

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

Indsæt navn på uddannelse: Ernæringsassistent

Nedenfor ses en oversigt over alle de elementer, du som underviser skal have med i beskrivelsen af din undervisning i de forskellige fag og temaer/emner. Under oversigten finder du skemaer for de forskellige emner, hvor der er plads til at skrive al den tekst, du har brug for.

Vejledning

En kort vejledning til udfyldelse af LUPPEN findes i et separat dokument, som du kan linke til her:

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

Af vejledningen fremgår, hvad det konkret er, du som underviser skal forholde dig til i udfyldelsen af nedenstående skemaer. I vejledningen findes også link til STUK's fulde version af vejledningen: [LUP \(emu.dk\)](#)

LUP – hovedforløb – oversigt over indhold

Læringsmål – uddannelsen og fagene/temaerne	Indhold temaer/emner/ fag/skoleperioder	Helhedsorientering og praksisrelatering	Differentiering	Evaluering/ feedback	Bedømmelse (afsluttende)
---	---	---	-----------------	----------------------	--------------------------

OBS!

DU SKAL IKKE FJERNE INDLEDNINGEN OG DEN FORKKLAREDE TEKST UNDERVEJS I LUPPEN, IDET DER ER INDSAT VEJLEDNINGER OG LINKS, DER OGSÅ SKAL KUNNE TILGÅS, NÅR LUPPEN ER UDFYLDT, OG NÅR DEN SKAL JUSTERES!

Sammenhængen mellem LUP og det fælles pædagogisk didaktiske grundlag

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:

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.

Baggrund:

Denne lokale undervisningsplan tager udgangspunkt i LBK nr. 961 af 16/8-2024, bekendtgørelse af lov om erhvervsuddannelser [Erhvervsuddannelsesloven](#)

Herved bekendtgøres lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 40 af 11. januar 2024, med de ændringer, der følger af § 3 i lov nr. 174 af 27. februar 2024, § 5 i lov nr. 640 af 11. juni 2024 og § 2 i lov nr. 688 af 11. juni 2024. De ændringer, der følger af § 1, nr. 41-44, i lov nr. 2152 af 27. november 2021, er ikke indarbejdet i denne lovbekendtgørelse, da tidspunktet for ikrafttræden af disse ændringer fastsættes af børne- og undervisningsministeren, jf. § 7, stk. 3, i lov nr. 2152 af 27. november 2021.

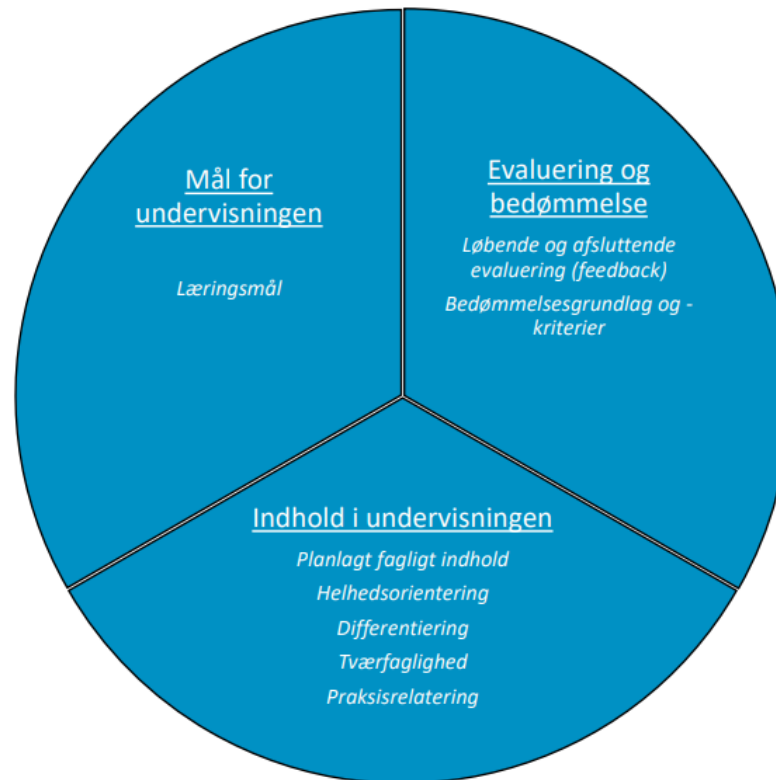
§ 1. Børne- og undervisningsministeren tilrettelægger et samordnet system af erhvervsuddannelser med henblik på den private og den offentlige sektors forskellige beskæftigelsesområder.

