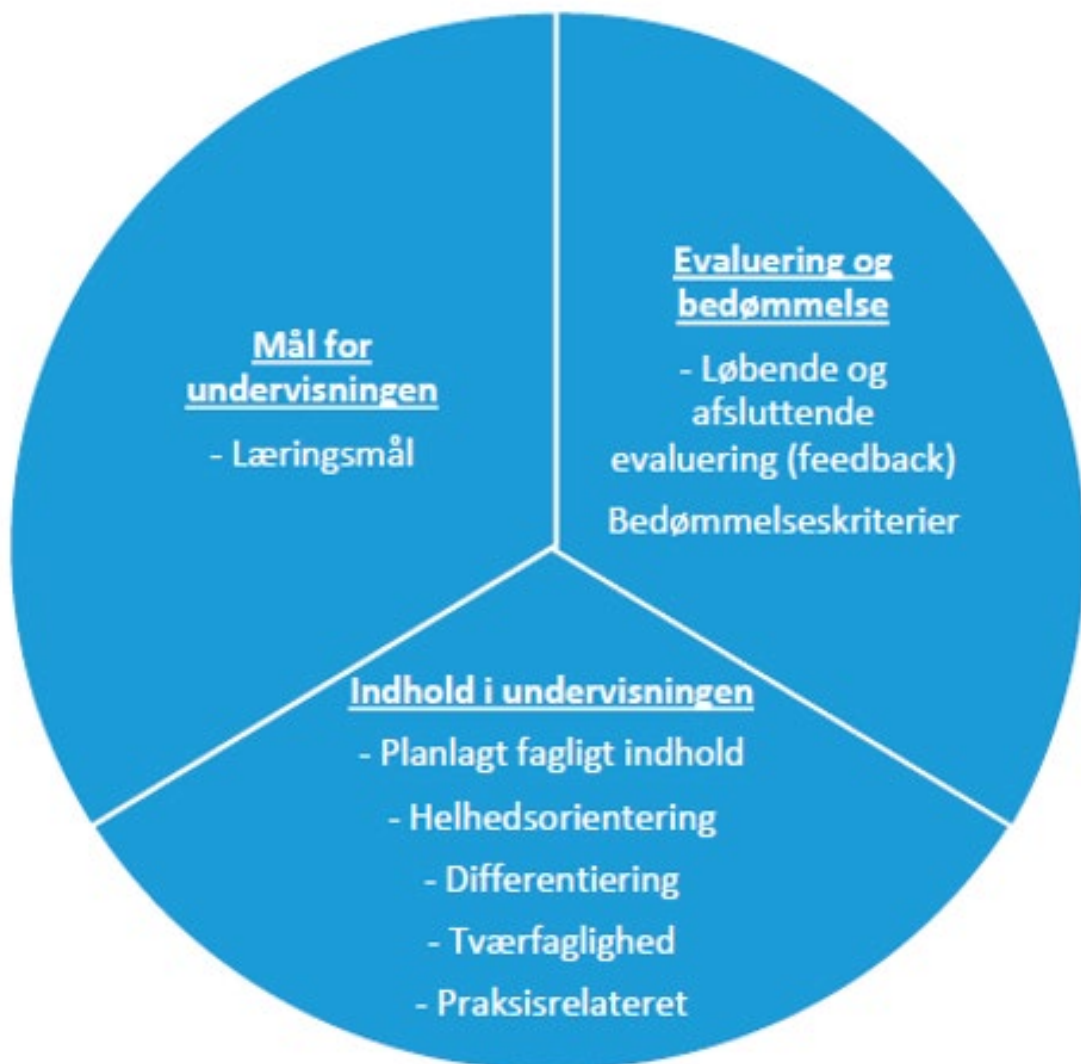


# Lokal undervisningsplan for

## Grundforløb 2 Fødevarer

**Bager og konditor, ernæringsassistent, gastronom samt gourmet slagter**

Senest opdateret *august* 2021



## Indhold

Indledning.....	4
Undervisningsindhold.....	4
Generelle informationer.....	4
Love og bekendtgørelser.....	4
Undervisningsoversigt.....	5
Timetal.....	5
Overgangskrav til hovedforløbet.....	5
Bager og konditor.....	5
Ernæringsassistent.....	6
Gastronom.....	6
Gourmetslagter.....	6
Certifikatfag.....	7
Grundfag EUD.....	7
Grundfag EUX.....	7
Fælles undervisningsforløb for EUD og EUX.....	8
Valgfag.....	8
Uddannelsesspecifikke fag.....	8
Grundforløbsbevis.....	8
Definition af pædagogiske begreber.....	9
Tværfaglighed.....	9
Helhedsorientering.....	9
Differentiering.....	9
Praksisrelateret.....	10
Undervisningsoversigt.....	10
Certifikatfag Fødevarerhygiejne GF2 Fødevarer.....	10
Certifikatfag førstehjælp og elementær brandbekæmpelse.....	11
Lokalfag sundhed og ergonomi.....	12
Lokalfag miljø.....	12
Lokalfag råvarekendskab.....	12
Lokalfag sensorik.....	13
Lokalfag Valgfag.....	13

Uddannelsesspecifikfag bager og konditor .....	13
Uddannelsesspecifikfag ernæringsassistent .....	15
Uddannelsesspecifikfag gastronom.....	17
Uddannelsesspecifikfag gourmetslagter .....	19
EUD Grundfag dansk niveau E .....	21
EUD Grundfag naturfag niveau E.....	22
EUX Grundfag matematik niveau C .....	23
EUX Grundfag fysik niveau C .....	23
EUX Kemi niveau C.....	24

## Indledning

Den lokale undervisningsplan for GF 2 Fødevarer indeholder en beskrivelse af undervisningsindholdet, hvor der er en præsentation af relevante love og bekendtgørelser. Der er en oversigt over undervisningen og dens undervisningstimer samt certifikat- og grundfag. Desuden er der en forklaring af de anvendte pædagogiske begreber samt en forklaring de enkelte undervisningsfags læringsmål, indhold og evaluering.

## Undervisningsindhold

### Generelle informationer

Den lokale undervisningsplan henvender sig primært til de lærere, der skal undervise efter den på GF2 inden for fødevarerområdet. Undervisningsplanen er fødevarerafdelingens og UCH's dokumentation for den aktuelle undervisning, der omhandler faserne planlægning, gennemførelse og evaluering. Den skal gøre det lettere for underviserne og eleverne at se, hvad undervisningen indeholder på GF2. Den lokale undervisningsplan kan have interesse for en bredere kreds, som f.eks. forældre, virksomheder og potentielle elever, som er interesseret i fødevarerområdets uddannelser og undervisning.

### Love og bekendtgørelser

Den lokale undervisningsplan er udarbejdet på baggrund af følgende love og bekendtgørelser.

