

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

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

Overordnet pædagogisk/didaktisk ramme for erhvervsuddannelserne på EUC Nordvest

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

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

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

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

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

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

Helhedsorientering

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

Differentiering

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

Tværfaglighed

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

Praksisnærhed

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

EUX Ernæringsassistent:

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

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

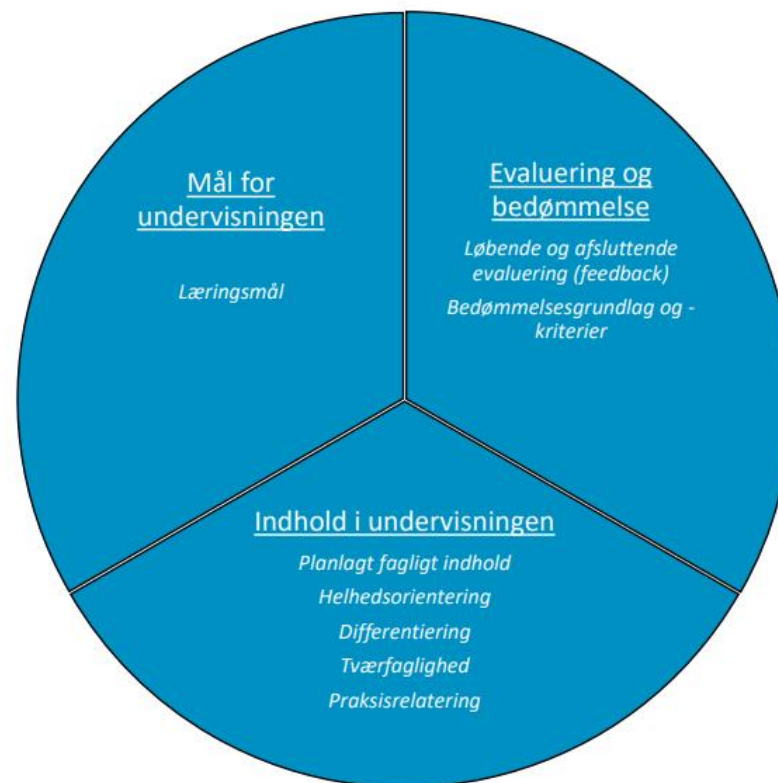
Fag	Læringsmål hele faget	Indhold fag	Tværfaglighed og helhedsorientering	Praksisrelatering	Differentiering	Evaluering og feedback	Bedømmelse (afsluttende)
Grundfag							
Valgfag							
Bonusfag							
USF							
VFU							
Støttefag							

Vejledning

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

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

Minimumskrav til indhold i LUPPEN



Hvor ligger skabelonen til LUP?

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

Forklaring til emnerne i LUPPEN

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

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

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

Grundfag

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

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

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

Læringsmål og indhold grundfag

Grundfag	Målpinde	Indhold
Tværfaglighed og helhedsorientering		
Praksisrelatering		

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

Læringsmål og indhold grundfag

Grundfag	Målpinde	Indhold
Tværfaglighed og helhedsorientering		
Praksisrelatering		
Differentiering		
Evaluering og feedback		
Bedømmelse (afsluttende)		

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

Læringsmål og indhold grundfag

Grundfag	Målpinde	Indhold

Tværfaglighed og helhedsorientering		
Praksisrelatering		
Differentiering		
Evaluering og feedback		
Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)

Særligt vedr. prøver og eksamener
Beskriv f.eks.:
• Eventuelle begrænsninger i tilladte hjælpemidler • Det anvendte sprog ved prøven, hvis det er et andet sprog end undervisningssproget • Prøveformer og om det er muligt for eksaminanden at vælge mellem forskellige prøveformer • Krav og mål, der er væsentlige for prøven, herunder lokalt fastsatte krav og mål. • Prøvens eksaminationsgrundlag (hvis det adskiller sig fra det, du har beskrevet under ”bedømmelse (afsluttende)”) • Prøvens bedømmelsesgrundlag (hvis det adskiller sig fra det, du har beskrevet under ”bedømmelse (afsluttende)”) • Prøvens bedømmelseskriterier (hvis det adskiller sig fra det, du har beskrevet under ”bedømmelse (afsluttende)”)

