

LUP-skabelon hovedforløb EUX – 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: EUX 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://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!

Baggrund:

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

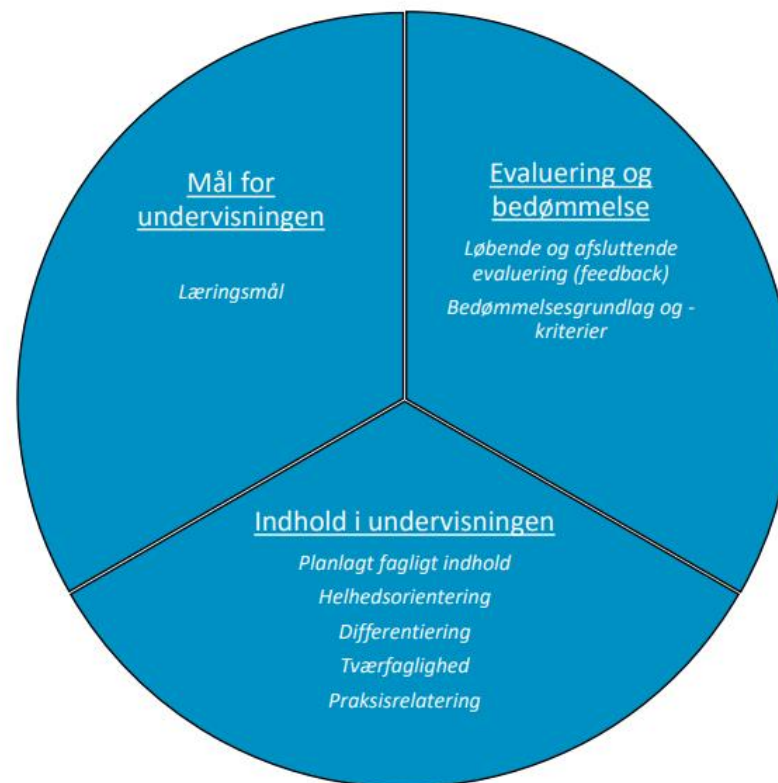
Herved bekendtgøres lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 40 af 11. januar 2024, med de ændringer, der følger af § 3 i lov nr. 174 af 27. februar 2024, § 5 i lov nr. 640 af 11. juni 2024 og § 2 i lov nr. 688 af 11. juni 2024. De ændringer, der følger af § 1, nr. 41-44, i lov nr. 2152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

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.

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/lt/2024/219>

Grundfag

Grundfag skal 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 \(uvm.dk\)](https://www.uvm.dk/læreplaner-til-htx)

[Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne \(retsinformation.dk\)](https://www.retsinformation.dk/Bekendtgørelse-om-grundfag-erhvervsfag-erhvervsrettet-andetsprogsdansk-og-kombinationsfag-i-erhvervsuddannelserne-og-om-adgangskurser-til-erhvervsuddannelserne)

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 og helhedsorientering, differentiering, evaluering og feedback samt bedømmelse

Grundfag	Målpinde	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå målene)
Dansk A		
Tværfaglighed og helhedsorientering – Hvilke andre fag/kompetencer inddrages?		
Differentiering		

Evaluering og feedback – hvordan arbejdes der med løbende 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 i grundfaget samt tværfaglighed og helhedsorientering, differentiering, evaluering og feedback samt bedømmelse

Grundfag	Målpinde	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Engelsk B		
Tværfaglighed og helhedsorientering – hvordan arbejdes der tværfagligt i forhold til faget? Hvilke andre fag/kompetencer inddrages?		
Praksisrelatering		
Evaluering og feedback – hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback i faget?		

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 i grundfaget samt tværfaglighed og helhedsorientering, differentiering, evaluering og feedback samt bedømmelse

Grundfag	Målpinde	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Matematik B		
Tværfaglighed og helhedsorientering – hvordan arbejdes der tværfagligt i forhold til faget? Hvilke andre fag/kompetencer inddrages?		
Praksisrelatering		
Evaluering og feedback – hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback i faget?		

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 i grundfaget samt tværfaglighed og helhedsorientering, differentiering, evaluering og feedback samt bedømmelse

Grundfag	Målpinde	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Fysik B		
Tværfaglighed og helhedsorientering – hvordan arbejdes der tværfagligt i forhold til faget? Hvilke andre fag/kompetencer inddrages?		
Praksisrelatering		
Evaluering og feedback – hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback i faget?		

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 i grundfaget samt tværfaglighed og helhedsorientering, differentiering, evaluering og feedback samt bedømmelse

Grundfag	Målpinde	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Kemi C		
Tværfaglighed og helhedsorientering – hvordan arbejdes der tværfagligt i forhold til faget? Hvilke andre fag/kompetencer inddrages?		
Praksisrelatering		
Evaluering og feedback – hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback i faget?		

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 i grundfaget samt tværfaglighed og helhedsorientering, differentiering, evaluering og feedback samt bedømmelse

Grundfag	Målpinde	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Teknologifag B		
Tværfaglighed og helhedsorientering – hvordan arbejdes der tværfagligt i forhold til faget? Hvilke andre fag/kompetencer inddrages?		
Praksisrelatering		
Evaluering og feedback – hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback i faget?		

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 i grundfaget samt tværfaglighed og helhedsorientering, differentiering, evaluering og feedback samt bedømmelse

Grundfag	Målpinde	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Teknikfag B		
Tværfaglighed og helhedsorientering – hvordan arbejdes der tværfagligt i forhold til faget? Hvilke andre fag/kompetencer inddrages?		
Praksisrelatering		
Evaluering og feedback – hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback i faget?		

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 i grundfaget samt tværfaglighed og helhedsorientering, 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, samarbejds 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 kommunikations former, 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	Eleven får en delkarakter på rødt forløb og en endelig karakter på H3.

	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 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		

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

Bedømmelse (afsluttende)		
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)”)		

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.

Erhvervsområder (tværfaglighed)

Erhvervsområdet består af en række flerfaglige projektforsløb, som har særligt fokus på både den dannelse eleven opnår gennem såvel htx-uddannelsen som erhvervsuddannelsen og på elevens udvikling af studiekompetencer i form af en række studiemetoder, som går på tværs af fag. Erhvervsområdet spiller således en central rolle i den overordnede tilrettelæggelse af undervisningen, på tværs af fagene, så uddannelsens overordnede dannelsesmæssige formål holdes i fokus. Alle fag kan indgå i erhvervsområdet, så længe de understøtter uddannelsens tekniske og studieforberedende profil og forbereder eleverne til arbejdet med erhvervsområdeprojektet (EOP).

Erhvervsområdet organiseres i to til tre projektforsløb placeret i hovedforsløbet. Temaerne for de enkelte projektforsløb i erhvervsområdet har afsat i problemstillinger, som er væsentlige for elevernes almene og teknologiske dannelse. Temaerne danner baggrund for udvælgelsen af fagligt indhold.

Se vejledning til erhvervsområdet – tekniske eux-forsløb:

[EO vejledning teknisk.pdf](#)

Se også fagbilaget:

[EO læreplan teknisk.pdf](#)

I nedenstående, skal I skrive, hvilke fag der indgår i projektforsløbet forsløbet samt under "indhold" noget om arbejdsformer og tilrettelæggelsen, herunder didaktiske principper. Har du brug for at beskrive flere erhvervsområder (projektforsløb) kopieres nedenstående skema:

Erhvervsområde	Involverede fag	Læringsmål	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Betegnelse:	Navn på fag:	Mål fra fagene:	

	Evt. andet (andre mål/generelle kompetencer): Betegnelse:	Andre mål/generelle kompetencer:	
Bedømmelse			
Bedømmelsesgrundlag		Bedømmelseskriterier	Bedømmelse

I nedenstående, skal I skrive, hvilke fag der indgår i projektforløbet forløbet samt under "indhold" noget om arbejdsformer og tilrettelæggelsen, herunder didaktiske principper. Har du brug for at beskrive flere erhvervsområder (projektforløb) kopieres nedenstående skema:

Erhvervsområde	Involverede fag	Læringsmål	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Betegnelse:	Navn på fag: Evt. andet (andre mål/generelle kompetencer): Betegnelse:	Mål fra fagene: Andre mål/generelle kompetencer:	
Bedømmelse			
Bedømmelsesgrundlag		Bedømmelseskriterier	Bedømmelse

Erhvervsområdeprojekt (EOP)

Efter afslutningen af erhvervsområdet udarbejder hver elev et erhvervsområdeprojekt (EOP), som munder ud i en individuel skriftlig opgavebesvarelse. I erhvervsområdeprojektet fordyber eleven sig i et selvvalgt område, ved hjælp af to af elevens fag, hvoraf mindst ét skal være på B-niveau og mindst ét skal være et uddannelsesspecifikt fag. [EO vejledning teknisk.pdf](#)

EOP	Involverede fag	Læringsmål	Indhold (hvad gør vi konkret i undervisningen for at nå mål)
Betegnelse:	Navn på fag:	Mål fra faget:	
	Navn på fag:	Mål fra faget:	
	Evt. andet (andre mål/generelle kompetencer): Betegnelse:	Andre mål/generelle kompetencer:	
Bedømmelse			
Bedømmelsesgrundlag		Bedømmelseskriterier	Bedømmelse

--	--	--

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 certificatfag (både obligatoriske eller som valgfag), skal I sætte navnet på faget ind i skemaet og beskrive indholdet. Er der flere certificatfag, 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)	

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!

