

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

Indsæt navn på uddannelse: Gastronom 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.

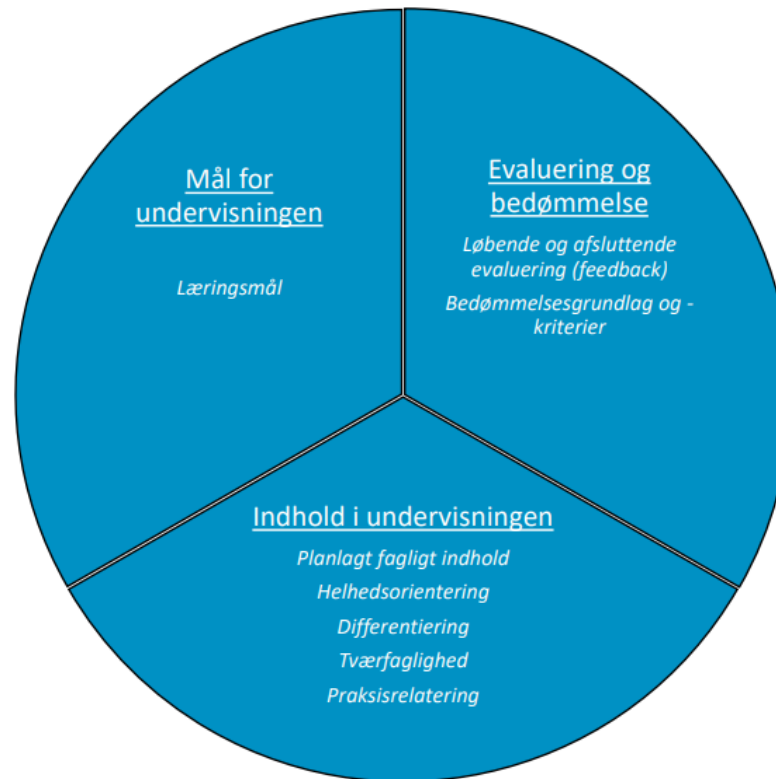
Tværfaglighed

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>

Grundfag	Målpinde	Indhold
Dansk Niveau C		
Grundfag	Målpinde	Indhold
Engelsk Niveau C		
Grundfag	Målpinde	Indhold

Samfundsfag Niveau C		
Grundfag	Målpinde	Indhold
Matematik niveau C		
Grundfag	Målpinde	Indhold
Fysik niveau C		
Grundfag	Målpinde	Indhold
Kemi Niveau 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

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.

Bonusfag	Målpinde	Indhold
----------	----------	---------

--	--	--

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 strukturerer 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</p> <p>Færdselsrelateret førstehjælp</p> <p>Førstehjælp ved skader på bevægeapparatet, inkl. Hovedskader</p> <p>Førstehjælp ved kemiske påvirkninger</p> <p>Akut opståede sygdomme</p> <p>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
Elementær Brandbekæmpelse	<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 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 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.	<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 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: 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	Involverede fag	Mål fra USF: 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. Opskæring og fremstilling af kendt kødpålæg. oplæg i klassen og hands on i skærestue/ køkken. Gennemgang af de forskellige udskæringer og deres anvendelse. Fisk. Tilberedning af kendte fiskeretter. Viden om arter og anvendelse. Hvilke fisk er i sæson hvor og hvornår. Hvis muligt besøges fiskeauktionen Fjerkræ. Partering af kylling. Tilberedning af kendte retter. Fond og brug af rester. Der arbejdes selvstændigt og i grupper

		egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.	
<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 Naturfag Biologi IT</p>	<p>Læringsmål</p> <p>3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.</p> <p>9) Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber.</p> <p>16) Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed.</p>	<p>Indhold</p> <p>Energigivende næringsstoffer Eleverne arbejder med de nordiske næringsstofanbefalinger. De bruger hjemmesiden https://foedevarestyrelsen.dk/nyheder/faglige-nyheder/2023/jun/aok-ny-nnr Der arbejdes teoretisk og praktisk med bæredygtighed.</p> <p>Kostberegning Eleverne undervises i brugen af https://app.vitakost.dk/da/dietplans 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 Biologi</p>	<p>Læringsmål</p> <p>3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.</p>	<p>Indhold</p> <p>Frugt og grønt</p> <p>Eleverne arbejder med frugt og grønt i sæson. Udsækningsteknikker og tilberedning i produktionskøkkenet.</p> <p>Eleverne får viden om vitaminer og kostfibre.</p>

		<p>8) Eleven kan genkende grundlæggende principper for indkøb og bestilling af råvarer.</p> <p>4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.</p> <p>17) Eleven kan anvende it til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistiskbehandling.</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. Der arbejdes i høj grad med den bæredygtige vision og vores mål om fra jord til bord.</p>
<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>Evaluering 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>14) Eleven kan genkende særlige kendetegn ved arbejdsmiljøforhold og arbejdspladssikkerhed inden for hotel- og restaurantfagene.</p> <p>4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.</p> <p>19) Eleven kan begrunde og dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater.</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>1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.</p> <p>6) Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter.</p> <p>10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper.</p> <p>11) Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning.</p>	<p>Indhold</p> <p>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 Gruppearbejde (Eleverne laver 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.</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>1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.</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>10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper.</p> <p>18) Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.</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 vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.</p> <p>15) Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver.</p> <p>17) Eleven kan anvende it til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistiskbehandling.</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>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 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
1) Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion.	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) 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. Som udgangspunkt laver eleverne selv en aftale med virksomheden. Har eleven ikke mulighed for denne kommunikation, hjælper skolen med at finde et relevant sted. 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.
10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevarerproduktion.	
16) Eleven kan under vejledning handle hensigtsmæssigt i forhold til fysisk og psykisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.	

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. Eleven aflægger prøve i et uddannelseselement, når eleven har fulgt undervisningen i det pågældende element eller har opnået godskrivning herfor, medmindre andet følger af bekendtgørelsen for uddannelsen eller den lokale undervisningsplan. Institutionen afgør, om eleven har opfyldt betingelsen		7-trinsskalaen

Engelsk C	§ 7. Eleven aflægger prøve i et uddannelseselement, når eleven har fulgt undervisningen i det pågældende element eller har opnået godskrivning herfor, medmindre andet følger af bekendtgørelsen for uddannelsen eller den lokale undervisningsplan. Institutionen afgør, om eleven har opfyldt betingelsen		7-trinsskalaen
Samfundsfag C	§ 7. Eleven aflægger prøve i et uddannelseselement, når eleven har fulgt undervisningen i det pågældende element eller har opnået godskrivning herfor, medmindre andet følger af bekendtgørelsen for uddannelsen eller den lokale undervisningsplan. Institutionen afgør, om eleven har opfyldt betingelsen		7-trinsskalaen
Matematik C			7-trinsskalaen
Fysik C			7-trinsskalaen
Kemi C			7-trinsskalaen

Bonusfag

Bedømmelse/afsluttende	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse
Bonus dansk	Opfyldelse af tilstedeværelsespligten.	Målpindene for den valgte uddannelsesretning.	Bestået/ikke bestået

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>Stk. 2. 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 \(retsinformation.dk\)](https://retsinformation.dk).

Ydermere henvises til skolens eksamenshåndbog:

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