

**Lokal undervisningsplan for  
Ernæringsassistent- og Gastronomuddannelsen,  
Grundforløb 2.**



**Skive College  
Kongsvingervej 1  
7800 Skive**

## **Indhold**

1. Generelt for skolen.....	3
1.1 Praktiske oplysninger .....	3
1.2 Skolens pædagogiske og didaktiske overvejelser .....	3
1.3 Overordnede bestemmelser om vurdering af elevernes kompetencer .....	4
1.4 Overordnet bedømmelsesplan.....	4
1.5 Studie og ordensregler .....	5
1.6 Eksamensregler .....	5
2. Afdelingen.....	6
2.1 Medarbejdere og kvalifikationer.....	6
2.2 Afdelingens pædagogiske og didaktiske overvejelser .....	6
2.3 Kriterier for vurdering af elevens kompetencer og forudsætninger.....	8
2.4 Undervisningen på GF2 Ernæringsassistent og Gastronom. ....	9
2.4.1 Undervisningens indhold og overgangskrav .....	9
2.5 EUX forløb og fag. ....	10
2.6 Bedømmelsesplan .....	11
2.7 Eksamensregler .....	11
2.8 Dimensionering af optag .....	11
3.0 Læringsaktiviteter.....	12
Bilag 1 .....	14
Bilag 2 .....	22

## 1. Generelt for skolen

### 1.1 Praktiske oplysninger

**Skolens navn: Skive College, Kongsvingervej 1, 7800 Skive, hvor EUD afvikles.**

**Undervisningsplan for: Ernæringsassistent og Gastronomuddannelsen**

Undervisningsplanen er fastsat af skolen i samarbejde med det lokale uddannelsesudvalg (LUU), og godkendes af LUU. Undervisningsplanen revideres minimum hvert år i juni måned.

### 1.2 Skolens pædagogiske og didaktiske overvejelser

**Vores praksis er præget af:**

\* **Anerkendelse.** Vi respekterer, at alle har forskellige forudsætninger.

\* **Struktureret undervisning.** Vi har en tydelig faglighed. Der er et klart formuleret mål med undervisningen.

\* **Overførsel.** Det er klart formuleret, hvad formålet med undervisningen er, og der er en klar overførsel fra teori til praksis og fra praksis til teori.

\* **Relationer.** Vi er bevidste om at læring sker, hvor der er gode relationer mellem lærer/elev, elev/elev samt lærer/lærer.

\* **Feedback.** Progression opstår ved konstruktiv kvalificeret formativ feedback.

\* **Motivation.** Vi vækker elevernes faglige nysgerrighed og interesse for deres fag gennem motiverende og struktureret undervisning.

**I undervisningen fokuseres der på klasserumsledelse og relationskompetence.**

Underviserne arbejder målrettet og fokuseret med at skabe klare og støttende rammer for undervisningen og etablere positive og professionelle relationer til og mellem eleverne.

**Uddannelserne karakteriseres ved vægt på motivation og anvendelsesorienteret undervisning.** Vi er opmærksomme på at motivation opstår i mødet mellem elever og skolen. Der lægges derfor vægt på at skabe rammer der understøtter, at eleverne udvikler interesse for deres fag. Uddannelserne på Skive College er karakteriseret ved, at eleverne arbejder med det faglige indhold i sammenhænge, der gør det tydeligt, hvad de kan bruge stoffet til i praksis, hvilket styrker motivation og læring.

**Underviserne arbejder og udvikler i professionelle læringsfællesskaber.** Et professionelt læringsfællesskab betegner en gruppe af fagfolk i skolen, fx. en faggruppe, båret af en fælles nysgerrighed – som lægger vægt på pædagogisk/didaktisk viden og dokumentation, og kontinuerligt gør en kollektiv indsats for at forbedre elevernes læring gennem fælles undersøgelser af, refleksioner over og afprøvninger i deres praksis.

Hver afdeling / uddannelser udvikler egen pædagogisk praksis ud fra ovennævnte punkter – se nærmere i afsnit 2.

### 1.3 Overordnede bestemmelser om vurdering af elevernes kompetencer

Forud for udarbejdelse af elevens personlige uddannelsesplan foretages følgende vurdering.

1. Vurdering af elevens reelle kompetencer:

- Formelle kompetencer defineret som det, eleven har papir på.
- Ikke-formelle kompetencer defineret som det, der kan dokumenteres, for eksempel i forbindelse med job og beskæftigelse i foreningsliv.
- Uformelle kompetencer defineret som det, eleven har tilegnet sig andre steder, f.eks. fra medier og litteratur.

*Denne vurdering har primært sigte på godskrivning og eventuel afkortelse af uddannelsen.*

2. Vurdering af elevens forudsætninger for at gennemføre uddannelsen.

- Tages udgangspunkt i evt. uddannelsesparathedsvurdering, karakterkrav (dansk og matematik 02) eller lignende.

3. Vurdering af elevens behov for tiltag:

- Skal sikre elevens mulighed for at gennemføre den ønskede uddannelse, herunder specialpædagogisk støtte, længere tid, tilvalg af faglig/almen karakter og brug af øvrige støttemuligheder.
- Denne vurdering har primært sigte på at afklare, om eleven har behov for supplerende kvalificering for at kunne gennemføre uddannelsen.

### 1.4 Overordnet bedømmelsesplan

Bedømmelsesplanen har til mål at sikre, at skolen lever op til de krav, der stilles for løbende og afsluttende bedømmelse af elevens udvikling og standpunkt, jævnfør hovedbekendtgørelsen.

Skolebedømmelsen skal medvirke til at:

- Klarlægge elevens viden om eget niveau.
- Udpege områder, som kræver forstærket indsats.
- Informere praktikvirksomhed.
- Inspirere eleven til yderligere læring.

Endvidere indgår bedømmelsesplanen som et vigtigt element i skolens kvalitetskoncept.

Der rettes speciel opmærksomhed på den løbende evaluering af elevens personlige kompetencer, og på elevernes vurdering af undervisningsindhold og -metode, samt på de øvrige rammer for undervisningen.

På skolen opfatter vi evaluering og bedømmelse som et praktisk og konstruktivt redskab til at vurdere såvel den enkelte elevs udvikling, som undervisningen i det hele taget.

Al evaluering skal dog udføres med omtanke og i respekt for de involverede personer, da evaluering altid går tæt på den enkelte person, lærer som elev.

Skolebedømmelsesplanen består af tre dele, som er beskrevet på indgangsniveau eller uddannelsesniveau:

- Den løbende evaluering.
- Afsluttende bedømmelse (standpunktskarakterer).
- Eksamen.

