøjelseskanalen (S) Undervisningen tilrettelægges som lærerstyret undervisning med vægt på at du som elev i høj grad bliver aktiveret på forskellig vis. Undervisningen tilrettelægges med fælles, korte og meget konkrete oplæg, så vi har et fælles udgangspunkt i forhold til hvad det er vi skal lære og hvad der er målene. Herefter følges op med forskellige former for aktiviteter, hvor du som elev er aktiv. Det kan være alene, men som oftest skal du arbejde i mindre grupper. Der vil være stor grad af variation i disse aktiviteter, så jeres forskellige læringsstile på bedste vis tilgodeses. Der vil endvidere være hyppige skift, så en aktivitet ikke bliver "for lang". Der vil også være forskellige opgaver og aktiviteter

		at vælge imellem, så fokus og motivation kan opretholdes. Selv om man bliver færdige med den bundne opgave eller aktivitet før den afsatte tid, er der altid noget fagrelevant at arbejde videre med. Det teoretiske stof præsenteres med en tydelig reference til din og dine klassekammeraters valgte uddannelsesretning. Biologi skal opleves som noget der er tæt forbundet med den praksis du kender. Den viden du gennem undervisningen erhverver skal være en grundlæggende viden, der sikre større sammenhæng og læring i de uddannelsesspecifikke fag du møder inden for din valgte uddannelsesretning. De valgte emner (3 bundne og 2 supplerende) er gennem biologiforløbet fordelt med følgende indhold: Uge 35 - Plantebiologi -Spirebetingelser (Ilt, vand og varme) -Rod -Blad -Stængel Indsamling af planter I mark og væksthush til en Herbarium. Gruppearbejde med udarbejdelse af planche med Plantens opbygning. TVÆRFAGLIGHED: Markpraktik for landbrugerne og fødevarekendskab/ernæring for Cullanary Uge 36 - Plantebiologi -Livscyklus -Blomst -Formering Indsamling af planter I mark og væksthush til en Herbarium. Gruppearbejde med udarbejdelse af en planche med plantens opbygning. TVÆRFAGLIGHED: Naturfag/Osmose
--	--	---

		Uge 37 - Plantebiologi -Ledningsvæv (sikar og vedkar) -Fotosyntese/respiration -Praktisk forsøg til illustration af ledningsstrengenes funktion (farvestof) -Gruppearbejde med dokumentation til aflevering i form af planche og herbarium. TVÆRFAGLIGHED: Naturfag/Osmose/vand/Ioner Aflevering fredag d. 12.09.2025 (Planche og herbarium) Uge 38 - Økologiske sammenhænge -Fødekæder/fødenet -Energistrømme/energitab TVÆRFAGLIGHED: Husdyrproduktion og fødevarekendskab. Andet: Diskussion ifht. miljøudfordringer og klimaforandringer. Husdyrproduktion/Veganer – politiske dagsorden... Uge 39 - Økologiske sammenhænge -Økosystemer og begreber -Habitat -Biotop -Niche -Miljøfaktorer (Abiotiske/Biotiske) TVÆRFAGLIGHED: Naturfag/Fotosyntese/respiration Beskrivelse af selvvalgt biotop – skriftlig/mundtlig (mulighed for film) Aflevering fredag d. 26.09.2025 Uge 40 - Mikrobiologi -Grundlæggende om mikroorganismer
--	--	--

		Hvad er mikroorganismer? Gode og dårlige mikroorganismer – eksempler med udgangspunkt i din egen erhvervsretning. Hvor støder vi på dem og hvordan sikre vi at de ikke gør skade på os selv eller andre. -Opstart af forsøg med bakterievækst - hvad lever bakterier af? Hvor findes der mikroorganismer? (detektiv i køkken og stald/mark) TVÆRFAGLIGHED: Naturfag/Ensilage/Surkål Uge 43 - Mikrobiologi -Livsbetingelser for mikroorganismer og hvordan vi kan påvirke deres vækst. TVÆRFAGLIGHED: Naturfag/ensilage/Surkål Aflevering fredag d. 24.10.2025 Inkl. Ensilage/surkål Uge 44 - Fysiologi/Anatomi -Cellens opbygning og funktion med referencer til en kemisk fabrik -Celletyper og celledelinger Korte oplæg med hovedvægt på illustrationer og tegninger frem for tekst. Herefter repeteres stoffet med korte film Fysisk model af dyre- og plantecellen til at undersøge og forøge læring Vendekort med fokus på teori om cellen og celledelinger – mindre grupper Uge 45 - Fysiologi/Anatomi -Fordøjelsen gennemgås med udgangspunkt i mennesket med fokus på opbygning og funktion af fordøjelsesorganerne og -system. Hvis muligt vil vi lave praktiske opgaver med obduktion af friske døde grise
--	--	---