Indsæt link til uddannelsesordningen:

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 Fødevarerlære Avanceret niv.	Bidraget 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. Fødevarerlærebogen) De arbejder med ukendte råvarekurve og derfra kunne sammensætte fødevarerne til optimal ernæring for målgruppen.
1 uge Ernæringslære	Bidraget 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 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.	Eleverne starter 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	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. 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 praktikken.		

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, skriftlige opgaver og om de når de mål, som er fastfast for dagen/temaet. Halvvejs i forløbet (ca. uge 5) gennemføres midtvejsevaluering med fokus på elevens faglige progression og opnåelse af kompetencemål.		
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	Der lægges vægt på, at eleven kan: • anvende viden fra fødevarelære, ernæringslære og	Eleven får midtvejskarakter i <i>”fødevarelære”</i> , <i>”ernæringslære”</i> og <i>”produktionshygiejne”</i> på deres H1 og standpunktkarakter på H2.

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.	produktionshygiejne i planlægning og tilberedning af dagskoster til en målgruppe • begrunde valg af råvarer ud fra næringsindhold, sæson, kvalitet, 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 – afvikles ikke		

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.	Undervisningen i produktionshygiejne er integreret i de praktiske sensorikøvelser (se i nedenstående omkring Sensorik og madkvalitet) og tager udgangspunkt i konkrete råvarer, retter og produktionsprocesser. Eleverne arbejder med: • Hygiejnisk korrekt håndtering af råvarer før, under og efter sensoriske undersøgelser, herunder temperaturstyring i koldt og varmt køkken, adskillelse af rå og tilberedte fødevarer samt personlig hygiejne.

	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.	• GAG - ser på hvordan fejl i hygiejne og opbevaring påvirker smag, lugt, tekstur og holdbarhed. • Risikoanalyse i forhold til håndtering af fisk og fjerkræ i koldt og varmt køkken • Udføre egenkontrol
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	• Der laves der frokost eller aftensmad til skolen, som planlægges (arbejdsplaner), indkøbes og produceres til. • Portionsstørrelser beregnes • Maden præsenteres for målgruppen.

	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 og madkvalitet	Bidraget 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 halv og helfabrikata.	Der er udgangspunkt i praktiske, eksperimenterende og sammenlignende øvelser, hvor eleverne arbejder med: • Sensoriske grundbegreber: smag, aroma, tekstur, mundfølelse og visuel oplevelse. Både teoretisk og små øvelser. • Samme råvare – forskellig behandling (udskæring, varmebehandling, mekanisk bearbejdning, rå vs. tilberedt. Fx fin og groft revne rødbeder i en muffin, kærnemælkskoldskål med og uden æggeblomme) • Konsistensændringer, herunder koagulering fx skilt kærnemælksuppe, stegt med og uden fedtstof, udskæringer fx størrelsen på løg i en frikadelle, mos/puré lavet med blender, hånd- og elpisker. • Temperaturen betydning for smagsoplevelse (kold/varm) • Smagsudvikling over tid (umiddelbar smag vs. Eftermodning/lagring, opbevaring med og uden låg/film) • Sensoriske kontraster (grov/fint, fast/flydende, sprødt/blødt) • Udvikling og anvendelse af fælles sensorisk sprog og sensoriske profiler fx frikadeller • Fastlæggelse af kulinariske standarder for konkrete retter Eleverne arbejder blandt andet med sensoriske undersøgelser af både egenproducerede retter og indkøbte færdigretter, hvor de analyserer

		kvalitet, smag, konsistens og helhedsoplevelse. På den baggrund arbejder eleverne målrettet med at forbedre eller genskabe retter, så de matcher eller overgår den oplevede sensoriske kvalitet. Kapitler i sensorikbogen: Sanserne, Grundsmage, Smagsintensitet i en ret, Temperatur og mad, Vurdering af mad, Kvalitet – hvad er det. Kapitler i Fødevarelære: Fjerkræ (til opgave omkring indkøbt tarteletfyld og hvor eleverne selv parterer kylling og laver hjemmelavet tarteletfyld)
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Undervisningen tilrettelægges helhedsorienteret og tematisk med udgangspunkt i praktiske opgaver i køkkenet. Fagene produktionshygiejne, tilberedningsmetoder/produktionsteknik og sensorik samles i et sammenhængende forløb, hvor eleverne arbejder med råvarer, retter og problemstillinger på tværs af fagene. Eleverne arbejder projekt- og opgaveorienteret med autentiske køkkensituationer, hvor planlægning, produktion, sensorisk vurdering, kvalitetssikring og evaluering indgår som en samlet proces. Der arbejdes løbende med kobling mellem teori og praksis, så faglige begreber fra sensorik, fødevarelære og hygiejne anvendes direkte i den praktiske produktion.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på grønt hold? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Der arbejdes systematisk tværfagligt ved, at kompetencer og viden fra både uddannelsesspecifikke fag og grundfag inddrages aktivt i de praktiske forløb. Sensorikforløbet kobles blandt andet med: • Produktionshygiejne, hvor eleverne arbejder med egenkontrol, HACCP, korrekt håndtering af råvarer og hygiejnisk forebyggelse af madspild i forbindelse med sensoriske tests og produktion. • Tilberedningsmetoder og produktionsteknik, hvor eleverne analyserer sammenhængen mellem tilberedningsmetoder, produktionsform, sensorisk kvalitet og målgruppetilpasning. • Fødevarelære, hvor råvarekendskab, fx kød, fjerkræ, grøntsager og bælgrugter, anvendes i sensoriske vurderinger af råvarer, halv- og helfabrikata. • Grundfag, fx naturfag og matematik, hvor viden om temperatur, konsistens, beregninger, portionsstørrelser og svind anvendes i praksis.		

Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF2?

Der arbejdes med pædagogisk og faglig differentiering gennem opgavernes kompleksitet, arbejdsform og graden af selvstændighed. Eleverne arbejder både individuelt og i grupper, hvor opgaver kan løses på forskellige faglige niveauer.

Differentiering sker blandt andet ved:

- Varierende krav til dokumentation og refleksion
- Mulighed for fordybelse i enten produktudvikling, sensorisk analyse eller standardisering
- Forskellig grad af støtte fra underviser i planlægning, udførelse og evaluering
- Anvendelse af både fælles standarder og individuelle justeringer i produktionen

Dermed sikres det, at alle elever udfordres fagligt og kan opnå kompetencemålene ud fra deres forudsætninger.

Evaluerings og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på Grønt hold?

Eleverne evalueres løbende gennem formativ feedback på både arbejdsproces og faglige resultater. Feedback gives mundtligt og skriftligt i forbindelse med praktiske opgaver, sensoriske vurderinger og skriftlig dokumentation.

Der arbejdes med fælles refleksion og feedback i plenum i forbindelse med smagninger, sensoriske profiler og fastlæggelse af kulinariske standarder.

Halvvejs i forløbet (ca. uge 5) gennemføres midtvejsevaluering med fokus på elevens faglige progression og opnåelse af kompetencemål.

Bedømmelse grønt hold / Godt gang i sensorikken

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen tager udgangspunkt i elevens samlede faglige præstation i forløbet, herunder: • Praktisk produktion og håndværksmæssig udførelse • Anvendelse af sensorisk fagsprog og begreber • Evne til at analysere og vurdere kulinarisk kvalitet • Overholdelse af hygiejne og fastlagte standarder	Der lægges vægt på, i hvilken grad eleven: • Opnår de fastsatte kompetencemål • Arbejder selvstændigt og professionelt • Kan begrunde valg af råvarer, tilberedningsmetoder og standarder • Udførsel af tilberedningsmetoder • Kan sammenligne og vurdere kvaliteten af egenproducerede og indkøbte produkter	Bedømmelsen i temaet indgår som en del i den samlede vurdering af elevens faglige niveau på hovedforløbet. Karakterer i temaets tre fag afgives ved afslutningen af hovedforløbet "Grønt hold" på baggrund af elevens samlede præstationer.