## **1.5 Studie og ordensregler**

Link til skolens studie og ordensregler er [www.skivecollege.dk](http://www.skivecollege.dk) under punktet ”om Skive College” og ”kvalitet”.

Her findes også skolens antimobbestrategi.

## **1.6 Eksamensregler**

Link til skolens eksamensreglement er [www.skivecollege.dk](http://www.skivecollege.dk) under punktet ”om Skive College” og ”kvalitet”.

## 2. Afdelingen

### 2.1 Medarbejdere og kvalifikationer

Afdelingens pædagogisk ansvarlige er uddannelsesleder *Lenette Hylleberg*

Til afdelingen er knyttet kursus sekretær *Kristina Nørgaard Jensen*

Underviserne er: *Katrine Søndergård, faglærer*  
*Margarita Sindu Utomo, faglærer*  
*Susanne Rosendal Jacobsen, faglærer*  
*Per John Pedersen, faglærer*

Unge- og studievejleder. *Charlotte Hannibal*, Træffes på telefonnummer 99 14 92 28

### 2.2 Afdelingens pædagogiske og didaktiske overvejelser

I undervisningen arbejder vi bredt ud fra skolens fælles pædagogiske og didaktiske grundlag.

Undervisningen ses igennem erhvervet, og vi vil arbejde med en praksisrelateret tilgang til indholdet på uddannelsens forskellige forløb. Vi har øje for, at fagligheden skal være tydelig og virke som et fagligt fællesskab. Den skal være motiverende, for at du bliver så dygtig som muligt, samtidig med at du lærer at forholde dig kritisk til din omverden og bliver i stand til at handle selvstændigt.

Etableringen af trygge rammer, hvor du får lyst og mod på at udfolde og udfordre sig selv, ses som en forudsætning for en vellykket undervisning.

Du vil møde forskellige arbejdsformer igennem undervisningsforløbet. F.eks. case-arbejde, teoretiske kurser med udgangspunkt i bestemte faglige begreber, forsøg og praktiske opgaver, hvor der er mulighed for selv-/og medbestemmelse fra din og dine holdkammeraters side.

Hele tiden er det et gennemgående tema i undervisningen at praksisrelatere, gerne med konkrete eksempler fra virksomhederne, og løbende inddrage dine erfaringer med stoffet fra praksis.

Dette sker for at understøtte din evne til at koble fra teori til praksis, og omvendt. Her arbejder lærerne med at trække praktikken ind på skolen, og dermed lade dig arbejde med de teoretiske forklaringer på eksempler oplevet i praktiktiden.

#### **Planlægningsprincipper for undervisningen**

For at sikre et fælles fokus på det fagfaglige indhold starter en skoleperiode med, at læreren tydeliggør mål og indhold i undervisningen på det aktuelle forløb for dig.

I starten af skoleperioden/modulet etableres en systematisk fremadrettet feedback struktur. Her sætter du sammen med din lærer mål for, hvad der skal fokuseres på, for at du når målene for undervisningen og at der løbende samles op og justeres i forhold hertil.

I slutningen af skoleperioden får du en afsluttende feedback, og der rundes af med, at du introduceres til målene for næste skridt i uddannelsen med henblik på et øget samspil mellem skole og virksomhed.

### **Organisering af undervisningen**

Undervisningen er bygget op omkring de fire projekter, jf. afsnit 2.4. Disse har en veksling mellem læreroplæg, praksis i køkkenet, faglig fordybelse, gruppearbejde og skriftlig fremstilling.

### **Undervisningsdifferentiering**

Undervisningen varierer i form og stil; dagsprogrammer kan indeholde både oplæg, gruppearbejde, individuelt arbejde, praksis, boglig fordybelse, arbejde med IT-medier mv. med indlagt bevægelse. Endvidere lægger projekternes opgaver og indhold op til, at eleverne kan løse opgaver på flere måder, fx med billeder og ganske lidt tekst, med tegning, som plancher, som dias, film mv. Samtidig har eleverne elektronisk tilgang til alt undervisningsmateriale med mulighed for repetition.

Elever med yderligere behov får generelt mere tid med underviserne, ligesom der kan søges midler til speciel pædagogisk støtte. Evt. støttetimer tilrettelægges typisk i samråd med eleven, ud fra bevillingens størrelse og elevens konkrete udfordringer og behov.

### **Elevindflydelse**

Du vil som elev på Skive College opleve, at læreren er en klar, styrende person, der viser faglighed og instruerer eleverne i anvendelse af teorier og materialer. Længere henne i forløbet vil læreren fungere som din vejleder og sparringspartner, der deler ud af sin ekspertise og støtter dig i anvendelsen af teorier og fagets værktøjer.

Du og dine holdkammerater inddrages i undervisningen, så I selv er med til at udføre konkrete handlinger i de forskellige temaer. F.eks. er I med til at udføre de sikkerhedsmæssige og miljømæssige handlinger, der skal til for at have en god arbejdsplads. I vil også blive inddraget i forhold til at planlægge, hvordan I arbejder med omsætning af ny teori – skal der læses først, eller skal I eksperimentere og reflektere med hjælp fra lærerens løbende vejledning i forhold til givne opgave.

### **Lærerroller og elevstyring**

Skoleundervisningen gennemføres som lærerstyret undervisning i 26 timer og 40 minutter om ugen. Herudover skal du påregne tid til lektier og andre opgaver af teoretisk og praktisk karakter, sådan at du har en arbejdsuge på i alt 37 timer.

I løbet af dit grundforløb på 20 uger er der nogle ferieuger og lukkedage. Hvert halve år udarbejdes en skolekalender for det kommende grundforløb, og ferier og lukkedage lægges i dit skema.

### **Elevarbejde**

Eleverne har gennemsnitligt hjemmearbejde svarende til, at deres totale arbejds-/skole-uge er 37 timer.

Det er elevens ansvar at møde til tiden og deltage aktivt i undervisningen – både på klassen, individuelt og i gruppearbejde. Eleven skal deltage aktivt i planlægningen og udførelsen af sine praktiske og boglige opgaver ud fra de planlagte aktiviteter/projekter samt planlægningen af sin uddannelse. Det er ligeledes elevens ansvar at gemme sit skolearbejde som dokumentation for de opnåede kompetencer.

Eleven vil indgå i et socialt miljø, hvor der skal være plads til mange forskellige typer og aldre af elever. Elevens adfærd på skolen skal være med til at sikre et godt miljø med plads til alle. Generelle regler for adfærd på skolen findes i studiehåndbogen og på skolens hjemmeside.

## **2.3 Kriterier for vurdering af elevens kompetencer og forudsætninger**

### **Kompetencevurdering**

Kompetencevurderingen foretages i henhold til bekendtgørelsen bilag 1, med henblik på at vurdere om og i hvilket omfang der kan meriteres på uddannelsen.