Grundfag som valgfag

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

Find målpindene i grundfagsbekendtgørelsen:

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

Grundfag som valgfag	Målpinde	Indhold
Tværfaglighed og helhedsorientering		

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

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

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

Bonusfag	Målpinde	Indhold
DANSK	De fleste målpinde for GF2 ernæringsassistenter er spil i dette fag.	Du følger undervisningen, men i dette fag, har du mulighed for at fordybe sig i relevante elementer og problemstillinger i fagfaglige kontekster. Du kan med din valgte fagretning som ernæringsassistent gå i dybden med fx. Næringsstoffer eller målgrupper. Du kan arbejde projektorienteret med cases. Arbejde med forsøg relateret til naturfag og eller biologi. Faget Bonus dansk dækker også over arbejde med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors, Thy, Uddannelsesmesser, pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner.
Tværfaglighed og helhedsorientering		
Samarbejdet mellem de forskellige foreninger og virksomheder i nærområdet styrker din forståelse af teori og praksis. Det giver dig mulighed for at arbejde helhedsorienterede. Forløbet kan foregå tværfagligt med fx biologi, hvor du får mulighed for at arbejde uddybende med fx næringsstoffer.		
Praksisrelatering		

Du kommer til at arbejde praksisrelateret og i tæt samarbejde med forskellige aktører i nærområdet. Det giver dig en god forståelse for virksomhederne og måden i kan hjælpe hinanden på. Du lærer om samarbejde, struktur. Desuden vil du være med i planlægningen og gennemførelsen af forskellige events.

Differentiering

I bonus dansk kan du arbejde differentierende ud fra dine interesseområder og på det ønskede niveau.

Evaluering og feedback

Da du arbejder i mindre grupper eller selvstændigt, vil der være løbende mundtlig feedback.

Bedømmelse (afsluttende)

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Opfyldelse af tilstedeværelsespligten	Dine færdige resultater samt samarbejdsevner.	Bestået/ikke bestået

Certifikatfag (en del af USF)

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

Certifikatfag	Indhold	
FØRSTEHJÆLP 16 lektioner	Førstehjælp ved hjertestop Færdselsrelateret førstehjælp Førstehjælp ved skader på bevægeapparatet, inkl. Hovedskader Førstehjælp ved kemiske påvirkninger Akut opståede sygdomme Brancherelateret førstehjælp og forebyggelse	
Differentiering		
Du vil have mulighed for at modtage SPS		
Evaluerings og feedback		
Du vil modtage løbende feedback		
Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Deltagelse i undervisningen	Din indsats i faget vurderes på: din arbejdsindsats samt samarbejdsevner.	Bestået/ikke bestået

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

Certifikatfag	Indhold
HYGIEJNE 20 lektioner	• Du får viden om:

	• Personlig hygiejne • Produktions hygiejne • Egenkontrol. Kritiske kontrolpunkter og gode arbejdsgange • Mikroorganismer • Rengøring	
Differentiering		
Du vil have mulighed for at modtage SPS		
Evaluering og feedback		
Løbende feedback		
Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse
Deltagelse i undervisningen	Hygiejne prøve - skriftlig	Bestået/ikke bestået

Uddannelsesspecifikt fag (USF)

