

LUP- GF2 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:

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

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

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

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

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

Helhedsorientering

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

Differentiering

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

Tværfaglighed

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

Praksisnærhed

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

EUX Gastronom

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

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

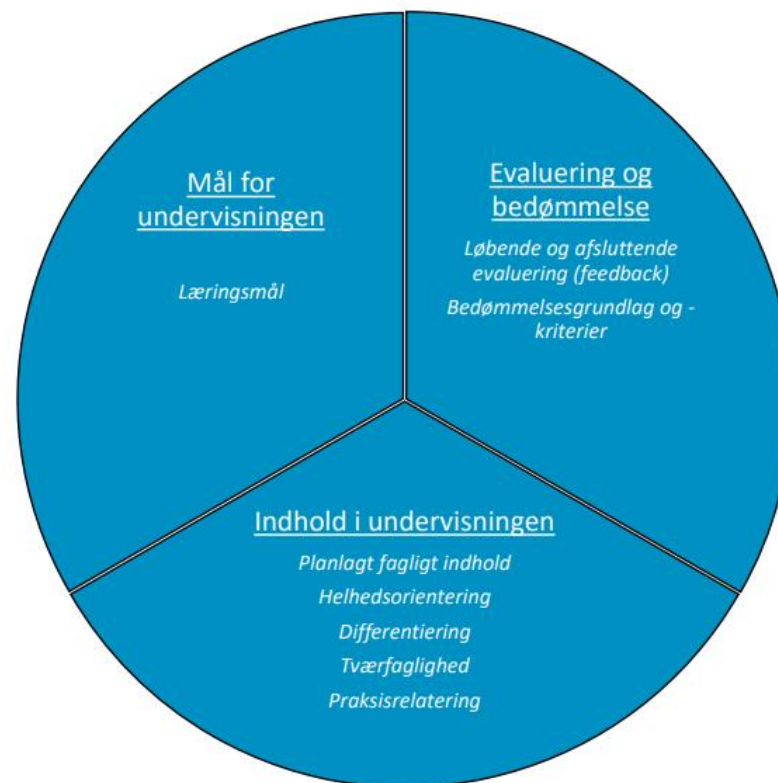
Fag	Læringsmål hele faget	Indhold fag	Tværfaglighed og helhedsorientering	Praksisrelatering	Differentiering	Evaluering og feedback	Bedømmelse (afsluttende)
Grundfag							
Valgfag							
Bonusfag							
USF							
VFU							
Støttefag							

Vejledning

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

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

Minimumskrav til indhold i LUPPEN



Hvor ligger skabelonen til LUP?

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

Forklaring til emnerne i LUPPEN

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

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

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

Grundfag

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

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

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

Læringsmål og indhold grundfag

Grundfag	Målpinde	Indhold
Tværfaglighed og helhedsorientering		
Praksisrelatering		

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

Grundfag	Målpinde	Indhold

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

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

Grundfag som valgfag

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

Find målpindene i grundfagsbekendtgørelsen:

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

Grundfag som valgfag	Målpinde	Indhold

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

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

Grundfag	Målpinde	Indhold
Biologi F Som valgfag efter behov	Mål: 1. Du kan referere enkel biologisk viden i forbindelse med praktisk arbejde i relation til dit uddannelsesområde og din hverdag. 2. Du kan deltage i dialog ved brug af hverdagssprog og enkle fagbegreber. 3. Du kan under vejledning dokumenterer og formidle resultater af sit arbejde med biologiske emner og eksperimenter fra undervisningen. 4. Du kan under vejledning udføre simple eksperimenter og undersøgelser i laboratoriet og i felten under hensyntagen til sikkerhed,	Du vil i grundfaget ”Biologi” arbejde med 3 emner som kernestof (K) på Niveau F: • Økologiske sammenhænge (K) • Mikroorganismer (K) • Fysiologi og anatomi (K) Du vil desuden i grundfaget ”Biologi” arbejde med 2 emner som supplerende stof (S) på Niveau F: • Plantebiologi (S) • Fordøjelseskanaalen (S) Undervisningen tilrettelægges primært som lærerstyret undervisning med vægt på at du som elev i høj grad bliver aktiveret på forskellig vis. Undervisningen tilrettelægges med fælles, korte og meget konkrete oplæg med vægt på illustrationer frem for tekst. Vi skal have et fælles udgangspunkt i forhold til hvad det er vi skal lære og hvad der er målene. Herefter følges op

	5. Du kan registrere data fra enkle eksperimenter og undersøgelser og inddrage faglig viden i dine iagttagelser	med forskellige former for aktiviteter, hvor du som elev er aktiv. Det kan være alene, men som oftest skal du arbejde i mindre grupper. Der vil være stor grad af variation i disse aktiviteter, så jeres forskellige læringsstile på bedste vis tilgodeses. Der vil desuden være hyppige skift, så en aktivitet ikke bliver "for lang". Der vil også være forskellige opgaver og aktiviteter at vælge imellem, så fokus og motivation kan opretholdes. Selv om man bliver færdige med den bundne opgave eller aktivitet før den afsatte tid, er der altid noget fagrelevant at arbejde videre med. Det teoretiske stof præsenteres med en tydelig reference til din og dine klassekammeraters valgte uddannelsesretning. Biologi skal opleves som noget der er tæt forbundet med den praksis du kender og den praksis du møder ude i erhvervet. Den viden du gennem undervisningen erhverver skal være en grundlæggende viden, der sikrer større sammenhæng og læring i de uddannelsesspecifikke fag du møder inden for din valgte uddannelsesretning. De valgte emner (3 bundne og 2 supplerende) er gennem biologiforløbet fordelt med følgende indhold: 1. Plantebiologi -Spirebetingelser -Rod -Blad -Stængel -Livscyklus -Blomst -Formering -Ledningsvæv -Plantecellen -Fotosyntese/respiration Du skal foretage Indsamling af planter I mark og væksthush til en Herbarium. Der er mulighed for gruppearbejde med udarbejdelse af en planche med plantens opbygning.
--	--	---

		Vi vil lave praktisk forsøg til illustration af ledningsstrengenes funktion (vha. farvestof) gennem planten. Du skal lave skriftlig fremstilling med grundlæggende biologiske begreber og processer i planten, samt øve mundtlig formidling af fagbegreber. <u>TVÆRFAGLIGHED:</u> Naturfag/Osmose/vand/Ioner USF-fag Afleveringsopgave (indeholdende bl.a. planche og herbarium) 2. Økologiske sammenhænge -Fødekæder/fødenet -Energistrømme/energitab -Økosystemer og begreber -Habitat -Biotop -Niche -Miljøfaktorer (Abiotiske/Biotiske) Der vil være diskussion i klassen ifht. miljøudfordringer og klimaforandringer. Husdyrproduktion/Veganer – politiske dagsorden mv. Beskrivelse af selvvalgt biotop, som kan tilgås på skolen – valgmulighed mellem skriftlig/mundtlig formidling (mulighed for film) <u>TVÆRFAGLIGHED:</u> Naturfag/Fotosyntese/respiration USF-fag 3. Mikrobiologi -Grundlæggende om mikroorganismer
--	--	--