Elever til GF2 tilgår ad flere kanaler, hvorfor afklaringen og vurderingen kan variere. Elever som kommer fra GF1, overleveres fra GF1-undervisere og vurderes bogligt og praktisk i løbet af den første uge på GF2, gennem de planlagte aktiviteter.

Elever til GF2 under 25 år, som ikke kommer fra GF1, samt elever over 25 år kompetenceafklares ad flere omgange. Eleverne indkaldes før opstart til en samtale om deres mål og kompetencer samt personlige styrker og udfordringer. Evt. tiltag for fastholdelse kan allerede her iværksættes. Evt. screening til SPS kan foretages og midler hjemsesøges.

I forløbet intro-del observeres eleverne med henblik på at danne et aktuelt billede af deres faglige, sociale og personlige kompetencer. Ved specifikke behov indkaldes eleven i fortsættelse heraf til en uddybende samtale om underviserens observationer.

I introforløbet er der desuden indlagt tid til vejledning og udarbejdelse af elevernes personlige uddannelsesplaner.



## 2.4 Undervisningen på GF2 Ernæringsassistent og Gastronom.

Planlægning af uddannelsesindholdet tager udgangspunkt i "Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til Ernæringsassistent" (BEK nr. 451 af 07/05/2018) og "Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til Gastronom" (BEK nr. 401 af 01/05/2018) Undervisningsministeriet:

<https://www.retsinformation.dk>

Samt den tilhørende Uddannelsesordning for Uddannelsen til ernæringsassistent:

<https://www.ernaerings-assistent.dk/praktiksteder/uddannelsesregler/uddannelsesordning>

Og den tilhørende Uddannelsesordning for Uddannelsen til gastronom:

<https://www.uddannelsesadministration.dk/Uddannelsesordninger/22892/Udd.%20ordning%20af%2021.08.2017.pdf>

### Fagfordelingsskema

Fag:	GF2
Grundfag: Dansk 2,0 uger Naturfag 2,0 uger	4 uger
Overgangskrav: Fødevarehygiejne Fagmål Sundhed Førstehjælp Brand	3 dage Løbende 5 dage 2 dage 0,5 dag
Eksamensprojekt	5 dage
<i>Uger i alt</i>	20

### 2.4.1 Undervisningens indhold og overgangskrav

Den konkrete undervisning er beskrevet i de enkelte læringsaktiviteter i Elevplan. Nedenfor vises de læringsaktiviteter som indgår på GF2.

- Uddannelsens grundfag:

	Dansk	Engelsk	Naturfag	IT
Ernærings-assistent	E – bestået		E - bestået	
Gastronom			F – bestået	F - bestået

- Uddannelsesspecifikke fag/Erhvervsfag:

Fag	Bedømmelse
Overgangskrav Ernæringsassistent	AP
Grundforløbsprøve Ernærings-assistent	Eks
Overgangskrav gastronom	AP
Grundforløbsprøve Gastronom	Eks
Fødevarehygiejne	C
Førstehjælp middel niveau	C
Elementær brandbekæmpelse	C

Bedømmelse kan anføres som nedenfor:

Eks = eksamen  
AP = afsluttende grundforløbsprøve  
S = standpunktskarakter  
E = evaluering  
C = certifikat

GF 2	Intro-forløb	Projekt 1	Projekt 2	Opsamling	Projekt 3	Projekt 4	Eksamen
	1 uge	4 uger	4 uger	2 uger	4 uger	4 uger	1 uge

Forløbets vejledende varighed er 20 uger. Det kan for EUV-elever med merit være kortere uddannelsestid, vurderet på baggrund af en kompetenceafklaring. I grundforløbets anden del har eleverne en vejledende mødetid fra 8.10-14.50 mandag-torsdag og til kl. 13.10 om fredagen. Undervisningen er organiseret i fire fagligt rettede projekter samt et intro-forløb og et opsamlingsmodul. Lektionerne fordeles således: Fagfaglig projektundervisning: 22 lektioner pr. uge, grundfag: 4-12 lektioner pr. uge afhængig af fagretning, valgfag: 0-4 lektioner pr. uge. IT som grundfag er integreret i den daglige undervisning.

Den fagfaglige projektundervisning orienterer sig mod praksisforståelse og grundlæggende færdigheder med tilhørende viden om fagfaglige elementer. Forløbet er taksonomisk opbygget, så eleverne gradvist tilegner sig bredere faglige kompetencer, erfaring med de væsentligste praktiske metoder samt nye redskaber til forståelse og håndtering af praksis.

Tværfagligt indgår naturfaglige elementer i den daglige praksis. Naturfaglige elementer er en væsentlig del af de praktiske og teoretiske dokumentationsopgaver, som eleverne arbejder med i alle projekter.

Grundfaget dansk integrerer fagfaglige elementer i det omfang fagets indhold og emner tillader det, fx madkultur, reklamer med fagligt indhold mv. Dertil undervises der sideløbende med projekterne i grundfagene dansk og naturfag.

Eleven vil være del af et hold, hvor der arbejdes på tværs af de to uddannelsesretninger: ernæringsassistent og gastronom. Det vil sige at de to uddannelser sammenlæses i teori og praksis gennem hele forløbet, mens der opgavedifferentieres. Eleverne vil på denne måde få indblik i de andre uddannelsesretninger, men arbejde målrettet i deres egen retning.

## 2.5 EUX forløb og fag.

For at kunne blive optaget på eux-grundforløb 2 skal eleverne have gennemført dansk, engelsk og samfundsfag på niveau C. Disse kompetencer er oftest opnået fra GF1. Er de ikke det, skal de være tilegnet fra anden uddannelsesinstitution.

På GF2 er overgangskravene til hovedforløbet at følgende fag skal være bestået på C-niveau: matematik, fysik og kemi.

Det tilstræbes, at EUD og EUX har undervisning i deres respektive grundfag samtidigt.

## 2.6 Bedømmelsesplan

Den løbende bedømmelse beskrives i de enkelte læringsaktiviteter og eleverne får feedback på hvert projekt.

### Afsluttende bedømmelse:

#### Oversigt over bedømmelsesform

Fag	Bedømmelsesform
Dansk	7-trinsskala
Naturfag	7-trinsskala
Grundforløbsprøve	Bestået/ikke bestået

## 2.7 Eksamensregler

For afholdelse af prøver henvises til skolens eksamensreglement.

## 2.8 Dimensionering af optag

Inden eleverne starter, følges der op på om eleverne lever op til de formelle krav til at gå på erhvervsuddannelsen.

Søger flere ernæringsassistenter ind på GF2 end dimensioneret, vil faglærer og studievejleder vurdere den enkeltes elevs forudsætninger og motivation for at starte.