- Lovbekendtgørelse nr. 1395 af 28.09.2020 Bekendtgørelse af lov om erhvervsuddannelser (Erhvervsuddannelsesloven)<sup>1</sup>
- Lovbekendtgørelse nr. 1302 af 04.09.2020 om erhvervsfaglig studentereksamen i forbindelse med erhvervsuddannelse (eux) m.v. (EUX-loven)<sup>2</sup>
- Bekendtgørelse nr. 1619 af 27.12.2019 om erhvervsuddannelser<sup>2</sup>
- Bekendtgørelse nr. 424 af 08.04.2020 om erhvervsuddannelsen til bager og konditor<sup>3</sup>
- Bekendtgørelse nr. 426 af 08.04.2020 om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent<sup>4</sup>
- Bekendtgørelse nr. 326 af 08.03.2021 om erhvervsuddannelsen til gastronom<sup>5</sup>
- Bekendtgørelse nr. 428 af 08.04.2020 om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter<sup>6</sup>
- Bekendtgørelse nr. 555 af 27.04.2022 om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne<sup>7</sup>

---

<sup>1</sup> <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/1395>

<sup>2</sup> <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2019/1619>

<sup>3</sup> <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/424>

<sup>4</sup> <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/424>

<sup>5</sup> <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2021/326>

<sup>6</sup> <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2021/326>

<sup>7</sup> <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2014/41>

<sup>8</sup> <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2014/41>

- Bekendtgørelse nr. 41 af 16.01.2014 om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser<sup>8</sup>

## Undervisningsoversigt

For de elever der fuldfører et GF2 -forløb som EUD- eller EUX-elev inden for fødevarerbranchens uddannelser, forefindes der fælles undervisning og rammer. Det omhandler timetallet, overgangskravene til uddannelsernes hovedforløb samt certifikatfagene. Derudover er der definition af begreberne tværfaglighed, helhedsorientering, differentiering og praksisrelateret, da disse pædagogiske tanker anvendes i forbindelse med undervisningsplanlægningen.

## Timetal

Uanset om det er gennemførelse af et EUD- eller EUX-forløb på GF2 inden for fødevarerområdet er det samlede minimumstimetal 520 timer. Dvs. 20 ugers undervisning med minimum 26 undervisningstimer om ugen. Undervisningen indeholder grundfag, valgfag og et uddannelsesspecifikt fag. I den daglige undervisning er der indlagt bevægelse og andre fysiske aktiviteter. Derudover kan det forventes, at der hver uge er faglig fordybelse i form af f.eks. hjemmearbejde.

## Overgangskrav til hovedforløbet

### Bager og konditor

Ved planlægning af undervisningen på GF2 for henholdsvis EUD- og EUX-elever tages der udgangspunkt i §3 stk.2 - 7 i bekendtgørelse nr. 424 af 08.04.2020 om erhvervsuddannelsen til bager og konditor.

§ og Stk.	Læringsforløb	Læringsforløbets elementer <b>Viden, færdigheder og kompetencer</b>
§ 3 stk.2		Eleven skal have en <u>grundlæggende viden</u> inden for de nævnte områder. (Se pkt.2 -7)
§ 3 stk.3		Eleven skal have <u>færdigheder</u> i at anvende <u>grundlæggende</u> metoder og redskaber til løsning af de enkelte opgaver. (Se pkt. 1 – 7)
§ 3 stk. 4		Eleven skal på <u>grundlæggende niveau</u> have <u>kompetence</u> til at kunne områderne. (Se punkt 1 – 17)
§ 3 stk. 7		Eleven skal have <u>færdigheder</u> i at korrigere fejl eller afvigelser fra en plan eller standard.

## Ernæringsassistent

Ved planlægning af undervisningen for EUD- og EUX-elever på GF2 tages der afsæt i §3 stk. 2 - 7 i bekendtgørelse nr. 426 af 08.04.2020 om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent

Læringsforløb § og Stk.	Læringsforløbets elementer Viden, færdigheder og kompetencer
§ 3 stk.2	Eleven skal have en <u>grundlæggende viden</u> inden for områderne. (Se pkt 2 -7)
§ 3 stk.3	Eleven skal have <u>færdigheder</u> i at anvende <u>grundlæggende</u> metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver. (Se pkt. 1 – 9)
§ 3 stk. 4	Eleven skal på <u>grundlæggende niveau</u> have <u>kompetence</u> til at kunne områderne. (Se pkt. 1 – 14)
§ 3 stk. 7	Eleven skal have <u>færdigheder</u> i at justere på afvigelser fra en plan eller en standard.

## Gastronom

Ved planlægning af undervisningen for EUD- og EUX-elever på GF2 tages der udgangspunkt i bekendtgørelse nr. 326 af 08.03.2021 om erhvervsuddannelsen til gastronom §3 stk.2 – 4.

Læringsforløb § og Stk.	Læringsforløbets elementer Viden, færdigheder og kompetencer
§ 3 stk.2	Eleven skal have <u>grundlæggende viden</u> i de nævnte områder. (Se pkt. 1-19)
§ 3 stk.3	Eleven skal have <u>færdigheder</u> i at anvende <u>grundlæggende</u> metoder og redskaber til at deltage og medvirke til at løse enkle opgaver og forskrifter. (Se pkt. 1-8)
§ 3 stk. 4	Eleven skal på et <u>grundlæggende</u> niveau have <u>kompetencer</u> til at forklare, vælge og begrundede (se pkt. 1-11).

## Gourmetslagter

Ved planlægning af undervisningen for EUD-elever på GF2 er der taget udgangspunkt i bekendtgørelse nr. 428 af 08.04.2020 om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter §3 stk. 2 -7.

Læringsforløb § og Stk.	Læringsforløbets elementer Viden, færdigheder og kompetencer
§ 3 stk.2	Eleven skal have <u>grundlæggende viden</u> i de nævnte områder. (Se pkt. 1-12)
§ 3 stk.3	Eleven skal have <u>færdigheder</u> i at anvende <u>grundlæggende</u> metoder og redskaber til at deltage og medvirke til at løse enkle opgaver og forskrifter. (Se pkt. 1-7)
§ 3 stk. 4	Eleven skal på et <u>grundlæggende</u> niveau have <u>kompetencer</u> til at forklare, vælge og begrundede. (Se pkt. 1-17).
§ 3 stk. 7	Eleven skal have <u>færdigheder</u> i at rette på afvigelser og fejl. (Se pkt. 1-3)

## Certifikatfag

Før opstarten på hovedforløbet skal både EUD- og EUX-eleverne i de første 15 undervisningsuger have til-egnet sig kompetencer i fødevarerhygiejne, førstehjælp og brandbekæmpelse.

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

## Grundfag EUD

Elever der gennemfører GF2 som EUD skal som minimum have bestået nedenstående grundfag med karakteren 02 på niveau E.<sup>9</sup>

Uddannelse Fag/UV-timer	Bager & konditor	Ernæringsassistent	Gastronom	Gourmetslagter
Dansk 2 uger/ 52 timer	-	Bestået	Bestået	Bestået
Naturfag 2 uger / 52 timer	Bestået	Bestået	Bestået	Bestået

Bager- & konditorelever gennemfører ikke undervisning i dansk på GF2

EUD-eleverne skal til eksamen i ét grundfag. Der er en udtrækning for ernæringsassistenter, gastronomer og gourmetslagter mellem fagene dansk E og naturfag E. Bager & konditorer *skal* til eksamen i naturfag.

## Grundfag EUX

Elever der gennemfører GF2 som EUX skal have fuldført nedenstående på niveau C.<sup>10 11</sup>

<sup>9</sup> Bekendtgørelse nr. 692 af 26.05.2020 om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk bilag 4 og 13

<sup>10</sup> Bekendtgørelse nr. 692 af 26.05.2020 om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne bilag 9,11 og 13

<sup>11</sup> Bekendtgørelse nr. 424 af 08.04.2020 om erhvervsuddannelsen til bager og konditor  
Bekendtgørelse nr. 426 af 08.04.2020 om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent,  
Bekendtgørelse nr. 326 af 08.03.2021 om erhvervsuddannelsen til gastronom

Uddannelse Fag/UV-timer	Bager & konditor	Ernæringsassistent	Gastronom
Fysik niveau C 3 uger/ 78 timer	x	x	x
Matematik niveau C 5 uger/ 130 timer	x	x	x
Kemi C 3 uger/ 78 timer	x	x	x

EUX-forløbet er en del af 20 ugers grundforløbsundervisning. Forløbet afsluttes med eksamensudtrækning mellem fagene fysik C, kemi C og matematik C.