Stk. 2. Dette uddannelsessystem skal tilrettelægges således, at det i videst muligt omfang er egnet til at

1) motivere til uddannelse og sikre, at alle, der ønsker en erhvervsuddannelse, får reelle muligheder herfor og for at vælge inden for en større flerhed af uddannelser,

- 2) give uddannelsessøgende en uddannelse, der giver grundlag for deres fremtidige arbejdsliv, herunder etablering af selvstændig virksomhed,
- 3) bidrage til at udvikle de uddannelsessøgendes interesse for og evne til aktiv medvirken i et demokratisk samfund og bidrage til deres personlige udvikling, karakterdannelse og faglige stolthed,
- 4) imødekomme arbejdsmarkedets behov for erhvervsfaglige og generelle kvalifikationer vurderet under hensyn til den erhvervsmæssige og samfundsmæssige udvikling, herunder udviklingen i erhvervsstruktur, arbejdsmarkedsforhold, arbejdspladsorganisation og teknologi, samt for en innovativ og kreativ arbejdsstyrke og
- 5) give de uddannelsessøgende viden om internationale forhold og viden som grundlag for arbejde og uddannelse i udlandet.

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!

Indsæt læringsmål for hele uddannelsen eller link til uddannelsesbekendtgørelsen

Læringsmål hele uddannelsen

- 1) Eleven kan selvstændigt anvende råvarer og tilberedningsmetoder til at tilberede velmagende mad og måltider med udgangspunkt i målgruppens ernæringsmæssige behov, kulinariske præferencer og de diætmæssige principper under hensyntagen til bæredygtighed.
- 2) Eleven kan planlægge og foretage bæredygtigt indkøb, varemottagelse, madfremstilling, portionering, opbevaring og distribution ud fra givne økonomiske rammer.
- 3) Eleven kan selvstændigt og med effektiv udnyttelse af tiden producere velmagende mad og måltider af høj kvalitet.
- 4) Eleven kan selvstændigt planlægge og producere plantebaserede måltider til raske, syge og personer på diæter.
- 5) Eleven kan selvstændigt arbejde med optimering af bæredygtighed, økologi, effektiv udnyttelse af råvarer, energi, vand, el, madspild og affaldshåndtering til en given opgave.
- 6) Eleven kan selvstændigt anrette og servere maden indbydende og udføre værtskab for målgruppen.
- 7) Eleven kan selvstændigt dokumentere, vurdere og justere madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet i sammenhæng med mad og måltidsplanlægning til raske, syge og personer på diæter.
- 8) Eleven kan selvstændigt varetage produktionsledelse, herunder indkøb, kalkulation og planlægning i en given situation.
- 9) Eleven kan selvstændigt udvælge og anvende tilberednings- og produktionsmetoder til forarbejdning af råvarer, sammensætning og fremstilling af mad og måltider.
- 10) Eleven kan analysere, kvalitetsvurdere og -udvikle ved tilberedning, anretning, servering af maden til forskellige målgrupper samt ved rengøring og desinfektion af køkkenet.
- 11) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejne, udføre dokumentation af hygiejne og egenkontrol i alle produktionsled.
- 12) Eleven kan anvende de mest hensigtsmæssige kombinationer af materialer, værktøj og udstyr ergonomisk korrekt ved bæredygtig produktion og distribution.
- 13) Eleven kan, i samarbejde med andre, indgå i udvikling af arbejdsmiljø, arbejdspladssikkerhed og ergonomi.
- 14) Eleven kan selvstændigt anvende digitale og teknologiske planlægnings- og produktionsværktøjer.
- 15) Eleven kan samarbejde og arbejde i teams, og kan indgå i forandrings- og samarbejdsprocesser internt såvel som eksternt i organisationen.
- 16) Eleven kan selvstændigt kommunikere og udøve faglig formidling om råvarer, ernæring, diæter, måltidssammensætning, produktionsflow, fødevarer sikkerhed samt om råvarer og produktionens bæredygtighed.

Grundfag

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

Indsæt målene fra de relevante bekendtgørelser (læreplaner HTX, bekendtgørelse om grundfag, særlig læreplan for EUX-forløb) i skemaet for "læringsmål og indhold grundfag":

[Læreplaner til htx | Børne- og Undervisningsministeriet \(uvm.dk\)](#)

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

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>

Under indhold beskrives, hvilke faglige områder eleverne skal arbejde med i faget – altså **hvad** de skal arbejde med. Herefter beskrives, **hvordan** de konkret skal arbejde med områderne.