### 3.0 Læringsaktiviteter

Undervisningen gennemføres i følgende læringsaktiviteter for GF2 Ernæringsassistent og Gastronom.

<b>GF2</b> <b>Varighed</b> <b>20 uger</b>	GF 2 Ernæringsassistent og gastronom: <ul style="list-style-type: none"><li>- Introforløb</li><li>- Projekt 1 – Det bæredygtige køkken</li><li>- Projekt 2 – Katrines Kantine</li><li>- Opsamling</li><li>- Projekt 3 - Innovation og produktudvikling</li><li>- Projekt 4 – Min egen forretning</li><li>- Eksamen</li></ul>
---	--

Som førnævnt sammenlæses de to uddannelser i teori og praksis gennem hele forløbet, men eleverne gives forskellige opgaver og opskrifter, så de når målene indenfor hver deres uddannelse.

#### 1. Elevrettet beskrivelse.

Eleven får en skriftlig og mundtlig introduktion til hvert projekt. Eleven får løbende feedback og der er fokus på deres faglige udvikling.

#### 2. Tilknnytning

Projekterne er tilknyttet fagmålene samt elementer fra dansk og naturfag. Der anvendes IT til læsning, indsamling af viden og til den skriftlige besvarelse af projektet.

#### 3. Forudsætninger mv.

Udover elevens fagfaglige forudsætninger har vi som skole også fokus på de sociale og studiemæssige færdigheder. Feed forward og feedback er et vigtigt element for at støtte og udvikle disse færdigheder, så eleverne opøver de bedste forudsætninger for at tage en uddannelse.

#### 4. Læringselementer

Læringselementer fra følgende fag indgår: Faglig læsning, skriftlig fremstilling, praksis i køkkenet, fremlæggelse. Anvendelse af IT og samarbejde.

#### 5. Læringsmiljø

Den fagfaglige undervisning er organiseret i projekter med varierende centrale læringsmål. Projektarbejdet kan foregå i grupper på op til 3 elever eller individuelt, afhængig af de rammer der er sat for arbejdet. Projekterne giver mulighed for, at eleverne kan erhverve kompetencer på forskellig måde, i forskellige tempi og med forskellige antal repetitioner. Den praktiske læring bygger dels på erfaringspædagogik/"learning by doing" og reflektive processer gennem egne erfaringer samt boglige/teoretiske studier.

Undervisningen foregår i afdelingens lokaler;

- Teorilokaler med borde og stole, trådløs internetadgang, projektor og højtalerudstyr.
- Køkkener med reglementeret indretning ift. brand og sikkerhed, fornødne redskaber og maskiner.
- Studiemiljø i form af teorilokaler, studieområder med internetadgang, sofaer, borde, stole, tekøkken, tv mv.
- Omklædningsrum med aflåselige skabe, toiletter og bad.

- Grønne udearealer med mulighed for bevægelse.
- Udvalgte destinationer for ekskursioner/studieture/virksomhedsbesøg og events.

## **6. Bedømmelse mv.**

Eleverne får respons på deres skriftlige opgaver, præsentationer, indsats og udvikling.

## **Bilag 1**

### **Ernæringsassistentuddannelsen**

#### **Vejledende uddannelsesetid**

20 uger

#### **1. Fagets formål og profil**

##### **1.1 Fagets formål**

Formålet med faget er, at eleven udvikler kompetence til at vælge og anvende uddannelsens anerkendte metoder til at løse arbejdsopgaver i konkrete og overskuelige praktiske sammenhænge. Endvidere er det formålet, at eleven udvikler kompetence til at indgå i og dokumentere arbejdsprocesser, der er typiske for uddannelsen. Eleven lærer at anvende eksisterende faglig dokumentation.

Eleven lærer gennem praktisk metodelære at forstå og anvende relevante arbejdsmetoder. Tilegnelse af uddannelsesspecifikke metoder er genstanden for undervisningen. Eleven skal kunne anvende forskellige arbejdsprocesser og arbejdsmetoder og kunne vælge hensigtsmæssige metoder. Eleven kan anvende almindeligt anerkendte værktøjer inden for uddannelsen.

Eleven lærer at beskrive og evaluere egne arbejdsprocesser gennem løsning af grundlæggende praktiske problemstillinger i forhold til uddannelsen. Eleven lærer at forstå og anvende faglig dokumentation og faglig kommunikation til at præcisere, erkende og evaluere egen faglig læring. Eleven udvikler kompetence til at kunne anvende fagudtryk og forstå almindeligt anvendte faglige begreber. Tilegnelse af faglige udtryk og begreber giver eleven grundlag for at kommunikere med andre fagpersoner om løsning af faglige problemstillinger.

Eleven udvikler kompetence til at arbejde innovativt i grundlæggende og relevante arbejdsprocesser.

Eleven lærer om innovationsprocesser gennem praktiske projekter. Faget skal give eleven grundlag for at overveje og vurdere nye idéer og alternative muligheder for opgaveløsning i relevante undervisningsprojekter.

Eleven udvikler kompetence til at tilrettelægge og følge en arbejdsplan og lærer at samarbejde med andre om løsning af praktiske opgaver. Eleven lærer at udføre den nødvendige koordinering af de enkelte elementer i en arbejdsproces.

##### **1.2 Fagets profil**

Erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent har som overordnet formål, at eleverne gennem skoleundervisning og praktikuddannelse opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:

1) Sammensætning og tilberedning af velsmagende og ernæringsmæssig korrekt mad og måltidsservice i den professionelle forplejning på f.eks. sygehuse, plejehjem, ældrecentre, kantiner, cafeer, skoler (højskoler, efterskoler, landbrugsskoler og folkeskoler), dag- og

døgninstitutioner, leve- og bomiljøer, modtagekøkkener, kaserner, fængsler, kursuscentre og selvstændige virksomheder.

2) Kombination af viden om sundhed, økologi, sensorik, fødevarer, ernæring, diætetik, hygiejne og egenkontrol, madspild og miljø i forbindelse med planlægning, udførelse, dokumentation og kvalitetsvurdering af de arbejdsopgaver, der er forbundet med varemottagelse, tilberedning, anretning af mad og varierede måltider under hensyntagen til produktionsformen, forebyggelse og sundhedsfremme i det professionelle køkken, med udgangspunkt i målgruppens behov og kulinariske præferencer.

3) Planlægning, strukturering og gennemførelse af produktionen ergonomisk korrekt ud fra givne økonomiske vilkår, tage højde for anretning og servering af mad til forskellige målgrupper, tage ansvar for sensorik, hygiejne og egenkontrol samt kvaliteten af maden.

