

Lokale Uddannelsesplan for hovedområdet Fødevarer, jordbrug og oplevelser

Udarbejdet af afdeling for Fødevarer, jordbrug og oplevelser og
godkendt af Lokalt uddannelsesudvalg januar 2026

Else Møhlenberg

Formand for Lokalt Uddannelsesudvalg
Fødevarer, jordbrug og oplevelser, HEG

Indholdsfortegnelse

Indledning.....	4
Grundlæggende oplysninger om afdelingens organisering	4
Afdelingens pædagogiske ansvarlige, uddannelseschef:	4
Afdelingssekretær.....	4
Afdelingens uddannelses- og erhvervsvejleder.....	4
Afdelingens elevcoach	4
Undervisningen.....	4
Lokale Undervisningsplan (LUP)	4
Pædagogiske, didaktiske og metodiske overvejelser	4
Skoleophold - åbent værksted	5
Oplæringsperiode på virksomhed – Sidemandsoplæring.....	5
SPS – Specialpædagogisk støtte SPS.....	5
Overordnet bedømmelsesplan	5
Formål.....	5
Karakterskala – (Summativ)	6
Løbende bedømmelse – taksonomi	6
Fagretninger indenfor Fødevarer, jordbrug og oplevelser	7
Grundforløb 1 – Aars og Hobro.....	7
Grundforløb 2 – Aars og Hobro.....	7
Hovedforløb	7
Pågældende uddannelsers beskrivelser ud fra elevtyper	7
Skole- og oplæringsperioder.....	8
Undervisningsplaner	9
Brobygning 8., 9. og 10. classes brobygning	9
Grundforløb 1	10
GF+ (over 25 år)	11
Grundforløb 2	14
Dansk.....	22
Naturfag.....	36
Hovedforløb 1 + 2.....	43
Hovedforløb 3 – Svendeprøve	48

Eksamenshåndbog.....	50
Eksamensansvar	50
Mundtlig eksamen	51
Sygeeksamen	52
Klage over eksamen	52
Eksamensreglement	53
Overblik bekendtgørelser	53
Referencer	54

Indledning

Lokal Uddannelsesplan (LUP) er udarbejdet i fællesskab mellem faglærere, uddannelseschefen i afdelingen Fødevarer, jordbrug og oplevelser, virksomhedsnetværk og det lokale uddannelsesudvalg (LUU). Lokal Uddannelsesplan er udarbejdet med afsæt i lokal forankring af gældende regler og bekendtgørelser.

Grundlæggende oplysninger om afdelingens organisering

Afdelingens pædagogiske ansvarlige, uddannelseschef:

Jette Fabian-Nielsen – 23 67 25 43 – jfn@heguddannelser.dk

Afdelingssekretær

Pernille Dick-Nielsen – 20 33 85 96 – pn@heguddannelser.dk

Afdelingens uddannelses- og erhvervsvejleder

Helle Guldmann – 21 62 83 81 – helg@heguddannelser.dk

Afdelingens elevcoach

Rasmus Gammelgaard Pedersen – 96 98 10 68 – rgp@heguddannelser.dk

Undervisningen

Undervisningen finder sted på HEG Himmerlands Erhvervs- og Gymnasieuddannelser, Østre Boulevard 10, 9600 Aars, Bygning B og Kirketoften 7, 9500 Hobro. Oplysninger om HEG Himmerlands Erhvervs- og Gymnasieuddannelser kan ses på skolens hjemmeside: www.heguddannelser.dk

Lokale Undervisningsplan (LUP)

Den nye LUP skal tage afsæt i tre temaer der indgår i beskrivelsen (vedtaget 2021):

1. Mål for undervisningen
2. Indhold i undervisningen
3. Evaluering og bedømmelse

"Formålet er at få enklere og tydeligere mål, beskrivelse og dokumentation af skolernes lokale plan for undervisningens tilrettelæggelse samt den tilhørende evaluering og bedømmelse." (EMU "Vejledning og understøttende materialer til LUP", 2024)

Pædagogiske, didaktiske og metodiske overvejelser

På HEG i fødevarer-uddannelserne arbejder vi med praksisnær undervisning med udgangspunkt i branchens praksis, blot med læring i centrum.

Skoleophold - åbent værksted

Det åbne værksted består af flere forskellige læringstilgange; helhedsorienteret undervisning, differentieret læringsmiljø, løbende feedback, anerkendende læringsmetoder, praktisk og teoretisk gennemgang etc., som skaber en helhed i elevens læring. Det åbne værksted har mange forskellige muligheder for at eleven opnår differentieret undervisning som tilpasses den enkelte elev. Det dynamiske læringsmiljø giver eleverne muligheden for at udforske, eksperimentere og skabe på tværs af færdigheder og kompetencer til det givne undervisningsindhold. Undervisningsindholdet udvikles og evalueres i tæt samarbejde mellem skole, elev og virksomhed med fokus på den positive evalueringskultur om den enkelte elevs læring. Hands-on læring er en vigtig metode som kan give eleven kompetencer indenfor innovation og produktivitet; få sparring (elev-elev/lærer-elev), hands-on læring, problemløse, ressourcensyn, kendskab til værktøjer og meget mere. Eleven får en mulighed for selvstændigt og i samarbejde med andre elever at udforske læringspunkter, med støtte og vejledning fra undervisere og fagfolk. Det åbne værksted tilpasses elevernes interesser og behov, for at styrke eget initiativ i læring, engagement, dynamiske læringsrum samt styrke omstillingsparathed.

Oplæringsperiode på virksomhed – Sidemandsoplæring

Sidemandsoplæring er et værktøj til virksomhederne som består af fire metoder til læring alt efter arbejdsopgaven og situationen. Her er fokus rettet mod elevens selvstændighed – eget initiativ i læring, hvilket giver virksomheden mulighed for at udfordre og støtte – hvilket giver større effekt af oplæringen. De fire metoder er følgende: Instruktion, Spørge, proces og præsentation. Udgangspunktet er et fælles værktøj mellem virksomhed, skole og elev om at sikre den bedste læringstilgang alt efter elevens niveau – hvor Instruktion er mere guidet af en der mestrer området mere end f.eks. Proces hvor eleven har det overordnet ansvar, men har mulighed for sparring.

SPS – Specialpædagogisk støtte SPS

Specialpædagogisk støtte er et tilbud de elever, der er ordblinde, har læse- og skriveproblemer eller har en psykisk diagnose. Det kan også være andre forhold som berettiger eleven til SPS-støtte i virksomheden, som eksempelvis en psykisk diagnose eller et fysisk handicap. Derudover har HEG ansat en elevcoach til elever, der ikke har mulighed for at blive støttet via SPS. Elevcoachens primære funktion er at fokusere på, hvordan vi bedst muligt støtter op omkring elevernes trivsel, så de kan færdiggøre deres uddannelse.

Overordnet bedømmelsesplan

Formål

Formålet med skolens bedømmelsesplan er, at gældende regler for den løbende og afsluttende bedømmelse af eleven overholdes. Bedømmelsesplanen er fastlagt på baggrund af referencedokumenter:

1. Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser: BEK nr. 953 af 22/06/20234

2. Bekendtgørelse om prøver og eksamener i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser: BEK nr. 1538 af 30/06/20215
3. Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse BEK nr. 262 af 20/03/20076

Eleverne bedømmes med løbende feedback gennem alle uddannelsesforløb, hvor de mest velkendte bedømmelseskriterier også benyttes: karakterskala og taksonomi.

”En del af forenklingsprocessens formål er at indføre en fælles taksonomi til beskrivelse af erhvervsuddannelserne, der skal anvendes i beskrivelsen af uddannelserne, i den konkrete undervisningstilrettelæggelse og som nøgle til vurdering af elevens opnåede kompetencer.”⁷

Karakterskala – (Summativ)

Alle prøver, der indgår i eksaminer, bedømmes efter 7-trinsskalaen eller bestået/ikke bestået.

Standpunktskarakterer gives ligeledes efter 7-trinsskalaen.

12	Den fremragende præstation
10	Den fortrinlige præstation
7	Den gode præstation
4	Den jævne præstation
02	Den tilstrækkelige præstation
00	Den utilstrækkelige præstation
-3	Den ringe præstation

Løbende bedømmelse – taksonomi

De fire præstationsstandarter findes beskrevet i §40 i bekendtgørelsen om erhvervsuddannelser. Her er en kort gengivelse af de krav der gør sig gældende i de forskellige niveauer, hvor niveau 1-3 er de mest benyttede i uddannelsesrammen, som er beskrevet nedenfor.

1 Begynderniveau

Eleven eller lærlingen kan løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt situation eller ud fra en kendt problemstilling eller kan udføre en mere kompliceret aktivitet under vejledning.

2 Rutineret niveau

Eleven og lærlingen kan planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem i en rutinemæssig eller kendt situation og omgivelse, alene og i samarbejde med andre.

3 Avanceret niveau

Eleven og lærlingen kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutinesituationer – alene eller i samarbejde med andre – under hensyn til opgavens art.

4 Ekspertniveau

Eleven og lærlingen kan løse komplekse arbejdsopgaver og kan argumentere for valgte løsninger af opståede problemer. Der lægges vægt på evnen til at kunne bruge allerede opnåede kompetencer i en ny kontekst, på evnen til at arbejde med overblik og deltage i arbejdspladsens innovative processer.

Skolen foretager løbende bedømmelse af elevens præstationer i henhold til bedømmelsesplanen. Den løbende bedømmelse omfatter alle uddannelsens mål og elementer som i øvrigt indgår i den afsluttende bedømmelse. Den enkelte faglærer foretager en løbende bedømmelse af eleven med følgende formål:

- At give støtte, hjælpe og vejlede eleven i dennes læring
- At give grundlag for udstedelse af karaktermeddelelse og skolevejledning
- At evaluere undervisningens indhold og metoder

Den løbende bedømmelse foretages på grundlag af elevens aktivitet i den daglige undervisning, afleverede opgaver, skriftlig respons på opgaver, samtale om indholdet i undervisningen, observation af elevens processer, prøver afholdt på rette tidspunkter, elevens eget initiativ i læring m.m. i henhold til bedømmelsesplanen.