Læringsmål og indhold i grundfaget samt tværfaglighed, evaluering og feedback

Grundfag	Målpinde	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Psykologi Niveau E	<p>1. Kan anvende basale psykologiske forhold, begreber og tankegange, der vedrører det enkelte individ, dets udvikling og de grupper og sociale sammenhænge, det indgår i,</p> <p>2. Kan referere til elementære psykologiske problemstillinger samt indgå i dialog over deres betydning i forbindelse med elevens eller lærlingens uddannelse eller erhverv,</p> <p>3. Kan med anvendelse af psykologiske begreber redegøre for kommunikationens, samarbejdets og samspillet betydning med udgangspunkt i erhvervsfaglige eksempler,</p> <p>4. Kan identificere og med anvendelse af basal psykologisk viden analysere sproglige og ikke-sproglige udtryks- og adfærdsformer med udgangspunkt i konkrete eksempler,</p> <p>5. Kan skelne mellem forskellige kommunikationsformer, der er bestemt af alder, køn og social- og kulturel baggrund, herunder situations- og rollebestemt kommunikation.</p> <p>Niveau E</p> <p>1. Udviklingspsykologi</p>	<p>I psykologi op ved at inddrage aktuelle emner i undervisningen. Undervisningen tager udgangspunkt i elevernes egen dagligdag, deres egne livserfaringer og erfaringer fra deres lærepladser og brancheområde for derefter at bevæge sig ud i det nære samfund og samfundet som helhed.</p> <p>Undervisningen bygger på samtale og dialog. Det er vigtigt, at eleverne lærer at lytte til andres holdninger og argumentere for egne.</p> <p>følgende diskussioner.</p> <p>Mål og kernestoffet skal ses i en sammenhæng og må ikke opfattes isoleret. Undervisningen på niveau E omfatter kernestof, der vægtes efter relevans for elevens uddannelse og erhverv: udviklingspsykologi og socialpsykologi.</p> <p>I de uddannelsesspecifikke fag arbejdes der løbende med samarbejde og udfordringer samt løsninger i forhold til det at samarbejde med forskellige mennesker.</p> <p>I elevernes arbejde med at løse praktiske opgaver opstår der ofte situationer hvor eleven skal kunne præsentere sit arbejde, sin produktion eller andet, dette giver anledning til at involvere psykologi målpindene omkring personlig fremtoning, kommunikation, kropssprog mm.</p> <p>Eleverne giver i psykologi undervisningen egne eksempler på konflikter og der drøftes i plenum konfliktløsningss strategier.</p>

a. Menneskets udvikling og udviklingspotentiale i et livslangt perspektiv, herunder betydning af arv, miljø og kultur

2. Socialpsykologi

a. Gruppepsykologiske processer, roller og social indflydelse

b. Sprog, krop og kommunikation i analoge og digitale sammenhænge

c. Konfliktløsning

d. Mennesket og de samfundsmæssige betingelser herunder, at forholde sig til og tage del i samfundet

Supplerende stof:

1. Udvikling

a. Helhedsforståelser af udvikling

b. Mulighederne for at tage udviklingen i egen hånd og udvikle en plan for eget livforløb

c. Forståelse af begrebet livslang læring

d. Interesse i egen udvikling

e. Imødekommenhed i forhold til at kunne acceptere andres ståsteder – at kunne se problemstillinger ud fra en andens perspektiv

2. Relationer

	<p>a. Kommunikation og interaktion</p> <p>3. Adfærd</p> <p>a. Roller og sociale normer</p> <p>b. Værdier, holdninger, fordomme</p>	
<p>Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt i forhold til dansk? Hvilke andre fag/kompetencer inddrages?</p>		
<p>Undervisningen i grundfag tilrettelægges i sammenhæng med den øvrige undervisning, sådan at eleven får indsigt og færdigheder i det pågældende grundfag og dets faktiske anvendelse i de andre fag og praksisområder, der er knyttet til det valgte erhvervsområde. Teori og problemløsning skal understøtte hinanden, så faget bidrager til at elevens erhvervsfaglige uddannelse med kompetencer, der indgår i uddannelsen</p> <p>Det bærende princip i undervisningen er helhedsorientering hvor eleven opnår en sammenhængende forståelse for de psykologiske forhold, det i relation til elevens uddannelse og læreplads.</p> <p>De faglige mål er styrende for den pædagogiske tilrettelæggelse, hvor et vigtigt element er elevernes medindflydelse i forhold til undervisningens indhold og form. Eleverne får praksisnære samarbejdsøvelser i køkkenet og der tages i den teoretiske undervisning udgangspunkt i netop elevernes erfaringer og oplevelser. Arbejdet med praktiske opgaver understøtter og motiverer elevens forståelse for fagets teori og ruste elevens forståelse for praksissituationer.</p>		
<p>Evaluering og feedback – hvordan arbejdes der med evaluering og feedback i psykologi?</p>		
<p>I faget psykologi arbejdes der med evaluering løbende. Ved klasseundervisning er der dialog og der gives feedback på klasse. eleverne får individuelle opgaver som der gives individuel feedback på, dette kan både være skriftlig i form af kommentarer og karakter og/eller mundtligt.</p> <p>Der gives formativ feedback som eleverne i form af løbende og konstruktiv vejledning, der hjælper eleverne med at forbedre deres præstationer undervejs i læringsprocessen.</p>		

Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse
Opfyldelse af målpindene i bekendtgørelsen		7- trins skala

Læringsmål og indhold i grundfaget samt tværfaglighed, evaluering og feedback

Grundfag	Målpinde	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Samfundsfag Niveau F	https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2022/555#id839e26be-1b8c-461c-b622-b577b8628c0a	
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt i forhold til engelsk? Hvilke andre fag/kompetencer inddrages?		
Evaluering og feedback – hvordan arbejdes der med evaluering og feedback i engelsk?		

Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse

Grundfag	Målpinde	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Teknologi Niveau F	https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2022/555#id7c912b41-94a7-4b0d-8c9e-26cfd2da7deb	
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt i forhold til engelsk? Hvilke andre fag/kompetencer inddrages?		
Evaluerings og feedback – hvordan arbejdes der med evaluering og feedback i engelsk?		

Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse

Grundfag som valgfag	Målpinde	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Indsæt fag:		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt i forhold til grundfaget? Hvilke andre fag/kompetencer inddrages?		
Evaluerings og feedback – hvordan arbejdes der med evaluering og feedback i grundfaget?		

Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse

Beskriv her, hvordan der i grundfagene skabes sammenhæng mellem teori og praksis, og hvordan indholdet knyttes sammen til en meningsgivende helhed – f.eks. gennem projektarbejde. Egner sig til at udfylde i fællesskab i lærergruppen.

Helhedsorientering og praksis i grundfagene – hvordan arbejdes der helhedsorienteret og praksisrelateret i grundfagsundervisningen?

Beskriv her, hvordan man med differentiering sikrer, at man laver undervisning, der passer til de forskellige elevgrupper og deres niveauer. Egner sig til at udfylde i fællesskab i lærergruppen.

Differentiering – hvordan arbejdes der med differentieret undervisning i grundfagene?

Undervisningsdifferentiering i ernæringsassistentuddannelsen er afgørende for at tilgodese de forskellige læringsbehov og forudsætninger, som eleverne bringer ind i uddannelsen. For at sikre, at alle elever får mest muligt ud af undervisningen, tilpasses undervisningen både i form og indhold. Dette kan ske ved hjælp af flere forskellige metoder, eksempelvis at veksle mellem teori og praksis, Nogle elever lærer bedst ved praktiske aktiviteter, hvor de kan omsætte teori til praksis, mens andre har brug for mere detaljerede forklaringer og teoretisk gennemgang før de kan gå i gang.

Støttefag

på hovedforløbet kan 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, eller som har en funktionsnedsættelse, der berettiger til SPS. Skriv, hvad støttefaget indeholder.

Støttefag	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
SPS	Vi arbejder med socialpædagogisk støtte, da dette er afgørende for det inkluderende læringsmiljø. Vi strukturer undervisningen, arbejder med tydelig kommunikation og social færdighedstræning for at støtte elevernes udvikling.

	<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 hjælpemidler 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

Hvis hovedforløbet indeholder certifikatfag (både obligatoriske eller som valgfag), skal I sætte navnet på faget ind i skemaet og beskrive indholdet. Er der flere certifikatfag, kopieres nedenstående skema og udfyldes.

