

LUP-skabelon hovedforløb 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:

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.

Indsæt navn på uddannelse: Ernæringsassistent

Her 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

Inden selve udfyldelsen af luppen finder du i nedenstående en kort og præcis forklaring til emnerne i LUPPEN. Har I 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 \(emu.dk\)](http://lup.emu.dk)

LUP – hovedforløb – oversigt over indhold

Læringsmål – uddannelsen og fagene/temaerne	Indhold temaer/emner/ fag/skoleperioder	Helhedsorientering og praksisrelatering	Differentiering	Evaluerings/ 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!

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 læringsselementer. 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.

Baggrund:

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

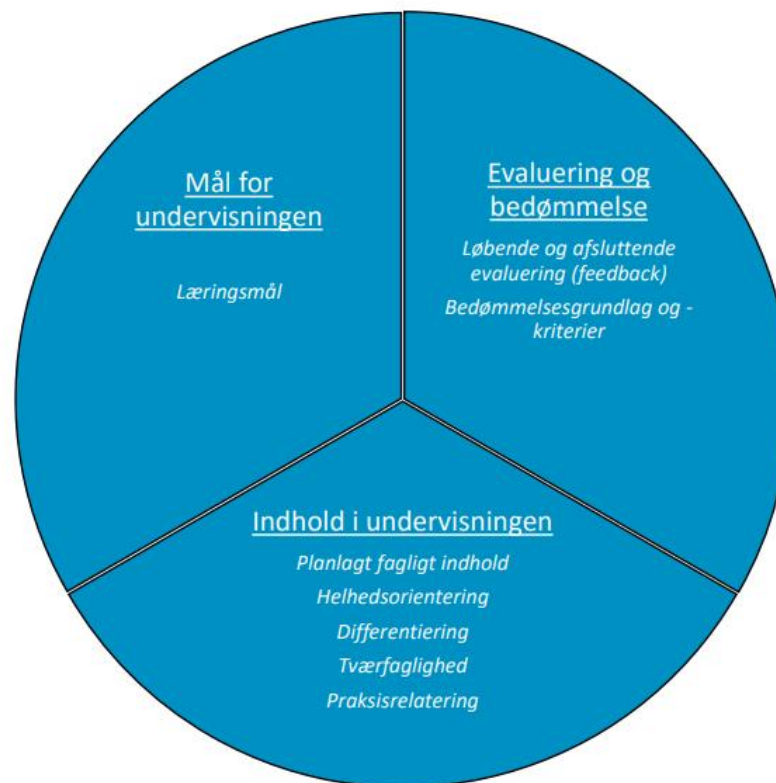
Herved bekendtgøres lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 40 af 11. januar 2024, med de ændringer, der følger af § 3 i lov nr. 174 af 27. februar 2024, § 5 i lov nr. 640 af 11. juni 2024 og § 2 i lov nr. 688 af 11. juni 2024. De ændringer, der følger af § 1, nr. 41-44, i lov nr. 2152 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

§ 4. Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

- 1) Eleven kan selvstændigt anvende råvarer og tilberedningsmetoder til at tilberede velsmagende 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 velsmagende 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.

Link:

Uddannelsesordning: <https://www.sevu.dk/sites/default/files/2023-06/01.08.2023%20Uddannelsesordning%20Ern%C3%A6ringsassistent.pdf>

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent: <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2024/219>

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, differentiering, evaluering og feedback samt bedømmelse

Grundfag	Målpinde	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå målene)
Navn og niveau på fag: Psykologi E-niveau	Faglige mål: 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, 2. Kan referere til elementære psykologiske problemstillinger samt indgå i dialog over deres betydning i forbindelse med elevens eller lærerens uddannelse eller erhverv, 3. Kan med anvendelse af psykologiske begreber redegøre for kommunikationens, samarbejdets og samspillet betydning med udgangspunkt i erhvervsfaglige eksempler, 4. Kan identificere og med anvendelse af basal psykologisk viden analysere sproglige og ikke-sproglige udtryks- og adfærdsformer med udgangspunkt i konkrete eksempler, 5. Kan skelne mellem forskellige kommunikationsformer, der er bestemt af alder, køn og social- og kulturel baggrund, herunder situations- og rollebestemt kommunikation. Kernestof: Udviklingspsykologi, socialpsykologi, Emner til yderligere fordybelse: Udvikling, relationer og adfærd	Rødt hold, 1 uge Fokus på følgende kapitler fra bogen: • Udviklingspsykologi • Personlighedspsykologi • Læring • Kommunikation • Samarbejde Ved små hold sender vi evt. eleverne i praktik på hinandens arbejdspladser. På den oplevelse skrives en skriftlig opgave, hvor der beskrives og reflekteres over kommunikation og samarbejde eleverne i mellem og på arbejdspladsen) Ved større hold løses en case. H3: 1. uge Fokus på følgende kapitler fra bogen: • Sociale relationer • Samarbejde (opsummering) • Konflikthåndtering • Læring (opsummering) Teorien bringes i spil, når de skal planlægge deres dimission og ved praktikbesøg.

Tværfaglighed og helhedsorientering – Hvilke andre fag/kompetencer inddrages?		
Undervisningen i psykologi kobles til de uddannelsesspecifikke fag, hvor eleverne også arbejder med samarbejde, kommunikation og relationer i køkken- og måltidssituationer. Psykologiske perspektiver på udvikling, roller, grupper og konflikter inddrages fx i forbindelse med gruppearbejde i køkkenet, præsentation af retter eller samarbejde med forskellige målgrupper. Derudover skabes sammenhæng til samfundsfag (kultur, normer og værdier) og dansk (formidling og kommunikation). På den måde opnår eleverne en helhedsorienteret forståelse, hvor teori og praksis understøtter hinanden.		
Differentiering		
Undervisningen tilrettelægges med differentierede metoder, så alle elever kan deltage ud fra deres forudsætninger. Der arbejdes med både visuelle (ser videoer, TV-klip), mundtlige og skriftlige opgaver, så forskellige læringsstile tilgodeses. Nogle elever får støtte gennem konkrete cases fra køkkenet, mens andre udfordres med mere abstrakte teorier og analyser. Gruppearbejde og klassediskussion bruges aktivt, så eleverne kan lære af hinanden, og opgaver kan tilpasses i sværhedsgrad – fx gennem forskellige krav til dybde i analyser eller skriftlighed.		

Evaluering og feedback – hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback?

Der arbejdes løbende med formativ evaluering, hvor eleverne får mundtlig feedback i undervisningssituationer, gruppediskussioner og fremlæggelser. Elevernes refleksioner og deltagelse bruges aktivt til at justere undervisningen undervejs. Der gives også individuelle skriftlige eller mundtlige tilbagemeldinger på mindre opgaver, fx casearbejde eller korte analyser. Fokus er på at understøtte elevernes progression og give dem redskaber til at omsætte psykologisk teori til praksis i deres faglige hverdag.