Fagretninger indenfor Fødevarer, jordbrug og oplevelser

Grundforløb 1 (GF1) giver adgang til Grundforløb 2 (GF2), som efterfølgende er adgangsgivende til hovedforløb.

Grundforløb 1 – Aars og Hobro

Dækker uddannelser inden for hovedområdet Fødevarer, Jordbrug, og Oplevelser. Med særligt fokus på uddannelserne ernæringsassistent, gastronom, bager/konditor og gourmetslagter

Indhold og mål for GF1 jfr. Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne: BEK nr. 555 af 27/04/2022¹⁰ med tilhørende fagbilag og vejledninger.

Grundforløb 2 – Aars og Hobro

GF2 afsluttes med en grundforløbsprøve med udgangspunkt i det valgte uddannelsesspecifikke fag.

- Ernæringsassistent
- Gastronom
- Bager og konditor
- Gourmetslagter

Hovedforløb

Obligatoriske fagspecifikke fag – understreget i hovedforløbets undervisningsplan evalueres ved afslutning af hvert hovedforløb med en standpunktskarakter. Valgfrie uddannelsesspecifikke fag – tilbydes ud fra fagrækken i uddannelsesordningen.¹¹

Pågældende uddannelsers beskrivelser ud fra elevtyper

For hver elevtype og viser nedenstående tabel det antal ugers valgfrie uddannelsesspecifikke specialefag lærlingene skal eller kan have.¹²

For EUV2 og EUV1 gælder følgende– de kan vælge at få valgfri uddannelsesspecifikke specialefag som påbygning, hvis det passer med praktikstedet, skoleforløbet og egne forudsætninger. Dette begrundes med den erhvervserfaring de i forvejen har eller har anden relevant erfaring eller uddannelse, som også i nogle tilfælde giver merit for grundforløb og oplæring.

Elevtyper	Beskrivelse	Kan og skal have
EUV 1	Mere end 2 års erfaring, merit for grundforløb og praktik	Kan vælge 3 ugers valgfri uddannelsesspecifikke specialefag
EUV 2	voksne med relevant eller anden uddannelse	
EUV 3	Voksne uden anden uddannelse eller anden relevant erhvervserfaring	Skal have 3 ugers valgfri uddannelsesspecifikke fag som påbygning
EUX	Skoleophold er længere – fag afsluttes i terminer (juni/dec.-jan.)	
Ungdom/EUD 9	Alle unge under 25 år (ved påbegyndelse af grundforløb)	
Svendeprøve	Afholdes efter gældende bestemmelser af Det faglige udvalg – som også udsteder beviset	

Skole- og oplæringsperioder

Hovedforløbet har en varighed på 2 år og 5-7 mdr. (EUV3, EUX og Ungdom/EUD9) eller 2 år og 4-6 mdr. (EUV1, EUV2) alt efter elevtype og oplæringsophold. Læreplads/oplæring er delt op imellem skoleophold og har en samlet varighed på ca. 100 uger i alt gennem hele uddannelsen. 13 Det vil sige der er i gennemsnit ca. 33 ugers oplæring pr. periode, dog afhænger dette af aftale mellem skoleophold – virksomhed og elev.

Forslag til EUV3, EUX og Ungdom/EU9:

Grundforløb	Hovedforløb					
20 uger	Oplæring	Skole 10 uger	Oplæring	Skole 10 uger	Oplæring	Skole 10 uger

Forslag til EUV1, EUV2 – ved fravalg af uddannelsesspecifikke specialefag

Grundforløb	Hovedforløb					
20 uger	Oplæring	Skole 9 uger	Oplæring	Skole 9 uger	Oplæring	Skole uger

Undervisningsplaner

Brobygning 8., 9. og 10. klasses brobygning

8. klasses intro 2-3 dages varighed	Introduktionskurser til ungdomsuddannelser
	• § 1. Introduktionskurser i 8. klasse er vejlednings- og undervisningsforløb, der skal bidrage til, at den unge bliver afklaret og motiveret for at vælge og gennemføre en ungdomsuddannelse. Introduktionsforløbet skal kvalificere og udfordre elevernes valg af ungdomsuddannelse efter 9. eller 10. Klasse. • Introduktionsforløbet skal i indhold og form afspejle undervisningen i den uddannelse, der indgår i introduktionsforløbet, og give eleven mulighed for at opleve miljøet i uddannelsen og uddannelsens praktiske og teoretiske elementer
9. klasses brobygning 2-3 dages varighed	Brobygning til ungdomsuddannelser
	• § 3. Brobygning er vejlednings- og undervisningsforløb i overgangen til ungdomsuddannelserne. Brobygning skal give den unge bedre mulighed for og motivation til at vælge og gennemføre en ungdomsuddannelse samt udvikle den unges faglige og personlige kompetencer. • Stk. 2. Brobygning på en ungdomsuddannelse skal afspejle undervisningen i de uddannelsesområder, der indgår i brobygningen og gøre eleven bekendt med uddannelsens praktiske og teoretiske elementer samt et eller flere erhverv, som uddannelsen eller uddannelsesområdet retter sig mod. Brobygningen skal endvidere give eleverne mulighed for at opleve miljøet i uddannelsen og gøre eleven bekendt med uddannelsens faglige, sociale og personlige krav. Eksempel på forløb: Dag 1: Med smagen i centrum. Dag 2: Vi smager med alle sanser – Kunsten at anrette og tilsmage et måltid. Dag 3: Det grønne smagfulde valg
10. klasses brobygning	Brobygning til ungdomsuddannelser
	• Brobygning er vejlednings- og undervisningsforløb i overgangen til ungdomsuddannelserne. Brobygning skal give den unge bedre mulighed for og motivation til at vælge og gennemføre en ungdomsuddannelse samt udvikle den unges faglige og personlige kompetencer.

	• Brobygning på en ungdomsuddannelse skal afspejle undervisningen i de uddannelsesområder, der indgår i brobygningen og gøre eleven bekendt med uddannelsens praktiske og teoretiske elementer samt et eller flere erhverv, som uddannelsen eller uddannelsesområdet retter sig mod. Brobygningen skal endvidere give eleverne mulighed for at opleve miljøet i uddannelsen og gøre eleven bekendt med uddannelsens faglige, sociale og personlige krav.
--	--

Grundforløb 1

Intro uger	Varighed 10 dage • Rundvisning – praktiske informationer • Introduktion til maskiner og værktøj • Introduktion til IT-værktøjer som bruges på uddannelsen • Introduktion til emnerne fagudtryk, grundsmage og tilberedningsmetoder • Praktisk køkkenarbejde med fokus på samarbejde • Introduktion til arbejdsmiljø og ergonomi • Kontaktlærersamtaler
Erhvervsintroduktion	• Råvarekendskab kvalitet, sensorik, sæson og anvendelsesmuligheder • Tilberedningsmetoder • Bæredygtighed, økologi og madspild • Refleksion over, udvikling af og forbedring af praksis • Kreativitet og innovation.
Arbejdspladskultur	• Teamdynamik og samarbejde • Sikkerhed og hygiejne • Respekt og mangfoldighed • Professionel adfærd • Mentorordninger og læring på arbejdspladsen • Feedback og kommunikation
Lærepladssøgning	• Forberedelse til lærepladssøgning • Netværk og relationer • Personlig branding • Brug af digitale værktøjer til jobsøgning • Forståelse af arbejdsmarkedet • Rettigheder og pligter som lærling
Samfund og sundhed	• Grundlæggende sundhedsforståelse • Forebyggelse og livsstilssygdomme • Sundhedsfremme og samfund • Mad og kultur • Sundhedspolitik og lovgivning • Bæredygtighed og sundhed

Arbejdsplanlægning og samarbejde	• Grundprincipper for effektiv arbejdsplanlægning • Teamarbejde og roller • Kommunikation og feedback • Konfliktåndterning • Planlægning af ressourceanvendelse • Tværfagligt samarbejde
Faglig dokumentation	• Grundlæggende om faglig dokumentation • Digital dokumentation • Vurdering og analyse af data • Brug af dokumentation i kvalitetskontrol • Juridiske og etiske overvejelser • Kommunikation og præsentation af dokumentation
Faglig kommunikation	• Grundlæggende kommunikationsteorier og modeller • Fagsprog og terminologi • Effektiv skriftlig kommunikation • Præsentationsteknikker • 10 af 27 • Tværfagligt kommunikation • Digital kommunikation og sociale medier
Innovation	• Introduktion til Innovation • Kreativ problemløsning • Bæredygtig innovation • Innovationsledelse • Teknologisk innovation i fødevarer • Innovation i produktudvikling
Metodelære	• Grundlæggende madlavningsteknikker • Opskriftudvikling og testning • Måling og skalering i køkkenet • Sensorisk evaluering • Fødevarer sikkerhed og hygiejne • • Brugen af teknologi i fødevarerproduktionen
Grundfag	• Dansk E/C • Teknologi
Øvrigt	• 1 uges virksomhedsforlagt undervisning

GF+ (over 25 år)

Introforløb	Varighed 10 dage Indhold: • Rundvisning – praktiske informationer • Introduktion til maskiner og værktøj • Introduktion til IT-værktøjer som bruges på uddannelsen • Introduktion til emnerne fagudtryk, grundsmage og tilberedningsmetoder • Praktisk køkkenarbejde med fokus på samarbejde • Introduktion til arbejdsmiljø og ergonomi
--------------------	---

	• Kontaktlærersamtaler
Arbejdspladskultur og lærerpladssøgning	Varighed 10 dage Indhold: • Teamdynamik og samarbejde • Sikkerhed og hygiejne • Respekt og mangfoldighed • Professionel adfærd • Mentorordninger og læring på arbejdspladsen • Feedback og kommunikation • Forberedelse til lærepladssøgning • Netværk og relationer • Personlig branding • Brug af digitale værktøjer til jobsøgning • Forståelse af arbejdsmarkedet • Rettigheder og pligter som lærling
Samfund og sundhed	Varighed 5 dage Indhold: • Grundlæggende sundhedsforståelse • Forebyggelse og livsstilssygdomme • Sundhedsfremme og samfund • Mad og kultur • Sundhedspolitik og lovgivning • Bæredygtighed og sundhed
Arbejdsplanlægning	Varighed 5 dage Indhold: • Grundprincipper for effektiv arbejdsplanlægning • Teamarbejde og roller • Kommunikation og feedback • Konflikthåndtering • Planlægning af ressourceanvendelse • Tværfagligt samarbejde
Faglig dokumentation	Varighed 5 dage Indhold: • Kalkulation • Evalueringsfærdigheder • Løbende evaluering • Formidling • Beskrivelse af arbejdsprocesser
Innovation	Indhold: • Introduktion til Innovation • Kreativ problemløsning • Bæredygtig innovation • Innovationsledelse • Teknologisk innovation i fødevarer • Innovation i produktudvikling
Metodelære	Varighed 5 dage Indhold: • Grundlæggende madlavningsteknikker