• Skriftlig og mundtlig dokumentation og refleksion		
Særligt vedr. prøver og eksamener		
Beskriv f.eks.: Afvikles ikke		
• 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 – gerne det sidste tema i forløb, da der er “minisvendeprøve”		
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.	Fokus på produktionsflow, hygiejnezoner, madspild Undervisningen tager udgangspunkt i køkkenets samlede produktionsflow fra varemodtagelse til servering. Eleverne arbejder med identifikation og analyse af risici i forskellige arbejdsgange og hygiejnezoner i professionelle køkkener. Der arbejdes praksisnært med: • Opdeling af køkkenet i hygiejnezoner og planlægning af produktionsflow • Anvendelse af egenkontrol og HACCP i forhold til køle-, varme- og færdigproduktion

	5. Eleven kan, ved klargøring, tilberedning og produktudvikling, justere forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af fødevarehygiejnen.	• Forebyggelse af fødevarebårne sygdomme gennem korrekt håndtering af råvarer • Sammenhængen mellem produktionsmetoder, hygiejne og madspild • Hygiejnisk sikker håndtering og opbevaring som led i reduktion af madspild Eleverne anvender hygiejnefaglig viden direkte i de øvrige fag og i det praktiske arbejde med fiktive og konkrete køkkenscenarier. Kapitler fra Produktionshygiejne Egenkontrol Egenkontrol i praksis Personlig hygiejne Hygiejne i mindre køkkener Fødevarekontrol
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. 4. Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen.	Der arbejdes med: • Sammensætning, analyse og vurdering af menuplaner til forskellige målgrupper • Portionsstørrelser, anretning og servering i relation til målgruppe og kontekst • Beregning og vurdering af ernæringsmæssig kvalitet (VITA-kost) • Økologi, spisemærker og bæredygtige valg i menuplanlægningen • Sammenhæng mellem køkkenets værdier, økonomi og praksis • Eleverne sammensætter og vurderer mad og menuplaner til enten dagskost eller et event, hvor der arbejdes med både ernæring, sensorik, bæredygtighed og præsentation.

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.	Bøger: kapitler i Kulinarisk sensorik: + Køleproduktion + Færdigtilberedning og servering. Undervisningen fokuserer på sammenhængen mellem køkkenets fysiske indretning, produktionsform, arbejdsmiljø og økonomi. Eleverne arbejder med: • Planlægning af køkkenindretning og produktionsflow i et fiktivt professionelt køkken • Sammenligning af køleproduktion, varmholdt produktion samt central og decentral servering • Vurdering af kapacitet, arbejdsprocesser og arbejdsmiljø • Kalkulation af opskrifter med fokus på råvareforbrug, svind og energiforbrug (fx strøm) • Sammenhæng mellem produktionsmetode, kvalitet, økonomi og bæredygtighed “Minisvendeprøve” - eleverne trækker lod mellem målgruppe, kostform og råvarekurv. Opgaven tilpasses i sværhedsgrad om man går på H1 eller H2. Mestre inviteres ind til fremlæggelse og evaluerende samtale samt fokus på trivsel.
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Eleverne arbejder projektorienteret med et fiktivt køkken, hvor de integrerer hygiejne, ernæring, produktionsteknik, økonomi og arbejdsmiljø i én samlet opgave samt til minisvendeprøven. Fagene understøtter hinanden, så eleverne oplever sammenhæng mellem planlægning, produktion, vurdering og refleksion i autentiske køkkensituationer.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på grønt forløb? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		

Der arbejdes tværfagligt ved, at viden og kompetencer fra de enkelte fag anvendes samlet i temaet og den afsluttende minisvendeprøve.

- Produktionshygiejne bidrager med viden om flow, egenkontrol og fødevarer sikkerhed
- Kostlære og vurdering bidrager med målgruppetænkning, ernæring og bæredygtighed
- Tilberedningsmetoder og produktionsteknik bidrager med planlægning, økonomi og arbejdsmiljø

Kompetencer fra grundfag, herunder matematik (beregninger og kalkulationer) og naturfag (temperatur, energi og fødevarer sikkerhed), anvendes løbende i de praktiske opgaver.

Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på Grønt hold?

Der arbejdes med differentiering gennem:

- Forskellig kompleksitet i opgaver og køkkenscenarier
- Varierende krav til dokumentation og faglig refleksion
- Mulighed for fordybelse i enten ernæring, produktion, hygiejne eller økonomi
- Fleksibel organisering af gruppearbejde og individuel opgaveløsning

Differentieringen sikrer, at alle elever kan arbejde målrettet med kompetencemålene ud fra deres forudsætninger.

Evaluerings og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på Grønt hold/køkkenets DNA?

Eleverne evalueres løbende gennem formativ feedback på både arbejdsproces og faglige resultater. Feedback gives i forbindelse med planlægning, praktisk arbejde, præsentationer og skriftlige opgaver.

Der gennemføres midtvejsevaluering ca. halvvejs i hovedforløbet med fokus på elevens progression og opnåelse af kompetencemål.

Bedømmelse Grønt hold

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen tager udgangspunkt i elevens samlede faglige præstation i hovedforløbet, herunder: • Planlægning og gennemførelse af produktion	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad eleven: • Planlægger og tilrettelægger produktion med forståelse for køkkenets indretning,	Eleven får en mundtlig karakter for selve minisvendeprøven. Bedømmelsen i temaet indgår i den samlede vurdering af elevens faglige niveau på hovedforløbet.

• Anvendelse af hygiejne- og egenkontrolprincipper • Ernæringsmæssig og kvalitativ vurdering af mad og menu • Overblik over produktionsflow, arbejdsmiljø og økonomi • Mundtlig og skriftlig dokumentation og refleksion	produktionsflow, hygiejnezoner og valgte produktionsmetoder. • Anvender viden om fødevarerhygiejne og egenkontrol korrekt i praksis • Sammensætter, analyserer og vurderer menu og måltider i forhold til målgruppe, ernæringsmæssige behov, sensorisk kvalitet og bæredygtige hensyn. • Begrunder faglige valg ved anvendelse af relevant fagsprog og kan reflektere over sammenhængen mellem kvalitet, økonomi, arbejdsmiljø og køkkenets samlede profil (køkkenets DNA). Derudover vedr. minisvendeprøven lægges der vægt på, i hvilken grad eleven: • Beregner portionsstørrelser, svind, indkøbsmængder og evt. pris korrekt • Anvender professionelle opskrifter.	Karakterer i temaets fag afgives ved afslutningen af hovedforløbet "Grønt hold".
---	--	---

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: 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.	Der arbejdes med: - Planlægning, sammensætning og tilberedning af enkeltmåltider og dagskoster til normalcost, vegetar og diæterne fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt og energireduceret diæt - Sammenhæng mellem kost, livsstil og sygdom - Analyse og næringsberegning af industriens snacks og mellemmåltider - Gennemgang og vurdering af varedeklARATIONER og lovgivningsmæssige krav - Anvendelse af industriens specialprodukter (fx Easis og NUPO) i relevante diætsammenhænge Som led i forståelsen af folkesundhed arbejdes der med simple sundhedsmålinger som fx blodtryk og blodsukker med fokus på sammenhængen mellem kost og sundhed (uden diagnostisk sigte).
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 normalcost, vegetar. 5. Eleven kan selvstændigt planlægge og tilberede plantebaserede måltider til raske, syge og personer på diæter.	Der arbejdes med: - Planlægning og produktion af måltider til normalcost, vegetar og førnævnte diæter - Anvendelse af relevante tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler - Kvalitetsvurdering og udvikling af retter i forhold til målgruppe, ernæring og sensorik - Beregning af portionsstørrelser, svind, indkøbsmængder og pris - Udarbejdelse af professionelle opskrifter og varedeklARATIONER

	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. 10. Eleven kan tilegne sig viden om indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder indholdet af tilsætningsstoffer samt kunne fremstille varedeklarationer for retter.	• Forståelse af tilsætningsstoffer og mærkning i relation til fødevarelære
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Undervisningen er tilrettelagt temabaseret og helhedsorienteret med fokus på sammenhængen mellem folkesundhed, kostformer, diæter og professionel måltidsproduktion. Eleverne arbejder med processer fra planlægning og beregning til produktion, vurdering og formidling, så teori og praksis integreres i realistiske arbejdssituationer.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på grønt hold? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Temaet <i>Folkesundhed</i> er tværfagligt forankret, hvor: • Diætetik bidrager med viden om kostformer, diæter og ernæring • Tilberedningsmetoder og produktionsteknik bidrager med praktisk produktion, planlægning og kvalitetssikring • Sensorik inddrages løbende i vurdering af smag, konsistens og spiseoplevelse • Fødevarelære bidrager med viden om mærkning, varedeklarationer, tilsætningsstoffer og derudover udvalgte sæsonråvarer • Samfundsmæssige forhold inddrages i forhold til folkesundhed, livsstil og forebyggelse Kompetencer fra grundfag anvendes i beregninger, vurderinger og faglige begrundelser.		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på grønt hold?		
Der arbejdes med differentiering ved at tilpasse opgavernes kompleksitet og krav til dokumentation.		

Elever, der ønsker eller har behov for større faglige udfordringer, kan:

- Arbejde med en udvidet eller mere kompleks diæt
- Få en ukendt råvarekurv
- Anvende flere tilberedningsmetoder
- Udføre mere omfattende næringsberegninger
- Uddybe sundheds- og forebyggelsesaspekter i deres faglige refleksioner

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

Eleverne evalueres løbende gennem formativ feedback på både arbejdsproces og faglige resultater. Feedback gives i køkkenet, ved præsentationer og i forbindelse med skriftlige opgaver.

Der gennemføres midtvejsevaluering ca. halvvejs i hovedforløbet med fokus på elevens progression og opnåelse af kompetencemål.