### Fælles undervisningsforløb for EUD og EUX

De første 15 undervisningsuger omfatter tværfaglig undervisning i emnerne sensorik, råvarekendskab, miljø samt sundhed og ergonomi.

### Valgfag

Udbuddet af valgfag varierer mellem forårs- og eftersårssemesteret. Eleverne arbejder med mindre projekter og faglig fordybelse. Indholdet i de faglige projekter skifter periodevis. Elever der er tilknyttet et EUX-forløb, har færre projekter samt mindre tid til den faglig fordybelse inden for EUD-området.

### Uddannelsesspecifikke fag

Grundforløb 2 er tilrettelagt, således at de sidste fem ugers undervisning tager udgangspunkt i de uddannelsesspecifikke fag for bager & konditor, ernæringsassistent, gastronom eller gourmetslagter. I de uddannelsesspecifikke fag gives der én standpunktskarakter. Både EUD- og EUX-elever går til grundforløbsprøve i det uddannelsesspecifikke fag med bedømmelsen bestået/ikke bestået.

### Grundforløbsbevis

Såfremt overgangskravene til de enkelte uddannelsers hovedforløb som bager og konditor, ernæringsassistent, gastronom eller gourmetslagter er opfyldt, udsteder skolen et grundforløbsbevis.

#### EUD

- Certifikatfagene fødevarerhygiejne, førstehjælp og brandbekæmpelse
- Grundfagene dansk E og naturfag E
- Grundforløbsprøven
- Karakteren i uddannelsesspecifikke fag

#### EUX

- Certifikatfagene fødevarerhygiejne, førstehjælp og brandbekæmpelse
- Færdiggjort fagene Kemi C, Fysik C og matematik C
- Grundforløbsprøven

---

Bekendtgørelse nr. 428 af 08.04.2020 om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter



- Karakteren i uddannelsesspecifikke fag

## Definition af pædagogiske begreber

I dette afsnit er der først en afklaring af de pædagogiske begreber tværfaglighed, helhedsorientering, differentiering og praksisrelateret undervisning, da metoderne anvendes i undervisningsplanlægningen.

### Tværfaglighed

På grundforløb 2 defineres tværfaglighed som inddragelse af erhvervsfaglige fag samt grundfag.

Formålet med tværfaglighed er, at undervisningen giver mening for eleverne, da den pædagogiske metode er med til at forbedre elevernes motivation og indlæring. I uddannelsen kan undervisningen være en sammensætning af to eller flere fag, hvor der er fokus på læringsforløb med en kombination af uddannelsesrettede fag og grundfag, som optræder inden for fødevareområdets uddannelser. Tværfagligheden understøtter elevernes oplevelse af en rummelig arbejdskultur, hvor de iagttager, at de i samarbejde med andre og fagligheden i andre fag kan udføre opgaverne i fødevarebranchen.

### Helhedsorientering

Helhedsorienteret undervisning betyder på grundforløb 2, at der arbejdes med delelementer og helheder i forhold til den fagspecifikke uddannelse.

Hensigten med helhedsorienteret undervisning er at styrke elevernes motivation og udbytte af læring i den faglige undervisning. Desuden er intentionen at sikre eleven på begynderniveau tillærer sig læringsforløbets parameter viden, færdigheder og kompetencer gennem uddannelsens relevante helheder. Antagelsen er, at undervisningsforløb der er planlagt med virkelighedsnære emner, forbedrer elevernes mulighed for at se en sammenhæng mellem den teoretiske og praktiske kunnen.<sup>12</sup>

### Differentiering

På grundforløb 2 defineres differentiering som et pædagogisk princip, der tager udgangspunkt i elevernes forskellige behov og læringsforudsætninger. Her kan der differentieres ved, at eleverne tildeles differentierede opgaver med samme læringsmål, og der bliver givet feedback på forskellige måder. Der kan ligeledes differentieres på undervisningsmetoden.

Formålet med undervisningsdifferentiering er at tage udgangspunkt i den enkelte elevs faglige og sociale forudsætninger. Derudover er hensigten at motivere den enkelte elevs lyst til at lære ved at udvikle elevens viden, færdigheder og kompetencer. Undervisningsdifferentiering betyder, at eleverne arbejder med de samme læringsmål, hvor undervisningen giver mulighed for, at eleverne på grundlæggende niveau kan nå læringsmålene med forskellige tilgange. Det kan f.eks. være forskellige tempi og niveauer<sup>13</sup>.

---

<sup>12</sup> <sup>16</sup> <sup>17</sup> <https://sites.google.com/site/grundforloeb1og2/>

## Praksisrelateret

Praksisbaseret -nær eller -relateret undervisning bliver tolket, som undervisning der har nær forbindelse til praksis. Tanken med den praksisbaserede og praksisrelaterede undervisning er at forøge elevernes motivation til at lære og opfatte den aktuelle undervisning. Formodningen er, elevernes motivation for at lære styrkes, hvis de kan se, at de har behov for at lære relevant fagligt stof. Det motiverer eleverne, hvis undervisningsindholdet giver mening for dem, så de kan se brugbarheden af deres læring.<sup>14</sup>

## Undervisningsoversigt

På efterfølgende sider er der en beskrivelse af indholdet i certifikatfagene, fællesfagene, valgfagene, de uddannelsesspecifikke fag samt grundfagene. I de enkelte fag er der redegjort for læringsmålene, indholdet samt evalueringen. Læringsmålene for undervisningen er en overordnet beskrivelse af, hvad eleven skal kunne ved forløbets afslutning.

I undervisningsperioden vil der i de enkelte fag være en løbende evaluering og feedback samt en afsluttende bedømmelse.

## Certifikatfag Fødevarerhygiejne GF2 Fødevarer

Læringsmål, indhold, evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform
<p><b>Læringsmål</b> Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, og de relevante branchekoder.</li><li>• anvende reglerne i risikoanalysen, udpege de kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan fuldføre egenkontrol i en aktuel produktion.</li><li>• kende til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at begrænse mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde ved fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.</li><li>• kende de mest almindelige fødevarerbårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning.</li><li>• kende gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer.</li><li>• opfylde principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer.</li><li>• kende fødevarerregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.</li></ul>
<p><b>Indhold</b> <i>Varighed: 18 timer</i></p>

Undervisningen omhandler forskellig former forurening af fødevarer samt mikroorganismer og deres vækstbetingelser. Desuden indeholder undervisningen emnet egenkontrol, der angiver princippet i gode arbejdsgange samt branchekoder, der er en vejledning til udarbejdelsen af et egenkontrolprogram. Endvidere omfatter undervisningen fødevareregionen og smiley-ordningen.

#### **Evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform**

Efter gennemført undervisning er eleverne til en teoretisk prøve, som bliver bedømt efter de i certifikatet fastsatte kriterier bestået/ikke bestået. I praksis bliver der arbejdet med kompetencerne til grundforløbets afsluttende prøve.