		Fordøjelsen ved mennesker ligner fordøjelse ved grise, hvorved der vil være tværfaglighed (husdyrproduktion og fodring) for dig der har valgt erhvervsretning landbrug. Ekstra materiale til differentiering: Der vil for de der ønsker at gå dybere ned i stoffet, være adgang til følgende: En Prezi med grundlæggende gennemgang af fordøjelseskanalens opbygning og funktion hos grise Gennemgang af fordøjelseskanalens opbygning og funktion ved flermavede husdyr inden for landbrugserhvervet. TVÆRFAGLIGHED: Naturfag/Kulhydrat/Fedt Uge 46 - Fysiologi/Anatomi -Kroppens opbygning med fokus på de forskellige organsystemer Der er også her mulighed for at arbejde videre med din dokumentationsopgave med udgangspunkt i et husdyr, hvis landbrug er din valgte erhvervsretning. TVÆRFAGLIGHED: Naturfag/Kulhydrat/Fedt/Protein Aflevering (fredag d. 14.11.2025) Uge 47 - Økologiske sammenhænge -Kredsløb med fokus på Vand og Kulstof TVÆRFAGLIGHED: Naturfag/planter Uge 48 - Økologiske sammenhænge -Kredsløb med fokus på Kvælstof TVÆRFAGLIGHED: Naturfag/planter Aflevering fredag d. 28.11.2025 Uge 50 Opsamling og forberedelse til eksamen, hvis biologi udtrækkes som eksamensfag, Ekstra: oplæg om blodet og test af din egen blodtype. TVÆRFAGLIGHED: Hygiejnekursus hvis Landbrug er din valgte fagretning.
--	--	--

Tværfaglighed og helhedsorientering		
Undervisningen tilrettelægges i sammenhæng med den pågældende uddannelses grundfagsfaglige (naturfag) og erhvervsfaglige undervisning i videst muligt omfang. Der er lavet fælles planlægning for at du skal opleve sammenhænge i emner og rækkefølge for hvornår der arbejdes med stoffet.		
Praksisrelatering		
Undervisningen tilrettelægges som en vekselvirkning mellem praksisnær teori og mindre praktiske opgaver. Alle emner i biologi sættes i relation til den aktuelle erhvervsretning. På F niveau skal dine færdigheder i laboratoriet primært være undersøgelser og simple eksperimenter med tæt lærervejledning. Der vil være en tydelig ramme for, hvad du skal registrere og du får hjælp til at reflektere over dine resultater. Fokus er på din evne til at observere og formidle det, du har set.		
Differentiering		
Undervisningen tager udgangspunkt i praktiske eksempler, der viser biologiens anvendelse i din valgte fagretning og fremtidige erhverv. Samtidig giver det dig mulighed for at vedligeholde og udbygge dine biologiske kompetencer. Arbejdsformen - der organiseres med stor variation - og dokumentationsopgaverne, giver mulighed for individuel differentiering i både dybde og brede.		
Evaluerings og feedback		
Du skal udarbejde mindst tre dokumentationer og de skal bygge på undersøgelser eller forsøg. Dokumentationerne skal indeholde praktiske biologiske problemstillinger fra din valgte erhvervsområde. Dokumentationerne kan udarbejdes af dig alene eller sammen med andre i mindre grupper. Alle har ansvar for hele dokumentationen. Dokumentationen skal godkendes af læreren, for at faget kan vurderes som gennemført, og for at du kan indstilles til den afsluttende prøve. Når du har afsluttet undervisningen, afgives en standpunktskarakter. Afleveringsopgaver: Dokumentationsopgave/produkt inden for hver af de 5 valgte emner.		
Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Der henvises til Eksamenshåndbog – bedømmelsesplan og eksamensregler Tekniske erhvervsuddannelser EUC Nordvest	Du kan sætte sin biologiske viden i relation til uddannelsesområdet og erhvervets praksis	Karakter efter 7-trins skala

	Du kan refererer til biologisk viden i hverdagssprog og enkle fagbegreber Du kan præsenterer din dokumentation Du kan inddrage bilagene i eksaminationen af trækspørgsmålet	
Særligt vedr. prøver og eksamener		
Der henvises til Eksamenshåndbog – bedømmelsesplan og eksamensregler Tekniske erhvervsuddannelser EUC Nordvest		

Bonusfag som valgfag – Her er tale om fag, der giver mulighed for fordybelse i særlige faglige elementer og problemstillinger. Kan f.eks. bruges til elever, der har merit i et grundfag. I så fald kan bonusfaget have fokus på det fagfaglige og dermed være et alternativ til en afkortning af elevens forløb.