Bedømmelse (afsluttende)

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Der afholdes ikke afsluttende prøve på F- og E-niveauet.	Eleven eller lærlingen udarbejder mindre eksempler på menneskets udvikling i livet og inddrager den positive og negative betydning ift. arv, miljø og kultur Eleven eller lærlingen indgår i drøftelser og henviser til gruppe psykologiske problemstillinger fx i forhold til kommunikation i sociale, faglige og digitale sammenhænge, med relevans for egen uddannelse eller erhverv Eleven eller lærlingen anvender psykologiske begreber i diskussioner om kommunikationsformer herunder situations- og rollebestemt kommunikation med udgangspunkt i eget erhverv Eleven eller lærlingen genkender sprog og adfærd både i analoge og digitale sammenhænge ift. egen hverdag eller uddannelsesforløb Eleven eller lærlingen laver min. 2 undersøgelser ift. kommunikation, adfærd og	Eleven får en delkarakter på rødt forløb og en endelig karakter på H3.

	konflikthåndtering, med udgangspunkt i konkrete eksempler Eleven eller lærlingen bidrager til drøftelser om samfundet og forholder sig til at tage del i samfundet Eleven eller lærlingen bidrager til drøftelser og sammenligner kommunikationsformer, der er bestemt af alder, køn, social og kulturel baggrund fx situations- og rollebestemt kommunikation fra eget erhverv	
Særligt vedr. prøver og eksamener		

Læringsmål og indhold i grundfaget samt tværfaglighed, differentiering, evaluering og feedback samt bedømmelse

Grundfag	Målpinde	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Navn og niveau på fag: Teknologi F	Faglige mål 1. Produktprincip Opstille forskellige ideer til produkt gennem brainstorm Formidle idegrundlag Udvælge ide til produkt Udarbejde krav til det valgte produkt Beherske skitsering som led i udformning og konkretisering af et produkt 2. Produktudformning og produktion Udvikle og fremstille et produkt Anvende relevante krav eller standarder i udviklingen af produktet Gøre rede for produkters påvirkning af miljøet	<u>Efterår: rødt/grønt grønt hold</u> Eleverne planlægger og producerer smagsprøver og evt. Workshops til Green Innovation Week i Skive. Der kan være fokus på bestemte råvarer som skal udnyttes på ny kreativ måde. <u>Forår, rødt/grønt grønt hold</u> , der vælges mellem: A: Eleverne planlægger og producerer undervisning af brobygningselever B: Eleverne planlægger og producerer andet event.

	3. Test af produkt Afprøve produktet og vurdere om produktet passer med de opstillede krav 4. Dokumentation Udarbejde faglig dokumentation, som arbejdsskitser, styk-materialelister, tegninger og lignende. Kernestof: 1. Formulering af problemer 2. Opstilling af løsningsmuligheder 3. Formidling af ideer 4. Bearbejdnings- og fremstillingsteknikker 5. Miljømæssige aspekter i forbindelse med produktionen 6. Materialevalg under hensyntagen til produktion, funktion og pris 7. Anvendelse af enkel naturvidenskabelig viden i forbindelse med produktudvikling	C: Der er en problemstilling fra en arbejdsplads eller skolen, som eleverne skal komme med løsninger på. Der kan være fokus på bestemte råvarer som skal udnyttes på ny kreativ måde. Eleven laver løbende dokumentation i form af log-bog, som skal afleveres.
Tværfaglighed og helhedsorientering – hvordan arbejdes der tværfagligt i forhold til faget? Hvilke andre fag/kompetencer inddrages?		
I løsningen af opgaven lægges stor vægt på bæredygtighed. Eleverne laver professionelle opskrifter med mængdeberegninger. Produktet skal være hygiejnisk forsvarligt. Stort fokus på målgruppens behov Psykologi og kommunikation indgår i forbindelse med formidling af produktet.		
Praksisrelatering		
Der relateres løbende til praksis og projektet bygger på den erhvervsfaglige viden og færdigheder, som eleverne eller lærlingene har opnået i andre fag.		
Differentiering		

Eleverne eller lærlingene arbejder delvist med projekter – graden af frihed og støtte tilpasses den enkelte elev.

Evaluering og feedback – hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback i faget?

Eleverne evalueres løbende.

De får formativ feedback på både arbejds- og læreprocessen, deres logbog, sparring på udvikling af produkt.

Summativ feedback på logbog og fremstilling af produkt.

Det at eleverne møder slutbrugeren gør, at de får hurtig respons på deres produkter.

Bedømmelse (afsluttende)

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Der afholdes ingen prøve Den enkelte elev eller lærling arbejder med dokumentation i form af arbejdspapirer, som eleven eller lærlingen har fremstillet i forbindelse med sit produktudviklingsforløb.	Produktet opfylder de relevante kvalitetsmæssige krav, til den håndværksmæssige udførelse. Eleven eller lærlingen afprøver og vurderer det fremstillede produkts funktionalitet. Eleven eller lærlingen forklarer valg af materiale og anvendte værktøjer/metoder ift. fremstillingsprocesser. Eleven eller lærlingen inddrager anvendelse af tekniske tegninger i sammenhæng med fremstillingsprocesser	Eleven får delkarakter på første forløb og slutkarakter på det sidste forløb eleven har faget.

Grundfag	Målpinde	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Indsæt fag og niveau: Samfundsfag F	Faglige mål: 1. referere grundlæggende samfundsfaglig viden og på et samfundsfagligt grundlag afprøve egne synspunkter samt være bevidst om andres holdninger og argumenter 2. identificere enkle eksempler på, hvilken betydning de sociale, politiske og teknologiske kræfter har for den aktuelle samfundsudvikling, 3. identificere enkle eksempler på samspillet mellem samfundets udvikling og udviklingen i private og offentlige virksomheder 4. være bevidst om egen rolle og indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet ud fra viden om virksomheder og organisationer samt deres regulering i det fagretslige system	Grønt hold (1 uge) Fokus på demokrati, styreformer, grundloven, valg, magtens tredeling, politiske partier, folketing, regering. Viden om staten, regioner og kommuner. Fokus på sociologi, familietyper, børns socialisering og identitet. Social arv. Rødt hold (0,5 uge) Fokus på arbejdsmarkedet, fagforeninger, rettigheder, Velfærdsstaten og sociologi