## Certifikatfag førstehjælp og elementær brandbekæmpelse

### **Læringsmål, indhold, evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform**

#### **Læringsmål**

- Eleven kan reagere ud fra førstehjælpens hovedområder i forbindelse med såvel almindelige førstehjælpssituationer som brancherelaterede ulykker samt forebyggelse af disse.
- Eleven kan både selvstændigt og i samarbejde med andre, håndtere en voksen bevidstløs person, med og uden normal vejrtrækning, jf. ERC guidelines for basal genoplivning.
- Eleven kan handle hensigtsmæssigt ved ulykker, der umiddelbart er livstruende, eller som kan udvikle sig til livstruende situationer.
- Eleven kan give relevant førstehjælp til en voksen person, der har fremmedlegemer i luftvejene, jf. ERC guidelines for basal genoplivning.
- Eleven kan yde førstehjælp til akutte skader og opståede sygdomme, og kan reagere relevant på den tilskadekomnes tilstand samt sikre relevant videre hjælp

#### **Indhold**

*Varighed: 12timer*

Undervisningen indeholder førstehjælp ved hjertestop, ulykker, bødninger samt skader på bevægeapparatet og hovedet. Derudover bliver der i undervisningen arbejdet med kemiske- og temperaturpåvirkninger samt akutte sygdomme og forebyggelse af brancherelateret førstehjælp<sup>15</sup>. Endvidere omhandler undervisningen brandens teori, brandsikring og øvelser med håndslukningsudstyr<sup>16</sup>.

#### **Evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform**

Prøveformen er en multiple choice test og praktisk øvelse, som bl.a. består af hjerte- og lungeredning. Bedømmes bestået/ ikke bestået.

<sup>15</sup> <http://xn--frstehjplsrd-3cbj7x.dk/wp-content/uploads/2020/09/Funktionsuddannelse-F%C3%B8rstehj%C3%A6lp-p%C3%A5-erhvervsuddannelserne.pdf>

<sup>16</sup> <https://brandogsikring.dk/kurser/brandkurser/instruktoerkursus-elementaer-brandbekaempelse/>

## Lokalfag sundhed og ergonmi

Læringsmål, indhold, evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform
<p><b>Læringsmål</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Eleven kan forklare og forholde sig til de generelle kostråd</li><li>• Eleven kan præsentere statistikker, tabeller og grafer i forhold til folkesundheden i Danmark</li><li>• Eleven kan udregne næringsindholdet i produkter</li><li>• Eleven kan sammensætte en dagskost efter gældende kostregler og redegør for sammensætningen ud fra kostrådene</li><li>• Eleven kan forklare korrekte ergonomiske arbejdsstillinger i konkrete situationer</li><li>• Eleven kan arbejde ergonomisk korrekt i fagområdets praktiklokaler</li><li>• Eleven kan arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger</li></ul> <p><b>Indhold</b></p> <p>I undervisningen bliver der arbejdet med en sundhedsopgave, hvor eleverne beskæftiger sig med en dagskost. Opgaven kan f.eks. være tilpasning af en dagskost ud fra de gældende kostråd.</p> <p>Dernæst omhandler undervisningen ergonmi. Her viser eleverne, at de ved brug af film, foto eller dias kan arbejde ergonomisk korrekt i praktiklokalerne.</p> <p><b>Evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform</b></p> <p>I undervisningen anvendes der formativ evaluering. Bedømmelsen er en del af de uddannelsesspecifikke fag.</p>

## Lokalfag miljø

Læringsmål, indhold, evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform
<p><b>Læringsmål</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Eleven kan fordybe sig og præsentere et selvvalgt emne indenfor madspild, økologi eller bæredygtighed</li><li>• Eleven kan med fokus på miljøet arbejde tværfagligt inden for relevante og forskellige områder</li></ul> <p><b>Indhold</b></p> <p>I undervisningen får eleverne et kort oplæg om emnerne madspild, økologi og bæredygtighed. Her vælger eleverne det emne, som de vil arbejde med og præsentere for holdet.</p> <p><b>Evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform</b></p> <p>I undervisningen anvendes der formativ evaluering. Bedømmelsen er en del af de uddannelsesspecifikke fag.</p>

## Lokalfag råvarekendskab

Læringsmål, indhold, evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterie og prøveform
<p><b>Læringsmål</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Eleven kan beskrive og forklare de gængse råvarer med hensyn til anvendelse, sæson og kvalitet</li><li>• Eleven kan anvende råvarerne i madfremstillingen</li></ul> <p><b>Indhold</b></p> <p>Undervisningen i råvarekendskab omfatter generelle grøntsager, frugter, bær, æg, fedtstoffer, kornprodukter, mejeriprodukter og forskellige kødtyper samt forskellige typer af drikkevarer. På grundlæggende niveau bliver der med råvarernes oprindelse, kvalitet, anvendelse og køkkentekniske egenskaber.</p> <p>Undervisningen foregår både teoretisk og praktisk.</p> <p><b>Evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform</b></p> <p>I undervisningen anvendes der formativ evaluering. Bedømmelsen er en del af de uddannelsesspecifikke fag.</p>

## Lokalfag sensorik

Læringsmål, indhold, evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform
<p><b>Læringsmål</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Eleven har kendskab til råvarens sensoriske egenskaber i maden</li><li>• Eleven kan opdage sensoriske mangler i retter og tilpasse retten sensorisk</li><li>• Eleven kan forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og færdigvarer</li><li>• Eleven kan under hensyntagen tilberede og anrette enkle måltider og menuer i forhold til sensorik og kvalitet</li></ul>
<p><b>Indhold</b></p> <p>I undervisningen bliver der arbejdet med råvarerne og deres nytte i maden. Det kan f.eks. være ingen salt i køkkenet, og hvor saltet kommer fra. Der vil i undervisningen være et oplæg om de 5 grundsmage. Her bliver bl.a. Klosser modellen og Smagens Dag inddraget.</p>
<p><b>Evaluering, bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier</b></p> <p>I undervisningen anvendes der formativ evaluering. Bedømmelsen er en del af de uddannelsesspecifikke fag.</p>

## Lokalfag Valgfag

Læringsmål, Indhold, evaluering, bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier
<p><b>Læringsmål</b></p> <p>Her er læringsmålene ikke præciseret, da indholdet og elevgruppen varierer i de enkelte undervisningsperioder.</p>
<p><b>Indhold</b></p> <p>Udbuddet af valgfag varierer mellem forårs- og eftersårssemesteret. Eleverne arbejder med mindre projekter og faglig fordybelse. Indholdet i de faglige projekter skifter periodevis. Elever der er tilknyttet et EUX- forløb har færre projekter samt mindre tid til den faglige fordybelse inden for EUD-området.</p>
<p><b>Evaluering, bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier</b></p> <p>Der er formativ feedback til eleverne.</p>

## Uddannelsesspecifikfag bager og konditor

Læringsmål, indhold, evaluering, prøveform, bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier
<p><b>Læringsmål</b></p> <p>Bager og konditor Bek. Nr. 489 af 22/04/2022 <a href="#">Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til bager og konditor (retsinformation.dk)</a></p>
<p><b>Indhold</b></p> <p>Undervisningen tager udgangspunkt i de grundlæggende produktionsformer inden for brødproduktion, rullede deje og kageproduktion. Herunder rørte og piskede masser. Det kan være fremstilling af traditionelle store og små brødtyper som franskbrød og rundstykker. Rullede gærdeje som wienerdej, birkes og croissanter. Samt simple produkter</p>

som rørekager, muffins, roulader og diverse flødekager. I undervisningen indgår desuden relevant råvarekendskab. Både kendetegn, anvendelse og egenskaber, som f.eks. gær og gærens processer i dejfremstilling. I den fagspecifikke undervisning inddrages ligeledes fødevarer sikkerhed og egenkontrol i forlængelse af certifikatfaget hygiejne samt kalkulation af produkterne. Undervisningen tilrettelægges teoretisk såvel som praktisk.

Der afgives en standpunktskarakter før afviklingen af grundforløbsprøven. Prøveformen er grundforløbsprøven. Prøveformen er grundforløbsprøven, hvor eleverne på begynderniveau får mulighed for at vise deres færdigheder og kompetencer i forhold til prøvens udvalgte mål.