Certifikatfag	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
<p>Indsæt navn</p>	

Bedømmelse		
Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse

Hovedforløb/skoleperioder

I nedenstående skemaer indsættes fagene fra uddannelsesordningen, de dertil hørende kompetencemål fra uddannelsesbekendtgørelsen og endelig indholdet af undervisningen for de enkelte skoleperioder (HF1, HF2, HF3 osv.). Er der flere skoleperioder i uddannelsen end angivet herunder, kopierer du selv de skemaer, du skal bruge. Er der for mange sletter du. Bemærk, at i denne udgave er den sidste skoleperiode HF7 og indeholder svendeprøven. Er det anden skoleperiode i andre uddannelser, skal I bare rette til!

indsæt link til uddannelsesordningen:

chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://www.sevu.dk/sites/default/files/2021-03/23.10.20_Godkendt_UO_august_2020_inkl._fag-_og_praktikm%C3%A5l_ern%C3%A6ringsassistentuddannelsen_-_praktikm%C3%A5lkorrigering.pdf

HF1 – Tema, fag/emne, kompetencemål, indhold og tværfaglighed

Skriv tema øverst. Indsæt fagene fra uddannelsesordningen og de kompetencemål, der opnås i faget. Beskriv indhold (hvad er det konkrete indhold i undervisningen, der sikrer, at eleven når kompetencemålene?). Mangler du rækker i skemaet, indsætter du bare dem, du skal bruge. Er der for mange, sletter du de overskydende

TEMA: H1 – 10 uger (rød Hold)		
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
Ernæringslære	Ernæringslære - 11083 Niveau Rutineret 2 uger. Vejledende varighed - Eleven kan redegøre for opbygning, funktion og omsætning i de energigivende næringsstoffer – kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol og deres forekomst i fødevarerne Bedømmelse - - - - Eleven har kendskab til gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets	

	<p>måltider for forskellige målgrupper i befolkningen Eleven kan redegøre for alle døgnets måltider ud fra målgruppens ernæringsmæssige og sensoriske behov, med henblik på sundhedsfremme og forebyggelse Eleven kan redegøre for kostens optimering med hensyn til drikkevarer Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper</p>	
Fødevarelærer	<p>Fødevarelære - 11075 Niveau Rutineret Vejledende varighed 1½ uge. Mål - Eleven kan redegøre for fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet - Eleven kan anvende viden om fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold - Eleven har viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne</p>	
Kreativ anretning 2	<p>Kreativ anretning - 4427 Niveau Rutineret Vejledende varighed 1 uge. Mål - Eleven kan kreativt anrette tallerken, fade og buffet ved valg af et bredt sortiment af</p>	

	<p>madretter ved anvendelse af forskellige råvarer, tilberedningsmetoder, teknikker og service til forskellige målgrupper - Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol, udportionering og distribution - - Eleven kan vurdere værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og / eller salgssituationer Eleven kan præsentere maden og redegøre for de sensoriske og kulinariske virkemidler Bedømmelse Standpunktskarakter</p>	
<p>Produktionshygiejne Avanceret ...3 ½ uge</p>	<p>Produktionshygiejne - 17783 Niveau Avanceret Vejledende varighed 3½ uge. - - - - - Eleven kan selvstændigt, på baggrund af egenkontrollens trin i forhold til HACCP sikre fødevarehygiejnen i alle produktionsled Eleven kan redegøre for sammenhængen ved fødevarebårne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen Eleven kan selvstændigt udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jv. gældende lovgivning Eleven kan selvstændigt ved klargøring, tilberedning og produktudvikling</p>	

	<p>arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af fødevarerhygiejnen</p> <p>Eleven kan selvstændigt vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø</p> <p>Eleven kan anvende viden om fysisk og kemisk-biologisk arbejdsmiljø til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave</p> <p>Eleven kan vurdere det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil</p> <p>Bedømmelse</p> <p>Standpunktskarakter</p>	
<p>Sensorik og madkvalitet</p> <p>Avanceret 1 ½ uge</p>	<p>Sensorik og madkvalitet - 17831</p> <p>Niveau Avanceret 1½ uge.</p> <p>Vejledende varighed Mål - - - - -</p> <p>Bedømmelse</p> <p>Eleven kan selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens</p> <p>Eleven bliver bevidst om egen smagssans, og kan tilberede retter således at en sensorisk standard følges</p> <p>Eleven</p>	