		-Hvad er mikroorganismer? -Gode og dårlige mikroorganismer – Eksempler med udgangspunkt i din egen erhvervsretning. -Hvor støder vi på dem og hvordan sikre vi at de ikke gør skade på os selv eller andre. -Opstart af forsøg med bakterievækst - hvad lever bakterier af? -Hvor findes der mikroorganismer? (detektiv i køkken og stald/mark) -Livsbetingelser for mikroorganismer og hvordan vi kan påvirke vækst. - Fordybelsesopgave med praktisk og teoretisk studie af selvvalgt bakterie inden for eget fagområde. <u>TVÆRFAGLIGHED:</u> Naturfag/Ensilage/Surkål USF-fag 3. Fysiologi/Anatomi -Cellens opbygning og funktion med referencer til en kemisk fabrik -Celletyper og celledelinger -Proteinsyntesen med aflæsning af DNA til protein -Fordøjelsen gennemgås med udgangspunkt i gris, ko og menneske. -Fokus på opbygning og funktion af fordøjelsesorganerne og -system. - Kroppens opbygning med fokus på de forskellige organsystemer -Kendskab til blodets opbygning og funktion med test af egen blodtype Korte oplæg med hovedvægt på illustrationer og tegninger frem for tekst. Herefter repeteres stoffet med korte animationsfilm. Fysisk model af dyre- og plantecellen til at undersøge og forøge læring Vendekort med fokus på teori om cellen og celledelinger – mindre grupper
--	--	--

		Hvis muligt vil vi lave praktiske opgaver med obduktion af friske døde grise Ekstra materiale til differentiering: Der vil for dem der ønsker at gå dybere ned i stoffet, være adgang til følgende: En udvidet Prezi med grundigere gennemgang af fordøjelseskanalens opbygning og funktion hos grise med fokus på fordøjelse af næringsstofferne Gennemgang af fordøjelseskanalens opbygning og funktion ved andre flermavede husdyr inden for landbrugserhvervet. Der vil være en dokumentationsopgave til aflevering. Planche eller tegning af fordøjelseskanalen skal suppleres med mundtlig præsentation, for at øve dette og opnår bedre læring. <u>TVÆRFAGLIGHED:</u> Naturfag/Kulhydrat/Fedt/protein USF-fag 4. Økologiske sammenhænge -Kredsløb med fokus på Vand Kredsløb med fokus på Kulstof -Kredsløb med fokus på Kvælstof Undervisningen gennemføres med udarbejdelse af fælles tegning/illustration på klassen, hvor der diskuteres erhvervs- og samfundsmæssige interesser og problemstillinger. Der er primært fokus på de naturlige kredsløb suppleret med vores menneskeskabte påvirkninger og dermed konsekvenserne heraf. Dokumentationsopgave i form af tegninger/plancher/illustrationer med fortolkning af tre kredsløb som individuelle øvelser. <u>TVÆRFAGLIGHED:</u>
--	--	--

		Naturfag/planter/bæredygtighed USF-fag 5. Eksamen Opsamling og forberedelse til eksamen, hvis biologi udtrækkes som eksamensfag.
Tværfaglighed og helhedsorientering		
Tværfaglig: Undervisningen tilrettelægges i sammenhæng med den pågældende uddannelses grundfagsfaglige (naturfag) og erhvervsfaglige undervisning i videst muligt omfang. Der er lavet fælles planlægning for at du skal opleve sammenhænge i emner og rækkefølge for hvornår der arbejdes med stoffet. Planlagte tværfaglige forløb/elementer er med primær fokus på Naturfag og USF-fag.		
Praksisrelatering		
Undervisningen tilrettelægges som en vekselvirkning mellem praksisnær teori og mindre praktiske opgaver. Alle emner i biologi sættes i relation til den aktuelle erhvervsretning med inddragelse af uddannelsesspecifikke fag (USF-fag), hvor det er muligt og relevant. På F-niveau skal dine færdigheder i "laboratoriet" primært være undersøgelser og simple eksperimenter med tæt lærervejledning. Der vil være en tydelig ramme for, hvad du skal registrere og du får hjælp til at reflektere over dine resultater. Fokus er på din evne til at observere og formidle det, du har set, både skriftligt og mundtligt.		
Differentiering		
Undervisningen tager udgangspunkt i praktiske eksempler, der viser biologiens anvendelse i din valgte fagretning og fremtidige erhverv. Samtidig giver det dig mulighed for at vedligeholde og udbygge dine biologiske kompetencer. Arbejdsformen - der organiseres med stor variation - og dokumentationsopgaverne, giver mulighed for individuel differentiering i både dybde og brede.		
Evaluerings og feedback		

Du skal godkendes mindst 3 dokumentationer og de skal bygge på undersøgelser eller forsøg. Dokumentationerne skal indeholde praktiske biologiske problemstillinger fra dit valgte erhvervsområde. Dokumentationerne kan udarbejdes af dig alene eller sammen med andre i mindre grupper. Alle har ansvar for hele dokumentationen.

Alle dokumentationer skal afleveres og mindst 3 dokumentationen skal således godkendes af læreren, for at faget kan vurderes som gennemført, og for at du kan indstilles til den afsluttende prøve.

Løbende evaluering

Du evalueres på baggrund af de stillede dokumentationsopgaver, der afleveres ved afslutning af hvert emne.
Deltagelse i klasseundervisning

Du bedømmes på:

Eksperimenter og undersøgelser

Anvendelse af fagsprog.

Fremlæggelse af naturfaglige emner eller dele af arbejdet med dokumentationen.

Vejledning og feedback på dokumentation.

Når du har afsluttet undervisningen, afgives en standpunktskarakter.

Dokumentations-/afleveringsopgaver:

Alle dokumentationsopgaver/produkter skal afleveres inden for hver af de 5 lærervalgte emner; Plantebiologi, Mikrobiologi, Fysiologi/anatomi, Fordøjelse og Økologiske sammenhænge. Heraf skal altså mindst tre dokumentationer være godkendt/bestået med (02), for at du kan blive indstillet til eksamen.

Indstilling til afsluttende prøve

Du udarbejder løbende opgaver, hvor du skal referere til, anvende eller redegøre for fagets erhvervsfaglige og faglige emner.

Du skal som dokumentation udarbejde to mindre afgrænsede skriftlige opgaver og en emneopgave.

Opgaverne kan udarbejdes af højst to i fællesskab, og I begge har ansvar for hele dokumentationen. Opgaverne skal godkendes af læreren, for at faget kan vurderes som gennemført, og for at du kan indstilles til eksamen.

Bedømmelse (afsluttende)

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Eksaminationsgrundlag Eksaminationsgrundlaget er den af dig udarbejdede dokumentation, emneopgave, rapport eller projektopgave, og det spørgsmål, som du får ved lodtrækning Bedømmelsesgrundlag Du bedømmes på baggrund af en vurdering af din mundtlige præstation i forhold til de to dele af eksaminationen, herunder din dialog i forhold til eksaminators supplerende og uddybende spørgsmål. Prøvens to dele vægtes ligeligt.	Bedømmelsen er en vurdering af, i hvilket omfang din præstation lever op til de faglige mål for faget og niveauet. Der lægges i vurderingen vægt på følgende: -Du kan sætte sin biologiske viden i relation til uddannelsesområdet og erhvervets praksis -Du kan referere til biologisk viden i hverdagssprog og enkle fagbegreber -Du kan præsentere din dokumentation -Du kan inddrage bilagene i eksaminationen af trækspørgsmålet	Der gives en karakter efter 7-trinsskalalen som er et udtryk for en helhedsvurdering af den samlede mundtlige præstation.

Særligt vedr. prøver og eksamener		
Afsluttende prøve Der afholdes en mundtlig prøve. Der gives forberedelsestid på ca. 30 min. Eksaminationen af den enkelte varer ca. 30 minutter, inklusiv votering. Prøven tager udgangspunkt i den udarbejdede dokumentation, emneopgave, rapport eller projektopgave og et spørgsmål som du får ved lodtrækning. Du skal have mulighed for i halvdelen af eksaminationen at fremlægge emneopgaven. Eksaminator stiller supplerende og uddybende spørgsmål. Desuden eksamineres der i det trukne spørgsmål. Eksaminator udarbejder trækspørgsmål inden for de emner, der er valgt som pensum.		
Hvis Biologi udtrækkes til eksamen, skal du forud af underviseren have godkendt mindst 3 dokumentationer, hvoraf du vælger et af de tre dokumentationer som selvvalgt emne til eksamen. Anvendt sprog under prøven: Det anvendte sprog under prøven er dansk.		
Hjælpemidler Du må under eksaminationen støtte sig til den valgte emneopgave, rapport eller projektopgave samt notater udarbejdet under forberedelsestiden og trækspørgsmålet med bilag.		