Eksaminationen har en varighed på 3 timer og 15 minutter. Tiden til den praktiske opgave er 3 timer. Der vil være 15 minutters dialog med eksaminator og censor under den praktiske del, samt 15 minutter til dialog til afslutning. Forberedelsen kan variere fra ingen forberedelse til 5 arbejdsdage.

### **Grundforløbsprøven består af:**

- Praktisk prøve i fremstilling af en dagsproduktion i bageriet som f.eks.:
  - Brødproduktion (direkte/indirekte dejføring)
  - Rullede deje (små og store wienerdejstyper)
  - Kageproduktion (rørte kager/piskede masser)
- Dokumentation for fremstilling af en dagsproduktion
- Dialog om arbejdsteknikker, metoder og resultater
- Dialogen om produktionen kan også omfatte, anvendelse af råvarer, fødevarer hygiejne, ergonomi, arbejdsmiljø og fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber
- Besvarelse af opgave ud fra tilfældighedsprincippet (lodtrækning)

### **Bedømmelsesgrundlaget omfatter:**

#### **Planlægning (20%)**

Planlægningskitse for den konkrete produktion (skal medbringes til eksamination)

#### **Arbejdsprocessen (30%)**

Elevens evne til at følge produktfremstillingsskitsen – refleksioner over eventuelle afvigelser. Elevens anvendelse af faglige arbejdsmetoder, materialer, værktøj og udstyr samt overholdelse af hygiejneforskrifterne.

#### **Faglig dialog (40%)**

Elevens evne til at kommunikere om faglige emner med en begyndende faglig terminologi, som omfatter:

- Elevens præsentation af produktet og anvendte råvarer
- Arbejdsmetoder og anvendt værktøj / udstyr
- Sensorik og kvalitet af produktet
- Hygiejne, egenkontrol og fødevarer sikkerhed
- Forholde sig til de enkelte elementer i produktionen ud fra en omkostningsvinkel

#### **Produkt (10%)**

- Faglige arbejdsmetoder er korrekt udført
- Sensorisk bedømmelse af produktionen

### **Bedømmeskriterier** i forhold til læringsmålene viden, færdigheder og kompetencer

#### **Bestået**

Eleven kan:

- forklare de faglige processer i selvvalgt produkt
- forklare de faglige processer i "ukendt" udtrukket emne
- anvende en grundlæggende viden om de brugte råvarer
- anvende det korrekte værktøj/udstyr
- arbejde på en hygiejnisk forsvarlig måde
- reflektere over egne arbejdsprocesser, metoder og resultater
- anvende den grundlæggende viden om økonomi (kalkulation)

- redegøre for arbejdsplanen og gøre rede for eventuelle ændringer

### Mindre væsentlige mangler

Eleven kan:

- ikke forklare de faglige processer i et "ukendt" udtrukket emne
- ikke komme frem til et korrekt resultat i kalkulationens udregning
- anvende værktøj/udstyr korrekt.
- ikke redegøre for råvarens tekniske funktion
- ikke reflektere over egne arbejdsprocesser, metoder og resultater
- ikke se de væsentlige fejl i hygiejnen som f.eks. opvask stående på bordet eller kølevare stående i lokalet o.l.

### Væsentlige mangler

Eleven kan ikke:

- redegøre for selvvalgt emne
- anvende kendskabet til det "ukendte" udtrukne emne
- arbejde hygiejnisk korrekt som f.eks. ikke tilstrækkelig opvarmning og kan ikke gøre rede for fejlen
- redegøre for egne arbejdsprocesser, metoder og resultater
- reflektere over egne arbejdsprocesser, metoder og resultater
- redegøre for arbejdsplanen og eventuelle ændringer
- forstå anvendelsen af brugte råvarer
- forstå anvendelsen af værktøj/udstyr i bageriet

**Der bedømmes "Ikke bestået", hvis summen af mindre væsentlige og væsentlige mangler overskrider 4 af målene, heraf må højst to være væsentlige mangler.**

## Uddannelsesspecifikfag ernæringsassistent

### Læringsmål, indhold, evaluering, prøveform, bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier

#### Læringsmål

Bek. Nr. 490 af 22/04/2022 [Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent \(retsinformation.dk\)](#) §3 stk.2-7, §3 stk.2 Pkt. 1-6, § 3 stk.3 Pkt. 1-9 og § 3 Stk. 4 Pkt. 1-14.

#### Indhold

I det uddannelsesspecifikke fag som ernæringsassistent bliver der i den teoretiske og praktiske undervisning fokuseret på grundtilberedningsmetoderne, råvarekendskab og andre former for køkkentekniske egenskaber. Den daglige undervisning omfatter storkøkkenproduktion samt de forskellige målgruppers karakteristika og behov set i forhold til indtaget af energi, planlægning, portionsstørrelser og produktion af en dagskost. Der vil i undervisningen være en introduktion af de energigivende stoffer og energiprocentfordelingen. Hygiejneundervisningen indeholder en teoretisk og praktisk gennemgang egenkontrollens elementer, relevante rengøringsmidler og mikroorganismer. I forbindelse med den praktiske madtilberedning er de sensoriske sanser i spil, da grundsmagene bl.a. har indflydelse på madens kulinariske kvalitet. Miljøundervisningen omfatter bæredygtighed, madspild og økologi. I arbejdsmiljø er der fokus på det fysiske og psykiske miljø. Desuden bliver der i undervisningen arbejdet med den skriftlige og mundtlige fremstilling.

#### Evaluering, prøveform, bedømmelsesgrundlag og kriterier

### **Formativ og summativ evaluering**

Elevers indsats bedømmes løbende via feedback på opgaver og undervisningsaktiviteter.

Efter hvert hovedemne får eleven en evaluering, hvor der bl.a. gives respons på elevens deltagelse i den daglige undervisning og arbejdsopgaverne.

Cirka halvvejs i forløbet får eleven en delkarakter, der viser det nuværende standpunkt. Når faget nærmer sig afslutningen, gives der en standpunktskarakter på baggrund af elevens dokumentation og øvrige præstationer set i forhold til grundforløbets faglige mål.

### **Summativ evaluering**

Den summative evaluering omhandler grundforløbsprøven.

Grundforløbsprøven består af:

- En praktisk opgave, der har varighed af 3 timer inkl. præsentation
- Mundtlig præsentation med en varighed af 30 min. inkl. votering.
- Skriftlig aflevering af arbejdsplan for den praktiske opgave og næringsberegning for de valgte retter

### **Bedømmelsesgrundlaget omfatter:**

#### **Planlægning 15 %**

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

#### **Arbejdsprocessen 30 %**

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

#### **Produktet 30 %**

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

#### **Faglig dialog 25 %**

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

### **Prøven bedømmes i forhold til bestået/ikke bestået**

#### **Bestået:**

Eleven kan:

- forklare og anvende de/den valgte grundtilberednings-metoder korrekt
- anvende de valgte hjælpemidler/udstyr korrekt
- overholdegældende regler for personlig hygiejne
- overholde hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
- næringsberegne ét produkt i den praktiske opgave og forklare energiprocentfordelingen
- forklare den kulinariske kvalitet af den praktiske opgave ved hjælp af sensorik og de fem grundsmage
- arbejde systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan

#### **Mindre væsentlige mangler er:**

Eleven kan:

- mangle en enkelt delkomponent i den praktiske opgave
- servere en delkomponent, der er mislykket med hensyn til metodik, men som stadig er serverbar



- forholde sig til den sensoriske kvalitet, der er ikke optimal, der kan diskuteres f.eks. mængden af salt, krydderier og/eller teksturer i produktet
- delvis følge arbejdsplanen, men arbejdet er nået inden for tidsrammen
- med besvær ved svare på to relevante teoretiske spørgsmål ud fra fagets mål
- vise usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode

**Væsentlige mangler er:**

Eleven kan ikke:

- anvende de valgte grundtilberedningsmetoder
- forklare de anvendte grundtilberednings-metoder
- nævne de 5 grundsmage
- nævne de energigivende næringsstoffer
- næringsstofberegne ét produkt i den praktiske opgave
- overholde gældende hygiejneregler for personlig hygiejne
- overholde hygiejnereglerne ved produktion og opbevaring af mad
- udføre den praktiske opgave inden for tidsrammen
- fremstille en praktiske opgave, der er serverbar/uspiselig
- tilberede en praktiske opgave, der er sundhedsforsvarlig

*Der bedømmes "Ikke bestået", hvis summen af mindre væsentlige og væsentlige mangler overskrider 4 af målene, heraf må højst to være væsentlige mangler.*

## Uddannelsesspecifikfag gastronom

### Læringsmål, indhold, evaluering, prøveform, bedømmelsesgrundlag og bedømmeskriterier

#### Læringsmål

Bekendtgørelse nr. 603 af 10.05.2022 om erhvervsuddannelsen til gastronom [Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom \(retsinformation.dk\)](https://www.retsinformation.dk/Bekendtgørelse-om-erhvervsuddannelsen-til-gastronom)

#### Indhold

Undervisningsindholdet de sidste 5 uger af grundforløbet som gastronom er undervisningen målrettet mod grundforløbsprøven. I praktikkøkkenet bliver der arbejdet med at de forskellige tilberedningsmetoder, hvor eleverne oplever en progression i metoderne. Der vil i den praktiske undervisning være fokus på det klassiske køkken og urtidens gastronomiske trend. Den praktiske undervisning omhandler planlægning og servering af mad indenfor en given tidsramme. Derudover får eleverne i køkkenpraktikken udleveret en råvarekurv, hvor de på begynderniveau benytter kreativiteten til at tilberede en enkelt ret mad. Den teoretiske undervisning omhandler kalkulation og andre gastronomfaglige emner, hvor eleverne på begynderniveau får kendskab til aktuelle og emner.

#### Evaluering, prøveform og bedømmeskriterier

Der afgives en standpunktskarakter før afviklingen af grundforløbsprøven. Prøveformen er grundforløbsprøven, hvor eleverne på begynderniveau får mulighed for at vise deres færdigheder og kompetencer i forhold til prøvens udvalgte mål.

#### Grundforløbsprøven indeholder:

- En praktisk opgave der har en varighed af 3½ time inkl. præsentation
- Mundtlig præsentation der har en varighed af 30 min inkl. votering.
- Skriftlig aflevering af menu og arbejdsplan for den praktiske opgave

#### Bedømmelsesgrundlaget omfatter følgende:

##### Planlægning 10%

- Elevens planlægning af produktionen af prøvens produkt inden for tidsrammen
- Elevens arbejdsplan skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering

##### Arbejdsprocessen 20%

- Elevens evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser
- Elevens anvendelse af grundtilberedningsmetoderne samt korrekt værktøj og udstyr i praksis
- Elevens praktiske brug af sensorik i forbindelse med produktionen
- Eleven arbejder korrekt jf. gældende regler om fødevarerhygiejne
- Eleven demonstrerer servering og afrydning

#### **Produktet 10%**

- Elevens udførelse af grundtilberedningsmetoderne
- Elevens produkter skal være fødevarerikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere
- Elevens produkter skal være overvejende salgbare
- Den sensoriske bedømmelse af de serverede produkter
- Elevens opdækning er korrekt udført
- Den vedlagte menu med anvendelse af IT-værktøjer

#### **Faglig dialog 60%**

- Elevens viden om de mest almindelige råvarer, herunder de råvarer, der arbejdes med til prøven
- Eleven har viden om sensorik og madens kvalitet ift. den fremstillede ret
- Elevens viden om grundtilberedningsmetoder til den fremstillede ret
- Elevens viden om madkultur inden for valgte "område"
- Eleven anvender de gældende regler for opdækning
- Der forklares om valgte drikkevarer for så vidt angår fremstilling samt servering
- Der forklares om valgte drikkevarer for så vidt angår fremstilling samt servering

**Bedømmelseskriterier** i forhold til læringsmålene viden, færdigheder og kompetencer

#### **Bestået**

Eleven kan:

- forklare og anvende de/den valgte grundtilberednings-metoder korrekt
- anvende de valgte værktøjer/udstyr korrekt
- overholde gældende regler for almen produktionshygiejne og opbevaring af mad samt egenkontrol
- forklare fremstilling af den valgte drikkevarer samt hvordan den bør serveres
- forklare den praktiske opgave ved hjælp af sensorik og de fem grundsmage
- arbejde systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan
- aflevere materiale med f.eks. en menu, hvori der bliver fremvist anvendelsen af IT-værktøjer

#### **Mindre væsentlige mangler**

Eleven kan:

- mangle en enkelt delkomponent i den praktiske opgave
- ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder
- ikke nævne alle fem grundsmage
- ikke forklarer fremstillingen af den valgte drikkevarer
- ikke overholde gældende hygiejneregler for personlig hygiejne
- ikke udføre den praktiske opgave inden for tidsrammen

#### **Væsentlige mangler**

Eleven kan ikke:

- anvende de/den valgte grundtilberedningsmetoder korrekt
- forklare de anvendte grundtilberednings-metoder
- nævne alle fem grundsmage
- overholde gældende hygiejneregler for personlig hygiejne
- udføre den praktiske opgave inden for tidsrammen

**Der bedømmes "Ikke bestået", hvis summen af mindre væsentlige og væsentlige mangler overskrider 4 af målene, heraf må højst to være væsentlige mangler.**

Læringsmål, indhold, evaluering samt prøveform og bedømmelseskriterier
<p><b>Læringsmål</b> Bekendtgørelse nr. 491 af 22/04/2022 om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter <a href="#">Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter (retsinformation.dk)</a></p>
<p><b>Indhold</b> Her får eleven på grundlæggende niveau kendskab til uddannelsen som gourmetslagter og de forskellige specialer herunder; delikatesse, butik, pølsemaker og slagtning. Eleven får kendskab til udskæring af de forskellige kødstykker og deres anvendelse samt tilberedningsmetoderne. Eleven stifter ligeledes bekendtskab med fremstillingen af hjemmelavede produkter som f.eks. pølser og leverpostej samt delikatesseprodukter. Derfor er sikkerhed, maskinkendskab og hygiejne i højsædet inden for uddannelsen. Udover samarbejde er kundebetjening en stor del af arbejdet som gourmetslagter, hvilket eleven stifter bekendtskab med i praktiklokalet slagterbutikken.</p>
<p><b>Evaluering, prøveform og bedømmelsesgrundlag</b> <b>Prøveformen er grundforløbsprøven.</b> Grundforløbsprøven har en varighed af 3 timer og 30 minutter og består af:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Planlægning: Skriftlig aflevering med skitse af produktfremstilling og tidsplan</li><li>• Arbejdsprocessen: En praktisk opgave med produktion/udskæring og tilberedning i køkkenet</li><li>• Produkt: Sensorisk vurdering og faglig akkuratess</li><li>• Faglig dialog: Mundtlig præsentation, varighed fordelt med 5 + 5 minutter under de praktiske dele af prøven samt 15 minutter efterfølgende. I alt 30 min. inkl. votering og besvarelse af lodtræknings spørgsmål ud fra tilfældighedsprincippet</li></ul>
<p><b>Bedømmelsesgrundlaget omfatter:</b></p>
<p><b>Planlægning 15 %</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elevens planlægning af produktionen af prøvens to produkter inden for tidsrammen, herunder valg og begrundelse for arbejdsteknikker og rækkefølge</li><li>• Elevens arbejdsplan skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering</li></ul>
<p><b>Arbejdsprocessen 30 %</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elevens evne til at følge produktfremstillingsskitsen og refleksioner over eventuelle afvigelser</li><li>• Elevens anvendelse af faglige arbejdsmetoder, materialer, værktøj og udstyr samt overholdelse af hygiejneforskrifterne</li><li>• Elevens anvendelse af grundtilberedningsmetoderne samt korrekt værktøj og udstyr i praksis</li><li>• Elevens praktiske brug af sensorik i forbindelse med produktionen</li><li>• Elevens produktionshygiejne, herunder oprydning og håndvask samt udførelse af eventuelle egenkontrolpunkter</li></ul>
<p><b>Produktet 30 %</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elevens praktiske opgave er udført jf. beskrivelser og standarder, der findes for produktet</li><li>• Elevens udførelse af grundtilberedningsmetoderne</li><li>• Elevens produkter skal være fødevarer sikkerhedsmæssige</li></ul>