	• Opskriftudvikling og testning • 11 af 27 • Måling og skalering i køkkenet • Sensorisk evaluering • Fødevarer sikkerhed og hygiejne • Brugen af teknologi i fødevarerproduktionen
--	--

Grundforløb 2

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fælles	Kom godt i gang	Rundvisning, praktiske informationer og introduktion til IT-værktøjer	24	-	Kendskab til regler for: • Mobiltelefon • Pauser • Rygning • GDPR • Fravær • Arbejdstøj Præsentation af undervisningsforløb Introduktion til Studie+ Introduktion til Teams Print Billeder til studiekort Bestilling af arbejdstøj Screening	-	
		Introduktion til maskiner og værktøj	8	Klasserum/køkken	Kendskab til brug af værktøj og maskiner	Praktiske øvelser	
		Introduktion til sensorik	4	Klasserum	Viden om grundsmage, fagudtryk og tilberedningsmetoder	Powerpoint Smagforlivet.dk Grundbøger	
			12	Køkken	Kompetencer til tilsmagning af retter Er i stand til at differentiere mellem forskellige grundsmage og teksturer	Grundbøger opskrifter	
		Samarbejde	8	Køkken	Kompetencer til kommunikation og samarbejde	Praktiske øvelser	
		Fælles aktiviteter Hobro og Aars	8		Lære hinanden at kende	Praktiske øvelser	
			8		Lære hinanden at kende	Praktiske øvelser	
		LEKTIONER I ALT		72			

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fagspecifikt tema: Ernæringsassistent Gastronom/tjener Gourmetslagter	Råvarekendskab	Fisk og skaldyr	2	Klasserum	Grundlæggende kendskab til de mest almindelige fisk og skaldyr, deres sæson og anvendelse.	Grundbog	
			6	Køkken	Praktisk anvendelse af de mest almindelige fisk og skaldyr i kolde og varme retter, herunder tilberedningsmetoder. Anvendelse af sensoriske principper	Opskrifter/praktiske øvelser	
		Kød og fjerkræ	2	Klasserum	Grundlæggende kendskab til slagtedyr og fjerkræ	Grundbog	
			6	Køkken	Praktisk anvendelse af okse/kalv og gris. Herunder tilberedningsmetoder. Anvendelse af sensoriske principper	Opskrifter/praktiske øvelser	
			8	Køkken	Praktisk anvendelse af fjerkræ, herunder tilberedningsmetoder. Anvendelse af sensoriske principper	Opskrifter/praktiske øvelser	
		Frugt og grønt	2	Klasserum	Grundlæggende kendskab til de mest almindelige frugter og grøntsager, deres sæson og anvendelse.	Grundbog	
			6	Køkken	Praktisk anvendelse af frugter og grøntsager i vegetarretter og måltidssalater. Herunder tilberedningsmetoder. Anvendelse af sensoriske principper	Opskrifter/praktiske øvelser	
			8	Køkken	Praktisk anvendelse af frugter og grøntsager som garniture i kødretter. Anvendelse af sensoriske principper	Opskrifter/praktiske øvelser	
		Æg og mejeriprodukter	2	Klasserum	Grundlæggende kendskab til æg og mejeriprodukter og deres køkkentechniske egenskaber	Grundbog	
			6		Praktisk anvendelse af æg og mejeriprodukter i det søde og det salte køkken, herunder tilberedningsmetoder. Anvendelse af sensoriske principper.	Opskrifter/praktiske øvelser	
		Bælgfrugter	2	Klasserum	Grundlæggende kendskab til bælgfrugter og deres anvendelse	Grundbog Powerpoint	

			6	Køkken	Praktisk anvendelse af bælgfrugter, herunder tilberedningsmetoder Anvendelse af sensoriske principper.	Grundbog Powerpoint	
	LEKTIONER I ALT		56				

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fagspecifikt tema: Bager/konditor	Råvarekendskab	Meltyper	2	Klasserum	Grundlæggende kendskab til kornets opbygning samt de mest almindelige kornsorter.	Grundbog Powerpoint	
			14	Køkken	Praktisk anvendelse af forskellige meltyper.	Opskrifter/praktiske øvelser	
		Nødder, frø og kerner	2	Klasserum	Grundlæggende kendskab til nødder, frø og kerner	Grundbog Powerpoint	
			10	Køkken	Praktisk anvendelse af nødder, frø og kerner.	Opskrifter/praktiske øvelser	
		Æg og mejeriprodukter	2	Klasserum	Grundlæggende kendskab til forskellige typer af naturlige og kunstige sødemidler	Grundbog Powerpoint	
			6	Køkken	Praktisk anvendelse af sødemidler, herunder sensorik og køkkentekniske egenskaber	Opskrifter/praktiske øvelser	
		Sødemidler og chokolade	2	Klasserum	Grundlæggende kendskab til chokolade, dets egenskaber og anvendelse	Grundbog Powerpoint	
			10	Køkken	Praktisk anvendelse af chokolade, herunder temperering.	Opskrifter/praktiske øvelser	
		Frugter og bær	2	Klasserum	Grundlæggende kendskab til forskellige typer af frugter og bær.	Grundbog Powerpoint	
			6	Køkken	Praktisk anvendelse af frugter og bær som smagsgivere og pynt	Opskrifter/praktiske øvelser	
LEKTIONER I ALT			56				

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fælles	Bæredygtighed, miljø og klima	Dyrevelfærd og etik	2	Klasserum	Kendskab til gældende lovgivning om dyrevelfærd samt relevante mærkningsordninger.	Powerpoint	
		Økologi	2	Klasserum	Kendskab til gældende regler for økologi i Danmark og EU	WWW	
		Madspild	2	Klasserum	Viden om madspild globalt, nationalt og privat, herunder verdensmål nr. 12.3	Powerpoint WWW	

	Klimaberegning	6	Køkken	Kompetencer til anvendelse af rester/overskudsproduktion	Praktiske øvelser	
		2	Klasserum	Generel viden om klima, Co2 samt fødevarers klimaaftryk	Denstoreklimadatabase.dk	
		6	Køkken	Produktion af hakkebøf med bløde løg samt en klimaforbedret version	Opskrifter/praktiske øvelser	
		2	Klasserum	Beregning af klimaaftryk på begge retter	Denstoreklimadatabase.dk	
	Danske og udenlandske sæsonråvarer	4	Klasserum	Kendskab til danske og udenlandske sæsonråvarer. Undersøge begrebet Nyt Nordisk Køkken (Nordisk Køkkenmanifest)	Sæsonskemaer Powerpoint WWW	
		6	Køkken	Kompetencer til fremstilling af retter ud fra principperne i Nordisk Køkkenmanifest	Norden.org	
	LEKTIONER I ALT		32			

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fælles	Fokus på sundhed	De officielle kostråd Livsstilssygdomme og KRAMS-faktorer	2	klasserum	Generel viden om kostråd, Livsstilssygdomme og KRAMS-faktorer.	Powerpoint	
			6	Køkken	Kompetencer til fremstilling af ernæringsrigtig kost.	Opskrifter/praktiske øvelser	
		Kostformer	2	Klasserum	Kendskab til forskellige kostformer indenfor normalkostområdet.	Kosthåndbogen.dk	
			6	Køkken	Kompetencer til fremstilling af retter til forskellige kostformer.	Opskrifter/praktiske øvelser	
		Energigivende næringsstoffer	4	Klasserum	Grundlæggende viden om energigivende næringsstoffer.	Kosthåndbogen.dk	
		Allergener	4	Klasserum	Grundlæggende viden om allergener.	Fvst.dk	
	LEKTIONER I ALT		24				

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
------------	---------------------	------	-----------------	-------------------	------------	------------	------------

Fælles	Job og dannelse	Fysisk arbejdsmiljø og ergonomi	2	Klasserum/køkken	Kendskab til lovgivning om fysisk arbejdsmiljø Praktiske øvelser ift. korrekte ergonomiske arbejdsstillinger		
		Psykisk arbejdsmiljø	2	Klasserum/køkken	Kendskab til arbejdsmiljølovgivning vedr. psykisk arbejdsmiljø, herunder stress og trivsel		
		Kommunikation	4	Klasserum	Viden om forskellige kommunikationsformer	Powerpoint	
			4	Køkken	Øvelser i fagrelevant kommunikation	Praktiske øvelser	
		LEAN-principper	2	Klasserum	Grundlæggende kendskab til LEAN-principper. Forståelse for, hvordan man kan anvende de 7+1 spildtyper i køkkenproduktion	Powerpoint Film om spildtyper	
			4	køkken	Praktisk anvendelse af LEAN-principperne i køkkenet	Praktiske øvelser	
		Virksomhedstyper og økonomi	2	Klasserum	Kendskab til forskellige virksomhedstyper Grundlæggende kendskab til principper for budget og regnskab	Powerpoint	
		LEKTIONER I ALT		20			

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fælles	Salg og Service	Gæste- og kundebetjening	4	Klasserum	Viden om gæste- og kundebetjening	Rollespilsøvelser	
		Salg og kundevejledning	4	Klasserum	Kompetencer til at vejlede kunder på en hensigtsmæssig måde, herunder allergener, trosretninger, overbevisninger m.m.	Rollespilsøvelser	
	LEKTIONER I ALT		8				