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

USF - læringsmål	Indhold
1) Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion. 2) Eleven kan genkende og anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider. 3) Eleven kan tilberede et måltid under hensyntagen til sæson, bæredygtighed, økologi og madspild efter instruktion. 4) Eleven kan forklare de energigivende næringsstoffer og beregne energiindhold og energiprocenten i enkelte måltider manuelt og digitalt. 5) Eleven kan genkende de fem grundsmage og anvende dem og de kulinariske succesfaktorer i forhold til råvarer, tilberedning og tilsmagning af retten. 6) Eleven kan udarbejde professionelle opskrifter under vejledning og beregne rensesvind på frugt og grønt samt anvende vejledende portionsstørrelser. 7) Eleven kan genkende og forklare de grundlæggende elementer for produktionsflow og klimapåvirkning i varmholdt, kølet og frostproduktion.	Målpindene i USF opfyldes i nedenstående temaer, hvor der tages stilling til, hvordan de enkelte målpinde indgår i forskellige projekter/temaer.

- | | |
|--|--|
| <p>8) Eleven kan sammensætte sunde måltider ud fra viden om fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber og de officielle kostråd.</p> <p>9) Eleven kan udføre egenkontrol og faglig dokumentation efter instruktion og kan medvirke ved hygiejnisk forsvarlig produktion, opbevaring og distribution af mad.</p> <p>10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion.</p> <p>11) Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt.</p> <p>12) Eleven kan betjene gæster og kunder.</p> <p>13) Eleven kan efter instruktion udføre rengørings- og desinfektionsopgaver med relevante redskaber og midler.</p> <p>14) Eleven kan samarbejde hensigtsmæssigt i arbejdsituationer og anvende en kommunikation, der passer til modtageren, både mundtligt og digitalt.</p> <p>15) Eleven kan anvende fagsprog og fagudtryk i arbejdsituationer.</p> <p>16) Eleven kan under vejledning handle hensigtsmæssigt i forhold til fysisk og psykisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.</p> <p>17) Eleven kan medvirke til forbedring af kvaliteten i opskrifter ved anvendelse af systematiske metoder.</p> <p>18) Eleven kan foretage informationssøgning og anvende relevante it-programmer til opgaveløsning.</p> | |
|--|--|

Tværfaglighed og helhedsorientering		
Under hele dit forløb på GF2, vil du arbejde på en helhedsorienteret måde omfatte både praktisk og teoretisk undervisning. Derfor lægges der op til projektorganiseret undervisning, hvor grundfagene tilrettelægges i sammenhæng med den praktiske del og USF. Nedenstående skema indeholder en oversigt over de temaer/projektet du kommer til at arbejde med på GF2. Du vil kunne orientere dig om faget, læringsmålene, indholdet samt evalueringsmetoden. Hvert enkelt nedenstående skema indeholder et tema/emne/projekt.		
Praksisrelatering		
Vi arbejder i de forskellige temaer så praksisrelevant som muligt.		
Differentiering		
I alle fag vil der være mulighed for differentieret undervisning. Underviseren vil kunne udlevere opgaver der udfordrer dig og udvikler dig i passende tempo.		
Evaluering og feedback		
Der benyttes forskellige evalueringsmetoder både formative og summative afhængig af hvilke temaer vi arbejder med. Du vil opleve, at du skal evaluere egen indsats med henblik på progression. Der kan gøres brug af AI, når vi bedømmer jeres skriftlige opgaver.		
Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Under USF vil du opleve forskellige bedømmelsesgrundlag. Deltagelse	Individuelle kriterier afhængig af temaet	Bestået/ikke bestået Vejledende karakter