- Elevens produkter skal være overvejende salgbar, og grundtilberedningsmetoder skal være udført korrekt
- Sensorisk bedømmelse af produktionen

### Faglig dialog 25 %

- Elevens evne til at kommunikere om faglige emner med en begyndende faglig terminologi, som omfatter:
- Elevens præsentation af produktet og anvendte råvarer
- Arbejdsmetoder og anvendt værktøj / udstyr
- Sensorik og kvalitet af produktet
- Hygiejne, egenkontrol og fødevarer sikkerhed
- Forholde sig til de enkelte elementer i produktionen set ud fra en omkostningsvinkel

### Bedømmelseskriterier

#### Bestået:

Eleven kan:

- anvende de korrekte arbejdsteknikker under produktionen/udskæringen
- forklare og anvende de/den valgte grundtilberednings-metoderne korrekt
- overholde gældende regler for personlig hygiejne
- overholde hygiejneregler ved produktion, tilberedning og opbevaring af fødevarer
- forklare kvaliteten af den praktiske opgave ved hjælp af sensorik
- arbejde systematisk med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan

#### Mindre væsentlige mangler er:

Eleven kan:

- ikke helt bruge de korrekte arbejdsteknikker under produktioner/udskæringen i den praktiske opgave
- ikke anvende akkuratse i den praktiske opgave. Enkelte dele er mislykket i forhold til arbejdsteknikker, men produktet er stadig server-/salgbar
- ikke anvende den sensoriske kvalitet optimal, men den kan diskuteres
- ikke følge arbejdsplanen helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen
- med besvær svare på to relevante teoretiske spørgsmål ud fra fagets mål og tilfældighedsprincippet
- vise usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode

#### Væsentlige mangler er:

Eleven kan ikke:

- anvende de korrekte arbejdsteknikker under produktionen/udskæringen
- forklare de anvendte grundtilberednings-metoder
- nævne noget om sensorik
- akkuratse og arbejdsteknikker er forkerte i forhold til den praktiske opgave. Alle dele er mislykket og produktet er ikke salgbar
- besvare to spørgsmål ud fra tilfældighedsprincippet
- overholde gældende hygiejneregler for personlig hygiejne
- overholde hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
- udføre den praktiske opgave inden for tidsrammen
- udføre en slags-/serverbar praktiske opgave
- fremstille en sundhedsmæssig forsvarlig praktiske opgave

*Der bedømmes "Ikke bestået", hvis summen af mindre væsentlige og væsentlige mangler overskrider 4 af målene, heraf må højst 2 være væsentlige mangler.*

<b>Læringsmål, indhold, evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform</b>
<p><b>Læringsmål</b></p> <p>EUD Dansk niveau E</p> <p>Bilag 4 <a href="#">Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne (retsinformation.dk)</a></p>
<p><b>Indhold</b></p> <p>Undervisningen tager udgangspunkt i kernestoffets fire overordnede områder: Kommunikation, læsning, fortolkning og fremstilling. Der inddrages tekster med et bredt fokus på erhvervsvalg og elevens dagligdag. Forskellige teksttyper er repræsenteret. Der inddrages informationssøgning og multimodale medier i undervisningen.</p> <p><b>Kommunikation</b></p> <p>I undervisningen bliver der arbejdet med forskellige typer af kommunikation og om kommunikationens forskellige elementer. Det er medvirkende til, at eleven bliver bedre til at forstå og analysere andres kommunikation. Fokus er at gøre eleven bedre til at kommunikere både i almene og faglige situationer, så eleven kan opnå hensigten med kommunikationen både under sin uddannelse og i sit fremtidige erhverv.</p> <p><b>Læsning</b></p> <p>Der arbejdes med forskellige teknikker og relevante læsestrategier, der skal anvendes for at læse og forstå tekster som eleven møder i dagligdagen, uddannelse og i erhvervsmæssige sammenhænge. Herunder indgår metoder, der aktiverer elevens for forståelse og gør eleven aktiv under og efter læsningen.</p> <p><b>Fortolkning</b></p> <p>I fortolkningen arbejder eleven med sprog og kultur i forhold til læsning, analyse og diskussion af forskellige teksttyper, der er relateret til elevens uddannelse, erhverv og dagligdag.</p> <p><b>Fremstilling</b></p> <p>Der indgår forskellige skrivestrategier og udtryksformer som fx skrift, tale, lyd og billeder. Eleven indgår i hele processen fra planlægning, forberedelse og fremstilling af skriftlige og mundtlige tekster med relevans for erhverv, uddannelse og dagligdag. Herunder omhandler undervisningen både virksomhedens interne og eksterne kommunikation, så eleven kan skelne herimellem.</p> <p>I undervisningen arbejdes der med fremstilling af tekster med rimelig sproglig korrekthed og variation i den givne kontekst. Eleven indgår i dialog med andre elever om egne og andres mundtlige og skriftlige produkter fx vedrørende formål, målgruppe, genre og sprog.</p> <p><b>Supplerende stof</b></p> <p>Det supplerende stof understøtter kernestoffets indhold og indgår i forskellige tværfaglige sammenhænge. Det kan f.eks. være aktuelle emner indenfor kultur, teknologi og psykologi.</p>
<p><b>Evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform</b></p> <p><b>Formativ og summativ evaluering</b></p> <p>Elevens indsats bedømmes løbende via feedback på opgaver og aktivitet i undervisningen. Efter hvert hovedemne får eleven en evaluering, hvor der bl.a. gives respons på elevens deltagelse i den daglige undervisning og arbejdsopgaverne. Cirka halvvejs i forløbet får eleven en delkarakter, der viser det nuværende standpunkt. Når faget nærmer sig afslutningen, gives der en standpunktskarakter på baggrund af elevens dokumentation og øvrige præstationer set i forhold til fagets faglige mål.</p> <p><b>Eksamensformer</b></p> <p>Der anvendes prøveform B med lodtrækning af en tekst med tilhørende spørgsmål.</p> <p><b>Eksamensgrundlag</b></p>

Indholdet i eksamensgrundlaget kan variere fra periode til periode. Ved afholdelse af eksamen sendes undervisningsbeskrivelsen til censor forud for prøvens afvikling.  
Eksamensgrundlaget er elevens præsentations portfolio.

#### **Bedømmelsesgrundlaget**

Elevens mundtlige præstation udgør bedømmelsesgrundlaget. Det er en samlet vurdering af elevens præsentationsportfolio og lodtrækningsopgaven.