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fælles	Klar til grundforløbsprøve	Gennemgang af opskrifter som kan trækkes til prøven	-	Klasserum/køkken	Kompetencer til at læse, forstå og følge en opskrift/recept.	Opskrifter Praktiske øvelser	
		Repetition af teknikker og tilberedningsmetoder	-	Klasserum/køkken	Anvendelse af teknikker og tilberedningsmetoder	Praktiske øvelser	
		Repetition af råvarekendskab	-	Klasserum/køkken	Skal kunne beskrive, kategorisere og anvende udvalgte råvarer under hensyntagen til sensorik og tilberedning.	-	

		Sensorik	-		Skal kunne tilsmage og vurdere en ret ud fra Klosses kulinariske succesfaktorer.	-	
		Dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater	-		Kendskab til principper for anretning og præsentation af produkter	Standardiseret evalueringsskema	
	LEKTIONER I ALT		84				

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fælles	Motion og bevægelse	Motion og bevægelse	40	Varierer	-	Varierer	
	LEKTIONER I ALT		40				

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fælles	Arbejdsmarkedsparathed	Arbejdsmarkedsparathed	40	Klasserum	Lærepladssøgning, CV		
	LEKTIONER I ALT		40				

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fagspecifikt tema: Ernæringsassistent Gastronom/tjener	Menuteori	Menuteori	8	Klasserum	Kendskab til opbygning af menuer Udarbejdelse af menutekster	Powerpoint	
	LEKTIONER I ALT		8				

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
------------	---------------------	------	-----------------	-------------------	------------	------------	------------

Fagspecifikt tema: Ernæringsassistent Gastronom/tjener Gourmetslagter	Supper, saucer og jævnemetoder	Supper, saucer og jævnemetoder	2	Klasserum	Grundlæggende kendskab til grundsupper, -saucer og jævnemetoder	Grundbog	
			6	Køkken	Fremstilling af fond, bouillon og et udvalg af grundsupper og -saucer. Praktisk anvendelse af forskellige jævnemetoder.	Praktiske øvelser	
	LEKTIONER I ALT		8				

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fagspecifikt tema: Gastronom/tjener Bager/konditor	Priskalkulation	Priskalkulation	4	Klasserum	Grundlæggende kendskab til principper for priskalkulation	Grundbog	
	LEKTIONER I ALT		4				

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fagspecifikt tema: Ernæringsassistent Bager/konditor	Kostberegning	Kostberegning	8	Klasserum	Grundlæggende kendskab til beregning af energiindhold i maden. Anvendelse af Vitakost til kostberegning	Kosthåndbogen.dk Powerpoint	
	LEKTIONER I ALT		8				

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fagspecifikt tema: Ernæringsassistent	Professionelle opskrifter	Professionelle opskrifter	8	Klasserum	Kendskab til vejledende portionsstørrelser og udarbejdelse af professionelle opskrifter	Kosthåndbogen.dk	
			8	Køkken	Kompetencer til ensartethed i fremstilling og udportionering af retter.	Opskrifter/praktiske øvelser	
	LEKTIONER I ALT			16			

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fagspecifikt tema: Gastronom/tjener	Opdækning, servering og afrydning	Opdækning, servering og afrydning	2	Klasserum	Grundlæggende kendskab til principper for opdagning og serveringsformer	Grundbog	
			2	-	Kompetencer til bordopdagning og afrydning	Praktiske øvelser	
	LEKTIONER I ALT		4				

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fagspecifikt tema: Gastronom/tjener	Kolde og varme drikke	Kolde og varme drikke	2	Klasserum	Grundlæggende til forskellige typer af kolde og varme drikke.	Grundbog	
			6	Køkken	Kompetencer til fremstilling af kolde og varme drikke	Praktiske øvelser	
	LEKTIONER I ALT			8			

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fagspecifikt tema: Gastronom/tjener	Dansk og international madkultur	Dansk og international madkultur	2	Klasserum	Kendskab til udvikling af dansk madkultur	Powerpoint	
			6	Køkken	Kompetencer til fremstilling af danske og internationale retter.	Opskrifter/praktiske øvelser	
	LEKTIONER I ALT		8				

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fagspecifikt tema: Gourmetslagter	Opskæring og convenience	Opskæring af kød og fjerkræ samt fremstilling af convenience retter	52	Køkken	Kompetencer til opskæring af kød og fjerkræ samt fremstilling af convenience retter.	Praktiske øvelser	
	LEKTIONER I ALT		52				

Fagretning	Undervisningsforløb	Emne	Antal lektioner	Undervisningsform	Læringsmål	Materialer	Gennemført
Fagspecifikt tema: Bager/konditor	Dejtyper	Rullede deje	2	Klasserum	Grundlæggende viden om rullede deje	Div. materialer	
			22	Bageri	Kompetencer til fremstilling af rullede deje	Praktiske øvelser/recepter	

		Piskede masser	2	Klasserum	Grundlæggende viden om piskede masser	Div. materialer		
			22	Bageri	Kompetencer til fremstilling af piskede masser	Praktiske øvelser/recepter		
		Rørte masser	2	Klasserum	Grundlæggende viden om rørte masser	Div. materialer		
			22	Bageri	Kompetencer til fremstilling af rørte masser	Praktiske øvelser/recepter		
		Gærdeje	2	Klasserum	Grundlæggende viden om gærdeje	Div. materialer		
			22	Bageri	Kompetencer til fremstilling af gærdeje	Praktiske øvelser/recepter		
	LEKTIONER I ALT		96					

Dansk

IDENTITET

Danskfaget i erhvervsuddannelserne bidrager gennem et tværfagligt samspil med uddannelsens øvrige fag til at styrke og udvikle både danskfaglige og personlige kompetencer.

Fagets kerneområder er de kulturelle og kommunikative kompetencer:

- At tale, samtale og præsentere.
- At lytte, læse, skrive og analysere visuelle medier.

Danskfaget i erhvervsuddannelserne hviler på to fundament: det almene og det erhvervsfaglige. Undervisningen bygger videre på elevens kundskaber fra grundskolen.

FORMÅL

Formålet med danskfaget i erhvervsuddannelserne er at styrke elevens forudsætninger for at benytte det danske sprog i erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag til kommunikation og samarbejde og som værktøj til erkendelse, læring, oplevelse, tolerance og fællesskab.

Faget udvikler elevens sproglige bevidsthed og færdigheder, med henblik på, at eleven bliver bedre til at kommunikere mundtligt, skriftligt og multimodalt, dvs. når ord, billeder, film, animation, lyd og andre midler til kommunikation støtter hinanden i en tekst. Faget understøtter også elevens kommunikative bevidsthed og færdighed, med henblik på kontekstuel kommunikation. Faget bidrager til, at eleven med forståelse kan lytte, læse og deltage i samtale ud fra forskellige tekster og teksttyper om erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag.

Fagets metoder styrker elevens innovative, kreative, analytiske og kritiske beredskab til at kunne løse opgaver og møde udfordringer, som eleven møder i erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag.

FAGLIGE MÅL

Gældende bekendtgørelse: BEK nr 555 af 27/04/2022 De faglige mål er inddelt i fire overordnede kompetenceområder: Kommunikation, læsning, fortolkning og fremstilling.

E- ELLER C NIVEAU PÅ GRUNDFORLØB

Elever, der påbegynder uddannelsen på GF1 efter grundskolens 9. klasse, afslutter faget på E-niveau. Elever, der påbegynder uddannelsen efter 10. klasse og med en 10. classes eksamen, afslutter faget på niveau C.

KERNESTOF I FAGET DANSK

Danskfagets kerne stof omfatter de centrale begreber, modeller og metoder, der anvendes inden for kommunikation, læsning, fortolkning og fremstilling.

Undervisningen integrerer et bredt udvalg af tekster med fokus på elevens erhvervsvalg og dagligdag, og der arbejdes med det udvidede tekstbegreb. Der sikres desuden repræsentation af forskellige teksttyper i undervisningen

DIFFERENTIERING

Der differentieres på niveau, da der både skal undervises på E og c niveau. Derudover differentieres der på afleveringsmetoder og teksters niveauer.

EVALUERING OG FEEDBACK

Eleverne evalueres på faglig udvikling, mundtlige fremlæggelser og opgaver. Eleverne får løbende feedback og feedforward på deres opgaver for at fremme deres progression.

AFSLUTTENDE STANDPUNKTSBEDØMMELSE

Ved afslutningen af undervisningen tildeles eleven en standpunktskarakter, som afspejler elevens aktuelle faglige niveau. Karakteren gives i overensstemmelse med fagets mål og baseres på en helhedsvurdering af elevens dokumentation og øvrige præstationer gennem undervisningsforløbet.

Vurderingsgrundlaget omfatter:

- Arbejdsportfolio: Dokumentation af elevens løbende arbejde, der demonstrerer udviklingen af danskfaglige kompetencer inden for tekstproduktion, analyse, refleksion og kommunikation.
- Præsentationsportfolio: Udvalgte eksempler fra arbejdsportfolioen, som repræsenterer elevens bedste arbejde og indgår som en central del af vurderingen.
- Løsning af opgaver: Elevens præstation i både skriftlige, mundtlige og digitale opgaver, herunder relevante erhvervsrettede produktioner.
- Mundtlige fremlæggelser: Evaluering af elevens formidlings- og kommunikationsevner i forbindelse med præsentationer og diskussioner.
- Elevens deltagelse i undervisningen: Herunder evnen til at arbejde selvstændigt og i grupper samt engagement og ansvar i læringsprocessen.

Den afsluttende standpunktskarakter vurderes ud fra en kombination af:

- Feedback fra den løbende evaluering.
- Feedforward og elevens progression i forhold til tidligere præstationer.
- Elevens refleksion over egen læring og evne til at omsætte vejledning til forbedring.

Standpunktskarakteren gives efter 7-trins-skalaen og udtrykker en samlet vurdering af elevens kompetencer i danskfaget, herunder deres evne til at anvende fagets viden og metoder i en erhvervsrettet og tværfaglig kontekst. Denne vurdering sikrer, at karakteren reflekterer både det faglige niveau og elevens udvikling gennem undervisningsforløbet.

AFSLUTTENDE PRØVE

I danskfaget på Himmerlands Erhvervs- og Gymnasieuddannelser anvendes prøveform B, som baseres på lodtrækning af spørgsmål. Prøven er mundtlig og tager udgangspunkt i elevens præsentationsportfolio samt en ukendt opgave. Formålet med prøven er at vurdere elevens opnåede kompetencer i forhold til de væsentlige faglige mål, der er udvalgt af skolen til prøven.