	<p>kan redegøre for måltidets kulinariske og sensoriske kvalitet, råvarer i flere teksturer og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen Eleven kan redegøre for, hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen, og produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet Eleven kan inden for eget arbejdsområde redegøre for kvaliteten af råvarer og halv- og helfabrikata Eleven kan tilrettelægge og udføre sensoriske analyser, herunder vurdere udvalgte metoders praktiske anvendelighed samt inddrage viden om fysiologiske og psykologiske forhold, der kan påvirke analysens resultat Standpunktskarakter</p>	
<p>Tilberedningsmetoder og produktionsteknologi og planlægning / (EKSPERT) - 7 uger... skal nok deles op</p>	<p>Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning - det professionelle køkken - 17795 Niveau Ekspert Vejledende varighed 7 uger. - - - - - Eleven behersker produktionsledelse og kan selvstændigt planlægge, tilberede, klargøre og anvende korrekte tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler til produktion og anrette alle</p>	

døgnets måltider til personer på normalcost, sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende og kost til personer fra andre kulturer Eleven kan selvstændigt præsentere en ret/menu, og kan selvstændigt redegøre for den sensoriske kvalitet, holdbarhed og forebyggelse af madspild i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution Eleven kan selvstændigt opbygge en buffet og kan anrette maden indbydende ved såvel tallerken- som fadservering Eleven har kendskab til varmholdt, kølet og frossen produktion og kan selvstændigt planlægge og vurdere en kostproduktion med hensyn til menuplanlægning, kapacitet, bæredygtighed og økologi Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kende forskellen på et budget og et regnskab Eleven kan selvstændigt anvende digitale produktionsværktøjer, fx konvektionsovne, e-smiley og it-

	<p>baserede indkøbssystemer Eleven kan selvstændigt redegøre for indholdet i og opbygningen af varedeklARATIONER, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer Eleven kan anvende viden om fysisk arbejdsmiljø og ergonomi til at forebygge potentielle farer og ulykker før, og under løSning af en arbejdsopgave Eleven kan selvstændigt arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen Bedømmelse Standpunktskarakter</p>	
<p>Plantebaseret (grønt tilberedning)</p>		
<p>Diætetik ...(!) Rutineret</p>	<p>Diætetik - 11082 Niveau Rutineret Vejledende varighed 3 uger. Mål - Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter med udgangspunkt i gældende, nationale standarder for den specifikke diæt - - - Eleven arbejder med sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret</p>	

	<p>diæt, glutenfri diæt og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi Eleven kan redegøre for årsagerne til at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen jf. Fødevarestyrelsens gældende retningslinjer Eleven har viden om industriens specialprodukter som fuldgyldige måltider, og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad</p> <p>Bedømmelse</p> <p>Standpunktskarakter</p>	
<p>Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret</p>		
<p>Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF1? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene</p>		
<p>Se under H3</p>		
<p>Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF1?</p>		
<p>Se under H3</p>		
<p>Hvordan arbejdes der med evaluering og feedback på HF1?</p>		

Se under H3

Bedømmelse HF1(rød hold)

Bedømmelsesgrundlag

Bedømmelseskriterier

Bedømmelse

HF2 – Tema, fag/emne, kompetencemål, indhold og tværfaglighed

Skriv tema øverst. Indsæt fagene fra uddannelsesordningen og de kompetencemål, der opnås i faget. Beskriv indhold (hvad er det konkrete indhold i undervisningen, der sikrer, at eleven når kompetencemålene?). Mangler du rækker i skemaet, indsætter du bare dem, du skal bruge. Er der for mange, sletter du de overskydende

TEMA: H2 - Grøn Hold 10 uger

Fag/emne

Kompetencemål

Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)

Diætetik - avanceret

Diætetik – avanceret - 11082
Niveau Avanceret Vejledende
varighed 3 uger. Mål - - - -
Eleven kan selvstændigt
planlægge, sammensætte og
tilberede enkeltmåltider og
dagskoster til forskellige
kostformer og diæter med
udgangspunkt i gældende,
nationale standarder for den
specifikke diæt Eleven arbejder
med sygehuskost, vegetarkost,
kost til småtspisende, kost med
modifieret konsistens, fedt- og
kolesterolmodifieret diæt,
diabetesdiæt, energireduceret
diæt, glutenfri diæt, og diæter

	<p>ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi Eleven kan selvstændigt redegøre for årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen jf. Fødevarestyrelsens gældende retningslinjer Eleven kan redegøre for industriens specialprodukter som fuldgyltige måltider, og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad</p> <p>Bedømmelse Standpunktskarakter</p>	
Ernæringslære - rutineret	<p>Ernæringslære - 11083 Niveau Rutineret 2 uger. Vejledende varighed - Eleven kan redegøre for opbygning, funktion og omsætning i de energigivende næringsstoffer – kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol og deres forekomst i fødevarerne</p> <p>Bedømmelse - - - - Eleven har kendskab til gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets måltider for forskellige målgrupper i befolkningen</p>	