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

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

Bonusfag	Mål og Indhold
	Undervisningen tager udgangspunkt i elevens praksis og fagretning og har fokus på at styrke elevernes faglige kompetencer, refleksion og sammenhængen mellem teori og praksis. Bonusfaget er et valgfag på GF2 Fødevarer, der giver eleverne mulighed for faglig fordybelse i særlige elementer og problemstillinger inden for valgt uddannelsen. Faget kan anvendes for elever, der har opnået merit i et grundfag, og fungerer som et fagfagligt alternativ til afkortning af forløbet. Bonusfaget bidrager direkte til opfyldelsen af GF2 Fødevarers overordnede mål ved at styrke elevens evne til at: • arbejde praksisnært med fødevarer og ernæring • udvikle faglig identitet inden for fødevareuddannelsen • omsætte teoretisk viden til praktisk handling • reflektere over egen læring og faglige udvikling Faget understøtter dermed GF2's formål om at kvalificere eleven til videre uddannelse og valg af hovedforløb. Efter gennemført bonusfag kan eleven: • planlægge, gennemføre og evaluere faglige arbejdsopgaver og mindre projekter • kommunikere fagligt korrekt, både mundtligt og skriftligt, med anvendelse af relevante fagbegreber • samarbejde med andre og indgå i tværgående og eventuelt eksterne samarbejder • reflektere over egen læring og faglige udvikling, herunder vurdere egne styrker og udviklingsområder Bonusfaget understøtter arbejdet med de fleste målpinde for GF2.

Tværfaglighed, helhedsorientering og praksisorientering

Undervisningen gennemføres som en kombination af:

- projektarbejde
- casebaseret undervisning
- praktiske forsøg
- individuelt arbejde og gruppearbejde
- samarbejde med eksterne aktører

Der arbejdes med praksisnære problemstillinger, som relaterer sig til de relevante erhverv.

Differentiering

Undervisningen differentieres gennem:

- valg af tema og problemstilling
- varierende opgavetyper og sværhedsgrad
- mulighed for individuelt arbejde eller gruppearbejde
- forskelligt omfang af dokumentation og refleksion

Differentieringen tilpasses den enkelte elevs faglige forudsætninger og læringsbehov.

Evaluerings og feedback

Evalueringen er løbende og formativ og baseres på:

- elevens deltagelse og arbejdsindsats
- mundtlige og skriftlige produkter
- faglige fremlæggelser
- refleksion over egen læring

- evaluering af projekter og events

Evalueringen anvendes som grundlag for feedback og videre læring

Certifikatfag (en del af USF)

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

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

Certifikatfag	Kompetencemål	Indhold
Førstehjælp 16 lektioner	Deltageren kan handle ud fra førstehjælperens hovedpunkter i forbindelse med såvel almindelige førstehjælpssituationer som brancherelaterede ulykker samt forebyggelse af disse Deltageren kan handle hensigtsmæssigt ved ulykker, der umiddelbart er livstruende, eller som kan udvikle sig til livstruende situationer. Deltageren kan, både selvstændigt og i samarbejde med andre, håndtere en voksen bevidstløs person, med og uden normal vejtrækning, jf. ERC guidelines for basal genoplivning. Deltageren kan give relevant førstehjælp til en voksen person, der har fremmedlegemer i luftvejene, jf. ERC guidelines for basal genoplivning Deltageren kan yde førstehjælp til akutte skade, akut opståede sygdomme, og kan reagere relevant på den tilskadekomnes tilstand, samt sikre relevant videre hjælp.	Certifikatfaget gennemføres som en del af GF2-forløbet og har til formål at give eleverne de nødvendige grundlæggende kompetencer inden for området i overensstemmelse med gældende regler, retningslinjer og uddannelseskrav. Undervisningen tilrettelægges med fokus på Førstehjælp ved hjertestop Særtillæg 1: Førstehjælp ved ulykker, del 2 Førstehjælp ved blødninger Førstehjælp ved skader på bevægeapparatet, inkl. hovedskader Førstehjælp ved kemiske påvirkninger Førstehjælp ved temperaturpåvirkninger Særtillæg 1: Akut opståede sygdomme Særtillæg 2: Brancherelateret førstehjælp og forebyggelse Certifikatfaget gennemføres som et selvstændigt forløb, der understøtter elevernes arbejde i de uddannelsesspecifikke fag. Certifikatfaget afsluttes efter gældende regler og tæller som bestået/ikke bestået. Ved beståelse udstedes bevis i henhold til gældende retningslinjer. Undervisningen i førstehjælp har til formål at give eleverne grundlæggende viden og færdigheder til at yde førstehjælp i både erhvervsmæssige og private sammenhænge.
Differentiering		
Undervisningen tilrettelægges med fokus på fælles forståelse og praktisk deltagelse. Differentiering sker gennem variation i instruktion, dialog og praktiske øvelser, så alle elever – uanset faglig baggrund – opnår et grundlæggende og anvendeligt kendskab til førstehjælp i forskellige situationer. Vi anvender forskellige læringsstile og bruger film, visuelt, powerpoint og taler ud fra egne erfaringer via dialog, så alle elever tilgodeses.		

Du vil have mulighed for at modtage SPS		
Evaluering og feedback		
Evaluering og feedback sker løbende gennem dialog, observation og deltagelse i praktiske øvelser. Underviseren giver feedback på elevernes forståelse af teori samt deres håndtering af førstehjælpsudstyr og reaktion i simulerede situationer. Evalueringen har fokus på elevens handleberedskab og forståelse af korrekt adfærd ved ulykker og sygdom Du vil modtage løbende feedback		
Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag Bedømmelsesgrundlaget omfatter elevens aktive deltagelse i undervisningen samt gennemførelse af de praktiske øvelser. Deltagelse i undervisningen	Bedømmelseskriterier Kurset kræver fysisk fremmøde og deltagelse i undervisning og øvelser	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet) Førstehjælpskurset bedømmes som bestået/ikke bestået. Karakteren indgår i elevens GF2-bevis. Bestået/ikke bestået

Certifikatfag	Indhold
ELEMENTÆR BRANDBEKÆMPELSE 4 lektioner	Certifikatfaget gennemføres som en del af GF2-forløbet og har til formål at give eleverne de nødvendige grundlæggende kompetencer inden for området i overensstemmelse med gældende regler, retningslinjer og uddannelseskrav. Undervisningen tilrettelægges med fokus på sikkerhed, korrekt arbejdsmetode og anvendelse i praksis. Certifikatfaget gennemføres som et selvstændigt forløb, der understøtter elevernes arbejde i de uddannelsesspecifikke fag. Certifikatfaget afsluttes efter gældende regler og tæller som bestået/ikke bestået. Ved beståelse udstedes bevis i henhold til gældende retningslinjer. Undervisningen i elementær brandbekæmpelse har til formål at give eleverne grundlæggende