Prøveforløb:

1. Grundlag:

- o Prøven består af elevens præsentationsportfolio og en ukendt opgave, som eleven trækker ved lodtrækning umiddelbart før forberedelsestiden.
- o Den ukendte opgave og en fortegnelse over de tekster, som indgår i hver elevs præsentationsportfolio, fremsendes til censor inden prøvens afholdelse for godkendelse og kvalitetssikring.

2. Forberedelsestid:

- o Standard forberedelsestid er 30 minutter.
- o For SPS-elever forlænges forberedelsestiden til op til 60 minutter, afhængigt af deres behov.

3. Eksamination:

- o Prøven varer ca. 30 minutter, inklusive votering.
- o Eksaminationen er opdelt i to dele: a. Ukendt opgave:
 - § Eleven præsenterer sin løsning af den ukendte opgave.
- o Præsentationen efterfølges af en dialog mellem eksaminator og eleven, hvor opgaven uddybes og perspektiveres. b. Præsentationsportfolio:

§ Eleven præsenterer udvalgte elementer fra sin præsentationsportfolio, som dokumenterer opnåede danskfaglige kompetencer.

§ Præsentationen suppleres med uddybende spørgsmål fra eksaminator for at belyse elevens refleksionsevne og faglige indsigt.

4. Bedømmelse:

o Der gives én samlet karakter ud fra en helhedsvurdering af elevens præstation. Karakteren gives efter 7-trins-skalaen

o Vurderingen baseres på elevens evne til at:

§ Anvende danskfaglige metoder og viden i analysen og løsningen af den ukendte opgave.

§ Formidle og reflektere over de dokumenterede kompetencer i præsentationsportfolioen.

§ Indgå i en faglig dialog med eksaminator.

Formål:

Prøveform B sikrer, at vurderingen afspejler elevens helhedsorienterede kompetencer inden for danskfaget, herunder evnen til at kombinere praktiske og teoretiske elementer i en erhvervsrettet kontekst. Prøven giver samtidig mulighed for at vurdere elevens progression og sammenhængen mellem deres præstationer og danskfagets mål i erhvervsuddannelsen.

EKSAMINATIONS- OG BEDØMMELSESGRUNDLAG

Eksaminationen baseres på to centrale elementer:

1. Elevens besvarelse af den ukendte opgave:

o Den ukendte opgave, som tildeles ved lodtrækning umiddelbart før forberedelsestiden, danner grundlag for første del af eksaminationen. Opgaven er udformet, så den dækker udvalgte faglige mål og udfordrer elevens evne til at anvende danskfaglige metoder og viden i en ny kontekst.

2. Elevens præsentationsportfolio:

o Præsentationsportfolioen indeholder et udvalg af elevens bedste faglige arbejde og repræsenterer elevens progression og kompetencer opnået gennem undervisningsforløbet. Portfolioen danner grundlag for anden del af eksaminationen og anvendes som udgangspunkt for dialog og uddybning af fagligt relevante temaer.

Disse elementer sikrer en helhedsorienteret vurdering af elevens evne til at kombinere teoretisk viden og praktiske færdigheder samt deres refleksion og formidlingsevner inden for danskfaget.

BEDØMMELSESGRUNDLAG

Bedømmelsen baseres på en helhedsorienteret vurdering af:

1. Elevens besvarelse af den stillede ukendte opgave.

2. Elevens præsentation af sin præsentationsportfolio.

3. Den efterfølgende dialog mellem eksaminator og eleven, hvor faglige mål og kompetencer uddybes.

Der gives én samlet karakter, der afspejler elevens faglige niveau og kompetencer i overensstemmelse med danskfagets mål og prøvens krav.

BEDØMMELSESKRITERIER

Dansk på E-niveau:

1. Eleven anvender viden om kommunikationsmetoder og fortolkning i både almene og erhvervsfaglige sammenhænge.
2. Eleven demonstrerer en klar og enkel struktur i sine fremlæggelser.
3. Eleven kommunikerer og formulerer sig grammatisk korrekt og anvender et sprog, der er tilpasset situationen.
4. Eleven refererer indholdet af læste tekster korrekt.
5. Eleven viser kendskab til og forståelse for fiktionstekster, praksisnære fagtekster og multimodale tekster.

Dansk på C-niveau:

1. Eleven anvender og reflekterer over kommunikationsmodeller og fortolkning i både almene og erhvervsfaglige kontekster.
2. Eleven demonstrerer selvstændighed, struktur og refleksion i sine fremlæggelser og besvarelser.
3. Eleven formulerer sig sprogligt korrekt, reflekteret og situationsbestemt.
4. Eleven læser, forstår, fortolker og vurderer tekster fra forskellige perspektiver.
5. Eleven deltager i dialog om og bedømmer korrekt anvendelse af sprog og sproglige normer i både almene og erhvervsfaglige sammenhænge.
6. Eleven viser kendskab til og forståelse af fiktionstekster, praksisnære sagtekster og multimodale tekster samt evnen til at reflektere, diskutere og bedømme disse genrer.

Denne bedømmelsesramme sikrer en systematisk og retfærdig vurdering af elevens præstationer og deres evne til at anvende danskfaglige kompetencer i relevante kontekster.

HENVISNING TIL EKSAMENSREGLEMENT

Prøver gennemføres i henhold til institutionens fælles eksamensreglement for EUD/EUX, som er tilgængeligt på institutionens hjemmeside

FAGLIGE MÅL OG INDHOLD

GRUNDFAG	FAGLIGE MÅL	INDHOLD
DANSK NIVEAU E	KOMMUNIKATION <u>Niveau E</u> Elever på E-niveau skal opnå følgende kompetencer inden for kommunikation: · Kunne kommunikere reflekteret i både almene og erhvervsfaglige situationer ved brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier tilpasset formål og situation. · Kunne kommunikere hensigtsmæssigt i samarbejde og social interaktion med andre. · Kunne vælge og anvende IT og multimodale medier effektivt til kommunikation, informationssøgning og formidling. · Kunne skelne mellem og reflektere over virksomheders interne og eksterne kommunikation. · Kunne demonstrere forståelse og bevidsthed om sproglige normer i	I undervisningen arbejdes der med - kommunikationsanalyse - multimodal kommunikation og repræsentationsformer - anvendelse af læse- og kommunikationsstrategier i forhold til læste, set og hørte tekster - sprogiagttagelse, herunder grammatik, sprogbrug og sproglige normer - grundlæggende danskfaglige metoder og modeller til iagttagelse, analyse, fortolkning og vurdering Eleven præsenteres for dansksprogede tekster, heriblandt fiktion, faktion og nonfiktion, hvor tekster fra nyere tid prioriteres. Disse tekster kommer fra forskellige medier samt erhvervskommunikative og massekommunikative teksttyper.

forskellige kontekster, herunder det valgte erhverv og uddannelsesretning.

LÆSNING

Niveau E

Elever på E-niveau skal opnå følgende kompetencer inden for læsning:

- Kunne læse og forstå teksters betydning i både almene og erhvervsmæssige sammenhænge samt anvende relevante læsestrategier tilpasset læseformål, teksttype og kontekst.
- Kunne gennemføre målrettet og kritisk informationssøgning med relevans for erhverv, uddannelse og dagligdagen.
- Kunne forberede, gennemføre og redegøre for læsning baseret på læseformål og kendskab til teksttyper, med relevans for det specifikke erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen.

FORTOLKNING

Niveau E

Eleven arbejder med kildekritik og AI og skal her finde oplysninger, som de kan bruge i deres produkter.

Elever på E-niveau skal opnå følgende kompetencer inden for fortolkning:

- Kunne forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster.
- Kunne iagttage og analysere forskellige teksttyper med relevans for det specifikke erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen.

FREMSTILLING

Niveau E

Elever på E-niveau skal opnå følgende kompetencer inden for fremstilling:

- Kunne anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig klart og varieret i skrift, tale, lyd og billede, tilpasset genre og situation.
- Kunne planlægge, forberede og fremstille forholdsvis korrekte skriftlige og mundtlige tekster ved brug af teksttyper med direkte relevans for det specifikke erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen.

Eleverne arbejder med novelleanalyse med fokus på teksthenvvisninger

Reklameanalyse

Eleven udarbejder en ansøgning og et CV for at formidle deres faglige og personlige kompetencer. Der er dialog om førstehåndsindtrykket og den personlige fremtonings betydning under en jobsamtale. Eleven laver en plan for søgning af læreplads og laver et CV på Laerepladsen.dk

Eleverne arbejder med artikler

	· Kunne indgå i dialog om egne og andres skriftlige produkter fra erhverv og uddannelse, med fokus på skriveformål, målgruppe, genre og sprog. · Kunne vælge og anvende relevante repræsentationsformer med direkte relevans for det specifikke erhverv og den konkrete uddannelse.	
--	--	--

GRUNDFAG	FAGLIGE MÅL	INDHOLD
DANSK NIVEAU C	KOMMUNIKATION <u>Niveau C</u> Elever på C-niveau skal opnå følgende kompetencer inden for kommunikation: · Kunne kommunikere reflekteret og nuanceret i komplekse almene og erhvervsfaglige situationer ved brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier tilpasset formål og situation.	I undervisningen arbejdes der med - kommunikationsanalyse - multimodal kommunikation og repræsentationsformer - anvendelse af læse- og kommunikationsstrategier i forhold til læste, set og hørte tekster - sprogiagttagelse, herunder grammatik, sprogbrug og sproglige normer - grundlæggende danskfaglige metoder og modeller til iagttagelse, analyse, fortolkning og vurdering Eleven præsenteres for dansksprogede tekster, heriblandt fiktion, faktion og nonfiktion, hvor tekster fra nyere tid prioriteres. Disse tekster

- Kunne diskutere, argumentere og kommunikere effektivt i samarbejde og samvær med andre.
- Kunne reflektere over samspillet mellem formål og forskellige former for kommunikation samt egen rolle og ansvar i kommunikative sammenhænge.
- Kunne vælge og anvende IT og multimodale medier effektivt, reflekteret og kritisk til kommunikation, informationssøgning og formidling.
- Kunne skelne mellem, reflektere over, vurdere og deltage i kritisk dialog om virksomheders interne og eksterne kommunikation.
- Kunne forklare og reflektere over sproglige normer i forskellige kontekster relateret til erhverv, uddannelse, samfund og danskfaget.