Bedømmelse grønt hold

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen tager udgangspunkt i elevens samlede faglige præstation i hovedforløbet, herunder: • Planlægning og produktion af måltider til normal kost, vegetar og diæter • Ernæringsmæssig og sensorisk vurdering • Overholdelse af krav til varedeklARATIONER og mærkning • Mundtlig og skriftlig dokumentation og faglig refleksion	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad eleven: • Planlægger, sammensætter og producerer måltider, der opfylder kravene til den valgte kostform eller diæt • Kan beregne og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet og portionsstørrelser i forhold til målgruppen • Anvender korrekt fagligt sprog og kan begrunde valg af råvarer,	Bedømmelsen indgår i den samlede vurdering af elevens faglige niveau på hovedforløbet. Karakterer afgives ved afslutningen af hovedforløbet "Grønt hold".

	tilberedningsmetoder og specialprodukter • Udarbejder korrekte varedeklARATIONER og forholder sig kritisk til industriens og egne produkter	
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	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.
0,5 uge Samfundsfag F	Grundfag	Fokus på arbejdsmarkedet, fagforeninger, rettigheder, Velfærdsstaten og sociologi. Besøg af Marian Aagaard fra Kost og ernæringsforbundet
1 uge	Bidrager til kompetencemål:	Fokus på:

produktionshygiejne	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 fødevarerhygiejnen i alle produktionsled. 3. Eleven kan forklare sammenhængen ved fødevarerborne 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 fødevarerhygiejnen. 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.	• Forureningstyper • Skadedyr og forebyggelse • Mikrobiologi og bakterier – forekomst og forebyggelse • Personlig hygiejne • Rengøringsmetoder, dosering og kemiske-biologiske arbejdsmiljø. • Temperaturkrav til forskellige råvarer • Præsenteres for Citti (fødevarestyrelsen) Risikoanalyse og egenkontrol er på både rødt og grønt hold. Der laves øvelser i køkkenet og beskrivelser af GAG. Vejledninger og egenkontrolprogrammer til rengøringsprocedurer af fx køkken, opvaskemaskiner, vaskemaskine, personlig hygiejne mm.
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Undervisningen er tilrettelagt tematisk og helhedsorienteret med fokus på elevens faglige og personlige udvikling i relation til uddannelsen som ernæringsassistent. Temaet <i>"Dig og din uddannelse"</i> kobler grundfagene psykologi og samfundsfag med det erhvervsrettede fag produktionshygiejne, så eleverne arbejder med både sig selv som fagperson, deres rolle på arbejdsmarkedet og de krav, der stilles i professionelle køkkener. Eleverne arbejder praksisnært med konkrete situationer fra skole og praktik, hvor faglig viden, samarbejde, ansvar og hygiejne indgår samlet og giver mening i en erhvervsmæssig kontekst.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF2? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Der arbejdes tværfagligt mellem psykologi, samfundsfag og produktionshygiejne med fokus på elevens forståelse af sig selv som kommende faglært.		

- **Psykologi** bidrager med viden om udvikling, læring, personlighed, kommunikation og samarbejde, som eleverne anvender i praksis i både skole- og arbejdssituationer.
- **Samfundsfag** giver indsigt i arbejdsmarkedets opbygning, rettigheder og pligter, fagforeninger samt velfærdsstatens betydning for elevens arbejdsliv.
- **Produktionshygiejne** kobles til ansvar, arbejdskultur og professionel adfærd i køkkenet, herunder overholdelse af regler, egenkontrol og arbejdsmiljø.

Eleverne arbejder med cases, praktiske øvelser og refleksionsopgaver, hvor kompetencer fra grundfagene anvendes direkte i de erhvervsfaglige sammenhænge.

Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF2?

Undervisningen differentieres i forhold til elevernes forudsætninger, erfaringer og læringsbehov.

- Opgaver tilpasses i kompleksitet og krav til selvstændighed.
- Eleverne kan arbejde individuelt eller i grupper afhængigt af opgave og behov.
- Der gives ekstra støtte og tydelig struktur til elever med behov for dette, fx gennem skabeloner, guidede opgaver og mundtlig vejledning.
- Mere erfarne eller stærke elever udfordres gennem større refleksionskrav, udvidede cases eller mere selvstændigt ansvar i praktiske opgaver.

Evaluerings og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF2?

Eleverne evalueres løbende gennem både formativ og summativ evaluering.

- Der gives løbende formativ feedback på elevernes deltagelse, refleksioner, samarbejde og praktiske arbejde i køkkenet.
- Eleverne modtager feedback på skriftlige opgaver og cases med fokus på både faglig forståelse og personlig udvikling.
- Halvvejs i forløbet (ca. uge 5) gennemføres midtvejsevaluering med fokus på elevens faglige progression og opnåelse af kompetencemål samt trivsel.

Evalueringen bruges aktivt til at justere undervisningen og støtte elevens videre læring.

Bedømmelse Rødt hold

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag

Bedømmelseskriterier

Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)

Der afholdes ingen prøve i temaet. Bedømmelsen baseres på elevens samlede arbejdsproces og dokumentation, herunder: • Deltagelse i undervisning og praktiske øvelser • Skriftlige opgaver, cases og refleksioner • Arbejde med produktionshygiejne, herunder risikoanalyse og egenkontrol	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad eleven: • Forstår og anvender viden om samarbejde, kommunikation og læring i en erhvervsfaglig kontekst • Kan redegøre for rettigheder, pligter og vilkår på arbejdsmarkedet • Arbejder hygiejnisk korrekt • Kan forklare sammenhænge mellem hygiejne, arbejdsmiljø og fødevarer sikkerhed • Reflekterer over egen rolle, ansvar og udvikling i uddannelsen	Bedømmelsen indgår i den samlede vurdering af elevens faglige niveau på hovedforløbet. Karakterer i fagene Psykologi, samfundsfag og Produktionshygiejne afgives ved afslutningen af hovedforløbet "rødt hold".
Særligt vedr. prøver og eksamener Der afholdes ingen prøve i temaet. Temaet indgår som en del af den løbende undervisning og bedømmelse på Rødt hold.		
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 • Bælgrugter • Korn og fuldkorn • Stivelse og stivelsesprodukter Eleverne undersøger råvarernes opbygning, anvendelsesmuligheder og funktion i måltider, herunder hvordan råvarerne kan kombineres og udnyttes optimalt i grøn tilberedning. I køkkenet omsættes teorien til praksis gennem konkrete øvelser og retter, hvor eleverne afprøver råvarernes tekniske egenskaber, sensorik og næringsindhold. Eleverne udarbejder skriftlige notatark, hvor de kobler teori, praksis og bæredygtige valg.
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	Eleverne arbejder med almen god hygiejnepraksis i køkkenet med særligt fokus på de anvendte råvarer og deres specifikke hygiejniske risici. Der arbejdes med: • Forureningstyper og krydskontaminering • Forebyggelse af sygdomsfremkaldende bakterier • Giftige og uønskede stoffer i fx bælgrugter og frø

	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.	• Temperaturkrav, opbevaring og korrekt nedkøling • Rengøringsmetoder, dosering og kemisk-biologisk arbejdsmiljø • Introduktion til E-smiley Eleverne arbejder med egenkontrol. Der gennemføres praktiske øvelser i køkkenet, fx håndvaskeprøver, observation af hygiejnepraksis ved køkken/buffet samt udarbejdelse af simple risikoanalyser og procedurer. Derudover læses "Arbejdsmiljø i et professionelt køkken" fra bogen "Det professionelle køkken"
1 uge Tilberedningsmetoder, produktionsteknik, planlægning - prof. køkken	Bidraget 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. 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	Undervisningen har fokus på plantebaseret og bæredygtig madproduktion med udgangspunkt i de gennemgåede råvarer fra fødevarelære. Eleverne arbejder praksisnært med planlægning, produktion og vurdering af grønne retter til forskellige målgrupper. De præsenteres for digitale og teknologiske planlægningsværktøjer herunder Økologisk regnskab Eleverne præsenteres for klassiske tilberedningsmetoder inden for de gennemgåede råvarer, bl.a.: • Kartofler (fx forskellige former for pommes, mos, ovnbagte varianter) • Korn og fuldkorn (salater/måltider med korn)

		• Stivelse (fx jævnet metoder og produkter at jævne med) Herefter udvælger eleverne selv retter og tilberedningsmetoder, som de afprøver og videreudvikler med fokus på sensorik, kvalitet, bæredygtighed og målgruppe.
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Temaet <i>”Grøn tilberedning”</i> er tilrettelagt helhedsorienteret, så fødevarelære, produktionshygiejne og professionelt køkken integreres i et samlet forløb. Eleverne arbejder med de samme råvarer og problemstillinger på tværs af fagene, hvor teori, køkkenpraksis, bæredygtighed, hygiejne og sensorik understøtter hinanden.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på rødt hold? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Der arbejdes tværfagligt mellem fødevarelære, produktionshygiejne og tilberedningsmetoder i professionelt køkken. • Fødevarelære bidrager med viden om råvarer, ernæring, sensorik og bæredygtighed. • Produktionshygiejne sikrer, at eleverne arbejder fødevarer sikkert og professionelt gennem hele processen. • Prof. køkken omsætter teorien til praksis gennem planlægning, produktion og evaluering af grønne retter. Eleverne anvender grundfaglige kompetencer som beregning, refleksion og kommunikation i arbejdet med opskrifter, produktion og præsentation.		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på rødt hold?		
Undervisningen differentieres ved at variere opgavernes kompleksitet, graden af selvstændighed og de faglige krav. • Nogle elever arbejder med faste rammer og guidede opskrifter. • Andre elever udfordres med større frihed i valg af råvarer, tilberedningsmetoder, retter og bæredygtige løsninger.		
Evaluerings og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på rødt hold?		