	viden og færdigheder til at forebygge brand samt handle korrekt ved brand i både erhvervsmæssige og private sammenhænge. Forløbet gennemføres som et kort, praksisnært kursus af ca. 4 lektioners varighed og omfatter: • grundlæggende brandteori, herunder brandens opståen og udvikling • kendskab til almindelige brandårsager i værksteds- og arbejdsmiljøer • introduktion til forskellige slukningsmidler og deres anvendelse • brandforebyggelse i erhverv og privat • kort introduktion til førstehjælp i forbindelse med brand og røgpåvirkning • praktiske slukningsøvelser • gennemgang af værkstederne med fokus på placering og anvendelse af brandudstyr og brandinstallationer Undervisningen tilrettelægges i overensstemmelse med DBI's gældende retningslinjer for elementær brandbekæmpelse. • Brandforebyggelse og brandbekæmpelse. • Du undervises i, hvordan en brand udvikler sig, hvordan brand og røg spreder sig og hvilke forholdsregler, man skal tage, hvis der opstår brand. • Vi gennemgår de daglige sikkerhedsforanstaltninger med fokus på områder, der kræver særlig opmærksomhed. Der undervises i forskelligt slukningsudstyr, og der indgår praktiske slukningsøvelser for alle deltagere.
Differentiering	
Undervisningen tilrettelægges med fokus på fælles forståelse og praktisk deltagelse. Differentiering sker gennem variation i instruktion, dialog og praktiske øvelser, så alle elever – uanset faglig baggrund – opnår et grundlæggende og anvendeligt kendskab til brandforebyggelse og brandbekæmpelse. Vi anvender forskellige læringsstile og bruger film, visuelt, powerpoint og taler ud fra egne erfaringer via dialog, så alle elever tilgodeses. Vi ser praktisk på skolens brandslukningsudstyr og afprøver dette.	

Du vil have mulighed for at modtage SPS

Evaluering og feedback

Evaluering og feedback sker løbende gennem dialog, observation og deltagelse i praktiske øvelser. Underviseren giver feedback på elevernes forståelse af brandteori samt deres håndtering af slukningsudstyr og reaktion i simulerede brandsituationer. Evalueringen har fokus på elevens handleberedskab og forståelse af korrekt adfærd ved brand

Du vil modtage løbende feedback

Bedømmelse (afsluttende)

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag
Bedømmelsesgrundlaget omfatter elevens aktive deltagelse i undervisningen samt gennemførelse af de praktiske slukningsøvelser. Bedømmelsen tager udgangspunkt i elevens:

- forståelse af grundlæggende brandteori
 - kendskab til slukningsmidler og deres anvendelse
 - evne til at handle hensigtsmæssigt og sikkert i en brandsituation
 - kendskab til brandudstyr og flugtveje på uddannelsens værkstedsområder
- Eksaminationsgrundlaget består af**

Bedømmelseskriterier

Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad eleven:

- kan redegøre for brandens opståen og udvikling på grundlæggende niveau
- kan vælge og anvende relevante slukningsmidler korrekt
- udviser sikker og ansvarlig adfærd i forbindelse med brand
 - Kurset kræver fysisk fremmøde
- har kendskab til placering og anvendelse af brandudstyr

Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)

Brandkurset bedømmes som bestået/ikke bestået. Karakteren indgår i elevens GF2-bevis.

Bestået/ikke bestået

undervisningens teoretiske indhold og de gennemførte praktiske øvelser.	Din indsats i faget vurderes på: din arbejdsindsats samt samarbejdsevner.	
Deltagelse i undervisningen		

Certifikatfag	Indhold
Almen Fødevarer-hygienje 24 lektioner	Du opnår viden, som gør dig i stand til: • At beskrive mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer. • At redegøre for de mest almindelige fødevarerborne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. • At redegøre for gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. • At redegøre for betydningen af god personlig hygiejne og produktionshygiejne ved håndtering af fødevarer. • At redegøre for fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater. På baggrund af denne viden opnår du færdighed i: • At anvende viden om mikroorganismer i forhold til at hæmme deres udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. • At anvende principper for god personlig hygiejne og produktionshygiejne. • At anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. • At anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, udføre egenkontrol i en aktuel produktion.

Differentiering

Undervisningen tilrettelægges med fokus på fælles forståelse og praktisk deltagelse. Differentiering sker gennem variation i instruktion, dialog og praktiske øvelser, så alle elever – uanset faglig baggrund – opnår et grundlæggende og anvendeligt kendskab til gældende hygiejneregler og de gode arbejdsgange i køkkenet. Vi anvender forskellige læringsstile og bruger film, visuelt, powerpoint og taler ud fra egne erfaringer via dialog, så alle elever tilgodeses.

Vi anvender viden om hygiejne praktisk i skolens køkkener.

Du vil have mulighed for at modtage SPS

Evaluering og feedback

Evaluering og feedback sker løbende gennem dialog, observation og deltagelse i praktiske øvelser. Underviseren giver feedback på elevernes forståelse af teorien, samt deres ageren i køkkenet. Evalueringen har fokus på elevens handleberedskab og forståelse af korrekt hygiejnisk adfærd.

Du vil modtage løbende feedback

Bedømmelse (afsluttende)

--	--	--

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag Der aflægges prøve i kurset almen fødevarehygiejne Prøvespørgsmålene er lavet ud fra flg. emner: - egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad - fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer - almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse - personlig hygiejne og produktionshygiejne - fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder	Bedømmelseskriterier Prøven er skriftlig og består af 16 spørgsmål. I prøven indgår kun multiple choice spørgsmål. Prøvens varighed er 25 minutter. Prøven afholdes individuelt. Kursisten må gøre brug af udleveret materiale og egne notater fra undervisningen.	Bedømmelse Kursisten bliver bedømt ud fra besvarelsen af spørgsmålene, som er udarbejdet på baggrund af de handlingsorienteret målformuleringer. Ved hvert spørgsmål er der 3 svarmuligheder. Der er kun ét rigtigt svar. Hvis der sættes for mange kryds ved et spørgsmål, tæller svaret som forkert besvaret, uanset om nogle af svarene er korrekte. Hvis et spørgsmål ikke er besvaret, tælles det som forkert besvaret. Kriteriet for at bestå er, at kursisten har svaret rigtigt på mindst 12 af de 16 spørgsmål.

Uddannelsesspecifikt fag (USF)

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

USF - læringsmål	Indhold
1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift. 2) Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer. 3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse. 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad. 5) Eleven kan foretage enkel opdækning, servering og afrydning. 6) Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter. 7) Eleven kan fremstille udvalgte kolde og varme drikke. 8) Eleven kan genkende grundlæggende principper for indkøb og bestilling af råvarer. 9) Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber. 10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper. 11) Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning. 12) Eleven kan genkende sammenhænge og påvirkninger mellem dansk og international madkultur.	Målpindene i USF opfyldes i nedenstående temaer, hvor der tages stilling til, hvordan de enkelte målpinde indgår i forskellige projekter/temaer.

- 13) Eleven kan arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger.
- 14) Eleven kan genkende særlige kendetegn ved arbejdsmiljøforhold og arbejdspladssikkerhed inden for hotel- og restaurantfagene.
- 15) Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver.
- 16) Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed.
- 17) Eleven kan anvende it til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistiskbehandling.
- 18) Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.
- 19) Eleven kan begrunde og dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater.

Tværfaglighed og helhedsorientering

Under hele dit forløb på GF2, vil du arbejde på en helhedsorienteret måde omfatte både praktisk og teoretisk undervisning. Derfor lægges der op til projektorganiseret undervisning, hvor grundfagene tilrettelægges i sammenhæng med den praktiske del og USF. Nedenstående skema indeholder en oversigt over de temaer/projektet du kommer til at arbejde med på GF2. Du vil kunne orientere dig om faget, læringsmålene, indholdet samt evalueringsmetoden.

Hvert enkelt nedenstående skema indeholder et tema/emne/projekt.