	5. være bevidst om egen rolle og indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet ud fra viden om virksomheder og organisationer samt deres regulering i det fagretslige system 6. foretage enkel informationssøgning om samfundsmæssige forhold fra forskellige medier for at identificere forskellige mediers betydning for samfundsdebatten,	Er det valg til enten Folketing, kommunalvalg og EU vil disse få større fokus i undervisningen. Forårsholdet er traditionelt med landbrugseleverne på studietur til København. Hvad enten holdet er rødt eller grønt, vil der være ekstra fokus på demokrati, de politiske partier og forskellen på regering og folketing mm. Derudover samfundsmæssige forhold i forhold til de virksomheder de skal besøge. Eleven eller lærlingen udarbejder dokumentation af arbejdet med faget. I dokumentationen skal eleverne eller lærlingene inddrage elementer fra mindst et af hovedområderne i faget. Der udarbejdes én kort dokumentation fra et selvvalgt emne på hvert forløb.
Tværfaglighed og helhedsorientering – hvordan arbejdes der tværfagligt i forhold til grundfaget? Hvilke andre fag/kompetencer inddrages?		
Samfunds-fag kobles til både de uddannelsesspecifikke fag og andre grundfag. I ernæringsassistentuddannelsen skabes der sammenhæng mellem viden om samfund, demokrati og velfærd og elevernes forståelse af deres rolle som faglærte medarbejdere i offentlige og private køkkener. Der arbejdes tværfagligt med fx ernæringslære, når vi ser på statistikker om danskernes sundhed og dennes betydning for samfundet. Vi har også gang i dansk, når eleverne ser mundtlige debatter og argumentation i tv-programmer som Debatten eller Tæt på sandheden), psykologi (socialisering, identitet, gruppedynamikker) og teknologi (arbejdsmarked, udvikling, bæredygtighed og innovation).		
Praksisrelatering		
Undervisningen tager udgangspunkt i elevernes hverdag og deres kommende funktion på arbejdsmarkedet, så de oplever indholdet som praksisnært og relevant. Vi tager emner op fra elevernes hverdag på arbejde, derhjemme og i samfundet generelt.		
Differentiering		

Undervisningen tilrettelægges på flere niveauer, så alle elever kan deltage aktivt. Nogle arbejder bedst med konkrete cases og eksempler (fx fagforeninger, valg eller køkkenets placering i velfærdsstaten), mens andre udfordres med analyser af sociale og politiske problemstillinger. Eleverne får mulighed for at udtrykke sig på forskellige måder – mundtligt i debatter, skriftligt i korte opgaver eller visuelt gennem fx mindmaps og modeller. Gruppearbejde anvendes, så eleverne kan lære af hinandens perspektiver, og opgaver differentieres i dybde og kompleksitet afhængigt af elevens niveau.

Evaluerings og feedback – hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback i grundfaget?

Der arbejdes med løbende formativ evaluering gennem klassedialog, diskussioner og refleksionsøvelser, hvor underviseren giver mundtlig feedback på elevernes faglige argumenter og forståelse. Eleverne får også individuelle tilbagemeldinger på korte opgaver, fx analyser af samfundsforhold eller refleksioner over deres egen rolle som borger og fagperson.

Ved studieture og virksomhedsbesøg anvendes praksisnære evalueringer, hvor eleverne kobler teori til konkrete erfaringer. Evalueringen har fokus på progression og på at styrke elevernes evne til at anvende samfundsfaglig viden i deres faglige og personlige liv.

Bedømmelse (afsluttende)

Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse
Bedømmelsesgrundlaget er elevens eller lærerens: • Mundtlige præstation i undervisningen • Elevens dokumentation	Arbejdsmarkedsforhold (mål 4) Eleven eller læreren identificerer egen rolle og indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet, og gengiver organiseringen af arbejdsmarked, samt beskriver enkle interessekonflikter imellem arbejdsmarkedets Politik (mål 1) Eleven eller læreren refererer demokratibegrebet, magtens tredeling, politiske beslutningsprocesser og rollefordelingen mellem stat, region og kommune. Eleven eller læreren fremfører egne synspunkter og lytter til andres synspunkter og holdninger.	Eleven får delkarakter på første forløb og slutkarakter på det sidste forløb eleven har faget.

	Sociologi (mål 2) Eleven eller lærlingen giver enkle eksempler på, hvordan den teknologiske udvikling påvirker politik og samfund. (mål 3) Eleven eller lærlingen giver enkle eksempler på ændringer i samfundsudviklingen, og dennes betydning for virksomhederne. (mål 5) Eleven eller lærlingen registrerer problemstillinger inden for eget uddannelsesområde, og iagttager menneskers handlinger ved brug af sociologiske forklaringsmodeller.	
Særligt vedr. prøver og eksamener		
Der afsluttes ikke med prøve - der gives standpunktkarakter		

Beskriv eventuelt, hvordan der overordnet 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?

I grundfagsundervisningen arbejdes der helhedsorienteret ved at skabe tydelige forbindelser mellem teori og praksis samt mellem de forskellige fag. Undervisningen tager udgangspunkt i elevernes hverdag, deres erfaringer fra lærepladsen og det erhvervsområde, de er en del af. På den måde oplever eleverne, at grundfagene ikke står alene, men bidrager direkte til deres faglige udvikling som ernæringsassistenter.

I **psykologi** arbejdes der eksempelvis med kommunikation, samarbejde og konflikthåndtering, som eleverne efterfølgende afprøver i praksis i køkkenet eller i samarbejdet med forskellige målgrupper. I **samfundsfag** kobles viden om demokrati, arbejdsmarked og velfærdssamfund til elevernes egen rolle som faglærte medarbejdere i offentlige og private køkkener. I **teknologi** anvendes faglig viden til at forstå og arbejde med bæredygtighed, råvareforbrug og produktionsteknologi, som relateres til den daglige praksis i storkøkkener.

Arbejdet organiseres ofte projektorienteret, hvor eleverne skal anvende grundfaglig viden til at løse tværfaglige og praksisnære problemstillinger, fx udvikling af måltidskoncepter, planlægning og produktion af grønne menuer eller præsentation af opgaverne.

Der spørges konkret ind til elevens refleksioner omkring fx betydningen for miljø, borger, sundhed, samfundet. Denne kobling styrker elevernes forståelse for, at grundfagene er redskaber, de kan bruge til at analysere, handle og kommunikere professionelt i deres fremtidige erhverv.

Støtte(fag)

på hovedforløbet kan tilbydes støtte(fag), 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 ydes i alle fag	Der tilbydes hjælp og støtte til elever, der er berettiget til SPS. SPS planlægges efter de individuelle behov og tidsforbrug. 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. 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 på hovedforløbet. 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. Vi arrangerer aktiviteter, som fremmer trivslen og styrker samarbejdet mellem eleverne fx virksomhedsbesøg, praktik i hinandens virksomheder, elevarrangementer.
-----------------------------------	--

Certifikatfag - har ernæringsassistent ikke på hovedforløbet.