	<p>Eleven kan redegøre for alle døgnets måltider ud fra målgruppens ernæringsmæssige og sensoriske behov, med henblik på sundhedsfremme og forebyggelse Eleven kan redegøre for kostens optimering med hensyn til drikkevarer Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper</p> <p>Standpunktskarakter</p>	
Fødevarelærer - avanceret	<p>Fødevarelære - 11075 Niveau Rutineret Vejledende varighed 1½ uge. Mål - Eleven kan redegøre for fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet - Eleven kan anvende viden om fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold - Eleven har viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne</p>	
Kostlære og vurdering - avanceret	<p>Kostlære og vurdering - 11084 Niveau Avanceret 3 uger. Vejledende varighed Mål - - - - Bedømmelse Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner</p>	

	<p>til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammenhæng, kultur, modtagerens ernæringsmæssige og sensoriske behov, portionsstørrelse, serveringsform, sæson og produktionsform Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen Eleven kan redegøre for måltidsmønsterets betydning til forskellige målgrupper herunder anretning og servering Eleven kan redegøre for principperne for konventionel og økologisk menuplanlægning og det økologiske spsemærke Standpunktskarakter</p>	
<p>Produktions hygiejne - avanceret</p>	<p>Produktionshygiejne - 17783 Niveau Avanceret Vejledende varighed 3½ uge. - - - - - Eleven kan selvstændigt, på baggrund af egenkontrollens trin i forhold til HACCP sikre fødevarehygiejnen i alle produktionsled Eleven kan redegøre for sammenhængen ved fødevarebårne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen Eleven kan selvstændigt udarbejde og</p>	

	<p>implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jv. gældende lovgivning Eleven kan selvstændigt ved klargøring, tilberedning og produktudvikling arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af fødevarerhygiejnen Eleven kan selvstændigt vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø Eleven kan anvende viden om fysisk og kemisk-biologisk arbejdsmiljø til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave Eleven kan vurdere det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil</p>	
Sensorik og madkvalitet – avanceret		
Tilberedningsmetoder - avanceret		
Økologisk spisemærke - rutineret		
Mad til børn - rutineret		

Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret

Se under H3

Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF2? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene

Se under H3

Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF2?

Se under H3

Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF2?

Se under H3

Bedømmelse HF2		
Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse

HF3

Skriv tema øverst. Indsæt fagene fra uddannelsesordningen og de kompetencemål, der opnås i faget. Beskriv indhold (hvad er det konkrete indhold i undervisningen, der sikrer, at eleven når kompetencemålene?). Mangler du rækker i skemaet, indsætter du bare dem, du skal bruge. Er der for mange, sletter du de overskydende

TEMA:		
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
Diætetik - ekspert	Diætetik – ekspert - 17835 Niveau Ekspert Vejledende varighed 1 uge Mål - - - Eleven arbejder projektorienteret, udvælger en diæt som omdrejningspunkt og præsenterer projektet mundtligt Eleven kan analysere en anbefalet diæt og komme med forslag til kulinariske forbedringer, der tilgodeser den enkelte person Eleven arbejder med sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, fedt- og	

	<p>kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt, glutenfri diæt og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi</p> <p>Bedømmelse</p> <p>Standpunktskarakter</p>	
<p>Internationalisering - rutineret</p>	<p>Internationalisering af mad - 4426 Niveau Rutineret</p> <p>Vejledende varighed 1 uge. Mål - - - - Eleven kan fremstille mad med udgangspunkt i en international madkultur</p> <p>Eleven har viden om typiske råvarer og hel- og halvfabrikata fra en international madkultur</p> <p>Eleven udvælger 1-2 forskellige internationale madkulturer, fx middelhavskost, asiatisk kost eller mad fra Sydamerika</p> <p>Eleven præsenterer madkulturen og de fremstillede retter og redegør for madens kulinariske kvalitet</p> <p>Bedømmelse</p> <p>Standpunktskarakter</p>	
<p>Kostlære og vurdering - ekspert</p>	<p>Kostlære og vurdering - 11084 Niveau Avanceret 3 uger.</p> <p>Vejledende varighed Mål - - - -</p> <p>Bedømmelse</p> <p>Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til</p>	