Mangler du skabeloner til alle bonusfag, kopierer du blot nedenstående skabelon og udfylder.

Bonusfag	Målpinde	Indhold
DANSK	De flest målpinde for GF2 gastronom er spil i dette fag	Du følger undervisningen, men i dette fag, har du mulighed for at fordybe dig i relevante elementer og problemstillinger i fagfaglige kontekster.

		Du kan med din valgte fagretning som gastronom gå i dybden med fx. Grundsmage og kreative anretninger. Du kan arbejde projektorienteret med cases. Arbejde med forsøg relateret til naturfag og eller biologi. Faget Bonus dansk dækker også over arbejde med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors, Thy, Uddannelsesmesser, pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner.
Tværfaglighed og helhedsorientering		
Samarbejdet mellem de forskellige foreninger og virksomheder i nærområdet styrker din forståelse af teori og praksis. Det giver dig mulighed for at arbejde helhedsorienterede.		
Praksisrelatering		
Du kommer til at arbejde praksisrelateret og i tæt samarbejde med forskellige aktører i nærområdet. Det giver dig en god forståelse for virksomhederne og måden i kan hjælpe hinanden på. Du lærer om samarbejde, struktur. Desuden vil du være med i planlægningen og gennemførelsen af forskellige events.		
Differentiering		
I bonus dansk kan du arbejde differentierende ud fra dine interesseområder og på det ønskede niveau.		
Evaluerings og feedback		
Da du arbejder i mindre grupper eller selvstændigt, vil der være løbende mundtlig feedback		
Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Opfyldelse af tilstedeværelsespligten	Dine færdige resultater samt samarbejdsevner.	Bestået/ikke bestået

--	--	--

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 certifikatliggende fag indgår i det uddannelsesspecifikke fag.

Certifikatfag	Indhold	
ELEMENTÆR BRANDBEKÆMPELSE 4 lektioner	• Brandforebyggelse og brandbekæmpelse. • Du undervises i, hvordan en brand udvikler sig, hvordan brand og røg spredes sig og hvilke forholdsregler, man skal tage, hvis der opstår brand. • Vi gennemgår de daglige sikkerhedsforanstaltninger med fokus på områder, der kræver særlig opmærksomhed. Der undervises i forskelligt slukningsudstyr, og der indgår praktiske slukningsøvelser for alle deltagere.	
Differentiering		
Du vil have mulighed for at modtage SPS		
Evaluering og feedback		
Du vil modtage løbende feedback		
Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Deltagelse i undervisningen	Din indsats i faget vurderes på: din arbejdsindsats samt samarbejdsevner	Bestået/ikke bestået

Certifikatfag	Indhold
HYGIEJNE	• Du får viden om:

20 lektioner	• Personlig hygiejne • Produktions hygiejne • Egenkontrol. Kritiske kontrolpunkter og gode arbejdsgange • Mikroorganismer • Rengøring	
Differentiering		
Du vil have mulighed for at modtage SPS		
Evaluering og feedback		
Løbende feedback		
Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Deltagelse i undervisningen	Skriftlig prøve	Bestået/ikke bestået

Certifikatfag	Indhold
FØRSTEHJÆLP 16 lektioner	Førstehjælp ved hjertestop Færdselsrelateret førstehjælp Førstehjælp ved skader på bevægeapparatet, inkl. Hovedskader Førstehjælp ved kemiske påvirkninger Akut opståede sygdomme Brancherelateret førstehjælp og forebyggelse

Differentiering	
Du vil have mulighed for at modtage SPS	
Evaluerings og feedback	
Du vil modtage løbende feedback	
Bedømmelse (afsluttende)	
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier
	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Deltagelse i undervisningen	Din indsats i faget vurderes på: din arbejdsindsats samt samarbejdsevner.
	Bestået/ikke bestået

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
1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift. 2) Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer. 3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.	Målpindene i USF opfyldes i nedenstående temaer, hvor der tages stilling til, hvordan de enkelte målpinde indgår i forskellige projekter/temaer.