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

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)	
Indsæt navn		
Bedømmelse		
Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)

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. Ligger svendeprøven i en anden skoleperiode i andre uddannelser, skal I bare rette til!

Link til uddannelsesordningen: <https://www.sevu.dk/sites/default/files/2023-06/01.08.2023%20Uddannelsesordning%20Ern%C3%A6ringsassistent.pdf>

Der er tre skoleperioder for ernæringsassistentuddannelsen. H1 og H2 er slået sammen, hvor de opnår deres kompetencemål på hhv. Rødt forløb og grønt forløb. Skoleperiode 3 kører for sig selv og heri afvikles svendeprøven.

Grønt forløb (H1 og H2 sammen) – 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: Dig og dine næringsbehov		
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)

0,5 Uge Fødevarelære Avanceret niv.	Bidrager til kompetencemål: 1, 2, 4, 5, 7 Fagets mål: 1. Eleven kan kombinere viden om fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet i valg af råvarer 2. Eleven kan kombinere viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne. 3. Eleven kan begrunde fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold.	Vi ser på forskellige fødevaregruppers næringsindhold, deres anvendelsesområder, tilberedningsmetoder, sæson og kvalitet. Fokus på fedtstoffer og krydderier (jf. Fødevarelærebogen) De arbejder med ukendte råvarekurve og derfra kunne sammensætte fødevarerne til optimal ernæring for målgruppen.
1 uge Ernæringslære	Bidrager til kompetencemål: 1, 2, 3, 4, 7, 9 Fagets mål: 1. Eleven kan tilegne sig viden om opbygning, funktion og omsætning i de energigivende næringsstoffer - kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol og deres forekomst i fødevarerne. 2. Eleven kan tilegne sig viden om gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnet måltider og drikkevarer til forskellige målgrupper. 3. Eleven kan planlægge og tilberede alle døgnet måltider ud fra målgruppens og den enkeltes ernæringsmæssige behov, med henblik på sundhedsfremme og forebyggelse.	Eleverne starter ud med at lære næringsstofferne - herunder vitaminer og mineraler. Overordnet arbejder vi kostformen "Normalkost" og dennes anbefalinger for forskellige målgrupper. Vi fordyber os i kostrådene fra Fødevarestyrelsen. Eleverne lærer at anvende skemaerne fra FVST.dk, principperne til planlægning af menuer til daginstitutioner, skoler og kantiner. Hvis muligt arbejder eleverne én dag i køkkenet på en daginstitution. Dette er for at få kendskab til arbejdsgange, se anbefalingerne i praksis, møde målgruppen og observere, mens børnene spiser. Eleverne anvender VITA-kost til næringsberegning og vurdering.

0,5 uge Produktionshygiejne	Bidrager til kompetencemål: 5, 10, 11, 12, 15, 16 Fagets mål: 1. Eleven kan planlægge og gennemføre risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jf. gældende lovgivning. 2. Eleven kan tilegne sig viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem og egenkontrollens trin i forhold til HACCP og tilrettelægge og gennemføre fødevarehygiejnen i alle produktionsled. 3. Eleven kan forklare sammenhængen ved fødevarebårne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen. 4. Eleven kan tilegne sig viden om hygiejnisk sikker forebyggelse af madspild. 5. Eleven kan, ved klargøring, tilberedning og produktudvikling, justere forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af fødevarehygiejnen.	Eleverne planlægger og producerer dagskoster, hvor der skal indgå risikoanalyse og egenkontrol. Der er konstant fokus på god hygiejne i køkkenet.
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret Vi arbejder i temaer for at gøre undervisningen helhedsorienteret. Undervisningen tilrettelægges i temaer, der kombinerer både praktiske og teoretiske fag, så eleverne arbejder med sammenhængende problemstillinger fremfor isolerede fagområder. Temaerne er bygget op om konkrete cases, målgrupper eller events, hvor kompetencemål fra flere fag integreres. Fx når der planlægges en dagskost til en målgruppe, så skabes der en helhed ved at anvende viden fra både fødevarelære, Ernæringslære og produktionshygiejne. Eleverne ser på tværs af køkkenproduktion, ernæringslære, fødevarekendskab og hygiejne, så der skabes en klar kobling til den virkelighed, de møder i praktiken.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på grønt forløb? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		

Vi inddrager grundfagene "Teknologi", "psykologi" og "Samfundsfag" indirekte i undervisningen ved at tale om trends, medier, deres arbejdspladser og erfaringer.

Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på grønt forløb

De elever som gerne vil have flere udfordringer eller går på deres H2 vil fx få en udvidet ukendt råvarekurv, skal mestre flere tilberedningsmetoder, flere krav til næringsvurderingen.
Derudover tages der hensyn til den enkelte elevs forudsætninger.

Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF1?

Eleverne evalueres løbende.
De får formativ feedback på både arbejds- og læreprocessen, deres resultater i køkkenet og skriftlige opgaver og om de når de mål, som er fastfast for dagen/temaet.

Halvvejs i hvert forløb (ca. uge 5) har vi midtvejsevaluering med eleverne.

Bedømmelse Grønt hold

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen sker på baggrund af elevens samlede deltagelse og præstationer i temaet " <i>Dig og dine næringsbehov</i> ". Det omfatter både praktiske opgaver i køkkenet, teoretiske opgaver i de enkelte fag samt elevens evne til at koble viden på tværs af fagene. Elevens arbejdsindsats, samarbejde, refleksion og faglige udvikling indgår i vurderingen.	Der lægges vægt på, at eleven kan: • anvende viden fra fødevarelære, ernæringslære og produktionshygiejne i planlægning og tilberedning af dagskoster til en målgruppe • begrunde valg af råvarer ud fra næringsindhold, sæson, kvalitet,	Eleven får midtvejskarakter i " <i>fødevarelære</i> ", " <i>ernæringslære</i> " og " <i>produktionshygiejne</i> " på deres H1 og standpunktkarakter på H2.

	madtekniske egenskaber og bæredygtighed • anvende principper for kostrådene og normalkost i planlægning og vurdering af måltider • arbejde hygiejnisk korrekt og inddrage egenkontrol samt elementer af risikoanalyse i produktionen • samarbejde med andre, bidrage aktivt i undervisningen og udvise faglig refleksion over egen praksis.	
Særligt vedr. prøver og eksamener		