LÆSNING

Niveau C

Elever på C-niveau skal opnå følgende kompetencer inden for læsning:

kommer fra forskellige medier samt erhvervskommunikative og massekommunikative teksttyper.

- Kunne læse, forstå og diskutere teksters betydning i både almene og erhvervsmæssige sammenhænge samt anvende relevante læsestrategier tilpasset læseformål, teksttype og kontekst.
- Kunne gennemføre målrettet og kritisk informationssøgning med relevans for erhverv, uddannelse, samfund og dagligdagen.
- Kunne forberede og gennemføre læsning baseret på læseformål, kontekst og kendskab til teksttyper samt efterfølgende indgå i en kritisk dialog om læsningen med relevans for erhverv, uddannelse og samfund.

FORTOLKNING

Niveau C

Elever på C-niveau skal opnå følgende kompetencer inden for fortolkning:

- Kunne forholde sig til kultur, sprog, historie, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster.

Eleven arbejder med kildekritik og AI og skal her finde oplysninger, som de kan bruge i deres produkter.

Eleven arbejder med novelleanalyse med fokus på teksthenvísninger

	· Kunne vælge og analysere forskellige teksttyper relateret til erhverv, uddannelse, samfund og dagligdagen ved brug af relevante analysemodeller. · Kunne tolke og uddrage relevante betydninger af tekster relateret til erhverv, historie, uddannelse, samfund og dagligdagen på baggrund af analyse samt diskutere og vurdere tolkningen. · Kunne metodisk reflektere over og vurdere tekster relateret til erhverv, uddannelse, samfund og dagligdagen på baggrund af analyse og indgå i kritisk dialog om sin vurdering. · Kunne perspektivere tekster relateret til erhverv, historie, uddannelse, samfund og dagligdagen ud fra en analytisk tilgang. FREMSTILLING <u>Niveau C</u> Elever på C-niveau skal opnå følgende kompetencer inden for fremstilling:	Reklameanalyse
--	--	-----------------------

	· Kunne anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig klart, varieret og nuanceret i skrift, tale, lyd og billede, tilpasset genre og situation. · Kunne planlægge, forberede og fremstille formelt korrekte, varierede og nuancerede skriftlige og mundtlige tekster ved brug af teksttyper, der er relevante for emner og kontekster inden for erhverv, uddannelse, samfund og dagligdagen. · Kunne sammenligne og indgå i kritisk dialog med personer fra uddannelse og erhverv om egne og andres skriftlige produkter, med fokus på skriveformål, målgruppe, genre, sproglig stil og grammatisk forståelse. · Kunne vælge, anvende og begrunde valget af hensigtsmæssige repræsentationsformer med relevans for erhverv, uddannelse og samfund.	Eleven udarbejder en ansøgning og et CV for at formidle deres faglige og personlige kompetencer. Der er dialog om førstehåndsindtrykket og den personlige fremtonings betydning under en jobsamtale. Eleven laver en plan for søgning af læreplads og laver et CV på Laerepladsen.dk Eleven arbejder med artikler
--	---	--

Naturfag

IDENTITET

Naturfag i erhvervsuddannelserne bidrager gennem et tværfagligt samspil med uddannelsens øvrige fag til at styrke og udvikle elevernes naturfaglige og personlige kompetencer. Faget understøtter elevernes forståelse af naturfaglige sammenhænge med relevans for erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag.

Naturfag bygger på anvendelsesorienteret arbejde, hvor teori og praksis kobles tæt, og hvor eleverne opnår erfaring med naturfaglige metoder gennem eksperimentelt arbejde.

FORMÅL

Formålet med naturfag på niveau E er at styrke elevens forudsætninger for at anvende naturfaglig viden og metode i erhvervsfaglige og samfundsmæssige sammenhænge.

Faget bidrager til, at eleven:

- opnår forståelse for grundlæggende naturfaglige begreber
- kan arbejde undersøgende og eksperimenterende
- kan anvende simple beregninger, målinger og data
- kan forklare og perspektivere naturfaglige problemstillinger med relevans for fødevareområdet

Naturfag understøtter elevens evne til at kombinere praktiske færdigheder med teoretisk viden og bidrager til faglig refleksion og ansvarlighed i erhvervsudøvelsen.

FAGLIGE MÅL

Undervisningen gennemføres i henhold til gældende bekendtgørelse, jf. **BEK nr. 555 af 27. april 2022**, fagbilag 13.

De faglige mål på niveau E omfatter elevens evne til at:

- anvende naturfaglige begreber og modeller
- arbejde eksperimentelt og undersøgende
- inddrage viden fra fysik, kemi, biologi og matematik
- anvende simple beregninger og målemetoder

- forklare sammenhænge mellem teori og praksis

KERNESTOF I FAGET NATURFAG

Naturfagets kerne stof omfatter centrale begreber, metoder og arbejdsformer inden for følgende fire fagområder:

Matematik

- Grundlæggende beregninger
- Procenter, enheder og omregninger
- Anvendelse af matematik i forbindelse med forsøg, målinger og databehandling

Fysik

- Energi og energiformer
- Temperatur, varme og faseovergange
- Målinger og behandling af forsøgsdata

Kemi

- Grundlæggende kemiske begreber
- Organisk og uorganisk kemi
- Syrer og baser
- Salte
- Kulhydrater, fedtstoffer og proteiner

Biologi

- Vitaminer og mineraler
- Sammenhæng mellem fødevarer, krop og sundhed

Det faglige indhold er udvalgt med henblik på at understøtte elevernes øvrige fag på grundforløbet og skabe sammenhæng mellem teori og erhvervsfaglig praksis inden for fødevareområdet.

UNDERVISNINGENS TILRETTELÆGGELSE

Undervisningen er praksisnær og differentieret og tager udgangspunkt i erhvervsrelevante problemstillinger.

Der arbejdes med:

- teoretiske oplæg
- beregninger og opgaver
- eksperimentelle undersøgelser i køkken og/eller laboratorium
- individuel dokumentation og faglig refleksion

Den eksperimentelle del er en central del af undervisningen og anvendes til at understøtte forståelsen af naturfaglige sammenhænge.

DIFFERENTIERING

Undervisningen differentieres i forhold til:

- elevernes faglige niveau
- opgavernes kompleksitet
- arbejdsformer og støttebehov

Der arbejdes med både individuelle opgaver og gruppearbejde, hvor den faglige dokumentation altid udarbejdes individuelt.

DIGITALE VÆRKTØJER

Digitale værktøjer indgår løbende i undervisningen og anvendes til:

- digitale undervisningsmaterialer og webbaserede læremidler
- informationssøgning
- databehandling og beregninger
- digital aflevering og præsentation af dokumentation

EVALUERING OG FEEDBACK

Der gennemføres løbende evaluering gennem:

- mundtlig feedback i undervisningen
- opfølgning på opgaver og eksperimentelt arbejde
- dialog om elevernes faglige forståelse og progression

Evalueringen har til formål at understøtte elevens læring og faglige udvikling.

AFSLUTTENDE STANDPUNKTSBEDØMMELSE

Ved afslutningen af undervisningen foretages en standpunktsbedømmelse, som afspejler elevens aktuelle faglige niveau i forhold til naturfagets mål.

Vurderingen baseres på en helhedsvurdering af:

- elevens faglige arbejde i undervisningen

- gennemførte opgaver og eksperimenter
- elevens evne til at anvende naturfaglig viden og metode

AFSLUTTENDE PRØVE

Prøveform

Prøven i naturfag niveau E afvikles efter **prøveform 1**, jf. fagbilaget for naturfag.

Prøvesprog

Prøven afvikles på dansk, som er undervisningssproget.

Hjælpemidler

Ved prøven må eleven anvende sine to godkendte dokumentationer.

Derudover må der ikke anvendes andre hjælpemidler.

Praktisk udstyr og materialer

Det nødvendige udstyr og materialer til gennemførelse af den praktiske del stilles til rådighed af institutionen.

Eksaminationsgrundlag

Eksaminationsgrundlaget består af:

- elevens to godkendte dokumentationer, der bygger på gennemførte naturfaglige undersøgelser og eksperimenter
- det faglige stof, der er arbejdet med i undervisningen

Dokumentationerne indgår udelukkende som **grundlag for eksaminationen** og **indgår ikke i bedømmelsen**.

Bedømmelsesgrundlag

Bedømmelsen foretages på baggrund af en helhedsvurdering af elevens:

- mundtlige præstation
- praktiske præstation i forbindelse med eksaminationen

Den praktiske del knytter sig til de faglige undersøgelser og eksperimenter, der har været en del af undervisningen.

Bedømmelseskriterier

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

- vise forståelse af enkle naturfaglige begreber og beregninger
- fremlægge sin dokumentation, herunder sammenhængen med erhvervsfaglighed
- forklare eksperimenters formål, udførelse og resultater
- anvende modeller til forklaring af naturfaglige fænomener

HENVISNING TIL EKSAMENSREGLEMENT

Prøver gennemføres i henhold til institutionens fælles eksamensreglement for EUD/EUX, som er tilgængeligt på institutionens hjemmeside.