- 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- 5) Eleven kan foretage enkel opdækning, servering og afrydning.
- 6) Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter.
- 7) Eleven kan fremstille udvalgte kolde og varme drikke.
- 8) Eleven kan genkende grundlæggende principper for indkøb og bestilling af råvarer.
- 9) Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber.
- 10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper.
- 11) Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning.
- 12) Eleven kan genkende sammenhænge og påvirkninger mellem dansk og international madkultur.
- 13) Eleven kan arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger.
- 14) Eleven kan genkende særlige kendetegn ved arbejdsmiljøforhold og arbejdspladssikkerhed inden for hotel- og restaurantfagene.
- 15) Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver.
- 16) Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed.
- 17) Eleven kan anvende it til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistiskbehandling.
- 18) Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.

19) Eleven kan begrunde og dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater.			
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Under hele dit forløb på GF2, vil du arbejde på en helhedsorienteret måde omfatte både praktisk og teoretisk undervisning. Derfor lægges der op til projektorganiseret undervisning, hvor grundfagene tilrettelægges i sammenhæng med den praktiske del og USF. Nedenstående skema indeholder en oversigt over de temaer/projektet du kommer til at arbejde med på GF2. Du vil kunne orientere dig om faget, læringsmålene, indholdet samt evalueringsmetoden. Hvert enkelt nedenstående skema indeholder et tema/emne/projekt.			
Praksisrelatering			
Vi arbejder i de forskellige temaer så praksisrelateret som muligt.			
Differentiering			
I alle fag vil der være mulighed for differentieret undervisning. Underviseren vil kunne udlevere opgaver der udfordrer dig og udvikler dig i passende tempo.			
Evaluering og feedback			
Der benyttes forskellige evalueringsmetoder både formative og summative afhængig af hvilke temaer vi arbejder med. Du vil opleve, at du skal evaluere egen indsats med henblik på progression. Der kan gøres brug af AI, når vi bedømmer jeres skriftlige opgaver.			
Bedømmelse (afsluttende)			
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	<table> <tr> <td data-bbox="871 1321 1435 1353">Bedømmelseskriterier</td> <td data-bbox="1435 1321 2002 1390">Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)</td> </tr> </table>	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)		

Under USF vil du opleve forskellige bedømmelsesgrundlag. Deltagelse afleveringer	Individuelle kriterier afhængig af temaet	Bestået/ikke bestået
		Vejledende karakter

Tværfaglighed: Temaer/emner/Projekter: GF2 skal under hele forløbet på en helhedsorienteret måde omfatte både praktisk og teoretisk undervisning. Derfor lægges der op til projektorganiseret 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	Grundfag: Naturfag	Mål fra grundfag: 1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift. 2) Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer. 3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse. 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for	Kød. Du undervises i opskæring og fremstilling af kendt kødpålæg. Du vil modtage undervisning i form af oplæg i klassen og hands on i skærestue/ køkken. Vi gennemgår de forskellige udskæringer og deres anvendelse. Fisk. Du lærer at tilberede kendte fiskeretter. Du får Viden om arter og anvendelse. Hvilke fisk er i sæson hvor og hvornår. Vi arbejder også med hygiejne og håndtering af fersk fisk. Hvis muligt besøges fiskeauktionen Fjerkræ.

		egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad. Andre mål/generelle kompetencer:	Du lærer at håndtere og partere kylling. Du tilbereder kendte retter med fjerkræ. Vi arbejder med klima aftryk. Vi koger Fond og øver os i at bruge rester og bekæmpe madspild. Der arbejdes selvstændigt og i grupper Du vil som gastronom arbejde målrettet med fremstilling og anretning af enkelte retter.
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Vi arbejder tværfagligt og inddrager gerne skolens kantine i vores dagligdag. Du lærer at stå for bestilling af varer, tilberedning samt servering til forskellige målgrupper. På gården vil du opleve en helhedsorientering. Vi skaber et fra jord til bord koncept, hvor samarbejde og udnyttelse af råvarer er en væsentlig faktor. Du vil derfor opleve at arbejde med udskæring af kød i slagteriet, efterfulgt af en tur på gården for at hente råvarer og retur til køkkenet for at producere en frokostret. Du kommer til at arbejde praksisorienteret med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors og Thy, deltager i Uddannelsesmesser. Inviterer pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner til bespisning på skolen. Holder julemarked, hvor du sælger egne producerede produkter samt afvikler høstmarked i samarbejde med regional madkultur.			
Praksisrelatering			

Du kommer til at samarbejde med byens foreningsliv, da vi gerne deltager i arrangementer der giver mening i forhold til dit uddannelsesvalg. Vi laver mad til arrangementer og byder forskellige målgrupper indenfor, således du kommer til at opleve forbrugeren tæt på. 2 gange årligt afholder vi et større arrangement på skolen, hvor du kommer til at servere og sælge produkter, som du selv har været med til at fremstille.