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

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

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
Kød, fisk og fjerkræ	Grundfag: Naturfag Andet (andre mål/generelle kompetencer):	Mål fra USF: 2) Eleven kan genkende og anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider. 9) Eleven kan udføre egenkontrol og faglig dokumentation efter instruktion og kan medvirke ved hygiejnisk forsvarlig produktion, opbevaring og distribution af mad. 13) Eleven kan efter instruktion udføre rengørings- og desinfektionsopgaver med relevante redskaber og midler. 15) Eleven kan anvende fagsprog og fagudtryk i arbejdsituationer.	Kød. Du undervises i opskæring og fremstilling af kendt kødpålæg. Du vil modtage undervisning i form af oplæg i klassen og hands on i skærestue/ køkken. Vi gennemgår de forskellige udskæringer og deres anvendelse. Fisk. Du lærer at tilberede kendte fiskeretter. Du får Viden om arter og anvendelse. Hvilke fisk er i sæson hvor og hvornår. Vi arbejder også med hygiejne og håndtering af fersk fisk. Hvis muligt besøges fiskeauktionen Fjerkræ. Du lærer at håndtere og partere kylling. Du tilbereder kendte retter med fjerkræ. Vi arbejder med klima aftryk. Vi koger Fond og øver os i at bruge rester og bekæmpe madspild. Der arbejdes selvstændigt og i grupper

Tværfaglighed og helhedsorientering
Vi arbejder tværfagligt og inddrager gerne skolens kantine i vores dagligdag. Du lærer at stå for bestilling af varer, tilberedning samt servering til forskellige målgrupper. På gården vil du opleve en helhedsorientering. Vi skaber et fra jord til bord koncept, hvor samarbejde og udnyttelse af råvarer er en væsentlig faktor. Du vil derfor opleve at arbejde med udskæring af kød i slagteriet, efterfulgt af en tur på gården for at hente råvarer og retur til køkkenet for at producere en frokostret. Du kommer til at arbejde praksisorienteret med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors og Thy, deltager i Uddannelsesmesser. Inviterer pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner til bespisning på skolen. Holder julemarked, hvor du sælger egne producerede produkter samt afvikler høstmarked i samarbejde med regional madkultur.
Praksisrelatering
Du kommer til at samarbejde med byens foreningsliv, da vi gerne deltager i arrangementer der giver mening i forhold til dit uddannelsesvalg. Vi laver mad til arrangementer og byder forskellige målgrupper indenfor, således du kommer til at opleve forbrugeren tæt på. 2 gange årligt afholder vi et større arrangement på skolen, hvor du kommer til at servere og sælge produkter, som du selv har været med til at fremstille.
Differentiering
Vi har en differentierende tilgang til vores undervisning og du vil derfor opleve opgaver på forskellige niveauer afhængig af forudsætninger. Der vil løbende være en ekstra underviser til stede i undervisning til de elever, der modtager SPS. Det er vigtigt, at du får mulighed for at udvikle dig i et tempo der passer til dig.
Evaluering og feedback
Der sker løbende evaluering. Ofte vil evalueringen være mundtligt feedback, når et produkt er afleveret til bedømmelse. Efter hvert emne vil der være en summativ feedback, som du kan bruge fremadrettet. Formativ evaluering sker løbende i køkkenet/Bageriet/slagteriet, hvor du under processen og det praktiske arbejde løbende vejledes.

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

Bedømmelse (afsluttende)

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

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
ERNÆRINGSLÆRE	Certifikatfag: Hygiejne IT NATURFAG BIOLOGI	Mål fra USF: 4) Eleven kan forklare de energigivende næringsstoffer og beregne energiindhold og energiprocenten i enkelte måltider manuelt og digitalt. 8) Eleven kan sammensætte sunde måltider ud fra viden om	Energigivende næringsstoffer Du arbejder med de nordiske næringsstofanbefalinger. Vi bruger hjemmesiden https://foedevarestyrelsen.dk/nyheder/faglige-nyheder/2023/jun/aok-ny-nnr Du arbejder både teoretisk og praktisk med bæredygtighed, bælgrugter og fremstilling af sunde retter. Kostberegning Du undervises i brugen af https://app.vitakost.dk/da/dietplans

		fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber og de officielle kostråd. 10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevarerproduktion. Andre mål/generelle kompetencer:	Et digttalt kostberegningsprogram, som skolen giver dig adgang til under hele dit skoleforløb. Når du fx. Har produceret en hovedret, vil du efterfølgende skulle foretage en næringsberegning. Du skal lære at vurdere energifordelingen og se om denne passer til anbefalinger. På GF2 arbejder du med makronæringsstofferne Kulhydrat, fedt og protein. Du arbejdes hovedsageligt teoretisk men har ofte afsæt i dine erfaringer fra køkkenet.
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Vi arbejder tværfagligt og inddrager gerne skolens kantine i vores dagligdag. Du lærer at stå for bestilling af varer, tilberedning samt servering til forskellige målgrupper. Du lærer at anvende it og kostprogrammet VITAKOST Inc dataindsamling. Desuden vil dit kendskab til næringsstoffer skabe en helhedsorientering, da du kan bruge denne viden til at skabe ernæringsmæssige sunde retter i produktionskøkkenet. Du kommer til at arbejde praksisorienteret med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors og Thy, deltager i Uddannelsesmesser. Inviterer pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner til bespisning på skolen. Holder julemarked, hvor du sælger egne producerede produkter samt afvikler høstmarked i samarbejde med regional madkultur. Her er din viden om energigivende næringsstoffer ofte en vigtig faktor.			
Praksisrelatering			
Du kommer til at samarbejde med byens foreningsliv, da vi gerne deltager i arrangementer der giver mening i forhold til dit uddannelsesvalg. Vi laver mad til arrangementer og byder forskellige målgrupper indenfor, således du kommer til at opleve forbrugeren tæt på. 2 gange årligt afholder vi et større arrangement på skolen, hvor du kommer til at servere og sælge produkter, som du selv har været med til at fremstille.			
Differentiering			

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

Evaluerings og feedback

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

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

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

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

Bedømmelse (afsluttende)

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

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold

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

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

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
Råvarekendsskab		6) Eleven kan udarbejde professionelle opskrifter under vejledning og beregne rensesvind på frugt og grønt samt anvende vejledende portionsstørrelser. 9) Eleven kan udføre egenkontrol og faglig dokumentation efter instruktion og kan medvirke ved hygiejnisk forsvarlig produktion, opbevaring og distribution af mad. 12) Eleven kan betjene gæster og kunder.	Du har teori og får viden om forskellige råvarer og sæson. Du får udleveret en skabelon til en arbejdsplan. Der arbejdes med Kritiske kontrolpunkter og de gode arbejdsgange. CCP og GAG Du udarbejder selv opskrifter eller får opskrifter udleveret. Du laver individuelt og i grupper arbejdsplaner for produktionen i køkkenet. Du lærer hvordan, du bedst udnytter tiden og hvor lang tid det tager, at producere forskellige elementer eller hele måltider.
Tværfaglighed og helhedsorientering			

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

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

Praksisrelatering

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

Differentiering

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

Evaluerings og feedback

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

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

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

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

Bedømmelse (afsluttende)

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

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
Sensorik/grundsmage	Ernæringslære Naturfag Biologi	3) Eleven kan tilberede et måltid under hensyntagen til sæson, bæredygtighed, økologi og madspild efter instruktion. 5) Eleven kan genkende de fem grundsmage og anvende dem og de kulinariske succesfaktorer i forhold til råvarer, tilberedning og tilsmagning af retten.	De 5 grundsmage Sanserne Du skal arbejde med dine oplevelser af mad. Hvordan du bliver bedre til at smage og tilsmage mad. Du lærer at kende navnene på grundsmagene og hvilke smage, der passer godt sammen. Du skal smage på mad med bind for øjnene, hvor du vil øge sanserne, evner til at bedømme. Hvad forventer vi af smag, mundfølelse og udseende. Vi ser relevante videoer. Praktisk orienteret undervisning Gruppearbejde (I skal lave plancher) Vi inviterer grupper ind til frokost, hvor der er fokus på det perfekte måltid, hvor alle grundsmage er til stede og hvor alle sanserne er i brug
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Du kommer til at arbejde tværfagligt med grundfagene og smagenes påvirkning på hinanden. Du kommer til at arbejde praksisorienteret med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors og Thy, deltager i Uddannelsesmesser. Inviterer pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner til bespisning på skolen. Holder julemarked, hvor du sælger egne producerede produkter samt afvikler høstmarked i samarbejde med regional madkultur. Her er din viden om energigivende næringsstoffer ofte en vigtig faktor.			
Praksisrelatering			
Du kommer til at samarbejde med byens foreningsliv, da vi gerne deltager i arrangementer der giver mening i forhold til dit uddannelsesvalg. Vi laver mad til arrangementer og byder forskellige målgrupper indenfor, således du kommer til at opleve forbrugeren			