Eleverne evalueres løbende gennem:

- Formativ feedback på arbejdsproces, samarbejde og praktisk arbejde i køkkenet
- Feedback på opskrifter, beregninger og skriftlige notater
- Fælles refleksion over kvalitet, sensorik, bæredygtighed og hygiejne

Halvvejs i forløbet (ca. uge 5) gennemføres midtvejsevaluering med fokus på elevens faglige progression, opnåelse af kompetencemål og trivsel.

Bedømmelse Rødt hold

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Der afholdes ingen prøve i temaet. Bedømmelsen baseres på elevens samlede arbejde i forløbet, herunder praktiske opgaver, dokumentation og deltagelse.	• Anvender råvarer fagligt korrekt og kreativt • Arbejder hygiejnisk forsvarligt • Planlægger og producerer grønne retter med fokus på kvalitet, bæredygtighed og målgruppe • Kan begrunde valg af råvarer, metoder og løsninger	Bedømmelsen i temaet indgår i den samlede vurdering af elevens faglige niveau på hovedforløbet. Karakterer i temaets fag afgives ved afslutningen af hovedforløbet "Rødt hold".

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 - kører som det sidste tema (god til opsamling og eleverne viser, hvad de har lært)		
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.	Følgende kapitler fra Fødevarelærebogen: • Æg og ægprodukter • Kød og vildt • Fisk og skaldyr • Fjerkræ • Mejeriprodukter Eleverne præsenteres for klassiske tilberedningsmetoder inden for de gennemgåede råvarer, bl.a.: • Æg - roulade, æggekage mm • Fisk – kogt, dampet, klassisk tilbehør mm. • Mejeri - eleverne fordyber sig i selvstændigt i fx ost eller surmælk, som præsenteres for medstuderende. Herefter udvælger eleverne selv retter og tilberedningsmetoder, som de afprøver og videreudvikler med fokus på sensorik, kvalitet, hygiejne og målgruppe.
0,5 uge produktionshygiejne	Bidrager til kompetencemål: 5, 10, 11, 12, 15, 16	Fokus på den almene gode hygiejnepraksis i køkkenet og i forhold til de gennemgåede råvarer.

	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. 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 - eleverne trækker lod mellem målgruppe, kostform og råvarekurv. Opgaven tilpasses i sværhedsgrad om man går på H1 eller H2. Mestre inviteres ind til fremlæggelse og evaluerende samtale samt fokus på trivsel.
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		

Undervisningen er tilrettelagt helhedsorienteret og praksisnært som et afsluttende forløb, hvor eleverne samler og anvender viden og færdigheder fra hele hovedforløbet.

Gennem minisvendeprøven arbejder eleverne med råvarer, hygiejne, planlægning, tilberedning, sensorik, økonomi og målgruppe i én samlet opgave, der afspejler arbejdsgange og krav fra det professionelle køkken.

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

Eleverne anvender grundfaglige kompetencer fra psykologi, kommunikation og beregning i arbejdet med minisvendeprøven, herunder ved begrundelse af faglige valg, målgruppeforståelse, mundtlig formidling samt beregning af portionsstørrelser, svind og indkøb. Tværfagligheden understøtter elevens evne til at forklare sammenhænge mellem råvarevalg, kvalitet, sundhed, økonomi og professionel praksis.

Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på rødt hold?

Opgaven differentieres i sværhedsgrad afhængigt af elevens niveau (H1/H2), herunder krav til kompleksitet i råvarekurv, kostform, målgruppe, tilberedningsmetoder, dokumentation og faglig begrundelse. Eleverne tilbydes individuel vejledning og justerede krav, så alle elever udfordres fagligt og har mulighed for at demonstrere deres kompetencer.

Evaluerings og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på rødt hold?

Eleverne modtager løbende formativ feedback under forløbet på planlægning, arbejdsproces, hygiejne, sensorisk kvalitet og faglig begrundelse. Feedback gives både mundtligt i køkkenet og i forbindelse med vejledning frem mod minisvendeprøven.

Midtvejsevalueringen (ca. uge 5) anvendes til at justere elevens læringsmål og støtte den faglige progression frem mod den afsluttende opgave.

Bedømmelse Rødt hold

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen tager udgangspunkt i elevens gennemførelse af minisvendeprøven , som består af:	Ved bedømmelsen af minisvendeprøven lægges der vægt på, i hvilken grad eleven: Planlægger og gennemfører en produktion med sammenhæng	Eleven får en mundtlig karakter for sin minisvendeprøve. Bedømmelsen i temaet indgår i den samlede vurdering af elevens faglige niveau på hovedforløbet.

• Elevens planlægning af opgaven, herunder valg af råvarer, tilberedningsmetoder • Den praktiske gennemførelse af produktionen i køkkenet • Det færdige produkt (måltidet) • Elevens mundtlige fremlæggelse og faglige begrundelse af valg og arbejdsproces • Eventuel tilhørende dokumentation (professionelle opskrifter, næringsberegninger, noter)	mellem råvarevalg, tilberedningsmetode, sundhed, hygiejne og målgruppe. • Analyserer og kvalitetsvurderer maden ud fra sensorik og næringsanbefalinger • Beregner portionsstørrelser, svind, indkøbsmængder og evt. pris korrekt • Anvender professionelle opskrifter. • Formidler og begrundet faglige valg med anvendelse af relevant fagsprog.	Karakterer i temaets fag afgives ved afslutningen af hovedforløbet "Rødt hold"
--	---	---

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	Bidraget til kompetencemål: 1, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 16 Fagets mål:	Resumé af sensorik, smagskompasset

	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.	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		
Undervisningen tilrettelægges helhedsorienteret og praksisnært med udgangspunkt i konkrete produktionsopgaver, hvor eleverne arbejder med sammenhængen mellem råvarer, tilberedning, sensorik, anretning og målgruppe. Eleverne anvender tidligere opnået viden og færdigheder fra sensorik, tilberedningsmetoder, ernæringslære og hygiejne i udvikling og præsentation af kreative anretninger til tallerken, fade og buffet.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF3? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Der arbejdes tværfagligt med forankring i konkrete grundfaglige kompetencer fra relevante grundfag, herunder psykologi, kommunikation og beregning. Eleverne anvender disse kompetencer i planlægning, gennemførelse og vurdering af faglige opgaver, hvor der arbejdes med målgruppeforståelse, faglig kommunikation, dokumentation samt beregning af mængder, portionsstørrelser, svind og ressourcer. Den tværfaglige tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og styrker deres evne til at anvende grundfaglig viden i erhvervsfaglige sammenhænge.		

Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF3?		
Der arbejdes med differentiering gennem: • varierende krav til kompleksitet i anretning, herunder valg af teknikker, råvarekombinationer og æstetisk udtryk • forskellig grad af selvstændighed i planlægning og udførelse, hvor vejledning og rammesætning tilpasses den enkelte elev • mulighed for udvidede krav til faglig begrundelse, dokumentation og eksperimenterende arbejde med anretning og sensoriske virkemidler		
Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF3?		
Eleverne modtager løbende formativ feedback på arbejdsproces, anretningens udtryk, sensorisk kvalitet, hygiejne og faglig begrundelse. Feedback gives både mundtligt i køkkenet og i forbindelse med fælles smagninger, refleksion og præsentationer. Evalueringen anvendes løbende til at justere elevernes faglige fokus og understøtte progression i temaet.		
Bedømmelse rødt hold		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsesgrundlaget udgøres af elevens samlede præstation i faget kreativ anretning og tager udgangspunkt i: • elevens planlægning og udførelse af anretninger • det færdige produkt, herunder tallerken-, fad- og buffetanretninger • elevens mundtlige og/eller skriftlige faglige begrundelse for valg af anretning, teknikker og sensoriske virkemidler • observationer foretaget løbende i undervisningen	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad eleven: • fremstiller og anretter maden kreativt og sensorisk velsmagende med hensyn til målgruppe og kontekst • anvender faglige principper for anretning, hygiejne, udportionering og distribution • forklarer og begrunder brugen af sensoriske og kulinariske virkemidler med relevant fagsprog	Eleven modtager en karakter for faget kreativ anretning.

	viser forståelse for anretningens betydning som appetitvækker og i salgssituationer	
Særligt vedr. prøver og eksamener – der afvikles ikke prøve		
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

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	Vi besøger to forskellige børnehaver - portionsstørrelser og ernæring vurdering. Børnehaven har en problematik de kan løse, komme med løsningsforslag til.