Hovedforløb 1 + 2

Småt og godt

Velkommen	Intro
Protein i fokus (normalkost) Kød, æg og bælgrugter	• Ernæringslære ◦ Proteinets opbygning og funktion • Fødevarelære • Sæson og kvalitet • Sensorik og madtekniske egenskaber • Bæredygtighed, økologi, kostråd og madspild • Tilberedningsmetoder m.m. • Planlægning, klargøring og praktisk produktion med fokus på: ◦ Stege- og stivnemetoder samt marinerung ◦ Portionsstørrelser ◦ Professionelle opskrifter ◦ Næringsberegninger ◦ Varebestilling
Fedt – det er ikke bare ét fedt (normalkost) Fisk, mejeri og fedtstoffer	• Ernæringslære ◦ Fedts opbygning og funktion • Fødevarelære • Sæson og kvalitet • Madtekniske egenskaber og kvalitet af fedtstofferne • Bæredygtighed, økologi kostråd og madspild • Tilberedningsmetoder m.m. • Planlægning, klargøring og praktisk produktion med fokus på: ◦ Jævnemetoder (emulgering, legere og montere) ◦ Portionsstørrelser ◦ Professionelle opskrifter ◦ Næringsberegninger ◦ Varebestilling
Varm mad på menuen (normalkost til personer fra andre kulturer)	• Ernæringslære ◦ Ernæringsmæssige sammensætning set i forhold til andre kulturer • Anbefalingerne set i forhold til fødevarestyrelsen og anbefalinger for den danske institutionskost af alle døgnets måltider • Kostlære og vurdering • Udarbejdning og justering af en menuplan, som inkluderer flere kulturer • Målgruppens ernæringsmæssige behov • Sensorik kvalitet via menuplanen • Tilberedningsmetoder m.m. • Selvstændig planlægning og arbejdsplan • Korrekt anvendt tilberedningsmetoder og hjælpemidler

	• Forebyggelse af madspild • 16 af 27 • Professionelle opskrifter, varebestilling og kalkulation
Hygiejne og godt arbejdsmiljø	• Produktionshygiejne • Egenkontrol og risikoanalyse • HACCEP • Kvalitetssikring i den daglige produktion • Arbejdsmiljø og ergonomi • Rengøring • Tilberedningsmetoder m.m. • Fysisk arbejdsmiljø og ergonomi set i forhold til de daglige arbejdsopgaver
Produktionsformer i køkkenet	• Tilberedningsmetoder m.m. • Varmholdt, kølet og frossen produktion • Flow og kapacitet • Portionsstørrelser • Professionelle opskrifter • Næringsberegninger • Varebestilling og økonomi • Sensorik og madkvalitet • Spiseoplevelsen • Sensorik og ernæringsmæssig kvalitet set i forhold til produktionsformen • Bæredygtighed, sæson og madspild
Spændende udnyttelse af råvarer (Selvvalgt målgruppe)	• Tilberedningsmetoder m.m. • Selvstændig planlægning ud fra udvalgte råvarer • Test forskellige metoder i forhold til produktet (Nul) Madspild • Opbevaring og evt. Distribution • Fødevarelære • Sæson og kvalitet • Madtekniske egenskaber og kvalitet af forskellige råvarer • Bæredygtighed, økologi kostråd og madspild • Sensorik og madkvalitet • Måltidets sensoriske- og kulinariske kvalitet • Tekstur og smag i forhold til forskellige målgrupper • Produktionshygiejne • Sikker og optimeret produktion • Fokus på gode arbejdsgange
Sygehuskost - når der skal lidt mere til (Sygehuskost)	• Ernæringslære • Beregne energibehov, BMI, Proteinbehov og tilpasse menuer til

	• målgruppen til alle døgnets måltider • Kostlære og vurdering • Eleven skal sikre den ernæringsmæssige kvaliteten og kunne begrunde sine valg • Diætetik • Anbefalingerne og principperne • for sygehuskost
Kost til småspisende – Når appetitten svigter (Kost til småspisende)	• Ernæringslære • Eleven kan sætte sig ind i den enkeltes behov og tilpasse det i • menuplan • Portionsstørrelser • Kostlære og vurdering • Eleven kan sikre høj ernæringsmæssig kvalitet i sin produktion • og argumenter for disse • Diætetik • Anbefalingerne og principperne for kost til småspisende • Begrunde hvorfor og hvornår kostformen skal bruges • Fødevarelære • Sæson og kvalitet • Madtekniske egenskaber og kvalitet af forskellige råvarer og • industrielle hjælpemidler • • Bæredygtighed, økologi kostråd og madspild
Dysfagidiæt - Når konsistensen modificeres	• Diætetik • Kost med modificeret konsistens • Anbefalinger og årsager til • kostformen • Sensorik og madkvalitet • Eleven skal sikre høj sensorisk kvalitet i alle døgnets måltider • Teksturer • Hjælpeprodukter • Fødevarelære • Sæson og kvalitet • Madtekniske egenskaber og kvalitet af forskellige råvarer og • industrielle hjælpemidler • • Bæredygtighed, økologi kostråd og madspild
Kreativ anretning – valgfrie uddannelsesspecifikke speciefag (karakter)	• Eleven kan kreativt anrette tallerken, fade og buffet ved valg af et • bredt sortiment af madretter ved anvendelse af forskellige råvarer, • tilberedningsmetoder, teknikker og service til forskellige • målgrupper

	• Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol, • udportionering og distribution • Eleven kan vurdere værdien af anretning/pyntning • som appetitvækker og / eller salgssituationer • Eleven kan præsentere maden og redegøre for de sensoriske og • kulinariske virkemidler
--	---

Groft og grønt

Velkommen	
Kulhydrater (Normalkost)	• Ernæringslære • Kulhydrats opbygning og funktion • Fødevarerlære • Næringsindhold og anvendelse • Madtekniske egenskaber • Sæson og kvalitet • Bæredygtighed, sensorik, økologi og madspild 18 af 27 • Tilberedningsmetoder • Arbejdsplan og planlægning • Korrekt anvendelse af tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler • Opstilling af professionelle opskrifter, port. Størrelser og varebestillinger • Sensorik og madkvalitet • Sensoriske og kulinariske parametre der har betydning for målgruppen
Hygiejne og risikovurdering	• Produktionshygiejne • Egenkontrol og risikoanalyse • HACCEP • Kvalitetssikring i den daglige produktion • Produktions flow • Rengøring og personlig hygiejne
Sensorik og madkvalitet	• Fødevarerlære • Selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens • Sensorik og madkvalitet • Eleven bliver bevidst om egen smagssans og kan tilberede retter således, at en sensorisk standard følges • Eleven kan redegøre for måltidets kulinariske og sensoriske kvalitet, råvarer i flere teksturer og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen • Kostlære og vurdering • Eleven kan redegøre for, hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen og produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet • Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive kvaliteten af råvarer og halv- og halvfabrikata
Målgruppernes forskellighed (Normalkost)	• Ernæringslære • Anbefalinger fra fødevarestyrelsen og "den danske institutionskost" I forhold til forskellige

	målgrupper • Forebyggelse og sundhedsfremme • Fordeling af måltider og ernæringsmæssige behov • Kostlære og vurdering • Menu sammensætning til forskellige målgrupper • Tilberedningsmetoder m.m. • Klargøring, planlægning og korrekt anvendte metoder
Vegetar – spis planterigt (Vegetar)	• Diætetik • Eleven kan arbejde med og forstå diætformen ud fra gældende standarder • Eleven kender og kan arbejde med de forskellige nuancer der findes i denne diætform • Kostlære og vurdering • Sammensætte, analysere, justere og vurdere maden, så den er ernæringsmæssig korrekt til målgruppen • Tilberedningsmetoder m.m. 19 af 27 • Eleven kan anvende korrekte tilberedningsmetoder og hjælpemidler, som sikrer høj kvalitet i alle måltider til en vegetarkost • Opstilling af professionelle opskrifter, port. Størrelser og varebestillinger
Skolemad til sunde børn 6-15 år (Normalkost)	• Fødevarelære • Anvendelse af viden omkring råvarens madtekniske egenskab, sensorik og næringsstofindhold • Kostlære og vurdering • Fokus på at tilgodese målgruppens ernæringsmæssige behov fra 6- 15 år • Sæson og forskellige kulturer indtænkes • Sensoriske behov og portionsstørrelser • Tilberedningsmetoder m.m. • Produktionsledelse, planlægning og korrekt anvendelse af tilberedningsmetoder og hjælpemidler • Opstilling af professionelle opskrifter, port. Størrelser og varebestillinger
Teknologi (innovation/produktudvikling og udvikling. af selvvalgt emne) Karakter	• Identifikation af en problemstilling fra egen hverdag/praksis (Fødevarerelevant) • Udvikle praktiske løsninger • Procesbeskrivelse • Evt. Implementering eller en strategi for dette
Diabetes	• Diætetik • Eleven skal forstå og kunne arbejde med gældende standarder og principper for denne diætform • Eleven skal kunne vurdere og forstå hvornår og til hvem denne kostform er relevant • Industriens speciellprodukter der kan anvendes og sikre korrekt ernæring til målgruppen
Kold mad på menuen (Normalkost)	• Kostlære og vurdering • Eleven kan sammensætte en menu, som tager hensyn til: Kultur, ernæringsmæssige behov, sensorik, portionsstørrelse, serveringsog produktionsform • Kalkulation og dækningsgrad • Tilberedningsmetoder m.m. • Produktionsledelse, planlægning og korrekt

	anvendelse af tilberedningsmetoder og hjælpemidler • Opstilling af professionelle opskrifter, port. Størrelser og varebestillinger • Forebyggelse af madspild • Holdbarhed og produktionsform • Ernæringslære • Fokus på forskelligheder i målgrupperne og hvilke anbefalinger der er gør sig gældende
--	--

Hovedforløb 3 – Svendeprøve

Klar-parat

Velkommen	• Intro
Valgfri uddannelsesspecifikke fag (2 uger)	• Henvises til uddannelsesordning
Bæredygtig produktion (Normal, Sygehuskost, Vegetar, kost småt og anden kultur)	• Fødevarelære • Sæson og kvalitet • Madtekniske egenskaber og kvalitet af forskellige råvarer • Bæredygtighed, økologi kostråd og madspild • Tilberedningsmetoder m.m. • Eleven behersker produktionsledelse og menuplanlægning der tilgodeser alle målgrupper • Behersker forskellige produktionsformer • Flow og arbejdsplan som sikrer den bedste udnyttelse af kapaciteterne • Kostlære og vurdering • Eleven kan redegøre for måltidsmønstrets og serveringsformen • betydning for de forskellige målgrupper • Kan redegøre for principperne og forskellene for menuplanlægningen ved brug af konventionelle og økologiske råvarer
Kost til raske ældre (normalkost)	• Tilberedningsmetoder m.m. • Eleven kan selvstændigt præsentere, planlægge og producere retter og menuer ud fra målgruppen ernæringsmæssige behov. • Portionsstørrelser • Professionelle opskrifter • Kalkulation og varebestilling • Varedeklaration (tilsætningsstoffer og allergener) • Kvalitetsudvikling og kvalitetssikring • Kostlære og vurdering • Eleven kan dokumentere og vurdere maden ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppe • Sensorik og madkvalitet • Kan selvstændig planlægge og anvende sensoris