4) Kommunikation som redskab til at skabe et godt arbejdsmiljø og fremme samarbejdet med kolleger i det professionelle køkken, målgruppen, andre faggrupper f.eks. omkring måltidet til det professionelle værtskab, være fleksibel og udviklingsparat og have indsigt i egne lærings- og motivationsmæssige styrker og svagheder.

## **2. Faglige mål og fagligt indhold**

### **2.1. Faglige mål**

Eleven har grundlæggende viden på følgende udvalgte områder inden for ernæringsassistentuddannelsen:

- 1) Almindelige råvarer til madfremstilling.
- 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer.
- 3) Grundtilberedningsmetoder af fødevarer til sammensætning og fremstilling af måltider, herunder fødevarernes kemiske egenskaber.
- 4) Sensorik og madens kulinariske kvalitet.
- 5) Forebyggelse, sundhedsfremme og fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber.
- 6) Statistik, tabeller og grafer i forhold til folkesundhed.
- 7) Energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning.
- 8) Miljø og energi.
- 9) Bæredygtighed, økologi og madspild.
- 10) Indkøb og bestilling af råvarer, herunder formler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder.
- 11) Produktionsformer.
- 12) Fødevarehygiejne og egenkontrol.
- 13) Gæster, kundebetjening og målgrupper.
- 14) Informationsteknologiske værktøjer til tekst og talbehandling.
- 15) Samarbejde, arbejdsmiljø og ergonomi, herunder grundlæggende fysiske begreber i køkkenfaglig sammenhæng.
- 16) Rengørings- og desinfektionsmidler.

Eleven har færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelsen af relevante forskrifter:

- 1) Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer.
- 2) Forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af måltider.

- 3) Anvendelse af sensorik og de fem grundsmage til at diskutere den kulinariske kvalitet på måltider.
- 4) Metoder til næringsberegning, herunder anvende næringsstoffabeller og regneregler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder.
- 5) Metoder til produktion og kvalitetssikring.
- 6) lagttagelse af regler for personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler ved produktion, opbevaring og distribution af mad.
- 7) Metoder til rengøring og desinfektion.
- 8) Anvendelse af regnetekniske hjælpemidler.
- 9) Elektronisk kommunikation og informationsindsamling til opgaveløsning.

Eleven har færdigheder i at kunne korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller standard:

Fejl konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.

Eleven har kompetence til at kunne:

- 1) forklare og skelne mellem forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af mad og måltider,
- 2) forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som fødevarer sikkerhed, sikkerhed, ergonomi, kvalitet og miljø,
- 3) vælge, begrunde og praktisk anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider,
- 4) begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces,
- 5) planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces,
- 6) forklare forskellige produktionsmetoders procesforløb i forhold til variation,
- 7) forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og færdigvarer,
- 8) samarbejde med andre om løsning af opgaver,
- 9) anvende innovative metoder i opgaveløsning,
- 10) udarbejde og anvende almindelig faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces som f.eks. opskrifter, egenkontrol og arbejdsplaner,
- 11) begrunde, dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater,
- 12) anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen,
- 13) søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser som f.eks. opskrifter og egenkontrol og
- 14) vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren i forskellige service- og salgssituationer.

## **2.2 Certifikater, eleven gennem undervisning i dette fag skal have opnået (evt. have opnået kompetence svarende til):**

- 1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.



## **2.3 Fagligt indhold**

Projekterne bygger på bekendtgørelsens målpinde og er beskrevet heri. Læs mere i det efterfølgende afsnit 3 omkring dette samt eksamen.

## **3. Tilrettelæggelse**

### **3.1. Didaktiske principper**

Undervisningen tager udgangspunkt i erhvervsfaglige emner og problemstillinger, så eleven udfordres fagligt i emner knyttet til den valgte uddannelse. Undervisningens bærende element er faglige eksperimenter, cases og værkstedsarbejde. Digitale medier skal inddrages, hvor det er relevant, og hvor det støtter elevens målopfyldelse.

Undervisningen tilrettelægges på grundlag af anvendelsesorienterede faglige problemstillinger.

Det problemorienterede, induktive og kollaborative undervisningsprincip har en central plads i tilrettelæggelsen af undervisningen. Undervisningen skal tilrettelægges med fokus på elevens undersøgende, eksperimenterende og reflekterende praksis. Undervisningen skal støtte elevens indlæring på tværs af fag, understøtte elevens faglige nysgerrighed.

Undervisningen tilrettelægges så den understøtter elevens faglige progression og medvirker til at udvikle elevens faglige og personlige identitet.

### **3.2. Arbejdsformer**

Undervisningen tilrettelægges helhedsorienteret og praksisbaseret med anvendelse af varierede arbejdsformer, der styrker elevens læring. Digitale medier og værktøjer inddrages systematisk.

Undervisningen organiseres om cases og projekter, der fremmer innovativ refleksion og opgaveløsning. I undervisningen anvendes forskellige arbejdsformer, der vælges i forhold til uddannelsens erhvervsfaglige karakteristika, samspil mellem fag og styrkelse af elevens læring.

### **3.3. Samspil med andre fag**

Undervisningen i det uddannelsesspecifikke fag tilrettelægges i sammenhæng med undervisningen i de øvrige fag i grundforløbets 2. del.

### **3.4. Den konkrete tilrettelæggelse af undervisningen i faget**

Fagets mål opnås ved kontinuerlig og sammenhængende undervisning omkring fagets målpinde, det vil være et flow af teori og selvstændigt arbejde. Der anvendes diverse IT-værktøjer og simuleringsopgaver for at styrke elevernes indlæring.

Undervisningen organiseres om projekter, der fremmer innovativ refleksion og opgaveløsning. I undervisningen anvendes forskellige arbejdsformer, der vælges i forhold til uddannelsens erhvervsfaglige karakteristika, samspil mellem fag og styrkelse af elevens læring.

Certifikatfagene førstehjælp og brandbekæmpelse bliver gennemført som enkeltstående kursusfag, men målrettet uddannelsens generelle profil samt specialer således, at disse er sammenhængende for elevernes opfattelse af uddannelsen og dennes profil.

## **4. Dokumentation**

Eleven udarbejder dokumentation af forskellige og relevante processer og produkter, f.eks. temaopgaver, synopsis, port folio, eller anden faglig dokumentation. I dokumentationen kan indgå et fagligt produkt.

### **4.1. Krav til elevens dokumentation**

I grundfagene skal eleverne aflevere flere dokumentationer, som skal godkendes for at blive indstillet til grundfagseksamen.