	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. 5. Eleven kan tilegne sig viden om bæredygtig emballage og kan emballere eller servere maden ud fra praktiske, sensoriske og hygiejniske overvejelser	Vurdere spisesituationen Menuplanlægning Evt. Event med at lave mad til børnene
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Der arbejdes helhedsorienteret med udgangspunkt i praksisnære og erhvervsrettede opgaver, hvor planlægning, gennemførelse, dokumentation og vurdering indgår som sammenhængende dele af undervisningen. Eleverne arbejder med hele arbejdsprocesser fra idé og råvarevalg til færdigt produkt, servering og evaluering, så faglige mål, kompetencemål og praksis bindes sammen. Den helhedsorienterede tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og forbereder dem på arbejdsgange og krav i det professionelle køkken.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF7? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Der arbejdes tværfagligt med forankring i konkrete grundfaglige kompetencer fra relevante grundfag, herunder psykologi, kommunikation og beregning. Eleverne anvender disse kompetencer i planlægning, gennemførelse og vurdering af faglige opgaver, hvor der arbejdes med målgruppeforståelse,		

faglig kommunikation, dokumentation samt beregning af mængder, portionsstørrelser, svind og ressourcer.

Den tværfaglige tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og styrker deres evne til at anvende grundfaglig viden i erhvervsfaglige sammenhænge.

Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF7?

Der arbejdes med differentiering gennem:

- varierende grad af kompleksitet i opgaver, produktkrav og faglige udfordringer
- forskellig grad af selvstændighed, struktur og vejledning i arbejdsprocesserne
- mulighed for udvidede krav til dokumentation, beregning, test og faglig begrundelse

Differentieringen tilrettelægges, så alle elever kan arbejde med samme overordnede tema og mål, men med mulighed for individuelle faglige udfordringer og progression.

Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF7?

Der arbejdes med løbende evaluering og feedback gennem hele temaet.

Evalueringen tager udgangspunkt i elevernes praktiske arbejde, arbejdsprocesser, faglige valg og produkter og kobles til de opstillede faglige mål og kompetencemål.

Feedback gives mundtligt og skriftligt i forbindelse med vejledning i køkkenet, fælles opsamlinger samt gennemgang af dokumentation og opgaver. Formålet med evalueringen er at understøtte elevernes faglige progression, bevidsthed om egne styrker og udviklingsområder samt deres evne til at justere praksis på baggrund af feedback.

Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse
Bedømmelsen tager udgangspunkt i: • elevens planlægning af opgaver og arbejdsprocesser • elevens praktiske udførelse i køkkenet • det færdige produkt/retter og deres kvalitet	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad eleven: • planlægger og gennemfører arbejdsprocesser fagligt korrekt og selvstændigt • anvender relevante faglige metoder, begreber og standarder i praksis	Der afgives karakter i dette fag.

• elevens mundtlige og/eller skriftlige faglige begrundelser og refleksioner • eventuel tilhørende dokumentation (fx opskrifter, beregninger, notater eller logbog) Bedømmelsesgrundlaget baseres på observationer og vurderinger foretaget løbende i undervisningen samt på eventuelle afsluttende opgaver eller præsentationer i temaet.	• viser sammenhæng mellem teori og praksis i valg af råvarer, metoder og løsninger • vurderer og begrundet kvalitet, funktionalitet og målgruppehensyn med anvendelse af relevant fagsprog • arbejder hygiejnisk, sikkert og professionelt i overensstemmelse med gældende krav	
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.	Opsummering på vegetar, veganer, plantebaseret mad Fokus på bælgrugter og grønsager, hvordan det kan komme med i alle målgruppers mad/kost Umami

	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 bæredygtigt alternativ og tilpasse og udvikle professionelle opskrifter.	Jævner med bælgfrugter Event
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Der arbejdes helhedsorienteret med udgangspunkt i praksisnære og erhvervsrettede opgaver, hvor planlægning, gennemførelse, dokumentation og vurdering indgår som sammenhængende dele af undervisningen. Eleverne arbejder med hele arbejdsprocesser fra idé og råvarevalg til færdigt produkt, servering og evaluering, så faglige mål, kompetencemål og praksis bindes sammen. Den helhedsorienterede tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og forbereder dem på arbejdsgange og krav i det professionelle køkken.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF3? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Der arbejdes tværfagligt med forankring i konkrete grundfaglige kompetencer fra relevante grundfag, herunder psykologi, kommunikation og beregning. Eleverne anvender disse kompetencer i planlægning, gennemførelse og vurdering af faglige opgaver, hvor der arbejdes med målgruppeforståelse, faglig kommunikation, dokumentation samt beregning af mængder, portionsstørrelser, svind og ressourcer.		

Den tværfaglige tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og styrker deres evne til at anvende grundfaglig viden i erhvervsfaglige sammenhænge.

Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF3?

Der arbejdes med differentiering gennem:

- varierende grad af kompleksitet i opgaver, produktkrav og faglige udfordringer
- forskellig grad af selvstændighed, struktur og vejledning i arbejdsprocesserne
- mulighed for udvidede krav til dokumentation, beregning, test og faglig begrundelse

Differentieringen tilrettelægges, så alle elever kan arbejde med samme overordnede tema og mål, men med mulighed for individuelle faglige udfordringer og progression.

Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF3?

Der arbejdes med løbende evaluering og feedback gennem hele temaet.

Evalueringen tager udgangspunkt i elevernes praktiske arbejde, arbejdsprocesser, faglige valg og produkter og kobles til de opstillede faglige mål og kompetencemål.

Feedback gives mundtligt og skriftligt i forbindelse med vejledning i køkkenet, fælles opsamlinger samt gennemgang af dokumentation og opgaver. Formålet med evalueringen er at understøtte elevernes faglige progression, bevidsthed om egne styrker og udviklingsområder samt deres evne til at justere praksis på baggrund af feedback.

Bedømmelse HF3

Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen tager udgangspunkt i: • elevens planlægning af opgaver og arbejdsprocesser • elevens praktiske udførelse i køkkenet • det færdige produkt/retter og deres kvalitet	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad eleven: • planlægger og gennemfører arbejdsprocesser fagligt korrekt og selvstændigt	Der afgives karakter

• elevens mundtlige og/eller skriftlige faglige begrundelser og refleksioner • eventuel tilhørende dokumentation (fx opskrifter, beregninger, notater eller logbog) Bedømmelsesgrundlaget baseres på observationer og vurderinger foretaget løbende i undervisningen samt på eventuelle afsluttende opgaver eller præsentationer i temaet.	• anvender relevante faglige metoder, begreber og standarder i praksis • viser sammenhæng mellem teori og praksis i valg af råvarer, metoder og løsninger • vurderer og begrundet kvalitet, funktionalitet og målgruppehensyn med anvendelse af relevant fagsprog • arbejder hygiejnisk, sikkert og professionelt i overensstemmelse med gældende krav	
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:	Dag 1: Introduktion og valg af madkultur + målgruppe Dag 2: Råvarer og planlægning af menu

	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. 5. Eleven kan forklare måltidernes ernæringsmæssige og kulinariske kvalitet.	Dag 3: Madlavning i køkkenet – del 1 Dag 4: Madlavning i køkkenet – del 2 + forberedelse af præsentation Dag 5: Præsentation og evaluering
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Der arbejdes helhedsorienteret med udgangspunkt i praksisnære og erhvervsrettede opgaver, hvor planlægning, gennemførelse, dokumentation og vurdering indgår som sammenhængende dele af undervisningen. Eleverne arbejder med hele arbejdsprocesser fra idé og råvarevalg til færdigt produkt, servering og evaluering, så faglige mål, kompetencemål og praksis bindes sammen. Den helhedsorienterede tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og forbereder dem på arbejdsgange og krav i det professionelle køkken.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Der arbejdes tværfagligt med forankring i konkrete grundfaglige kompetencer fra relevante grundfag, herunder psykologi, kommunikation og beregning. Eleverne anvender disse kompetencer i planlægning, gennemførelse og vurdering af faglige opgaver, hvor der arbejdes med målgruppeforståelse, faglig kommunikation, dokumentation samt beregning af mængder, portionsstørrelser, svind og ressourcer.		

Den tværfaglige tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og styrker deres evne til at anvende grundfaglig viden i erhvervsfaglige sammenhænge.

Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF7?

Der arbejdes med differentiering gennem:

- varierende grad af kompleksitet i opgaver, produktkrav og faglige udfordringer
- forskellig grad af selvstændighed, struktur og vejledning i arbejdsprocesserne
- mulighed for udvidede krav til dokumentation, beregning, test og faglig begrundelse

Differentieringen tilrettelægges, så alle elever kan arbejde med samme overordnede tema og mål, men med mulighed for individuelle faglige udfordringer og progression.

Evaluerings og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF7?

Der arbejdes med løbende evaluering og feedback gennem hele temaet.

Evalueringen tager udgangspunkt i elevernes praktiske arbejde, arbejdsprocesser, faglige valg og produkter og kobles til de opstillede faglige mål og kompetencemål.

Feedback gives mundtligt og skriftligt i forbindelse med vejledning i køkkenet, fælles opsamlinger samt gennemgang af dokumentation og opgaver.

Formålet med evalueringen er at understøtte elevernes faglige progression, bevidsthed om egne styrker og udviklingsområder samt deres evne til at justere praksis på baggrund af feedback.