Differentiering

Vi har en differentierende tilgang til vores undervisning og du vil derfor opleve opgaver på forskellige niveauer afhængig af forudsætninger. Der vil løbende være en ekstra underviser til stede i undervisning til de elever, der modtager SPS. Det er vigtigt, at du får mulighed for at udvikle dig i et tempo der passer til dig.

Evaluering og feedback

Der sker løbende evaluering. Ofte vil evalueringen være mundtligt feedback, når et produkt er afleveret til bedømmelse.

Efter hvert emne vil der være en summativ feedback, som du kan bruge fremadrettet.

Formativ evaluering sker løbende i køkkenet/Bageriet/slagteriet, hvor du under processen og det praktiske arbejde løbende vejledes.

Der kan også foregå en elev/elev feedback. Her arbejder vi med den anerkendende tilgang og fremhæver det positive.

Bedømmelse (afsluttende)

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen foretages i lærergruppen. Bedømmelsen sker gennem løbende observationer samt evalueringer af skriftlige opgaver og samarbejdsøvelser.	Deltagelse, samarbejde, motivation. Produktfremstilling/resultater, indsats samt hygiejne.	Samlet USF standpunktskarakter

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
ERNÆRINGSLÆRE	Grundfag: Naturfag USF sensorik Andet (andre mål/generelle kompetencer)	3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse. 9) Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber. 16) Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed.	Energigivende næringsstoffer Du arbejder med de nordiske næringsstofanbefalinger. Vi bruger hjemmesiden https://foedevarestyrelsen.dk/nyheder/faglige-nyheder/2023/jun/aok-ny-nnr Du arbejder både teoretisk og praktisk med bæredygtighed, bælgrugter og fremstilling af sunde retter. Kostberegning Du undervises i brugen af https://app.vitakost.dk/da/dietplans Et digttalt kostberegningsprogram, som skolen giver dig adgang til under hele dit skoleforløb. Når du fx. Har produceret en hovedret, vil du efterfølgende skulle foretage en næringsberegning. Du skal lære at vurdere energifordelingen og se om denne passer til anbefalinger. På GF2 arbejder du med makronæringsstofferne Kulhydrat, fedt og protein. Du arbejdes hovedsageligt teoretisk men har ofte afsæt i dine erfaringer fra køkkenet. Som gastronom er det væsentligt, at du får viden om forskellige allergener, således du kan vejlede dine kunder.
Tværfaglighed og helhedsorientering			

Vi arbejder tværfagligt og inddrager gerne skolens kantine i vores dagligdag. Du lærer at stå for bestilling af varer, tilberedning samt servering til forskellige målgrupper.

Du lærer at anvende it og kostprogrammet VITAKOST Inc dataindsamling. Desuden vil dit kendskab til næringsstoffer skabe en helhedsorientering, da du kan bruge denne viden til at vejlede dine kunder.

Du kommer til at arbejde praksisorienteret med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors og Thy, deltager i Uddannelsesmesser. Inviterer pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner til bespisning på skolen. Holder julemarked, hvor du sælger egne producerede produkter samt afvikler høstmarked i samarbejde med regional madkultur. Her er din viden om energigivende næringsstoffer ofte en vigtig faktor.

Praksisrelatering

Du kommer til at samarbejde med byens foreningsliv, da vi gerne deltager i arrangementer der giver mening i forhold til dit uddannelsesvalg. Vi laver mad til arrangementer og byder forskellige målgrupper indenfor, således du kommer til at opleve forbrugeren tæt på. Som gastronom vil du være ansvarlig for tallerkenanretningen samt at præsentere menu for kunderne. 2 gange årligt afholder vi et større arrangement på skolen, hvor du kommer til at servere og sælge produkter, som du selv har været med til at fremstille.

Differentiering

Vi har en differentierende tilgang til vores undervisning og du vil derfor opleve opgaver på forskellige niveauer afhængig af forudsætninger. Der vil løbende være en ekstra underviser til stede i undervisning til de elever, der modtager SPS. Det er vigtigt, at du får mulighed for at udvikle dig i et tempo der passer til dig.

Evaluering og feedback

Der sker løbende evaluering. Ofte vil evalueringen være mundtligt feedback, når et produkt er afleveret til bedømmelse.

Efter hvert emne vil der være en summativ feedback, som du kan bruge fremadrettet.

Formativ evaluering sker løbende i køkkenet/Bageriet/slagteriet, hvor du under processen og det praktiske arbejde løbende vejledes.