Til hvert af de fire projekter skal eleverne løbende dokumentere deres arbejde og besvare projektspørgsmål. Dette arbejde skal ved hvert projekts afslutning afleveres til faglærer, som godkender eller ikke godkender dokumentationen, og dermed samtidig giver respons på elevens indsats og faglige udvikling.

## **5. Evaluering og bedømmelse**

### **5.1. Løbende evaluering**

Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene. Dette skal ske gennem individuel vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter. Desuden inddrages aktiviteter, som stimulerer den individuelle og fælles refleksion over udbyttet af undervisningen. Grundlaget for evalueringen er de faglige mål.

### **5.2. Afsluttende standpunktsbedømmelse**

Der gives en afsluttende standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen. Standpunktskarakteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål.

### **5.3. Afsluttende prøve**

Ved afslutningen af undervisningen afholdes en prøve, grundforløbsprøven. Det er prøvens formål at bedømme elevens opfyldelse af de krav, som er fastsat for den pågældende uddannelse i medfør af § 3, stk. 2, i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Opgaven skal være praktisk funderet, men behøver ikke at bestå af en praktisk udført opgave. Prøven bedømmes bestået/ ikke bestået.

Eleven medbringer bøger og andet materiale udleveret i undervisningen samt egne noter. Skolen fastsætter, hvilke digitale læremidler eleven har adgang til under prøven.

På prøvedagen får eleven to timer til at tilberede et produkt til to personer. Herefter skal eleven til eksamen præsentere sit produkt og fremlægge relevante dias. Eksamen varer 30 minutter inkl. votering og evaluering.

#### **5.3.1 Eksaminationsgrundlag:**

Grundlaget for prøven er elevens arbejdsplanlægning, produktionsmetoder og -proces, den faglige samtale med eksaminator og censor og de fremstillede produkter.

Eksaminationsgrundlaget er nedenstående udvalgte mål fra bekendtgørelsen BEK nr. 340 af 06/04/2017 – Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet.

**Viden:**

- Almindelige råvarer til madfremstilling
- Grundtilberedningsmetoder af fødevarer til sammensætning og fremstilling af måltider, herunder fødevarernes kemiske egenskaber
- Energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning Bæredygtighed, økologi og madspild
- Fødevarerhygiejne og egenkontrol

**Færdigheder:**

- Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer
- Forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af måltider
- Anvendelse af sensorik og de fem grundsmage til at diskutere den kulinariske kvalitet på måltider
- Metoder til næringsberegning, herunder anvendelse af næringsstoffabeller og regneregler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder
- lagttagelse af regler for personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler ved produktion, opbevaring og distribution af mad

**Kompetencer:**

- Forklare og skelne mellem forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af mad og måltider
- Forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som fødevarer sikkerhed, sikkerhed, ergonomi, kvalitet og miljø
- Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces
- Begrunde, dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater

**5.3.2 Bedømmelsesgrundlag**

Bedømmelsen foretages med hovedvægt på elevens evne til at forklare/redegøre for:

- Tilberedningsmetodik
- Råvarekendskab
- Ernæring og sundhed
- Kostberegning
- Hygiejne
- Råvarernes tekniske egenskaber
- Sensorik

### **Bedømmelsesgrundlaget omfatter:**

#### Planlægning 15 %

- Din planlægning af produktionen af prøvens to produkter inden for tidsrammen, herunder valg og begrundelse for metodik og rækkefølge
- Din arbejdsplan skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering
- Din beregning af næringsindholdet i et produkt

#### Arbejdsprocessen 30 %

- Din evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser
- Din anvendelse af grundtilberedningsmetoderne samt korrekt værktøj og udstyr i praksis
- Din praktiske brug af sensorik i forbindelse med produktionen
- Din produktionshygiejne, herunder håndtering af eventuelle kritiske punkter, oprydning og håndvask samt udførelse af eventuelle egenkontrolpunkter
- Om du arbejder sikkerhedsmæssigt og ergonomisk korrekt

#### Produktet 30 %

- Udførelsen af grundtilberedningsmetoderne
- Dine produkter skal være fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere
- Dine produkter skal være overvejende salgbare
- Den sensoriske bedømmelse af de serverede produkter

#### Faglig dialog 25 %

- Din viden om de mest almindelige råvarer, herunder de råvarer, der arbejdes med til prøven samt økologi, madspild og kemiske (naturfaglige) egenskaber
  - Din viden om sensorik og madens kvalitet
  - Din viden om grundtilberedningsmetoder
- Din viden om ernæring og næringsstoffer

I tilfælde af sygdom skal eleven tilbydes mulighed for sygeeksamen.

### **5.3.3 Bedømmeskriterier**

Prøven vurderes bestået/ikke bestået.

#### **Bestået:**

- a) Du kan forklare og anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt
- b) Du kan anvende korrekte hjælpemidler/udstyr
- c) Du overholder gældende regler for personlig hygiejne
- d) Du overholder hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad

- e) Du kan næringsberegne ét produkt i den praktiske opgave og forklare energiprocentfordelingen
- f) Du kan forklare den kulinariske kvalitet af den praktiske opgave ved hjælp af sensorik og de fem grundsmage
- g) Du arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan

**Mindre væsentlige mangler er:**

- a) En enkelt komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar
- b) Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres
- c) Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen
- d) Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål
- e) Usikker anvendelse af max 2 redskabstyper
- f) Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode

**Væsentlige mangler er:**

- a) Du kan ikke anvende grundtilberedningsmetoder
- b) Du kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder
- c) Du kender ikke de 5 grundsmage
- d) Du kender ikke de energigivende næringsstoffer
- e) Du kan ikke næringsstoffberegne ét produkt i den praktiske opgave
- f) Du overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne
- g) Du overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
- h) Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen
- i) Den praktiske opgave er ikke serverbar/er uspiselig
- j) Den praktiske opgave er sundhedsfarlig

**Du er ikke bestået, hvis du**

- Har 4 eller flere af de angivne mindre væsentlige mangler eller
- Har 3 eller flere af de nævnte væsentlige mangler

## **Bilag 2**

### **Gastronomuddannelsen**

#### **Vejledende uddannelsesetid**

20 uger

#### **1. Fagets formål og profil**

##### **1.1 Fagets formål**

Formålet med faget er, at eleven udvikler kompetence til at vælge og anvende uddannelsens anerkendte metoder til at løse arbejdsopgaver i konkrete og overskuelige praktiske sammenhænge. Endvidere er det formålet, at eleven udvikler kompetence til at indgå i og dokumentere arbejdsprocesser, der er typiske for uddannelsen. Eleven lærer at anvende eksisterende faglig dokumentation.