Praksisrelatering

Vi arbejder i de forskellige temaer så praksisrelateret som muligt.		
Differentiering		
I alle fag vil der være mulighed for differentieret undervisning. Underviseren vil kunne udlevere opgaver der udfordrer dig og udvikler dig i passende tempo.		
Evaluering og feedback		
Der benyttes forskellige evalueringsmetoder både formative og summative afhængig af hvilke temaer vi arbejder med. Du vil opleve, at du skal evaluere egen indsats med henblik på progression. Der kan gøres brug af AI, når vi bedømmer jeres skriftlige opgaver.		
Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Under USF vil du opleve forskellige bedømmelsesgrundlag. Deltagelse afleveringer	Individuelle kriterier afhængig af temaet	Bestået/ikke bestået Vejledende karakter

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

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

Tema/emne/projekt	Læringsmål	Indhold
--------------------------	-------------------	----------------

Kød, fisk og fjerkræ	Mål fra grundfag: 1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift. 2) Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer. 3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse. 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad. Andre mål/generelle kompetencer:	Kød. Du undervises i opskæring og fremstilling af kendt kødpålæg. Du vil modtage undervisning i form af oplæg i klassen og hands on i skærestue/ køkken. Vi gennemgår de forskellige udskæringer og deres anvendelse. Fisk. Du lærer at tilberede kendte fiskeretter. Du får Viden om arter og anvendelse. Hvilke fisk er i sæson hvor og hvornår. Vi arbejder også med hygiejne og håndtering af fersk fisk. Hvis muligt besøges fiskeauktionen Fjerkræ. Du lærer at håndtere og partere kylling. Du tilbereder kendte retter med fjerkræ. Vi arbejder med klima aftryk. Vi koger Fond og øver os i at bruge rester og bekæmpe madspild. Der arbejdes selvstændigt og i grupper Du vil som gastronom arbejde målrettet med fremstilling og anretning af enkelte retter.
-----------------------------	--	---

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

Der kan også foregå en elev/elev feedback. Her arbejder vi med den anerkendende tilgang og fremhæver det positive.		
Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Bedømmelsen foretages i lærergruppen. Bedømmelsen sker gennem løbende observationer samt evalueringer af skriftlige opgaver og samarbejdsøvelser.	Deltagelse, samarbejde, motivation. Produktfremstilling/resultater, indsats samt hygiejne.	Samlet USF standpunktskarakter

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
ERNÆRINGSLÆRE	Grundfag: Naturfag USF sensorik	3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse. 9) Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber. 16) Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø,	Energigivende næringsstoffer Du arbejder med de nordiske næringsstofanbefalinger. Vi bruger hjemmesiden https://foedevarestyrelsen.dk/nyheder/faglige-nyheder/2023/jun/aok-ny-nnr Du arbejder både teoretisk og praktisk med bæredygtighed, bælgrugter og fremstilling af sunde retter. Kostberegning Du undervises i brugen af https://app.vitakost.dk/da/dietplans Et digtalt kostberegningsprogram, som skolen giver dig adgang til under hele dit skoleforløb.

	Andet (andre mål/generelle kompetencer)	energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed.	Når du fx. Har produceret en hovedret, vil du efterfølgende skulle foretage en næringsberegning. Du skal lære at vurdere energifordelingen og se om denne passer til anbefalinger. På GF2 arbejder du med makronæringsstofferne Kulhydrat, fedt og protein. Du arbejdes hovedsageligt teoretisk men har ofte afsæt i dine erfaringer fra køkkenet. Som gastronom er det væsentligt, at du får viden om forskellige allergener, således du kan vejlede dine kunder.
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Vi arbejder tværfagligt og inddrager gerne skolens kantine i vores dagligdag. Du lærer at stå for bestilling af varer, tilberedning samt servering til forskellige målgrupper. Du lærer at anvende it og kostprogrammet VITAKOST Inc dataindsamling. Desuden vil dit kendskab til næringsstoffer skabe en helhedsorientering, da du kan bruge denne viden til at vejlede dine kunder. Du kommer til at arbejde praksisorienteret med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors og Thy, deltager i Uddannelsesmesser. Inviterer pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner til bespisning på skolen. Holder julemarked, hvor du sælger egne producerede produkter samt afvikler høstmarked i samarbejde med regional madkultur. Her er din viden om energigivende næringsstoffer ofte en vigtig faktor.			
Praksisrelatering			
Du kommer til at samarbejde med byens foreningsliv, da vi gerne deltager i arrangementer der giver mening i forhold til dit uddannelsesvalg. Vi laver mad til arrangementer og byder forskellige målgrupper indenfor, således du kommer til at opleve forbrugeren			

tæt på. Som gastronom vil du være ansvarlig for tallerkenanretningen samt at præsentere menu for kunderne. 2 gange årligt afholder vi et større arrangement på skolen, hvor du kommer til at servere og sælge produkter, som du selv har været med til at fremstille.

Differentiering

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

Evaluering og feedback

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

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

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

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

Bedømmelse (afsluttende)

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

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
Råvarekendsskab		3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.	Du har teori og får viden om forskellige råvarer og sæson.

		8) Eleven kan genkende grundlæggende principper for indkøb og bestilling af råvarer. 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.	Du får udleveret en skabelon til en arbejdsplan. Der arbejdes med Kritiske kontrolpunkter og de gode arbejdsgange. CCP og GAG Du udarbejder selv opskrifter eller får opskrifter udleveret. Du laver individuelt og i grupper - arbejdsplaner for produktionen i køkkenet. Du lærer hvordan, du bedst udnytter tiden og hvor lang tid det tager, at producere forskellige elementer eller hele måltider. Som gastronom vil du anrette flotte tallerkner med råvarer i sæson og med fokus på grundsmagene.
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Vi arbejder tværfagligt og inddrager gerne skolens kantine i vores dagligdag. Du lærer at stå for bestilling af varer, tilberedning samt servering til forskellige målgrupper. Med kendskabet til forskellige råvarer, og sæson vil du være med til at producere måltider til skolens kantine, til forskellige event samt invitere gæster ind på skolen til bespisning.			
Praksisrelatering			
Du kommer til at samarbejde med byens foreningsliv, da vi gerne deltager i arrangementer der giver mening i forhold til dit uddannelsesvalg. Vi laver mad til arrangementer og byder forskellige målgrupper indenfor, således du kommer til at opleve forbrugeren tæt på. 2 gange årligt afholder vi et større arrangement på skolen, hvor du kommer til at servere og sælge produkter, som du selv har været med til at fremstille.			
Differentiering			
Vi har en differentierende tilgang til vores undervisning og du vil derfor opleve opgaver på forskellige niveauer afhængig af forudsætninger. Der vil løbende være en ekstra underviser til stede i undervisning til de elever, der modtager SPS. Det er vigtigt, at du får mulighed for at udvikle dig i et tempo der passer til dig.			
Evaluerings og feedback			

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

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

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

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

Bedømmelse (afsluttende)

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

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
Sensorik/grundsmage	Ernæringslære Naturfag Biologi	1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift. 6) Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter. 10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper. 11) Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning.	De 5 grundsmage Sanserne Du skal arbejde med dine oplevelser af mad. Hvordan du bliver bedre til at smage og tilsmage mad. Du lærer at kende navnene på grundsmagene og hvilke smage, der passer godt sammen. Du skal smage på mad med bind for øjnene, hvor du vil øge sanserne, evner til at bedømme. Hvad forventer vi af smag, mundfølelse og udseende. Vi ser relevante videoer. Praktisk orienteret undervisning Gruppearbejde (I skal lave plancher)