TEMA: Godt gang i sensorikken		
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
0,5 uge Produktionshygiejne	Bidrager til kompetencemål: 5, 10, 11, 12, 15, 16 Fagets mål: 1. Eleven kan planlægge og gennemføre risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jf. gældende lovgivning. 2. Eleven kan tilegne sig viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem og egenkontrollens trin i forhold til HACCP og tilrettelægge og	

	gennemføre fødevarehygiejnen i alle produktionsled. 3. Eleven kan forklare sammenhængen ved fødevarebårne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen. 4. Eleven kan tilegne sig viden om hygiejnisk sikker forebyggelse af madspild. 5. Eleven kan, ved klargøring, tilberedning og produktudvikling, justere forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af fødevarehygiejnen.	
0,5 uge Tilberedningsmetoder, produktionsteknik, planlægning - prof. køkken	Bidraget til kompetencemål: 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15 Fagets mål: 2. Eleven kan præsentere en ret/menu, og selvstændigt analysere den ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet, anretning, servering, madspild og den håndværksmæssige kvalitet. 3. Eleven kan selvstændigt udføre en buffet og kan anrette maden indbydende ved såvel tallerken- som fadservering. 6. Eleven kan analysere, kvalitetsvurdere og udvikle ved tilberedning, anretning og servering af maden til forskellige målgrupper.	

	7. Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage svindberegning og kalkulere indkøbsmængden og pris.	
1 uge sensorik	Bidrager til kompetencemål: 1, 3, 4, 7, 11, 15, 16	1. Eleven kan tilpasse og forklare måltidets kulinariske og sensoriske kvalitet, råvarer i flere teksturer og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen. 2. Eleven kan tilegne sig viden om og forklare, hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen og produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet. 3. Eleven kan tilberede retter efter en sensorisk standard til forskellige målgruppers præferencer. 5. Eleven tilegner sig viden om egen smagssans. 6. Eleven kan, inden for eget arbejdsområde, sammenligne og vurdere kvaliteten af råvarer og halvog helfabrikata.
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Vi arbejder i temaer for at gøre undervisningen helhedsorienteret.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF2? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF2?		
Evaluerings og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF2?		

Eleverne evalueres løbende.

De får formativ feedback på både arbejds- og læreprocessen, deres resultater i køkkenet og skriftlige opgaver og om de når de mål, som er fastfast for dagen/temaet.

Halvvejs i hvert forløb (ca. uge 5) har vi midtvejsevaluering med eleverne.

Bedømmelse HF2

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)”)

TEMA: Køkkenets DNA		
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
0,5 Uge Produktionshygiejne	Bidraget til kompetencemål: 5, 10, 11, 12, 15, 16 1. Eleven kan planlægge og gennemføre risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jf. gældende lovgivning. 2. Eleven kan tilegne sig viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem og egenkontrollens trin i forhold til HACCP og tilrettelægge og gennemføre fødevarehygiejnen i alle produktionsled. 3. Eleven kan forklare sammenhængen ved fødevarebårne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen. 4. Eleven kan tilegne sig viden om hygiejnisk sikker forebyggelse af madspild. 5. Eleven kan, ved klargøring, tilberedning og produktudvikling, justere forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af fødevarehygiejnen.	Fokus på produktionsflow, hygiejnezoner, madspild
1 uge Kostlære og vurdering	Bidraget til kompetencemål: Fagets mål: 1. Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammensætning, kultur, modtagerens ernæringsmæssige behov og sensoriske præferencer. 2. Eleven kan planlægge portionsstørrelse, anretning og servering af mad og måltider til forskellige målgrupper. 3. Eleven kan optimere menuplanlægningen ved inddragelse af bæredygtighed, økologi, sæson, madspild og miljøpåvirkning.	Økologi og spisemærke Eleverne sammensætter, analyserer, justerer og vurderer mad og menuplaner til enten dagskoster eller et event. Herunder fokus på portionsstørrelser og anretning.

	4. Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen.	
0,5 uge Tilberedningsmetoder, produktionsteknik, planlægning - prof. køkken	Bidrager til kompetencemål: 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15 Fagets mål: 8. Eleven kan tilegne sig viden om varmholdt, kølet og frossen produktion og kan selvstændigt planlægge og vurdere en produktion, menuplanlægning, kapacitet, produktionsform og -flow, hygiejne og økonomi. 11. Eleven kan, i samarbejde med andre, sætte sig ind i relevante arbejdsmiljøproblemer i branchen og medvirke til at forbedre arbejdspladssikkerheden.	Fokus på produktionsmetoder, økonomi og arbejdsmiljø. Eleverne arbejder med et fiktivt køkken, som de skal indrette og lave produktionsflow i. + Køleproduktion + Færdigtilberedning og servering - kapitler i Kulinarisk sensorik Kalkulation af opskrifter og fokus på strøm.
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Vi arbejder i temaer for at gøre undervisningen helhedsorienteret.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på grønt forløb? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF2?		
Evaluerings og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF2?		
Eleverne evalueres løbende.		

De får formativ feedback på både arbejds- og læreprocessen, deres resultater i køkkenet og skriftlige opgaver og om de når de mål, som er fastfast for dagen/temaet.

Halvvejs i hvert forløb (ca. uge 5) har vi midtvejsevaluering med eleverne.

Bedømmelse HF2

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)”)

TEMA: Folkesundhed

Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
1 uge diætetik	Bidrager til kompetencemål: 1, 4, 7, 12, 16 Fagets mål:	I dette forløb er der fokus på kostformen Normalkost og vegetar samt følgende diæter: fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt

	1: Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter med udgangspunkt i gældende, nationale standarder for den specifikke diæt. 2. Eleven kan tilegne sig viden om principper for vegetarkost, fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt. 3. Eleven kan tilegne sig viden om og kan forklare årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen. 4. Eleven kan forklare om industriens specialprodukter som sekundær ernæring, samt anvende specialprodukter i forbindelse med tilberedning af mad.	Vi næringsvurderer industriens snacks og mellemmåltider. Varedeklarationer og krav dertil gennemgås Der testes blodtryk, blodsukker mm.
1 uge Tilberedningsmetoder, produktionsteknik, planlægning - prof. køkken	Bidrager til kompetencemål: 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15 Fagets mål: 1. Eleven kan selvstændigt varetage produktionsledelse i en given situation og kan planlægge, tilberede, klargøre og anvende korrekte tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler til produktion og anrette alle døgnets måltider til personer på normalkost, vegetar. 5. Eleven kan selvstændigt planlægge og tilberede plantebaserede måltider til raske, syge og personer på diæter. 6. Eleven kan analysere, kvalitetsvurdere og udvikle ved tilberedning, anretning og servering af maden til forskellige målgrupper. 7. Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage svindberegning og kalkulere indkøbsmængden og pris.	Eleven præsenteres for forskellige tilberedningsmetoder. Eleverne får en selvstændig opgave, hvor de trækker lod mellem en diæt og målgruppe. Maden til denne planlægges, vurderes og produceres. Oftest vil de producere 10 måltider til internt salg. Elever fremstiller varedeklarationer hertil. + Mærkning (Fødevarerlære)