Eleven lærer gennem praktisk metodelære at forstå og anvende relevante arbejdsmetoder. Tilegnelse af uddannelsesspecifikke metoder er genstanden for undervisningen. Eleven skal kunne anvende forskellige arbejdsprocesser og arbejdsmetoder og kunne vælge hensigtsmæssige metoder. Eleven kan anvende almindeligt anerkendte værktøjer inden for uddannelsen.

Eleven lærer at beskrive og evaluere egne arbejdsprocesser gennem løsning af grundlæggende praktiske problemstillinger i forhold til uddannelsen. Eleven lærer at forstå og anvende faglig dokumentation og faglig kommunikation til at præcisere, erkende og evaluere egen faglig læring. Eleven udvikler kompetence til at kunne anvende fagudtryk og forstå almindeligt anvendte faglige begreber. Tilegnelse af faglige udtryk og begreber giver eleven grundlag for at kommunikere med andre fagpersoner om løsning af faglige problemstillinger.

Eleven udvikler kompetence til at arbejde innovativt i grundlæggende og relevante arbejdsprocesser.

Eleven lærer om innovationsprocesser gennem praktiske projekter. Faget skal give eleven grundlag for at overveje og vurdere nye idéer og alternative muligheder for opgaveløsning i relevante undervisningsprojekter.

Eleven udvikler kompetence til at tilrettelægge og følge en arbejdsplan og lærer at samarbejde med andre om løsning af praktiske opgaver. Eleven lærer at udføre den nødvendige koordinering af de enkelte elementer i en arbejdsproces.

##### **1.2 Fagets profil**

Erhvervsuddannelsen til gastronom har som overordnet formål, at eleverne gennem skoleundervisning og praktikuddannelse opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:

- 1) Madfremstilling i køkkener, selvbetjeningsrestauranter, kantiner, cafeer, hotel- og restauranter og diner transportable.
- 2) Anvendelse af råvarer, tilberedningsmetoder, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave.

3) Arbejdsplanlægning, organisering og samarbejde under hensyntagen til miljø, sikkerhed og hensigtsmæssig ressourceanvendelse.

## **2. Faglige mål og fagligt indhold**

### **2.1. Faglige mål**

Eleven har grundlæggende viden på følgende udvalgte områder inden for gastronomuddannelsen:

- 1) Samarbejde om løsning af faglige opgaver.
- 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 3) Gængse råvarer til madfremstilling.
- 4) Indkøb, bestilling og modtagelse af råvarer, herunder formler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængde.
- 5) Grundtilberedningsmetoder, herunder energiformer, produktionsformer og egenkontrol.
- 6) Fødevarers naturfaglige egenskaber, herunder energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning.
- 7) Fødevarers sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse.
- 8) Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og madfremstilling.
- 9) Dansk og international madkultur.
- 10) Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning.
- 11) Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.
- 12) Servering af almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed samt energiomsætning ved produktionen heraf.
- 13) Opstilling af budget og prisberegning af varer, herunder statistik, tabeller og grafer.
- 14) Principper for markedsføring.
- 15) Hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- 16) Ergonomiske forskrifter og anbefalinger, herunder behandling af fysiske begreber.
- 17) Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger.
- 18) Samspillet mellem samfund, fødevarerproduktion og miljø, herunder energikilder og vedvarende energi.
- 19) Økologi, bæredygtighed og energiforbrug.

Eleven har færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelsen af relevante forskrifter:

- 1) Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.
- 2) Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer.
- 3) Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarerhygiejne.
- 4) Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning samt gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.

Eleven har kompetence til at kunne:

- 1) samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer,
- 2) anvende gængse materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer,
- 3) indkøbe, bestille, modtage og forarbejde råvarer,
- 4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,
- 5) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber,
- 6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet under anvendelse af it-værktøjer til tekstbehandling,
- 7) servere almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed,
- 8) foretage budgettering under anvendelse af it-værktøjer til talbehandling og prisberegning af fødevarer, herunder statistiskbehandling gennem tabeller og grafer,
- 9) portionere og anrette til selvbetjening,
- 10) foretage opdækning, enkle serveringsformer og afrydning inden for restaurantområdet,
- 11) betjene gæster og kunder i forskellige service- og salgssituationer,
- 12) efterleve gældende hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad,
- 13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger,
- 14) foretage informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger,
- 15) anvende basale fagrelevante informationer om miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed og
- 16) anvende regnetekniske hjælpemidler.

## **2.2 Certifikater, eleven gennem undervisning i dette fag skal have opnået (evt. have opnået kompetence svarende til):**

Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarehygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.

2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne", efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.

3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

## **2.3 Fagligt indhold**

Projekterne bygger på bekendtgørelsens målpinde og er beskrevet heri. Læs mere i det efterfølgende afsnit 3 omkring dette samt eksamen.

## **3. Tilrettelæggelse**

### **3.1. Didaktiske principper**

Undervisningen tager udgangspunkt i erhvervsfaglige emner og problemstillinger, således at eleven udfordres fagligt i emner knyttet til den valgte uddannelse. Undervisningens bærende element er faglige eksperimenter, cases og værkstedsarbejde. Digitale medier skal inddrages, hvor det er relevant, og hvor det støtter elevens målopfyldelse.



Undervisningen tilrettelægges på grundlag af anvendelsesorienterede faglige problemstillinger.

Det problemorienterede, induktive og kollaborative undervisningsprincip har en central plads i tilrettelæggelsen af undervisningen. Undervisningen skal tilrettelægges med fokus på elevens undersøgende, eksperimenterende og reflekterende praksis. Undervisningen skal støtte elevens indlæring på tværs af fag, understøtte elevens faglige nysgerrighed.

Undervisningen tilrettelægges så den understøtter elevens faglige progression og medvirker til at udvikle elevens faglige og personlige identitet.

### **3.2. Arbejdsformer**

Undervisningen tilrettelægges helhedsorienteret og praksisbaseret med anvendelse af varierede arbejdsformer, der styrker elevens læring. Digitale medier og værktøjer inddrages systematisk.

Undervisningen organiseres om cases og projekter, der fremmer innovativ refleksion og opgaveløsning. I undervisningen anvendes forskellige arbejdsformer, der vælges i forhold til uddannelsens erhvervsfaglige karakteristika, samspil mellem fag og styrkelse af elevens læring.

### **3.3. Samspil med andre fag**

Undervisningen i det uddannelsesspecifikke fag tilrettelægges i sammenhæng med undervisningen i de øvrige fag i grundforløbets 2. del.

### **3.4. Den konkrete tilrettelæggelse af undervisningen i faget**

Fagets mål opnås ved kontinuerlig og sammenhængende undervisning omkring fagets målpinde, det vil være et flow af teori og selvstændigt arbejde. Der anvendes diverse IT-værktøjer og simuleringsopgaver for at styrke elevernes indlæring.