			Vi inviterer grupper ind til frokost, hvor der er fokus på det perfekte måltid, hvor alle grundsmage er til stede og hvor alle sanserne er i brug.
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Du kommer til at arbejde tværfagligt med grundfagene og smagenes påvirkning på hinanden. Du kommer til at arbejde praksisorienteret med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors og Thy, deltager i Uddannelsesmesser. Inviterer pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner til bespisning på skolen. Holder julemarked, hvor du sælger egne producerede produkter samt afvikler høstmarked i samarbejde med regional madkultur. Her er din viden om energigivende næringsstoffer ofte en vigtig faktor.			
Praksisrelatering			
Du kommer til at samarbejde med byens foreningsliv, da vi gerne deltager i arrangementer der giver mening i forhold til dit uddannelsesvalg. Vi laver mad til arrangementer og byder forskellige målgrupper indenfor, således du kommer til at opleve forbrugeren tæt på. 2 gange årligt afholder vi et større arrangement på skolen, hvor du kommer til at servere og sælge produkter, som du selv har været med til at fremstille.			
Differentiering			
Vi har en differentierende tilgang til vores undervisning og du vil derfor opleve opgaver på forskellige niveauer afhængig af forudsætninger. Der vil løbende være en ekstra underviser til stede i undervisning til de elever, der modtager SPS. Det er vigtigt, at du får mulighed for at udvikle dig i et tempo der passer til dig.			
Evaluering og feedback			
Der sker løbende evaluering. Ofte vil evalueringen være mundtligt feedback, når et produkt er afleveret til bedømmelse. Evaluering foregår ofte på klassen, hvor du øver dig i mundtlig præsentation I de projektorienterede opgaver, vil du modtage en kort skriftlig feedback.			
Bedømmelse (afsluttende)			
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag		Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)

Bedømmelsen foretages i lærergruppen. Bedømmelsen sker gennem løbende observationer samt evalueringer af skriftlige opgaver og samarbejdsøvelser.	Deltagelse, samarbejde, motivation. Viden om grundsmage og smagssammensætning Produktfremstilling/resultater samt indsats	Samlet USF standpunktskarakter
--	---	---------------------------------------

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
Tilberedningsmetoder	Naturfag Hygiejne	1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift. 10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper. 18) Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.	Pandestegning. Friturestegning. Kogning. Pochering. Dampning Du lærer om og arbejder med forskellige tilberedningsmetoder og hvilke råvarer der egner sig bedst til hvilken tilberedning. I november er der produktion af traditionelle juleretter. Der koges, ovnbages og dampes grønsager, når du producerer hovedretter osv. I tilfælde hvor du producerer mad til vores kantine og til gæster i huset, arbejder du desuden med hygiejne og nedkølingskrav Der arbejdes meget praksis, så du får prøvet en masse tilberedningsmetoder og lærer, hvad der er bedst egnet.
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Vi arbejder tværfagligt og inddrager gerne skolens kantine i vores dagligdag. Du lærer at stå for bestilling af varer, tilberedning samt servering til forskellige målgrupper.			

Du kommer til at arbejde praksisorienteret med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors og Thy, deltager i Uddannelsesmesser. Inviterer pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner til bespisning på skolen. Holder julemarked, hvor du sælger egne producerede produkter samt afvikler høstmarked i samarbejde med regional madkultur. Her er din viden om energigivende næringsstoffer ofte en vigtig faktor.

Praksisrelatering

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

Differentiering

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

Evaluering og feedback

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

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

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

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

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
-------------------	-----------------	------------	---------

Bageri Grunddeje	Naturfag Ernæringslære Kalkulation IT	1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift. 15) Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver. 17) Eleven kan anvende it til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistiskbehandling.	Rørte deje Fedt og sukker til luftige masser – brug af røremaskiner og egnet værktøj. Eleverne bager forskellige sandkager og chokoladekager. Vi inddrager i denne proces gerne bælgfrugter. Opbagte deje Du lærer at bage vandbakkelse. Eleverne bager éclair og øver sig i sprøjteteknikker og ensartethed Linsedeje Brødet laves ofte med henblik på personalesalg, så eleverne får en fornemmelse af, at der er en modtager. Eleverne arbejder med tærtedeje, der bages æble tærter og pærer tærter, samt henkogning af frugt. Vi har en stor produktion af forskellige typer af småkager i november som sælges til vores julefrokost/bageriudsalg. Piskede deje Du modtager både undervisning i teori om æggets køkkentekniske egenskaber. I bageriet bages der lagkagebunde og evt. Roulader. Dette kobles op med kogning af kagecreme og hjemmelavet syltetøj. Rugbrødsdeje Du arbejder med de forskellige fremgangsmetoder i trin for trin. fuldkorns beregninger på i manuelle skemaer, samt online på https://deklaration.fooddata.dk/?Deklarationer:Fuldkornsberegning g. Opskrifterne gennemgås i klassen, hvorefter eleverne arbejder i bageriet. Udregninger foregår ofte efter produktionen, da dette giver bedst mening i forholdt til vægt og svind.
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Vi arbejder tværfagligt og inddrager gerne skolens kantine i vores dagligdag. Du lærer at stå for bestilling af varer, tilberedning samt servering til forskellige målgrupper. Du kommer til at arbejde praksisorienteret med forskellige events og gennemførelsen af disse. Vi samarbejder fx med UNG KULT, foreninger på Mors og Thy, deltager i Uddannelsesmesser. Inviterer pensionistklubber samt skoler og daginstitutioner til bespisning på			

skolen. Holder julemarked, hvor du sælger egne producerede produkter samt afvikler høstmarked i samarbejde med regional madkultur. Her er din viden om energigivende næringsstoffer ofte en vigtig faktor.

Praksisrelatering

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

Differentiering

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

Evaluering og feedback

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

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

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

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

Tema/emne/projekt	Læringsmål	Indhold
Støttefag	Støttefaget har til formål at understøtte elevens mulighed for at opnå kompetencemålene for grundforløbets 2. del (GF2) jf. bekendtgørelsen om erhvervsuddannelser samt de	Støttefaget består af målrettede undervisnings- og støtteaktiviteter, der integreres i grundforløbet og tilpasses den enkelte elevs uddannelsesretning inden for fødevarerområdet, jf. § 21, stk. 3.

	uddannelsesspecifikke bekendtgørelser for fødevareuddannelserne. Støttefagene: introforløb, anvendelse af IT, SPS-indsatser, kontaktlærerfunktion, klassens time og ekskursioner bidrager til: • tryk overgang og introduktion til GF2 (intro) • styrkelse af faglige og digitale kompetencer (IT) • fastholdelse og trivsel gennem individuelle støtteforanstaltninger (SPS) • løbende opfølgning på faglig og personlig progression (kontaktlærer) • udvikling af sociale og personlige kompetencer (klassens time) • sammenhæng mellem skole og erhvervspraksis (ekskursioner) Støttefaget understøtter bekendtgørelsens mål om, at eleven kan arbejde erhvervsrettet, anvende faglige metoder og indgå aktivt i uddannelsen. Støttefaget har til formål at understøtte, at eleven kan opnå kompetencemålene for grundforløbets 2. del (GF2) jf. EUD-bekendtgørelsens § 21 og § 22, samt formålet med erhvervsuddannelserne jf. § 1 og § 2. Støttefaget retter sig mod elever, der har behov for supplerende faglig, personlig eller pædagogisk støtte, og skal gennem introforløb, IT-understøttelse, SPS,	Indholdet omfatter: • Introforløb, der introducerer eleverne til GF2, uddannelsesretningerne, arbejdsformer, krav og forventninger (§ 21) • IT som lærings- og støtteværktøj, herunder digitale platforme, hjælpemidler og fagprogrammer (§ 2, stk. 2) • SPS (specialpædagogisk støtte) til elever med dokumenterede behov, tilrettelagt i samarbejde med SPS-vejleder (§ 66) • Kontaktlærerfunktion, hvor elevens faglige og personlige progression følges systematisk (§ 37) • Klassens time, der understøtter trivsel, samarbejde, studiekompetencer og elevinddragelse (§ 1, stk. 2) • Ekskursioner, som styrker sammenhængen mellem skole og erhverv og understøtter elevens erhvervsforståelse (§ 22) Indholdet tilrettelægges helhedsorienteret og praksisnært i overensstemmelse med grundforløbets kompetencemål.
--	--	---