	10. Eleven kan tilegne sig viden om indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder indholdet af tilsætningsstoffer samt kunne fremstille varedeklarationer for retter.	
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Vi arbejder i temaer for at gøre undervisningen helhedsorienteret.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på grønt hold? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Udover at de to fag i temaer, bringes sensorik altid i spil i køkkenet og i forhold diæter inddrages samfundsmæssige forhold.		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på grønt hold?		
De elever som gerne have flere udfordringer eller går på deres H2 vil fx få en udvidet ukendt råvarekurv, skal mestre flere tilberedningsmetoder, flere krav til næringsvurderingen og uddybning af sundhedsaspekter.		
Evaluerings og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på grønt hold?		
Eleverne evalueres løbende. De får formativ feedback på både arbejds- og læreprocessen, deres resultater i køkkenet og skriftlige opgaver og om de når de mål, som er fastfast for dagen/temaet. Halvvejs i hvert forløb (ca. uge 5) har vi midtvejsevaluering med eleverne.		

Bedømmelse grønt hold		
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)”)		

Rødt hold – Tema, fag/emne, kompetencemål, indhold og tværfaglighed

På dette forløb køres H1 og H2 sammen.

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: Dig og din uddannelse		
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
0,5 uge Psykologi	Grundfag	
0,5 uge Samfundsfag F	Grundfag	
1 uge produktionshygiejne	Bidraget til kompetencemål: 5, 10, 11, 12, 15, 16 Fagets mål: 1. Eleven kan planlægge og gennemføre risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jf. gældende lovgivning. 2. Eleven kan tilegne sig viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem og egenkontrollens trin i forhold til HACCP og tilrettelægge og gennemføre fødevarehygiejnen i alle produktionsled. 3. Eleven kan forklare sammenhængen ved fødevarebårne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen.	Fokus på Forurening, mikrobiologi og bakterier. Fokus på rengøring, metoder, dosering og kemiske-biologiske arbejdsmiljø. Risikoanalyse og egenkontrol er på både rødt og grønt hold.

	5. Eleven kan, ved klargøring, tilberedning og produktudvikling, justere forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af fødevarehygiejnen. 6. Eleven kan udvælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og bæredygtighed. 7. Eleven kan tilegne sig viden om det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil.	
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF2? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF2?		
Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF2?		
Bedømmelse Rødt hold		

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)”)		

TEMA: Grøn tilberedning		
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
0,5 uge Fødevarelære	Bidrager til kompetencemål: 1, 2, 4, 5, 7 Fagets mål: 2. Eleven kan kombinere viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne. 3. Eleven kan begrunde fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold.	Fødevarelærebogens kapitler om: • Grønsager • Kartofflen • Saftige frugter • Fedtrige frugter og frø • Bælgfrugter • Korn og fuldkorn • Stivelse og stivelsesprodukter
0,5 uge Produktionshygiejne	Bidrager til kompetencemål: 5, 10, 11, 12, 15, 16 Fagets mål:	Fokus på den almene gode hygiejnepraksis i køkkenet Opgave: evt. Observere andres hygiejnepraksis - køkken, buffet, håndvaskeprøve

	1. Eleven kan planlægge og gennemføre risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jf. gældende lovgivning. 2. Eleven kan tilegne sig viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem og egenkontrollens trin i forhold til HACCP og tilrettelægge og gennemføre fødevarehygiejnen i alle produktionsled. 3. Eleven kan forklare sammenhængen ved fødevarebårne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen. 5. Eleven kan, ved klargøring, tilberedning og produktudvikling, justere forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af fødevarehygiejnen. 6. Eleven kan udvælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og bæredygtighed. 7. Eleven kan tilegne sig viden om det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil.	
1 uge Tilberedningsmetoder, produktionsteknik, planlægning - prof. køkken	Bidrager til kompetencemål: 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 Fagets mål: 4. Eleven kan begrunde og selvstændigt tilrettelægge og vurdere planlægning, produktion og distribution ud fra principper for bæredygtighed, madspild og økologi. 6. Eleven kan analysere, kvalitetsvurdere og udvikle ved tilberedning, anretning og servering af maden til forskellige målgrupper.	Plantebaseret og bæredygtig mad Økologisk regnskab E-smiley

	7. Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage svindberegning og kalkulere indkøbsmængden og pris. 9. Eleven kan selvstændigt anvende digitale og teknologiske planlægnings- og produktionsværktøjer	
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF2? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF2?		
Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF2?		
Bedømmelse HF2		
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)”)		

TEMA: Råvarer og måltider		
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
0,5 uge Fødevarelære	Bidraget til kompetencemål: 1, 2, 4, 5, 7 Fagets mål: 2. Eleven kan kombinere viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne. 3. Eleven kan begrunde fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold.	Følgende kapitler fra Fødevarelærebogen: • Æg og ægprodukter • Kød og vildt • Fisk og skaldyr • Fjerkræ • Mejeriprodukter
0,5 uge produktionshygiejne	Bidraget til kompetencemål: 5, 10, 11, 12, 15, 16 Fagets mål: 1. Eleven kan planlægge og gennemføre risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jf. gældende lovgivning.	Fokus på den almene gode hygiejnepraksis i køkkenet

	2. Eleven kan tilegne sig viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem og egenkontrollens trin i forhold til HACCP og tilrettelægge og gennemføre fødevarehygiejnen i alle produktionsled. 3. Eleven kan forklare sammenhængen ved fødevarebårne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen. 5. Eleven kan, ved klargøring, tilberedning og produktudvikling, justere forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af fødevarehygiejnen. 6. Eleven kan udvælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og bæredygtighed. 7. Eleven kan tilegne sig viden om det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil.	
1 uge Tilberedningsmetoder, produktionsteknik, planlægning - prof. køkken	Bidraget til kompetencemål: 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 Fagets mål: 6. Eleven kan analysere, kvalitetsvurdere og udvikle ved tilberedning, anretning og servering af maden til forskellige målgrupper. 7. Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage svindberegning og kalkulere indkøbsmængden og pris.	Minisvendeprøve
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		

Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF2? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF2?		
Evaluerings og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF2?		
Bedømmelse HF2		
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)”)