#### **Bedømmelseskriterier**

Bedømmelsen er en vurdering af, i hvilket omfang eleven opfylder de faglige mål.

## EUD Grundfag naturfag niveau E

### **Læringsmål, indhold, evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform**

#### **Læringsmål**

Naturfag niveau E, Bilag 13 [Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne \(retsinformation.dk\)](#)

#### **Indhold**

I undervisningen bliver der arbejdet med naturfagets faglige begreber samt relevante stoffers opbygning og kendetegn.

Faget naturfag er et eksperimentelt fag. Derfor bliver der i undervisningen arbejdet med praktiske øvelser, der relaterer til det faglige indhold i de forskellige uddannelser inden for Fødevarer.

Derudover omfatter faget nogle skriftlige dokumentationer, der afspejler arbejdet med de praktiske øvelser.

#### **Evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform**

##### **Formativ og summativ evaluering**

Elevens indsats bedømmes løbende via feedback på opgaver og aktiviteten i undervisningen. Efter hvert hovedemne får eleven en evaluering, hvor der bl.a. bliver givet respons på elevens deltagelse i den daglige undervisning og arbejdsopgaverne.

Når faget nærmer sig afslutningen, bliver givet der en standpunktskarakter på baggrund af elevens dokumentation og øvrige præstationer set i forhold til fagets faglige mål.

Der anvendes Prøveform 2 til eksamen

##### **Eksamensform**

Der anvendes prøveform 2

Indholdet i eksamensgrundlaget tager udgangspunkt i det gennemarbejdede materiale i undervisningen. Ved afholdelse af eksamen sendes eksamensgrundlaget til censor forud for prøvens afvikling.

Der er i undervisningstiden produceret to eksamensdokumentationer, som der kan eksamineres i. Der trækkes lod om, hvilken én, der tages udgangspunkt i. Eksaminationen af den enkelte elev har en varighed af 30 minutter indbefattet votering.

##### **Bedømmelsesgrundlaget**

Elevens mundtlige præstation udgør bedømmelsesgrundlaget. Dvs. det skriftlige arbejde bliver ikke bedømt til prøven.

##### **Bedømmelseskriterier**

Bedømmelsen er en vurdering af, i hvilket omfang eleven opfylder de faglige mål.

## EUX Grundfag matematik niveau C

Læringsmål, indhold, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform
<p><b>Læringsmål</b> Matematik niveau C, Bilag 12 <a href="#">Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne (retsinformation.dk)</a></p>
<p><b>Indhold</b> I undervisningen bliver der arbejdet kernestoffet, der bl.a. omhandler tal og symboler i form af regneregler, procentregning, algebraisk manipulation, reduktion og regnetekniske hjælpemidler. Desuden indeholder undervisningen et projektforsøg, hvor der skal indgå mindst tre af emnerne geometri, funktioner og grafer samt trigonometri, rentes- og annuitetsregning og statistik. Den udarbejdede projektrapport er elevernes dokumentation til en eventuel eksamen.</p>
<p><b>Evaluerings-, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform</b></p>
<p><b>Formativ og summativ evaluering</b> Elevens indsats bedømmes løbende via feedback på opgaver og aktiviteten i undervisningen. Efter hvert hovedemne får eleven en evaluering, hvor der bl.a. gives respons på elevens deltagelse i den daglige undervisning og arbejdsopgaverne. Cirka halvvejs i forløbet får eleven en delkarakter, der viser det nuværende standpunkt. Når faget nærmer sig afslutningen, gives der en standpunktskarakter på baggrund af elevens dokumentation og øvrige præstationer set i forhold til fagets faglige mål. Underviseren vælger prøveformen.</p>

## EUX Grundfag fysik niveau C

Læringsmål, indhold, evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform
<p><b>Læringsmål</b> Fysik niveau C, Bilag 9 <a href="#">Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne (retsinformation.dk)</a></p>
<p><b>Indhold</b> I undervisningen bliver der arbejdet med energikilder, deriblandt vedvarende energikilder, forskellige former for energi og omsætningen af energien samt energiforbruget og virkningsgradens relevans i forhold til apparaturets energi og den beregnede energi.  Desuden er indholdet i undervisningen begrebet kraft og Newtons love samt den potentielle og kinetiske energi. Derudover omfatter undervisningen flere eksperimentelle forsøg, der er knyttet til elevens erhvervsuddannelse og en perspektivering til naturens elementer samt teknologiens- og samfundsudviklingen.  For at få mere stof i undervisningsindholdet er der mulighed for at vælge mellem emner som mekanik, tryk, elektricitet og magnetisme samt bølger og varme. Suppleringsstoffet er ligeledes bundet til elevens uddannelse.</p>
<p><b>Evaluerings-, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform</b></p>
<p><b>Formativ og summativ evaluering</b></p>

Elevens indsats bedømmes løbende via feedback på opgaver og aktivitet i undervisningen.

Efter hvert hovedemne får eleven en evaluering, hvor der bl.a. gives respons på elevens deltagelse i den daglige undervisning og arbejdsopgaverne.

Cirka halvvejs i forløbet får eleven en delkarakter, der viser det nuværende standpunkt. Når faget nærmer sig afslutningen, gives der en standpunktskarakter på baggrund af elevens dokumentation og øvrige præstationer set i forhold til fagets faglige mål.

#### **Eksamensform**

Indholdet i eksamensgrundlaget kan variere fra periode til periode. Ved afholdelse af eksamen sendes eksamensgrundlaget til censor forud for prøvens afvikling.

## EUX Kemi niveau C

### Læringsmål, indhold, evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform

#### **Læringsmål**

Kemi niveau C, Bilag 11 [Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne \(retsinformation.dk\)](#)

#### **Indhold**

I undervisningen bliver der arbejdet med kemiens faglige begreber samt relevante stoffers opbygning og kendetegn. Desuden indeholder undervisningen kemiske bindingstyper, elektronegativitet, blandbarhed og reaktioner samt mængdeberegninger.

Faget kemi er et eksperimentelt fag. Det er grunden til, at der i undervisningen bliver arbejdet med laboratorie- og kemikaliesikkerhed. Derudover omfatter faget en skriftlige dokumentation, der afspejler arbejdet med kemiforsøgene.

#### **Evaluering, bedømmelsesgrundlag, bedømmelseskriterier og prøveform**

##### **Formativ og summativ evaluering**

Elevens indsats bedømmes løbende via feedback på opgaver og aktiviteten i undervisningen. Efter hvert hovedemne får eleven en evaluering, hvor der bl.a. bliver givet respons på elevens deltagelse i den daglige undervisning og arbejdsopgaverne.

Cirka halvvejs i forløbet får eleven en delkarakter, der viser det nuværende standpunkt. Når faget nærmer sig afslutningen, bliver givet der en standpunktskarakter på baggrund af elevens dokumentation og øvrige præstationer set i forhold til fagets faglige mål.

##### **Eksamensform**

Indholdet i eksamensgrundlaget kan variere fra periode til periode. Ved afholdelse af eksamen sendes eksamensgrundlaget til censor forud for prøvens afvikling.

Der er i undervisningstiden produceret to eksamensrapport som der kan eksamineres i. Derudover trækkes et ukendt spørgsmål og bilag, som der kan arbejdes med i de 30 minutters forberedelsestid. Ud fra det trukne emne udpeger eksaminator, hvilket eksamensprojekt der skal eksamineres i. Eksaminationen af den enkelte elev har en varighed af 30 minutter indbefattet votering.

Den mundtlige prøve er opdelt i to

områder, og eksaminationstiden er ligelige fordelt mellem de to områder.

Den første del omhandler en af elevens to dokumentationer, mens den anden del er en lodtrukket opgave.