Der kan også foregå en elev/elev feedback. Her arbejder vi med den anerkendende tilgang og fremhæver det positive.

Bedømmelse (afsluttende)

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen foretages i lærergruppen. Bedømmelsen sker gennem løbende observationer samt evalueringer af skriftlige opgaver og samarbejdsøvelser.	Deltagelse, samarbejde, motivation. Næringsberegninger. Viden om makronæringsstoffer Produktfremstilling/resultater samt indsats	Samlet USF standpunktskarakter

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
Råvarekendsskab		3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse. 8) Eleven kan genkende grundlæggende principper for indkøb og bestilling af råvarer. 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.	Du har teori og får viden om forskellige råvarer og sæson. Du får udleveret en skabelon til en arbejdsplan. Der arbejdes med Kritiske kontrolpunkter og de gode arbejdsgange. CCP og GAG Du udarbejder selv opskrifter eller får opskrifter udleveret. Du laver individuelt og i grupper - arbejdsplaner for produktionen i køkkenet. Du lærer hvordan, du bedst udnytter tiden og hvor lang tid det tager, at producere forskellige elementer eller hele måltider. Som gastronom vil du anrette flotte tallerkner med råvarer i sæson og med fokus på grundsmagene.
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Vi arbejder tværfagligt og inddrager gerne skolens kantine i vores dagligdag. Du lærer at stå for bestilling af varer, tilberedning samt servering til forskellige målgrupper.			

Med kendskabet til forskellige råvarer, og sæson vil du være med til at producere måltider til skolens kantine, til forskellige event samt invitere gæster ind på skolen til bespisning.

Praksisrelatering

Du kommer til at samarbejde med byens foreningsliv, da vi gerne deltager i arrangementer der giver mening i forhold til dit uddannelsesvalg. Vi laver mad til arrangementer og byder forskellige målgrupper indenfor, således du kommer til at opleve forbrugeren tæt på. 2 gange årligt afholder vi et større arrangement på skolen, hvor du kommer til at servere og sælge produkter, som du selv har været med til at fremstille.

Differentiering

Vi har en differentierende tilgang til vores undervisning og du vil derfor opleve opgaver på forskellige niveauer afhængig af forudsætninger. Der vil løbende være en ekstra underviser til stede i undervisning til de elever, der modtager SPS. Det er vigtigt, at du får mulighed for at udvikle dig i et tempo der passer til dig.

Evaluering og feedback

Der sker løbende evaluering. Ofte vil evalueringen være mundtligt feedback, når et produkt er afleveret til bedømmelse.

Formativ evaluering sker løbende i køkkenet/Bageriet/slagteriet, hvor du under processen og det praktiske arbejde løbende vejledes.

Der kan også foregå en elev/elev feedback. Her arbejder vi med den anerkendende tilgang og fremhæver det positive.

I de projektorienterede opgaver, vil du modtage en kort skriftlig feedback.

Bedømmelse (afsluttende)

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen foretages i lærergruppen. Bedømmelsen sker gennem løbende observationer samt evalueringer af skriftlige opgaver og samarbejdsøvelser.	Deltagelse, samarbejde, motivation. Næringsberegninger. Viden om makronæringsstoffer Produktfremstilling/resultater samt indsats	Samlet USF standpunktskarakter

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
-------------------	-----------------	------------	---------

Sensorik/grundsmage	Ernæringslære Naturfag Biologi	1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift. 6) Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter. 10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper. 11) Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning.	De 5 grundsmage Sanserne Du skal arbejde med dine oplevelser af mad. Hvordan du bliver bedre til at smage og tilsmage mad. Du lærer at kende navnene på grundsmagene og hvilke smage, der passer godt sammen. Du skal smage på mad med bind for øjnene, hvor du vil øge sanserne, evner til at bedømme. Hvad forventer vi af smag, mundfølelse og udseende. Vi ser relevante videoer. Praktisk orienteret undervisning Gruppearbejde (I skal lave plancher) 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.
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Du kommer til at arbejde tværfagligt med grundfagene og smagenes påvirkning på hinanden. Du kommer til at arbejde praksisorienteret med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors og Thy, deltager i Uddannelsesmesser. Inviterer pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner til bespisning på skolen. Holder julemarked, hvor du sælger egne producerede produkter samt afvikler høstmarked i samarbejde med regional madkultur. Her er din viden om energigivende næringsstoffer ofte en vigtig faktor.			
Praksisrelatering			
Du kommer til at samarbejde med byens foreningsliv, da vi gerne deltager i arrangementer der giver mening i forhold til dit uddannelsesvalg. Vi laver mad til arrangementer og byder forskellige målgrupper indenfor, således du kommer til at opleve forbrugeren tæt på. 2 gange årligt afholder vi et større arrangement på skolen, hvor du kommer til at servere og sælge produkter, som du selv har været med til at fremstille.			
Differentiering			

Vi har en differentierende tilgang til vores undervisning og du vil derfor opleve opgaver på forskellige niveauer afhængig af forudsætninger. Der vil løbende være en ekstra underviser til stede i undervisning til de elever, der modtager SPS. Det er vigtigt, at du får mulighed for at udvikle dig i et tempo der passer til dig.