	kontaktlærerfunktion, klassens time og ekskursioner bidrage til: • at eleven udvikler faglige, personlige og sociale kompetencer, der er nødvendige for gennemførelse af uddannelsen (§ 1, stk. 2) • at undervisningen tilpasses elevens forudsætninger og behov (§ 2, stk. 2) • at eleven fastholdes i uddannelsen gennem helhedsorienteret støtte (§ 66) Støttefaget understøtter dermed bekendtgørelsens mål om differentieret, praksisnær og erhvervsrettet undervisning på GF2.	
Tværfaglighed og helhedsorientering		
• Sammenhæng mellem grundfag, erhvervsfag, intro, klassens time og ekskursioner • Helhedsorienteret støtte i overensstemmelse med § 2 og § 21		
Praksisrelatering		
- .Ekskursioner og praksisnære opgaver kobles direkte til undervisningen - IT anvendes som bro mellem teori og praksis (§ 22)		

Differentiering		
- Individuelle tilpasninger gennem SPS og kontaktlærer - Varierede opgaver og læringsformer (§ 2, stk. 2)		
Evaluering og feedback		
- Løbende formativ evaluering - Den formative evaluering tilrettelægges som en integreret del af støttefaget og har til formål løbende at understøtte elevens læring, progression og trivsel i overensstemmelse med kompetencemålene for GF2. - Evalueringen tager udgangspunkt i elevens: - faglige udvikling - anvendelse af teori i praksis - studiekompetencer og arbejdsformer - trivsel og deltagelse i fællesskabet - Evalueringen anvendes aktivt til justering af undervisningen og den individuelle støtte, herunder SPS og kontaktlærerindsatser. - - Feedback i undervisning, kontaktlærersamtaler og klassens time - Feedback gives løbende i forbindelse med både praktiske og teoretiske opgaver og har fokus på elevens arbejdsproces og faglige forståelse. - Mundtlig feedback under praktiske øvelser i køkken fx om arbejdsmetoder, hygiejne, planlægning og kvalitet - Korte stop-op-samtaler undervejs i opgaveløsning, hvor lærer og elev sammen justerer arbejdsproces og faglige valg - Skriftlig eller digital feedback på opgaver, fx opskriftsforståelse, beregninger eller refleksionsopgaver - Brug af IT-værktøjer (fx læringsplatforme) til hurtig feedback og tydeliggørelse af næste læringstrin -		
Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Deltagelse, samarbejde, motivation		Gennemført, løbende samtaler med kontaktlærer

Tema/emne/projekt	Involverede fag	Læringsmål	Indhold
Event	USF-fag samt certifikatfag	Eleven kan gennem planlægning, gennemførelse og evaluering af et event anvende viden og færdigheder fra GF2's USF-fag og certifikatsfag i en praksisnær sammenhæng. Eleven kan i forbindelse med et event: • genkende, udvælge og klargøre råvarer til produktion • varetage personlig hygiejne og fødevarer sikkerhed • arbejde hensigtsmæssigt under hensyn til fysisk og psykisk arbejdsmiljø • samarbejde og kommunikere professionelt i et køkken- og servicefællesskab • reflektere over egen læring og rolle i en fælles opgave	Undervisningen tager udgangspunkt i planlægning og afvikling af et konkret event, fx: • temadag • frokostarrangement • skoleevent eller kundeorienteret arrangement • Fx. Høstmarked, julemarked, Børnenes dag, åbent hus, Hjerteforeningen, UNG KULT. Fisken på disken, green innovation. Arbejdet med eventet indeholder: • idéudvikling og planlægning • valg af menu og råvarer • produktion og anretning • hygiejne, egenkontrol og sikkerhed • samarbejde, rollefordeling og arbejds gange • afvikling og oprydning • evaluering og refleksion
Tværfaglighed og helhedsorientering			
Eventet fungerer som en fælles ramme, hvor målpindene fra bekendtgørelsen for GF2 integreres på tværs af:			

- **USF-fag** (fx ernæring, fødevarelære, arbejdsmiljø, samarbejde og kommunikation)
- **Certifikatsfag** (fx hygiejne, fødevarer sikkerhed, arbejdsmiljø)

Eleven oplever helhed ved at arbejde med hele processen fra planlægning til gennemførelse og evaluering af et event. Teoretisk viden fra undervisningen anvendes direkte i praksis og sættes i relation til erhvervets krav og arbejdsgange

Praksisrelatering

Undervisningen er praksisnær og afspejler reelle arbejdssituationer fra fødevare- og køkkenbranchen.

Eleven:

- arbejder med realistiske krav til tid, kvalitet og samarbejde
- anvender faglige begreber og procedurer fra branchen
- træner arbejdsgange, som er direkte overførbare til VFU og senere læreplads

Eventet giver eleven erfaring med ansvar, struktur og samarbejde i en erhvervsrettet sammenhæng.

Differentiering

Undervisningen differentieres, så alle elever kan deltage og udvikle sig fagligt og personligt.

Differentiering sker gennem:

- varierende opgavetyper og sværhedsgrad
- forskellig grad af ansvar og selvstændighed
- individuel og fælles vejledning
- mulighed for at arbejde observerende, deltagende eller selvstændigt

Elever med behov for støtte får tydelige rammer og vejledning, mens elever med stærkere forudsætninger udfordres med planlægning, koordinering og større ansvar. Der tages udgangspunkt i den enkelte elevs fagretning og de dertilhørende målpinde.

Evaluerings og feedback

Evaluerings foregår løbende og afsluttende i relation til eventet.

Der anvendes:

- løbende mundtlig feedback fra underviser
- refleksion før, under og efter eventet
- fælles evaluering af proces og resultat
- individuel feedback med fokus på kompetencemål og personlig udvikling

Evalueringen tager udgangspunkt i elevens evne til at anvende faglig viden, samarbejde og handle hensigtsmæssigt i praksis.

Bedømmelse (afsluttende)		
Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
tilstedeværelsespligt	Aktiv deltagelse	gennemført

Tema/emne/projekt	Indhold
USF – Belgien (Internationalt forløb)	Med udgangspunkt i Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser samt uddannelsesordningen for fødevareuddannelserne (GF2) er det målet, at eleven: 1. Opnår indsigt i, hvordan fødevareuddannelser og fødevareproduktion tilrettelægges i et andet EU-land (Belgien) 2. Kan reflektere over forskelle og ligheder mellem dansk og belgisk uddannelses- og arbejdskultur inden for fødevareområdet 3. Udviser forståelse for kulturelle, faglige og pædagogiske forskelle i arbejdet med fødevarer 4. Kan sætte internationale erfaringer i relation til egen uddannelse, erhvervsidentitet og fremtidig praksis 5. Udvikler nysgerrighed, åbenhed og faglig motivation gennem oplevelsesbaseret læring Faget bidrager til opfyldelse af de fælles kompetencemål (FKM) på GF2, herunder elevens studieparathed, erhvervsfaglige forståelse, samarbejdsevner og refleksion over egen læring.