TEMA: Sundhed og spiseoplevelser		
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
0,5 uge psykologi	Grundfag	
1 uge Ernæringslære	Bidrager til følgende kompetencemål: 1, 2, 3, 4, 7, 9 Fagets mål: 1. Eleven kan tilegne sig viden om opbygning, funktion og omsætning i de energigivende næringsstoffer - kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol og deres forekomst i fødevarerne. 2. Eleven kan tilegne sig viden om gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets måltider og drikkevarer til forskellige målgrupper. 3. Eleven kan planlægge og tilberede alle døgnets måltider ud fra målgruppens og den enkeltes ernæringsmæssige behov, med henblik på sundhedsfremme og forebyggelse.	Følgende kapitler fra bogen ”Ernæringslære” • Kroppens opbygning og funktioner • Maden – kroppens brændstof • Energigivende stoffer og væsker • Fordøjelsen • • • Energibehov beregnes
0,5 uge sensorik og madkvalitet	Bidrager til følgende kompetencemål: 1, 3, 4, 7, 11, 15, 16	Madtrends Kulinariske succesfaktorer Kreativ måltidsopbygning
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF2? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		

Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF2?		
Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF2?		
Bedømmelse HF2		
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)”)		

TEMA: Valgfri uddannelsesspecifik fag		
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
1 uge Kreativ anretning	Bidrager til kompetencemål: 1, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 16 Fagets mål: 5. Eleven kan fremstille sensorisk velsmagende mad og kreativt anrette tallerken, fade og buffet ved valg af et bredt sortiment af madretter med anvendelse af råvarer, tilberedningsmetoder, teknikker og service til forskellige målgrupper. 6. Eleven kan varetage anretning ud fra principper om hygiejne og egenkontrol, udportionering og distribution. 7. Eleven kan tilegne sig viden om og forklare de sensoriske og kulinariske virkemidler ved anretningen. 8. Eleven kan sætte sig ind i værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og til salgssituationer samt fremstille eksempler på dette.	Resumé af sensorik, smagskompas Professionelle opskrifter Tallerkenanretninger og anretningsteori Anretninger af samme råvarer på forskellige måde og gennem forskellige tilberedningsmetoder. Buffetservering til kantinen Madtrends
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF3? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF3?		

Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF3?		
Bedømmelse rødt hold		
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)”)		

HF3 – er det afsluttende forløb

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

Vi starter forløbet med at eleverne kan vælge mellem to uddannelsesspecifikke fag

Tema	Valgfri uddannelsesspecifik fag	
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
1 uge Mad til børn - sunde børn	Bidrager til: 2, 3, 4, 6 , 7, 8, 11, 12 Fagets mål: 1. Eleven kan planlægge måltider til børn i en valgfri aldersgruppe tilpasset forskellige madkulturer med udgangspunkt i de officielle anbefalinger. 2. Eleven kan kalkulere opskrifter og beregne portionsstørrelser og svind i forbindelse med indkøb. 3. Eleven kan fremstille mad til børn i den valgte aldersgruppe ud fra viden om ernæring, bæredygtighed, råvarekendskab, tilberedningsmetoder og økonomi. 4. Eleven kan fremstille måltider af høj sensorisk kvalitet, så børnene har lyst til at spise maden og inspireres til at smage nye retter.	Vi besøger to forskellige børnehaver - portionsstørrelser og ernæring vurdering. Børnehaven har en problematik de kan løse, komme med løsningsforslag til. Vurdere spisesituationen Menuplanlægning Evt. Event med at lave mad til børnene

	5. Eleven kan tilegne sig viden om bæredygtig emballage og kan emballere eller servere maden ud fra praktiske, sensoriske og hygiejniske overvejelser		
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret			
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF7? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene			
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF7?			
Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF7?			
Bedømmelse svendeprøve			
Eksaminationsgrundlag	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse

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)”)			

TEMA: Valgfri uddannelsesspecifik fag: Plantebaseret mad		
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
1 uge Plantebaseret mad	Bidraget til kompetencemål: 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 12 1. Eleven kan tilegne sig viden om umamiens betydning for måltidets sensoriske kvalitet. 2. Eleven kan tilegne sig viden om vegetabilsk råvaresortiment og madtekniske egenskaber. 3. Eleven kan tilegne sig viden om plantebaserede fødevarers kemiske sammensætning og sikre korrekt fødevarehygiejnisk håndtering. 4. Eleven kan sætte sig ind i og anvende vegetabilske alternativer i jævne- og stivnemetoder. 5. Eleven kan planlægge plantebaserede måltider til én målgruppe ud fra de officielle anbefalinger. 6. Eleven kan tilberede plantebaserede måltider med anvendelse af bønner og bælgfrugter som et	Opsummering på vegetar, veganer, plantebaseret mad Fokus på bælgfrugter og grønsager, hvordan det kan komme med i alle målgruppers mad/kost Umami Jævner med bælgfrugter Event

	bæredygtigt alternativ og tilpasse og udvikle professionelle opskrifter.	
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF3? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF3?		
Evaluerings og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF3?		
Bedømmelse HF3		
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)”)

Tema	Valgfri uddannelsesspecifik fag	
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
1 uge Internationalisering af mad	Bidrager til kompetencemål: 2, 3, 7, 8, 9, 16 Fagets mål: 1. Eleven kan tilegne sig viden om og præsentere én international madkultur samt målgruppens behov og kulinariske præferencer. 2. Eleven kan tilegne sig viden om typiske råvarer og hel- og halvfabrikata fra den internationale madkultur. 3. Eleven kan planlægge menu- og sortimentsplan til en specifik målgruppe ud fra de officielle anbefalinger og viden om den internationale madkultur. 4. Eleven kan fremstille måltider ud fra viden om den internationale madkultur.	Dag 1: Introduktion og valg af madkultur + målgruppe Dag 2: Råvarer og planlægning af menu Dag 3: Madlavning i køkkenet – del 1 Dag 4: Madlavning i køkkenet – del 2 + forberedelse af præsentation Dag 5: Præsentation og evaluering

	5. Eleven kan forklare måltidernes ernæringsmæssige og kulinariske kvalitet.		
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret			
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF7? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene			
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF7?			
Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF7?			
Bedømmelse svendeprøve			
Eksaminationsgrundlag	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse

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)”)			

TEMA: Diæter på regionshospitalet		
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
1,5 uge diætetik	Bidrager til kompetencemål: 1, 4, 7, 12, 16 Fagets mål: 1. Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter med udgangspunkt i gældende, nationale standarder for den specifikke diæt. 2. Eleven kan selvstændigt arbejde med principper for sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt, glutenfri diæt og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi.	Der primært fokus på: Sygehuskost, screening Eleverne arbejder med at producere dagskoster og analyse årsagerne til, at diæten eller kostformen er tilrådelig.