Evaluering og feedback

Der sker løbende evaluering. Ofte vil evalueringen være mundtlig feedback, når et produkt er afleveret til bedømmelse.

Evaluering foregår ofte på klassen, hvor du øver dig i mundtlig præsentation

I de projektorienterede opgaver, vil du modtage en kort skriftlig feedback.

Bedømmelse (afsluttende)

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen foretages i lærergruppen. Bedømmelsen sker gennem løbende observationer samt evalueringer af skriftlige opgaver og samarbejdsøvelser.	Deltagelse, samarbejde, motivation. Viden om grundsmage og smagssammensætning Produktfremstilling/resultater samt indsats	Samlet USF standpunktskarakter

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
Tilberedningsmetoder	Naturfag Hygiejne	1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.	Pandestegning. Friturestegning. Kogning. Pochering. Dampning Du lærer om og arbejder med forskellige tilberedningsmetoder og hvilke råvarer der egner sig bedst til hvilken tilberedning.

		10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper. 18) Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.	I november er der produktion af traditionelle juleretter. Der koges, ovnbages og dampes grønsager, når du producerer hovedretter osv. I tilfælde hvor du producerer mad til vores kantine og til gæster i huset, arbejder du desuden med hygiejne og nedkølingskrav Der arbejdes meget praksis, så du får prøvet en masse tilberedningsmetoder og lærer, hvad der er bedst egnet.
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Vi arbejder tværfagligt og inddrager gerne skolens kantine i vores dagligdag. Du lærer at stå for bestilling af varer, tilberedning samt servering til forskellige målgrupper. Du kommer til at arbejde praksisorienteret med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors og Thy, deltager i Uddannelsesmesser. Inviterer pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner til bespisning på skolen. Holder julemarked, hvor du sælger egne producerede produkter samt afvikler høstmarked i samarbejde med regional madkultur. Her er din viden om energigivende næringsstoffer ofte en vigtig faktor.			
Praksisrelatering			
Du kommer til at samarbejde med byens foreningsliv, da vi gerne deltager i arrangementer der giver mening i forhold til dit uddannelsesvalg. Vi laver mad til arrangementer og byder forskellige målgrupper indenfor, således du kommer til at opleve forbrugeren tæt på. 2 gange årligt afholder vi et større arrangement på skolen, hvor du kommer til at servere og sælge produkter, som du selv har været med til at fremstille.			
Differentiering			
Vi har en differentierende tilgang til vores undervisning og du vil derfor opleve opgaver på forskellige niveauer afhængig af forudsætninger. Der vil løbende være en ekstra underviser til stede i undervisning til de elever, der modtager SPS. Det er vigtigt, at du får mulighed for at udvikle dig i et tempo der passer til dig.			
Evaluerings og feedback			
Der sker løbende evaluering. Ofte vil evalueringen være mundtligt feedback, når et produkt er afleveret til bedømmelse.			

Evaluering foregår ofte på klassen, hvor du øver dig i mundtlig præsentation

I de projektorienterede opgaver, vil du modtage en kort skriftlig feedback.

Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen foretages i lærergruppen. Bedømmelsen sker gennem løbende observationer samt evalueringer af skriftlige opgaver og samarbejdsøvelser.	Deltagelse, samarbejde, motivation. Kendskab til tilberedningsmetoder Produktfremstilling/resultater samt indsats	Samlet USF standpunktskarakter

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
Bageri Grunddeje	Naturfag Ernæringslære Kalkulation IT	1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift. 15) Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver. 17) Eleven kan anvende it til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistiskbehandling.	Rørte deje 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. Opbagte deje Du lærer at bage vandbakkelse. Eleverne bager éclair og øver sig i sprøjteteknikker og ensartethed Linsedeje 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. Piskede deje Du modtager både undervisning i teori om æggets køkkentekniske egenskaber. I bageriet bages der lagkagebunde og evt. Roulader. Dette kobles op med kogning af kagecreme og hjemmelavet syltetøj.