tæt på. 2 gange årligt afholder vi et større arrangement på skolen, hvor du kommer til at servere og sælge produkter, som du selv har været med til at fremstille.

Differentiering

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

Evaluering og feedback

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

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

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

Bedømmelse (afsluttende)

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

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
Tilberedningsmetoder	Naturfag Hygiejne	7) Eleven kan genkende og forklare de grundlæggende elementer for produktionsflow og klimapåvirkning i varmholdt, kølet og frostproduktion.	Pandestegning. Friturestegning. Kogning. Pochering.

		11) Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt 15) Eleven kan anvende fagsprog og fagudtryk i arbejdssituationer.	Dampning Du lærer om og arbejder med forskellige tilberedningsmetoder og hvilke råvarer der egner sig bedst til hvilken tilberedning. Du skal lære, at pocherer æg og tilberede farsretter. I november er der storproduktion af kogning af klejner. Der koges, ovnbages og dampes grønsager, når du producerer hovedretter osv. I tilfælde hvor du producerer mad til vores kantine og til gæster i huset, arbejder du desuden med hygiejne og nedkølingskrav Der arbejdes meget praksis, så du får prøvet en masse tilberedningsmetoder og lærer, hvad der er bedst egnet.
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Vi arbejder tværfagligt og inddrager gerne skolens kantine i vores dagligdag. Du lærer at stå for bestilling af varer, tilberedning samt servering til forskellige målgrupper. Du kommer til at arbejde praksisorienteret med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors og Thy, deltager i Uddannelsesmesser. Inviterer pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner til bespisning på skolen. Holder julemarked, hvor du sælger egne producerede produkter samt afvikler høstmarked i samarbejde med regional madkultur. Her er din viden om energigivende næringsstoffer ofte en vigtig faktor.			
Praksisrelatering			
Du kommer til at samarbejde med byens foreningsliv, da vi gerne deltager i arrangementer der giver mening i forhold til dit uddannelsesvalg. Vi laver mad til arrangementer og byder forskellige målgrupper indenfor, således du kommer til at opleve forbrugeren tæt på. 2 gange årligt afholder vi et større arrangement på skolen, hvor du kommer til at servere og sælge produkter, som du selv har været med til at fremstille.			
Differentiering			
Vi har en differentierende tilgang til vores undervisning og du vil derfor opleve opgaver på forskellige niveauer afhængig af forudsætninger. Der vil løbende være en ekstra underviser til stede i undervisning til de elever, der modtager SPS. Det er vigtigt, at du får mulighed for at udvikle dig i et tempo der passer til dig.			