	3. Eleven kan selvstændigt arbejde med og kan analysere årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen. 4. Eleven kan vurdere industriens specialprodukter so	
0,5 Kostlære og vurdering	Bidrager til kompetencemål: Fagets mål: 1. Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammensætning, kultur, modtagerens ernæringsmæssige behov og sensoriske præferencer. 2. Eleven kan planlægge portionsstørrelse, anretning og servering af mad og måltider til forskellige målgrupper. 3. Eleven kan optimere menuplanlægningen ved inddragelse af bæredygtighed, økologi, sæson, madspild og miljøpåvirkning. 4. Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen.	Fokus på menuplanlægning, målgrupper, portionsstørrelser og serveringer til forskellige målgrupper. Eleverne laver dagskoster eller mad til et event, der lever op til anbefalingerne for sygehuskost. Tur til Aarhus og besøge AUH mm.
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Vi arbejder i temaer for at gøre undervisningen helhedsorienteret.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF2? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF2?		

Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF2?		
Eleverne evalueres løbende. De får formativ feedback på både arbejds- og læreprocessen, deres resultater i køkkenet og skriftlige opgaver og om de når de mål, som er fastfast for dagen/temaet. Halvvejs i hvert forløb (ca. uge 5) har vi midtvejsevaluering med eleverne.		
Bedømmelse HF2		
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)”)		

TEMA: Ældrecenter Fjordblik		
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
0,5 uge diætetik	Bidrager til kompetencemål: 1, 4, 7, 12, 16 Fagets mål: 1. Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter med udgangspunkt i gældende, nationale standarder for den specifikke diæt. 2. Eleven kan selvstændigt arbejde med principper for sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt, glutenfri diæt og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi. 3. Eleven kan selvstændigt arbejde med og kan analysere årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen. 4. Eleven kan vurdere industriens specialprodukter so	Fokus på Kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, glutenfri diæt og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi
1 uge kostlære og vurdering	Fagets mål: 1. Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammensætning, kultur, modtagerens ernæringsmæssige behov og sensoriske præferencer.	OBS på at alle målgrupper kan blive småtspisende. Fokus på menuplanlægning, målgrupper, portionsstørrelser og serveringer til forskellige målgrupper. Eleverne laver dagskoster eller mad til et event, der lever op til anbefalingerne for kost til småtspisende.

	2. Eleven kan planlægge portionsstørrelse, anretning og servering af mad og måltider til forskellige målgrupper. 3. Eleven kan optimere menuplanlægningen ved inddragelse af bæredygtighed, økologi, sæson, madspild og miljøpåvirkning. 4. Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen.	Evt. tur til Skovparken og/eller Åbakken
0,5 uge Tilberedn.meto. Prod.tekn. Planlægning - prof køkken	Bidrager til kompetencemål: 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 Fagets mål: 6. Eleven kan analysere, kvalitetsvurdere og udvikle ved tilberedning, anretning og servering af maden til forskellige målgrupper. 7. Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage svindberegning og kalkulere indkøbsmængden og pris.	
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Vi arbejder i temaer for at gøre undervisningen helhedsorienteret.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF2? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF2?		

Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF2?		
Eleverne evalueres løbende. De får formativ feedback på både arbejds- og læreprocessen, deres resultater i køkkenet og skriftlige opgaver og om de når de mål, som er fastfast for dagen/temaet. Halvvejs i hvert forløb (ca. uge 5) har vi midtvejsevaluering med eleverne.		
Bedømmelse HF2		
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)”)		

TEMA: Køkkenet, der kan alt		
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
1 uge Tilberedn.meto. Prod.tekn. Planlægn. - prof køkken	Bidrager til kompetencemål: 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 1. Eleven kan selvstændigt varetage produktionsledelse i en given situation og kan planlægge, tilberede, klargøre og anvende korrekte tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler til produktion og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende og kost til personer fra enkelt andre kulturer. 9. Eleven kan selvstændigt anvende digitale og teknologiske planlægnings- og produktionsværktøjer	SITTI og CO2-regnskab Der øves lodtrækningsopgaver og grundtilberedningsmetoder med fokus på træning og selvstændighed i løsningen af opgaven.
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Vi arbejder i temaer for at gøre undervisningen helhedsorienteret.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF2? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		

Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF2?		
Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF2?		
Eleverne evalueres løbende. De får formativ feedback på både arbejds- og læreprocessen, deres resultater i køkkenet og skriftlige opgaver og om de når de mål, som er fastfast for dagen/temaet. Halvvejs i hvert forløb (ca. uge 5) har vi midtvejsevaluering med eleverne.		
Bedømmelse HF2		
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)”)

SVENDEPRØVE

HF3 – 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

Tema	Svendeprøve og træning	
Fag/emne	Kompetencemål	Indhold (hvordan opnås kompetencerne i faget?)
0,5 uge kostlære og vurdering	Fagets mål: 1. Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammensætning, kultur, modtagerens ernæringsmæssige behov og sensoriske præferencer. 2. Eleven kan planlægge portionsstørrelse, anretning og servering af mad og måltider til forskellige målgrupper. 3. Eleven kan optimere menuplanlægningen ved inddragelse af bæredygtighed, økologi, sæson, madspild og miljøpåvirkning. 4. Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen.	Der repeteres, øves, trænes.

1,5 uge Tilberedn.meto. Prod.tekn. Planlæggn. - prof køkken	Bidrager til kompetencemål: 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 1. Eleven kan selvstændigt varetage produktionsledelse i en given situation og kan planlægge, tilberede, klargøre og anvende korrekte tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler til produktion og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende og kost til personer fra enkelt andre kulturer 6. Eleven kan analysere, kvalitetsvurdere og udvikle ved tilberedning, anretning og servering af maden til forskellige målgrupper. 7. Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage svindberegning og kalkulere indkøbsmængden og pris.	Den afsluttende prøve består af: • En opgave der tildeles ved lodtrækning. • Skriftlig faglig dokumentation til opgaven ved den praktiske prøve • En lodtrukken ukendt opgave, der udleveres på dagen for den praktiske prøve • En efterfølgende mundtlig eksamination med udgangspunkt i den praktiske opgaveløsning og den faglige dokumentation. Den afsluttende prøve begynder med, at eleven i den 2. sidste skoleuge tildeles en opgave ved lodtrækning. Der afsættes i samme uge tre sammenhængende dage til at forberede den praktiske prøve og udarbejde skriftlig faglig dokumentation til opgaveløsningen. Den praktiske prøve består af den lodtrukne opgave, eleven har fået tildelt, og en lodtrukken ukendt opgave, der udleveres, når den praktiske prøve begynder, og en mundtlig eksamination.
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF7? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF7?		

Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF7?			
Bedømmelse svendeprøve			
Eksaminationsgrundlag	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse
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)”)			

I Bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser: [Erhvervsrettet eksamensbekendtgørelse \(retsinformation.dk\)](https://www.retsinformation.dk/ER/2014/06/ER2014_0136.pdf)
ses alt om planlægning, prøveformer og bedømmelse.