	Faget gennemføres som et internationalt, praksisnært undervisningsforløb med studietur til Belgien og indeholder bl.a.: • Deltagelse i undervisning og faglige aktiviteter på samarbejdsskole i Geel • Observation af undervisningsformer, værkstedsundervisning og arbejde med fødevarer • Introduktion til belgiske fødevareuddannelser, fagtraditioner og pædagogiske metoder • Indblik i fødevarekultur, råvarer, produktion og forarbejdning i en international kontekst • Refleksionsopgaver før, under og efter studieturen (mundtligt/skriftligt) • Fælles opsamling og kobling til dansk uddannelsespraksis efter hjemkomst Undervisningen planlægges med afsæt i skolens fælles pædagogiske og didaktiske grundlag og tilpasses GF2-elevernes faglige niveau.
Tværfaglighed og helhedsorientering Under studieturen og de tilhørende undervisningsaktiviteter arbejdes der med fælles temaer, som alle fagretninger kan spejle sig i: • Bager og konditor: Råvarernes oprindelse, kornsorter, forarbejdning, kvalitet, traditioner og kulturforskelle i bagværk og desserter. • Gourmetslagter: Dyrevelfærd, slagteprocesser, forarbejdning, produktkvalitet, bæredygtighed og fødevarekultur. • Gastronom og tjener: Madkultur, råvareforståelse, sæson, gastronomiske traditioner, formidling, service og gæsteoplevelse i en international kontekst. • Ernæringsassistent: Fødevarernes vej fra primærproduktion til måltid, ernæring, bæredygtighed, målgrupper og fødevarekvalitet. Eleverne arbejder med observationer og refleksioner, der tager udgangspunkt i deres egen fagretning, men deles og diskuteres på tværs, så der skabes forståelse for de øvrige fag og deres rolle i fødevarekæden. Forløbet tilrettelægges endvidere helhedsorienteret, hvor eleverne arbejder med sammenhængen mellem: • Uddannelsesspecifikke fag (USF) • Grundfag som dansk (kommunikation, kulturforståelse, formidling) • Naturfag/biologi (råvarer, produktion, hygiejne, bæredygtighed) • Erhvervsfaglig praksis og internationale perspektiver	

Eleverne arbejder med temaer frem for enkeltfag, så oplevelserne fra Belgien kobles direkte til deres samlede GF2-forløb og faglige identitet.

Praksisrelatering

Eleverne arbejder med praksisnære refleksionsopgaver, hvor teori, oplevelse og praksis kobles.

Besøget på den belgiske **landbrugs- og fødevareuddannelse** understøtter en helhedsorienteret forståelse af fødevareproduktion **fra jord til bord**:

- Primærproduktion (landbrug, råvarer, dyrevelfærd)
- Forarbejdning og fødevarefaglig praksis
- Måltid, service, formidling og forbruger

Denne helhedsforståelse kobles direkte til samarbejdet mellem culinary og landbrug på **Nordic Food College**, hvor eleverne i forvejen møder sammenhængen mellem råvare, håndværk, produktion, ernæring og service.

Faget er gennemgående **praksisfagligt**, idet undervisningen foregår i autentiske læringsmiljøer:

- Eleverne deltager i undervisning og praksis på en udenlandsk erhvervsskole
- De observerer konkrete arbejdsprocesser, undervisningsformer og faglige traditioner
- De sammenholder belgisk praksis med dansk praksis på Nordic Food College
- De arbejder med virkelighedsnære problemstillinger relateret til deres egen fagretning og danske forhold

Praksisfagligheden understøttes gennem refleksionsopgaver, dialog og efterfølgende undervisning på skolen.

Differentiering

Differentiering er en integreret del af forløbet og sker ved, at:

- Eleverne arbejder med **fagretningstilpassede fokusområder** under studieturen
- Opgaver og refleksioner kan løses:
 - individuelt eller i grupper
 - mundtligt, skriftligt eller visuelt (fx billeder, video, præsentation)
- Eleverne kan fordybe sig i den del af fødevarekæden, der er mest relevant for deres fag

Der differentieres både på **indhold, arbejdsform, refleksionsniveau og dokumentation**, så alle elever får mulighed for at opnå læringsmålene på deres niveau.

Evaluerings og feedback

Der arbejdes primært med **formativ evaluering** før, under og efter studieturen:

- Forberedende undervisning og forventningsafstemning
- Løbende dialog og feedback under opholdet i Belgien
- Refleksionsopgaver og fælles opsamling efter hjemkomst
- Mundtlig feedback fra underviser med fokus på faglig refleksion og sammenhæng

Evalueringen anvendes aktivt i den efterfølgende undervisning på GF2, hvor erfaringerne fra Belgien inddrages i både grundfag, USF og erhvervsfag.

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

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

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

Tværfaglighed og helhedsorientering

Virksomhedsforlagt undervisning (VFU) indgår som en central del af GF2 og understøtter en tværfaglig og helhedsorienteret forståelse af ernæringsassistentens arbejdsopgaver. I VFU oplever eleven sammenhængen mellem skolefagene og den daglige praksis i virksomheden.

Eleven arbejder i VFU med:

- Råvarekendskab og produktion
- Personlig hygiejne og fødevarer sikkerhed
- Fysisk og psykisk arbejdsmiljø

Disse områder kobler viden fra ernæring, fødevarelære, arbejdsmiljø og samarbejde, så eleven opnår forståelse for, hvordan faglig viden anvendes samlet i praksis.

Praksisrelateret

VFU giver eleven mulighed for at arbejde praksisnært med følgende kompetencemål:

1) Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion

I VFU deltager eleven i virksomhedens daglige arbejde med råvarer, herunder modtagelse, opbevaring og klargøring. Eleven anvender viden fra undervisningen til at genkende råvarers kvalitet og anvendelse i produktionen.

10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion

I VFU følger eleven virksomhedens retningslinjer for personlig hygiejne og egenkontrol. Eleven anvender korrekt arbejdsbeklædning og hygiejniske arbejdsgange og reflekterer over betydningen af hygiejne for fødevarer sikkerhed.

16) Eleven kan under vejledning handle hensigtsmæssigt i forhold til fysisk og psykisk arbejdsmiljø

I VFU arbejder eleven under vejledning med ergonomi, samarbejde og kommunikation. Eleven indgår i arbejdsfællesskabet og øver sig i at reagere hensigtsmæssigt på instruktioner og arbejdspress.

Differentiering

VFU differentieres i samarbejde mellem skole og virksomhed, så opgaverne tilpasses elevens forudsætninger og faglige niveau.

Differentieringen sker gennem:

- Varierende grad af ansvar og selvstændighed
- Tæt vejledning eller mere selvstændige opgaver
- Observation, deltagelse og refleksion afhængigt af elevens kompetencer

Skolens besøg i virksomheden anvendes til at justere mål og støtte elevens faglige og personlige udvikling.

Evaluerings og feedback

VFU afsluttes med refleksion over læringsudbytte i forhold til kompetencemålene. Eleven sammenholder erfaringer fra virksomheden med teori fra skolen, så der skabes helhed mellem undervisning og praksis.

Bedømmelse (afsluttende)

Bedømmelsesgrundlag/eksaminationsgrundlag	Bedømmelseskriterier	Bedømmelse (karakter, bestået, gennemført eller andet)
Arbejdsgiver laver en samlet bedømmelse	Deltagelse	Bestået/ikke bestået

Støttefag

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

Støttefag	Indhold
-----------	---------

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

I Bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser: [Erhvervsrettet eksamensbekendtgørelse \(retsinformation.dk\)](https://www.retsinformation.dk/eli/lovtidl/2017/06/27/1312) ses alt om planlægning, prøveformer og bedømmelse.

Links til eksamenshåndbog med bedømmelsesplan og eksamensreglement

Tekniske erhvervsuddannelser:

[Eksamenshåndbog – bedømmelsesplan og eksamensregler](#)

Merkantile erhvervsuddannelser:

[Eksamenshåndbog – bedømmelsesplan og eksamensregler](#)