Kost til børn (Allergier) (normalkost)	• Ernæringslære • Eleven forstår og kan sammensætte kosten så den ernæringsmæssigt tilser alle målgrupper. • Styr på allagener • Diætetik • Kostformer ud fra forskellige diæter og kostprincipper efter nationale standarder • Kendskab til industriens specielprodukter • Tilberedningsmetoder m.m. • Selvstændig menuplanlægning som inkluder produktionsform, kapacitet, hygiejne, økonomi, bæredygtighed, økologi og madspild • Produktionshygiejne • Udarbejde og implementere risikoanalyse med særligt fokus på allergener
Livsstilshøjskolen	• Diætetik • Fedt- energi- og kolesterolreduceret diæt/kostform • Eleven kan beskrive og vurdere, hvilken personer kostformen er gældende for • Kostlære og vurdering • Principperne for diætformen. • Redegøre for valg til alle døgnets måltider ud fra diætformen • Der skal tages hensyn til forskellige kulturer, sensorik, næringsstoffordeling, portionsstørrelser, sæson mm. • Ernæringslære • Sammensætning af kosten ud fra målgruppen behov • Energireduktion og sikring at korrekte næringsstoffer • Produktionshygiejne • Risikovurdering at de retter der produceret • Rengøring og klargøring
Teknologi (innovation/produktudvikling og udvikling. af selvvalgt emne) Karakter	• Identifikation af en problemstilling fra egen hverdag/praksis (Fødevarerelevant) • Udvikle praktiske løsninger • Procesbeskrivelse • Evt. Implementering eller en strategi for dette
Metodikker og tilberedningsmetoder	• Tilberedningsmetoder m.m. • Repetition og praktiske øvelser i køkkenet • Arbejdsplan • Fokus på svendeprøve og lodtrukne opgaver
Klar til svendeprøve (mini prøver)	Gennemgang af svendeprøveforløb, hvor det er laves en "prøveprøve"
Svendeprøve	• Link til vejledning

Eksamenshåndbog

Eksamenshåndbog for Fødevarer, jordbrug og oplevelser

Eksamensansvar

1.1 Eksamensansvarlig

Uddannelseschef Jette Fabian-Nielsen

1.2 Eksamensleder

Afdelingens koordinator er ansvarlig for at planlægning og gennemførelse af eksamen og sikre at denne følger relevante procedurer og bekendtgørelser.

1.3 Eksamensplanlægning

Afdelingens koordinator og teamkoordinator i Elev- og kursistservice er ansvarlige for at planlægning og gennemførelse af eksamen og sikre at denne følger relevante procedurer og bekendtgørelser.

1.4 Eksamenskoordinator

Dette er en fælles opgave mellem afdelingens koordinator og studieadministrative medarbejder.

Nedenstående er eksempler på opgaver de udfører:

- Eksamensudtræk på GF-hold,
- Opdatering af ark med censorer
- Bekræftelser sendes til censor og censorskoler
- Bestilling af censorer via censorfællesskabet
- Bestilling af forplejning

1.5 Eksaminander

For alle eksaminander gælder, at de skal orientere sig i studie+ dagligt i eksamensperioden, da placering/tidspunkt til prøven offentliggøres i studie+ samt evt. aktuelle beskeder ang. hjælpemidler, IT-krav og ændringer.

1.6 Indstilling til eksamen

Læreren orienterer fra starten af undervisningen eleverne om reglerne for indstilling til eksamen. Elever er som udgangspunkt automatisk indstillet til de prøver, som indgår i uddannelsen. Tidligst 21 dage og senest 7 dage før prøverne skal finde sted, meddeler skolen eleverne, hvilke grundfagsprøver de skal deltage i.

En elev kan dog blive nægtet indstilling, hvis eleven ikke opfylder de betingelser, der er gældende for det pågældende fag. En elev kan f.eks. nægtes indstilling pga. fravær, eller hvis specielle krav om godkendte opgaver i forbindelse med eksamen ikke er opfyldt – herunder krav til port folio, projektrapporter, projekter og andre former for dokumentation, der skal indgå som eksaminationsgrundlag. En elev, som nægtes adgang med udgangspunkt i ovenstående, henvises til næste mulige eksamen.

1.7 Særlige prøvevilkår

Hvis du har en psykisk diagnose eller en fysisk funktionsnedsættelse, er ordblind eller talblind og f.eks. modtager SPS, kan du søge om særlige prøvevilkår. Derudover er der mulighed for at få tildelt ekstra, hvis du har dansk som 2. sprog. Sidstnævnte tager afsæt i en individuel vurdering af elevens sproglige færdigheder.

Det betyder, at du kan søge om at få ændret vilkårene for din prøve. Skolen kan tilbyde dette, når skolen vurderer, at det er nødvendigt for at ligestille dig med andre i prøvesituationen. Det er en forudsætning, at der med tilbuddet ikke sker en ændring af prøvens niveau. Har du behov for særlige prøvevilkår, skal du kontakte din lærer.

Mundtlig eksamen

2.1 Mødetid

Eksamensdagen og tidspunktet meddeles eleven gennem studie+.

Eleven skal møde i god tid, senest 15 minutter inden eksamensstart, men gerne 30 min før. Møder en eksaminand senere end det meddelte starttidspunkt, skal uddannelsesleder eller koordinatoren tilkaldes og eksaminanden kan få tilbudt at blive eksamineret på et senere tidspunkt, hvis institutionen finder, at forsinkelsen er rimelig begrundet. Du har dog ikke krav på at aflægge eksamen samme dag, hvis du kommer for sent.

2.2 Sygdom

Ved sygdom eller anden gyldig grund, der forhindrer deltagelse i eksamen/prøve, skal skolen underrettes omgående. Ved afbrydelse af eksaminationen, skal eksamensansvarlig tilkaldes. En eksaminand, der er indstillet til den ordinære eksamenstermin og som bliver forhindret ved sygdom i at møde til, eller fuldføre eksamen, indstilles til førstkommende ordinære eksamen/sygeeksamen. Lægeerklæring, eller anden dokumentation, afleveres til kontoret.

2.3 IT

Pc'en må medbringes til mundtlig eksamen under forudsætning af, at eksaminanden overholder de regler for hjælpemidler, der gælder for det pågældende fag. De nærmere omstændigheder skal aftales med læreren.

2.4 Kommunikation

Det er ikke tilladt at kommunikere med personer på og udenfor skolen under forberedelsen. Dette gælder for både fysisk og virtuel kommunikation. Mobiltelefon skal afleveres til eksamensvagten, i slukket tilstand.

2.5 Censors funktion

Censor sørger for, at eksamen forløber efter gældende regler, og medvirker til at eleven modtager en ensartet og retfærdig behandling. Censor kan stille uddybende spørgsmål til eleven. Censor sikrer, sammen med eksaminator, at tidsrammen for eksaminationen overholdes.

2.6 Karaktergivning

Eksaminator meddeler eleven karakteren under overværelse af censor. Der gives karakter efter hver afsluttet eksamination. Eksaminators og censors diskussioner angående voteringen refereres ikke.

2.7 Hjælpemidler/forberedelsestid

Eksaminator sørger for, at det nødvendige materiale er til stede ved prøven, og han/hun har ansvaret for, at eksaminanderne er orienteret om prøveformen, herunder hvilke hjælpemidler det er tilladt at anvende. I fag med forberedelsestid sørger eksaminator for, at der kun findes de tilladte hjælpemidler i forberedelseslokalet, samt papir og evt. skriveredskaber.

2.8 Ophold på skolen

I eksamensområdet må der ikke foregå støjende eller anden forstyrrende adfærd.

2.9 Klage over mundtlig eksamen

Se under afsnit 4 "Klage over eksamen".

2.10 Bortvisning fra eksamen

Hvis det konstateres, at eksaminanden har modtaget uretmæssig hjælp i forbindelse med eksamen, eller at eksaminator og censor finder, at eksaminanden obstruerer eksaminationen, afbrydes eksaminationen.

Eksamensleder tilkaldes med henblik på en vurdering af, om der er grundlag for bortvisning af eksaminanden.

Sygeeksamen

En eksaminand, der er indstillet til den ordinære eksamenstermin og som bliver forhindret ved sygdom i at møde til, eller fuldføre eksamen, indstilles til førstkomende ordinære eksamen/sygeeksamen. Lægeerklæring, eller anden dokumentation, afleveres til Elev- og kursistservice.

Klage over eksamen

Eksaminanden kan få klagevejledning og indgive klage til eksamensansvarlige uddannelsesleder senest to uger efter at bedømmelsen af prøven er bekendtgjort på sædvanlig måde. Klagen skal være skriftlig og begrundet, via mail eller studie+

Begrundelsen kan vedrøre:

1. Eksamensforløbet
2. Eksaminationsgrundlaget, dvs. de stillede spørgsmål eller opgavens forhold til uddannelsens mål
3. Bedømmelsen

Får klageren en omprøve eller en om bedømmelse skal vedkommende oplyses om, at man kan risikere at modtage en lavere karakter.

Eksamensreglement

Prøver gennemføres i henhold til institutionens fælles eksamensreglement for EUD/EUX.
Reglementet er offentliggjort på institutionens hjemmeside.

Overblik bekendtgørelser

Links:

EUX Bekendtgørelse

<https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2016/343>

EUD Bekendtgørelse

<https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2014/41>

Bekendtgørelse om ændring af bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser

<https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2021/1538>

Bekendtgørelse om visse regler om prøver og eksamen i de gymnasiale uddannelser

<https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2017/1276>

Referencer

EMU "Vejledning og understøttende materialer til LUP". (2024). Hentet fra
<https://emu.dk/eud/ledelse/lokale-undervisningsplaner-lup/vejledning-og-understoettende-materialer-til-lup?b=t437-t495-t506>