Bedømmelse svendeprøve

Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse
Bedømmelsen tager udgangspunkt i: • elevens planlægning af opgaver og arbejdsprocesser • elevens praktiske udførelse i køkkenet • det færdige produkt/retter og deres kvalitet	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad eleven: • planlægger og gennemfører arbejdsprocesser fagligt korrekt og selvstændigt • anvender relevante faglige metoder, begreber og standarder i praksis	Der afgives karakter

• elevens mundtlige og/eller skriftlige faglige begrundelser og refleksioner • eventuel tilhørende dokumentation (fx opskrifter, beregninger, notater eller logbog) Bedømmelsesgrundlaget baseres på observationer og vurderinger foretaget løbende i undervisningen samt på eventuelle afsluttende opgaver eller præsentationer i temaet.	• viser sammenhæng mellem teori og praksis i valg af råvarer, metoder og løsninger • vurderer og begrundet kvalitet, funktionalitet og målgruppehensyn med anvendelse af relevant fagsprog • arbejder hygiejnisk, sikkert og professionelt i overensstemmelse med gældende krav	
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	Bidraget 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	Der primært fokus på: Sygehuskost, screening Eleverne arbejder med at producere dagskoster og analyse årsagerne til, at diæten eller kostformen er tilrådelig.
0,5 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.	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.

	4. Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen.	
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Der arbejdes helhedsorienteret med udgangspunkt i praksisnære og erhvervsrettede opgaver, hvor planlægning, gennemførelse, dokumentation og vurdering indgår som sammenhængende dele af undervisningen. Eleverne arbejder med hele arbejdsprocesser fra idé og råvarevalg til færdigt produkt, servering og evaluering, så faglige mål, kompetencemål og praksis bindes sammen. Den helhedsorienterede tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og forbereder dem på arbejdsgange og krav i det professionelle køkken.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF2? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Der arbejdes tværfagligt med forankring i konkrete grundfaglige kompetencer fra relevante grundfag, herunder psykologi, kommunikation og beregning. Eleverne anvender disse kompetencer i planlægning, gennemførelse og vurdering af faglige opgaver, hvor der arbejdes med målgruppeforståelse, faglig kommunikation, dokumentation samt beregning af mængder, portionsstørrelser, svind og ressourcer. Den tværfaglige tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og styrker deres evne til at anvende grundfaglig viden i erhvervsfaglige sammenhænge.		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF2?		
Der arbejdes med differentiering gennem: • varierende grad af kompleksitet i opgaver, produktkrav og faglige udfordringer • forskellig grad af selvstændighed, struktur og vejledning i arbejdsprocesserne • mulighed for udvidede krav til dokumentation, beregning, test og faglig begrundelse Differentieringen tilrettelægges, så alle elever kan arbejde med samme overordnede tema og mål, men med mulighed for individuelle faglige udfordringer og progression.		
Evaluerings og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF2?		

Der arbejdes med løbende evaluering og feedback gennem hele temaet.

Evalueringen tager udgangspunkt i elevernes praktiske arbejde, arbejdsprocesser, faglige valg og produkter og kobles til de opstillede faglige mål og kompetencemål.

Feedback gives mundtligt og skriftligt i forbindelse med vejledning i køkkenet, fælles opsamlinger samt gennemgang af dokumentation og opgaver.

Formålet med evalueringen er at understøtte elevernes faglige progression, bevidsthed om egne styrker og udviklingsområder samt deres evne til at justere praksis på baggrund af feedback.

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

Bedømmelse HF3

Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen tager udgangspunkt i: • elevens planlægning af opgaver og arbejdsprocesser • elevens praktiske udførelse i køkkenet • det færdige produkt/retter og deres kvalitet • elevens mundtlige og/eller skriftlige faglige begrundelser og refleksioner • eventuel tilhørende dokumentation (fx opskrifter, beregninger, notater eller logbog) Bedømmelsesgrundlaget baseres på observationer og vurderinger foretaget løbende i undervisningen samt på eventuelle afsluttende opgaver eller præsentationer i temaet.	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad eleven: • planlægger og gennemfører arbejdsprocesser fagligt korrekt og selvstændigt • anvender relevante faglige metoder, begreber og standarder i praksis • viser sammenhæng mellem teori og praksis i valg af råvarer, metoder og løsninger • vurderer og begrunder kvalitet, funktionalitet og målgruppehensyn med anvendelse af relevant fagsprog • arbejder hygiejnisk, sikkert og professionelt i overensstemmelse med gældende krav	Bedømmelsen i temaet indgår i den samlede vurdering af elevens faglige niveau på hovedforløbet. Karakterer i temaets fag afgives ved afslutningen af hovedforløbet.
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	Bidraget 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	Fokus på Kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, glutenfri diæt og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi

	kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen. 4. Eleven kan vurdere industriens specialprodukter so	
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. 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.	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. Evt. tur til Skovparken og/eller Åbakken
0,5 uge Tilberedn.meto. Prod.tekn. Planlægn. - 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.	
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		

Der arbejdes helhedsorienteret med udgangspunkt i praksisnære og erhvervsrettede opgaver, hvor planlægning, gennemførelse, dokumentation og vurdering indgår som sammenhængende dele af undervisningen.

Eleverne arbejder med hele arbejdsprocesser fra idé og råvarevalg til færdigt produkt, servering og evaluering, så faglige mål, kompetencemål og praksis bindes sammen.

Den helhedsorienterede tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og forbereder dem på arbejdsgange og krav i det professionelle køkken.

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

Der arbejdes tværfagligt med forankring i konkrete grundfaglige kompetencer fra relevante grundfag, herunder psykologi, kommunikation og beregning.

Eleverne anvender disse kompetencer i planlægning, gennemførelse og vurdering af faglige opgaver, hvor der arbejdes med målgruppeforståelse, faglig kommunikation, dokumentation samt beregning af mængder, portionsstørrelser, svind og ressourcer.

Den tværfaglige tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og styrker deres evne til at anvende grundfaglig viden i erhvervsfaglige sammenhænge.

Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF2?

Der arbejdes med differentiering gennem:

- varierende grad af kompleksitet i opgaver, produktkrav og faglige udfordringer
- forskellig grad af selvstændighed, struktur og vejledning i arbejdsprocesserne
- mulighed for udvidede krav til dokumentation, beregning, test og faglig begrundelse

Differentieringen tilrettelægges, så alle elever kan arbejde med samme overordnede tema og mål, men med mulighed for individuelle faglige udfordringer og progression.

Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF2?		
Der arbejdes med løbende evaluering og feedback gennem hele temaet. Evalueringen tager udgangspunkt i elevernes praktiske arbejde, arbejdsprocesser, faglige valg og produkter og kobles til de opstillede faglige mål og kompetencemål. Feedback gives mundtligt og skriftligt i forbindelse med vejledning i køkkenet, fælles opsamlinger samt gennemgang af dokumentation og opgaver. Formålet med evalueringen er at understøtte elevernes faglige progression, bevidsthed om egne styrker og udviklingsområder samt deres evne til at justere praksis på baggrund af feedback.		
Bedømmelse HF3		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen tager udgangspunkt i: • elevens planlægning af opgaver og arbejdsprocesser • elevens praktiske udførelse i køkkenet • det færdige produkt/retter og deres kvalitet • elevens mundtlige og/eller skriftlige faglige begrundelser og refleksioner • eventuel tilhørende dokumentation (fx opskrifter, beregninger, notater eller logbog) Bedømmelsesgrundlaget baseres på observationer og vurderinger foretaget løbende i undervisningen samt på eventuelle afsluttende opgaver eller præsentationer i temaet.	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad eleven: • planlægger og gennemfører arbejdsprocesser fagligt korrekt og selvstændigt • anvender relevante faglige metoder, begreber og standarder i praksis • viser sammenhæng mellem teori og praksis i valg af råvarer, metoder og løsninger • vurderer og begrunder kvalitet, funktionalitet og målgrupprehensyn med anvendelse af relevant fagsprog • arbejder hygiejnisk, sikkert og professionelt i overensstemmelse med gældende krav	Bedømmelsen i temaet indgår i den samlede vurdering af elevens faglige niveau på hovedforløbet. Karakterer i temaets fag afgives ved afslutningen af hovedforløbet.
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 døgnetts 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, økologi, bæredygtighed. Der øves lodtrækningsopgaver og grundtilberedningsmetoder med fokus på træning og selvstændighed i løsningen af opgaven.

Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Der arbejdes helhedsorienteret med udgangspunkt i praksisnære og erhvervsrettede opgaver, hvor planlægning, gennemførelse, dokumentation og vurdering indgår som sammenhængende dele af undervisningen. Eleverne arbejder med hele arbejdsprocesser fra idé og råvarevalg til færdigt produkt, servering og evaluering, så faglige mål, kompetencemål og praksis bindes sammen. Den helhedsorienterede tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og forbereder dem på arbejdsgange og krav i det professionelle køkken.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF2? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Der arbejdes tværfagligt med forankring i konkrete grundfaglige kompetencer fra relevante grundfag, herunder psykologi, kommunikation og beregning. Eleverne anvender disse kompetencer i planlægning, gennemførelse og vurdering af faglige opgaver, hvor der arbejdes med målgruppeforståelse, faglig kommunikation, dokumentation samt beregning af mængder, portionsstørrelser, svind og ressourcer. Den tværfaglige tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og styrker deres evne til at anvende grundfaglig viden i erhvervsfaglige sammenhænge.		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF3?		
Der arbejdes med differentiering gennem: • varierende grad af kompleksitet i opgaver, produktkrav og faglige udfordringer • forskellig grad af selvstændighed, struktur og vejledning i arbejdsprocesserne • mulighed for udvidede krav til dokumentation, beregning, test og faglig begrundelse		

Differentieringen tilrettelægges, så alle elever kan arbejde med samme overordnede tema og mål, men med mulighed for individuelle faglige udfordringer og progression.