Evaluering og feedback		
Der sker løbende evaluering. Ofte vil evalueringen være mundtligt feedback, når et produkt er afleveret til bedømmelse.		
Evaluering foregår ofte på klassen, hvor du øver dig i mundtlig præsentation		
I de projektorienterede opgaver, vil du modtage en kort skriftlig feedback.		
Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen foretages i lærergruppen. Bedømmelsen sker gennem løbende observationer samt evalueringer af skriftlige opgaver og samarbejdsøvelser.	Deltagelse, samarbejde, motivation. Kendskab til tilberedningsmetoder Produktfremstilling/resultater samt indsats	Samlet USF standpunktskarakter

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
Bageri Grunddeje	Naturfag Ernæringslære kalkulation	1) Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion. 2) Eleven kan genkende og anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider. 10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion.	Rørte deje Fedt og sukker til luftige masser – brug af røremaskiner og egnet værktøj. Eleverne bager forskellige sandkager og chokoladekager. Vi inddrager i denne proces gerne bælgfrugter. Opbagte deje Du lærer at bage vandbakkelse. Eleverne bager éclair og øver sig i sprøjteteknikker og ensartethed Linsedeje Brødet laves ofte med henblik på personalesalg, så eleverne får en fornemmelse af, at der er en modtager. Eleverne arbejder med tærtedeje, der bages æble tærter og pærer tærter, samt henkogning af frugt. Vi har en stor produktion af forskellige typer af småkager i november som sælges til vores julefrokost/bageriudsalg. Piskede deje

		11) Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt. 12) Eleven kan betjene gæster og kunder.	Du modtager både undervisning i teori om æggets køkkentekniske egenskaber. I bageriet bages der lagkagebunde og evt. Roulader. Dette kobles op med kogning af kagecreme og hjemmelavet syltetøj. Rugbrødsdeje Du arbejder med de forskellige fremgangsmetoder i trin for trin. fuldkorns beregninger på i manuelle skemaer, samt online på https://deklaration.fooddata.dk/?Deklarationer:Fuldkornsberegning. Opskrifterne gennemgås i klassen, hvorefter eleverne arbejder i bageriet. Udregninger foregår ofte efter produktionen, da dette giver bedst mening i forholdt til vægt og svind.
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Vi arbejder tværfagligt og inddrager gerne skolens kantine i vores dagligdag. Du lærer at stå for bestilling af varer, tilberedning samt servering til forskellige målgrupper. Du kommer til at arbejde praksisorienteret med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors og Thy, deltager i Uddannelsesmesser. Inviterer pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner til bespisning på skolen. Holder julemarked, hvor du sælger egne producerede produkter samt afvikler høstmarked i samarbejde med regional madkultur. Her er din viden om energigivende næringsstoffer ofte en vigtig faktor.			
Praksisrelatering			
Du kommer til at samarbejde med byens foreningsliv, da vi gerne deltager i arrangementer der giver mening i forhold til dit uddannelsesvalg. Vi laver mad til arrangementer og byder forskellige målgrupper indenfor, således du kommer til at opleve forbrugeren tæt på. 2 gange årligt afholder vi et større arrangement på skolen, hvor du kommer til at servere og sælge produkter, som du selv har været med til at fremstille.			
Differentiering			
Vi har en differentierende tilgang til vores undervisning og du vil derfor opleve opgaver på forskellige niveauer afhængig af forudsætninger. Der vil løbende være en ekstra underviser til stede i undervisning til de elever, der modtager SPS. Det er vigtigt, at du får mulighed for at udvikle dig i et tempo der passer til dig.			

Evaluering og feedback

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

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

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

Bedømmelse (afsluttende)

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

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

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

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

Arbejdsgiver laver en samlet bedømmelse	Deltagelse	Bestået/ikke bestået

Støttefag

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

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

I Bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser: [Erhvervsrettet eksamensbekendtgørelse \(retsinformation.dk\)](https://www.retsinformation.dk/eli/lovtidl/2017/06/27/1222) ses alt om planlægning, prøveformer og bedømmelse.

Links til eksamenshåndbog med bedømmelsesplan og eksamensreglement

Tekniske erhvervsuddannelser:

[Eksamenshåndbog – bedømmelsesplan og eksamensregler](#)

Merkantile erhvervsuddannelser:

[Eksamenshåndbog – bedømmelsesplan og eksamensregler](#)