	<p> menusammenhæng, kultur, modtagerens ernæringsmæssige og sensoriske behov, portionsstørrelse, serveringsform, sæson og produktionsform Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen Eleven kan redegøre for måltidsmønsterets betydning til forskellige målgrupper herunder anretning og servering Eleven kan redegøre for principperne for konventionel og økologisk menuplanlægning og det økologiske spisemærke Standpunktskarakter </p>	
<p>Plantebaseret - rutineret</p>		
<p>Tilberedningsmetoder og produktionsteknik – avanceret</p>	<p> Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning - det professionelle køkken - 17795 Niveau Avanceret Vejledende varighed 7 uger. - - - - - Eleven behersker produktionsledelse og kan planlægge, tilberede, klargøre og anvende korrekte tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler til produktion og anrette alle døgnets måltider til personer på </p>	

normalkost, sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende og kost til personer fra andre kulturer Eleven kan præsentere en ret/menu, og kan selvstændigt redegøre for den sensoriske kvalitet, holdbarhed og forebyggelse af madspild i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution Eleven kan opbygge en buffet og kan anrette maden indbydende ved såvel tallerken- som fadservering Eleven har kendskab til varmholdt, kølet og frossen produktion og kan selvstændigt planlægge og vurdere en kostproduktion med hensyn til menuplanlægning, kapacitet, produktionsform og -flow, hygiejne og økonomi. Herunder tage højde for madspild, bæredygtighed og økologi Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab Eleven kan selvstændigt anvende digitale

	<p>produktionsværktøjer, fx convektionsovne, e-smiley og it-baserede indkøbssystemer Eleven kan selvstændigt redegøre for indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer Eleven kan anvende viden om fysisk arbejdsmiljø og ergonomi til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave Eleven har kendskab til at arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen</p>	
<p>Kreativ anretning - rutineret</p>	<p>Niveau Rutineret Vejledende varighed 1 uge. Mål - Eleven kan kreativt anrette tallerken, fade og buffet ved valg af et bredt sortiment af madreter ved anvendelse af forskellige råvarer, tilberedningsmetoder, teknikker og service til forskellige målgrupper - Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol, udportionering og distribution - - Eleven kan vurdere værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og / eller salgssituationer Eleven kan præsentere maden og redegøre for de sensoriske og kulinariske</p>	

	virkemidler Bedømmelse Standpunktskarakter	
Sygehus kost - dysfagi		
Kostlære og vurdering - ekspert	<p>Kostlære og vurdering - 11084 Niveau Avanceret 3 uger. Vejledende varighed Mål - - - - Bedømmelse Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammenhæng, kultur, modtagerens ernæringsmæssige og sensoriske behov, portionsstørrelse, serveringsform, sæson og produktionsform Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen Eleven kan redegøre for måltidsmønsterets betydning til forskellige målgrupper herunder anretning og servering Eleven kan redegøre for principperne for konventionel og økologisk menuplanlægning og det økologiske spisemærke Standpunktskarakter</p>	
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		

Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF3? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF3?		
<p>på H3 arbejdes der med differentiering i både teoretiske og praktiske fag. Vi har fokus på at eleverne har forskellige læringsstile og forudsætninger til at tilegne sig både teoretisk og praktisk viden, derfor tilrettelægges undervisningen altid ud fra et hensyn til den enkelte elev ud fra målpindene i det enkelte fag eller i det tværfaglige arbejde.</p>		
Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF3?		
<p>Vi arbejder 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.</p>		
Bedømmelse HF3		
Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse

--	--	--

SVENDEPRØVE

HF4 – Tema, fag/emne, kompetencemål, indhold og tværfaglighed (sidste skoleperiode, der indeholder svendeprøven)

Skriv tema øverst. Indsæt fagene fra uddannelsesordningen og de kompetencemål, der opnås i faget. Beskriv indhold (hvad er det konkrete indhold i undervisningen, der sikrer, at eleven når kompetencemålene?). Mangler du rækker i skemaet, indsætter du bare dem, du skal bruge. Er der for mange, sletter du de overskydende

Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		

--

Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF7? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene

--

Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF7?

--

Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF7?

--

Bedømmelse svendeprøve			
Eksaminationsgrundlag	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse

Bedømmelse grundfag (afsluttende)

Her beskrives fag, der f.eks. kan være lokalt udviklet eller temaer/projekter

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?

Bedømmelse: Bedømmes der f.eks. efter 7-trinsskalaen?

Se i øvrigt vejledningen:

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

I Bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser: [Erhvervsrettet eksamensbekendtgørelse \(retsinformation.dk\)](https://www.retsinformation.dk/eli/lovtidl/2017/06/23/1444) ses alt om planlægning, prøveformer og bedømmelse.

Andet (f.eks. temaer, projekter)

Bedømmelse/afsluttende	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse
Navn			

Navn			

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

Ydermere henvises til skolens eksamenshåndbog:

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