			Rugbrødsdeje Du arbejder med de forskellige fremgangsmetoder i trin for trin. fuldkorns beregninger på i manuelle skemaer, samt online på https://deklaration.fooddata.dk/?Deklarationer:Fuldkornsberegning. 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.
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Vi arbejder tværfagligt og inddrager gerne skolens kantine i vores dagligdag. Du lærer at stå for bestilling af varer, tilberedning samt servering til forskellige målgrupper. Du kommer til at arbejde praksisorienteret med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors og Thy, deltager i Uddannelsesmesser. Inviterer pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner til bespisning på skolen. Holder julemarked, hvor du sælger egne producerede produkter samt afvikler høstmarked i samarbejde med regional madkultur. Her er din viden om energigivende næringsstoffer ofte en vigtig faktor.			
Praksisrelatering			
Du kommer til at samarbejde med byens foreningsliv, da vi gerne deltager i arrangementer der giver mening i forhold til dit uddannelsesvalg. Vi laver mad til arrangementer og byder forskellige målgrupper indenfor, således du kommer til at opleve forbrugeren tæt på. 2 gange årligt afholder vi et større arrangement på skolen, hvor du kommer til at servere og sælge produkter, som du selv har været med til at fremstille.			
Differentiering			
Vi har en differentierende tilgang til vores undervisning og du vil derfor opleve opgaver på forskellige niveauer afhængig af forudsætninger. Der vil løbende være en ekstra underviser til stede i undervisning til de elever, der modtager SPS. Det er vigtigt, at du får mulighed for at udvikle dig i et tempo der passer til dig.			
Evaluering og feedback			
Der sker løbende evaluering. Ofte vil evalueringen være mundtligt feedback, når et produkt er afleveret til bedømmelse. Evaluering foregår ofte på klassen, hvor du øver dig i mundtlig præsentation I de projektorienterede opgaver, vil du modtage en kort skriftlig feedback.			
Bedømmelse (afsluttende)			

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen foretages i lærergruppen. Bedømmelsen sker gennem løbende observationer samt evalueringer af skriftlige opgaver og samarbejdsøvelser.	Deltagelse, samarbejde, motivation. Viden om grundsmage og smagssammensætning, dejtyper Produktfremstilling/resultater samt indsats	Samlet USF standpunktskarakter

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
1) Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion.	Som elev på GF2, vil du komme 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)
10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion.	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.

16) Eleven kan under vejledning handle hensigtsmæssigt i forhold til fysisk og psykisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.			Som udgangspunkt laver du selv en aftale med virksomheden. Har du ikke mulighed for denne kommunikation, hjælper skolen med at finde et relevant sted. Skolen laver en VFU- aftale og besøger dig og virksomheden i løbet af de 5 dage. Ved besøget har vi en samtale om mål for VFU og hvordan du klarer sig i virksomheden. Det er skolens formål, at eleverne kommer omkring virksomhedens forskellige afdelinger, så du får viden om de forskellige arbejdsopgaver tilpasset deres erhvervsretning.		
Evaluering og feedback					
Bedømmelse (afsluttende)					
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag		Bedømmelseskriterier		Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)	
Arbejdsgiver laver en samlet bedømmelse		Deltagelse		Bestået/ikke bestået	

Støttefag

Støttefag, der har til formål at støtte elevens boglige og/eller praktiske læring. Det er undervisning/tiltag for elever, der har svært ved at nå målene for et eller flere fag i grundforløbet. Skriv, hvad støttefaget indeholder.

Støttefag	Indhold
SPS	Vi arbejder med socialpædagogisk støtte, da dette er afgørende for, at du føler dig som en del af det inkluderende læringsmiljø.

	Vi strukturer undervisningen, arbejder med tydelig kommunikation og social færdighedstræning for at støtte din udvikling. 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. 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. Vi arrangerer aktiviteter, som fremmer trivslen og styrker samarbejdet mellem eleverne. Virksomhedsbesøg, introuge og elevfester.
--	---

I Bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser: [Erhvervsrettet eksamensbekendtgørelse \(retsinformation.dk\)](https://www.retsinformation.dk/eli/lovtidl/2017/06/01/1316) ses alt om planlægning, prøveformer og bedømmelse.

Links til eksamenshåndbog med bedømmelsesplan og eksamensreglement

Tekniske erhvervsuddannelser:

[Eksamenshåndbog – bedømmelsesplan og eksamensregler](#)

Merkantile erhvervsuddannelser:

[Eksamenshåndbog – bedømmelsesplan og eksamensregler](#)