Evaluerings og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF2?

Der arbejdes med løbende evaluering og feedback gennem hele temaet.

Evalueringen tager udgangspunkt i elevernes praktiske arbejde, arbejdsprocesser, faglige valg og produkter og kobles til de opstillede faglige mål og kompetencemål.

Feedback gives mundtligt og skriftligt i forbindelse med vejledning i køkkenet, fælles opsamlinger samt gennemgang af dokumentation og opgaver.

Formålet med evalueringen er at understøtte elevernes faglige progression, bevidsthed om egne styrker og udviklingsområder samt deres evne til at justere praksis på baggrund af feedback.

Bedømmelse HF3

Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen tager udgangspunkt i: • elevens planlægning af opgaver og arbejdsprocesser • elevens praktiske udførelse i køkkenet • det færdige produkt/retter og deres kvalitet • elevens mundtlige og/eller skriftlige faglige begrundelser og refleksioner • eventuel tilhørende dokumentation (fx opskrifter, beregninger, notater eller logbog) Bedømmelsesgrundlaget baseres på observationer og vurderinger foretaget løbende i undervisningen samt på eventuelle afsluttende opgaver eller præsentationer i temaet.	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad eleven: • planlægger og gennemfører arbejdsprocesser fagligt korrekt og selvstændigt • anvender relevante faglige metoder, begreber og standarder i praksis • viser sammenhæng mellem teori og praksis i valg af råvarer, metoder og løsninger • vurderer og begrunder kvalitet, funktionalitet og målgruppehensyn med anvendelse af relevant fagsprog	Bedømmelsen i temaet indgår i den samlede vurdering af elevens faglige niveau på hovedforløbet. Karakterer i temaets fag afgives ved afslutningen af hovedforløbet.

	• arbejder hygiejnisk, sikkert og professionelt i overensstemmelse med gældende krav	
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	Der repeteres, øves, trænes.

	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.	
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	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.

	opskrifter og foretage svindberegning og kalkulere indkøbsmængden og pris.	
Helhedsorientering – beskriv, hvordan der arbejdes helhedsorienteret, f.eks. projektorienteret		
Der arbejdes helhedsorienteret med udgangspunkt i praksisnære og erhvervsrettede opgaver, hvor planlægning, gennemførelse, dokumentation og vurdering indgår som sammenhængende dele af undervisningen. Eleverne arbejder med hele arbejdsprocesser fra idé og råvarevalg til færdigt produkt, servering og evaluering, så faglige mål, kompetencemål og praksis bindes sammen. Den helhedsorienterede tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og forbereder dem på arbejdsgange og krav i det professionelle køkken.		
Tværfaglighed – hvordan arbejdes der tværfagligt på HF7? Hvordan bruges f.eks. kompetencer fra grundfagene		
Der arbejdes tværfagligt med forankring i konkrete grundfaglige kompetencer fra relevante grundfag, herunder psykologi, kommunikation og beregning. Eleverne anvender disse kompetencer i planlægning, gennemførelse og vurdering af faglige opgaver, hvor der arbejdes med målgruppeforståelse, faglig kommunikation, dokumentation samt beregning af mængder, portionsstørrelser, svind og ressourcer. Den tværfaglige tilgang understøtter elevernes forståelse af sammenhængen mellem teori og praksis og styrker deres evne til at anvende grundfaglig viden i erhvervsfaglige sammenhænge.		
Differentiering - Hvordan arbejdes der med differentiering i undervisningen på HF7?		
Der arbejdes med differentiering gennem: • varierende grad af kompleksitet i opgaver, produktkrav og faglige udfordringer • forskellig grad af selvstændighed, struktur og vejledning i arbejdsprocesserne • mulighed for udvidede krav til dokumentation, beregning, test og faglig begrundelse Differentieringen tilrettelægges, så alle elever kan arbejde med samme overordnede tema og mål, men med mulighed for individuelle faglige udfordringer og progression.		

Evaluering og feedback - Hvordan arbejdes der med løbende evaluering og feedback på HF7?			
Der arbejdes med løbende evaluering og feedback gennem hele temaet. Evalueringen tager udgangspunkt i elevernes praktiske arbejde, arbejdsprocesser, faglige valg og produkter og kobles til de opstillede faglige mål og kompetencemål. Feedback gives mundtligt og skriftligt i forbindelse med vejledning i køkkenet, fælles opsamlinger samt gennemgang af dokumentation og opgaver. Formålet med evalueringen er at understøtte elevernes faglige progression, bevidsthed om egne styrker og udviklingsområder samt deres evne til at justere praksis på baggrund af feedback.			
Bedømmelse svendeprøve			
Eksaminationsgrundlag	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse
Eksaminationsgrundlaget omfatter skriftlig faglig dokumentation til prøven, den praktiske prøve, en lodtrukken ukendt opgave samt en efterfølgende mundtlig eksamination med udgangspunkt i den praktiske opgaveløsning og den skriftlige faglige dokumentation.	Bedømmelsesgrundlaget består af elevens faglige dokumentation, den praktiske fremstilling af både opgaven og lodtrækningsopgaven, den færdige menu, både opgaven og lodtrækningsopgaven, elevens sikkerhed i valg af metodik til lodtrækningsopgaven, arbejdsgange og -proces i køkkenet samt den mundtlige eksamination.	Ved prøven lægges der vægt på elevens præstation i følgende discipliner: a) Varieret valg af tilberedningsmetoder. b) Anvende de valgte tilberedningsmetoder korrekt. c) Anvende korrekte hjælpemidler/udstyr. d) Gældende hygiejneregler. e) Udføre og dokumentere egenkontrol. f) Vælge og tilberede en menu til målgruppen med opfyldelse af ernæringsmæssige behov med korrekt portionering samt en bæredygtig og effektiv udnyttelse af råvarer i sæson. g) Sensorisk velovervejet sammensat menu ud fra farve, tekstur, smag og temperatur. h) Udføre indbydende anretning og servering. i) Arbejde systematisk fra arbejdsplanen. j) Sammenhæng mellem	Elevers præstation bedømmes med en karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af den praktiske prøve og den mundtlige præstation, hvor den praktiske del vægter 75 pct., og den mundtlige del vægter 25 pct.

		de skriftlige materialer og den praktiske gennemførelse. k) Udvide overblik og sikkerhed. l) Begrunde sine valg og handlinger. m) Udnytte tiden hensigtsmæssigt. n) Systematisk og velstruktureret fremlæggelse med brug af relevante fagbegreber og fagteori. o) Demonstrere kendskab til teorien og kan koble teori og praksis. p) Redegøre udtømmende for relevant dokumentation.	
--	--	--	--

Særligt vedr. prøver og eksamener

Beskriv f.eks.:

- Det anvendte sprog ved prøven er dansk

Eventuelle begrænsninger i tilladte hjælpemidler - eleven må gerne medbringe computer til sin mundtlige præsentation fx ved brug af PoerPoint, men ikke internettet under selve eksaminationen, men mindre man får lov af lærer og censor.

- Krav og mål, der er væsentlige for prøven, herunder lokalt fastsatte krav og mål.

Svendeprøvens udvalgte kompetencemål:

1. Eleven kan selvstændigt anvende råvarer og tilberedningsmetoder til at tilberede velmagende mad og måltider med udgangspunkt i målgruppens ernæringsmæssige behov, kulinariske præferencer, diætmæssige principper og bæredygtighed.
2. Eleven kan planlægge og foretage bæredygtigt indkøb, varemottagelse, madfremstilling, portionering, opbevaring og distribution ud fra givne økonomiske rammer.
3. Eleven kan selvstændigt producere velmagende mad og måltider af høj kvalitet tidsmæssigt effektivt
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.
- 11. Eleven kan selvstændigt sikre fødevarehygiejne, udføre dokumentation af hygiejne og egenkontrol i alle produktionsled.
- 16. Eleven kan selvstændigt kommunikere og udøve faglig formidling om råvarer, ernæring, diæter, måltidssammensætning, produktionsflow, fødevaresikkerhed og bæredygtighed.

Lokalt udvalgt kompetencemål:

- 5. Eleven kan selvstændigt arbejde med optimering af bæredygtighed, økologi, effektiv udnyttelse af råvarer, energi, vand, el, madspild og affaldshåndtering til en given opgave.

I Bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser: [Erhvervsrettet eksamensbekendtgørelse \(retsinformation.dk\)](https://www.retsinformation.dk/eli/lovtidl/2017/06/01/1316/1) ses alt om planlægning, prøveformer og bedømmelse.