Undervisningen organiseres om projekter, der fremmer innovativ refleksion og opgaveløsning. I undervisningen anvendes forskellige arbejdsformer, der vælges i forhold til uddannelsens erhvervsfaglige karakteristika, samspil mellem fag og styrkelse af elevens læring.

Certifikatfagene førstehjælp og brandbekæmpelse bliver gennemført som enkeltstående kursusfag, men målrettet uddannelsens generelle profil samt specialer således, at disse er sammenhængende for elevernes opfattelse af uddannelsen og dennes profil.

## **4. Dokumentation**

Eleven udarbejder dokumentation af forskellige og relevante processer og produkter, f.eks. temaopgaver, synopsis, port folio, eller anden faglig dokumentation. I dokumentationen kan indgå et fagligt produkt.

### **4.1. Krav til elevens dokumentation**

I grundfagene skal eleverne aflevere flere dokumentationer, som skal godkendes for at blive indstillet til grundfagseksamen.

Til hvert af de fire projekter skal eleverne løbende dokumentere deres arbejde og besvare projektspørgsmål. Dette arbejde skal ved hvert projekts afslutning afleveres til faglærer, som godkender eller ikke godkender dokumentationen, og dermed samtidig giver respons på elevens indsats og faglige udvikling.

## **5. Evaluering og bedømmelse**

### **5.1. Løbende evaluering**

Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene. Dette skal ske gennem individuel vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter. Desuden inddrages aktiviteter, som stimulerer den individuelle og fælles refleksion over udbyttet af undervisningen. Grundlaget for evalueringen er de faglige mål.

**5.2. Afsluttende standpunktsbedømmelse** Der gives en afsluttende standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen. Standpunktskarakteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål.

### **5.3. Afsluttende prøve**

Ved afslutningen af undervisningen afholdes en prøve, grundforløbsprøven. Det er prøvens formål at bedømme elevens opfyldelse af de krav, som er fastsat for den pågældende uddannelse i medfør af § 3, stk. 2, i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Opgaven skal være praktisk funderet, men behøver ikke at bestå af en praktisk udført opgave. Prøven bedømmes bestået/ ikke bestået.

Eleven medbringer bøger og andet materiale udleveret i undervisningen samt egne noter. Skolen fastsætter, hvilke digitale læremidler eleven har adgang til under prøven.

På prøvedagen får eleven to timer til at tilberede et produkt til to personer. Herefter skal eleven til eksamen præsentere sit produkt og fremlægge relevante dias. Eksamen varer 30 minutter inkl. votering og evaluering.

#### **5.3.1 Eksaminationsgrundlag:**

Grundlaget for prøven er elevens arbejdsplanlægning, produktionsmetoder og -proces, den faglige samtale med eksaminator og censor og de fremstillede produkter.

Eksaminationsgrundlaget er nedenstående udvalgte mål fra bekendtgørelsen BEK nr. 340 af 06/04/2017 – Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet.

#### **Viden:**

- Almindelige råvarer til madfremstilling
- Grundtilberedningsmetoder af fødevarer til sammensætning og fremstilling af måltider, herunder fødevarernes kemiske egenskaber
- Energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning Bæredygtighed, økologi og madspild
- Fødevarehygiejne og egenkontrol

### **Færdigheder:**

- Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer
- Forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af måltider
- Anvendelse af sensorik og de fem grundsmage til at diskutere den kulinariske kvalitet på måltider
- Metoder til næringsberegning, herunder anvendelse af næringsstoffabeller og regneregler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder
- Iagttagelse af regler for personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler ved produktion, opbevaring og distribution af mad

### **Kompetencer:**

- Forklare og skelne mellem forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af mad og måltider
- Forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som fødevarer sikkerhed, sikkerhed, ergonomi, kvalitet og miljø
- Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces
- Begrunde, dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater

### **5.3.2 Bedømmelsesgrundlag**

Grundforløbsprøven bedømmes på grundlag af elevens komponerede eksamensret og den mundtlige præsentation af/redegørelse for de i eksamensopgaven krævede punkter, inkl. arbejdsplanlægning og varebestilling. Vægtningen mellem praksis og mundtlig præsentation (planlægning, arbejdsplan og bestilling inkl.) skal være ca.50/50.

#### **Bedømmelsesgrundlaget omfatter:**

##### Planlægning 15 %

- Din planlægning af produktionen af prøvens to produkter inden for tidsrammen, herunder valg og begrundelse for metodik og rækkefølge
- Din arbejdsplan skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering
- Din beregning af næringsindholdet i et produkt

##### Arbejdsprocessen 30 %

- Din evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser
- Din anvendelse af grundtilberedningsmetoderne samt korrekt værktøj og udstyr i praksis
- Din praktiske brug af sensorik i forbindelse med produktionen
- Din produktionshygiejne, herunder håndtering af eventuelle kritiske punkter, oprydning og håndvask samt udførelse af eventuelle egenkontrolpunkter
- Om du arbejder sikkerhedsmæssigt og ergonomisk korrekt

### Produktet 30 %

- Udførelsen af grundtilberedningsmetoderne
- Dine produkter skal være fødevarerikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere
- Dine produkter skal være overvejende salgbare
- Den sensoriske bedømmelse af de serverede produkter

### Faglig dialog 25 %

- Din viden om de mest almindelige råvarer, herunder de råvarer, der arbejdes med til prøven samt økologi, madspild og kemiske (naturfaglige) egenskaber
  - Din viden om sensorik og madens kvalitet
  - Din viden om grundtilberedningsmetoder
- Din viden om ernæring og næringsstoffer

### **5.3.3 Bedømmelseskriterier**

Bedømmelsen foretages med hovedvægt på elevens evne til at forklare/redegøre for:

- Tilberedningsmetoder
- Råvarekendskab
- Ernæring og sundhed
- Hygiejne
- Kalkulation
- Madkultur
- Råvarernes tekniske egenskaber
- Sensorik

Da grundforløbsprøven bedømmes "Bestået/Ikke bestået" vil det være væsentligt at:

- Det fremstillede produkt er salgbart (skal være salgbart).
- Eleven kommer omkring alle udbedte punkter i eksamensopgaven.
- Eleven kan redegøre for det fagfaglige indhold i sin præsentation med en fejlmargen på max ca. 50 %.
- Eleven selvstændigt eller under vejledning kan svare på uddybende spørgsmål vedrørende præsentationens faglige indhold med en fejlmargen på max ca. 50 %.
- Eleven ud fra en helhedsvurdering opfylder tilstrækkelige mål (produkt, præsentation og uddybende svar akkumuleret) til at påbegynde hovedforløb.