

Emne: Lokal undervisningsplan - GF2 gastronomi (Kok og Smørrebrød/catering), Tjener, Ernæringsassistent og Slagter (Grundforløb 2) - 1/8 2024

Indhold:

GF2 Gastronomi (Kok og Smørrebrød-catering, Tjener, Ernæringsassistent og Slagter

Billede: Ingen titel

Uddannelsen har følgende opbygning og forløb

Uddannelsen er en vekseluddannelse, hvor eleven skifter mellem ophold på skole og praktikperioder.

Overgangskrav til hovedforløb

Grundfag, certifikater og grundforløbsprøven skal være bestået/gennemført for at kunne starte på 1. skoleperiode på hovedforløbet.

	Områdefaglige overgangskrav	Grundforløbs- prøve	Dansk E	Naturfag E	Brand- bekæmpelse	Hygiejne	Første- hjælp
Slagter	x	x	x	x	x	x	x
Gastronom/tjener	x	x	x	x	x	x	x
Ernæringsassistent	x	x	x	x	x	x	x

Links til

- [Link: Bekendtgørelse for uddannelsen Gastronom \(Kok og Smørrebrød-Catering\)](#)
- [Link: Bekendtgørelse for uddannelsen Tjener](#)
- [Link: Bekendtgørelse for uddannelsen Gourmetslagter](#)
- [Link: Bekendtgørelsen for uddannelsen Ernæringsassistent](#)
- [Link: Links til relevante bekendtgørelser \(login kræves\)](#)
 - [Uddannelsesordning \(Fra hentdata.stil.dk\)](#)
 - [Bekendtgørelse om grundfag](#)
 - [Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse](#)
 - [Eksamensbekendtgørelsen](#)

Emne: Læringsmål for grundforløbet (GF2)

Indhold:

Kompetencemålene for det uddannelsesspecifikke fag. Målene fremgår også af modelforløbet for GF2.



Læringsmål for Gastronom (Kok og Smørrebrød-catering)

Beskrivelse:

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne i stk. 2-4.

Stk. 2. Eleven skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:

- 1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.
- 2) Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.
- 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- 5) Eleven kan foretage enkel opdækning, servering og afrydning.
- 6) Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter.
- 7) Eleven kan fremstille udvalgte kolde og varme drikke.
- 8) Eleven kan genkende grundlæggende principper for indkøb og bestilling af råvarer.
- 9) Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber.
- 10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper.
- 11) Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning.
- 12) Eleven kan genkende sammenhænge og påvirkninger mellem dansk og international madkultur.
- 13) Eleven kan arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger.
- 14) Eleven kan genkende særlige kendetegn ved arbejdsmiljøforhold og arbejdspladssikkerhed inden for hotel- og restaurantfagene.
- 15) Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver.

16) Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed.

17) Eleven kan anvende it til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistiskbehandling.

18) Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.

19) Eleven kan begrunde og dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater.

Stk. 3. Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

1) Dansk på E-niveau, bestået.

2) Naturfag på E-niveau, bestået.

Stk. 4. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

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. oktober 2020.

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

Stk. 5. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i eux-hovedforløbet skal eleven ud over kravene i stk. 2-4, have gennemført følgende grundfag:

1) Dansk på C-niveau.

2) Engelsk på C-niveau.

3) Samfundsfag på C-niveau.

4) Matematik på C-niveau.

5) Fysik på C-niveau.

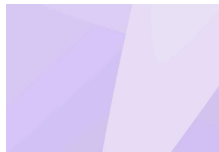
6) Kemi på C-niveau.

Stk. 6. For elever i eux-forløb træder fagene i stk. 5, nr. 4-6, i stedet for det i stk. 3, nr. 2, nævnte fag.

Stk. 7. For elever, der opnår de i stk. 5 nævnte kompetencer i et grundforløb, skal fagene nævnt i stk. 5, nr. 1-3, være gennemført i grundforløbets 1. del med varigheder på henholdsvis 2,5 uger, 3 uger og 2,5 uger, og fagene nævnt i stk. 5, nr. 4-6, skal være gennemført i grundforløbets 2. del med varigheder på henholdsvis 4 uger, 2 uger og 2 uger.

Stk. 8. Er der i stk. 3 fastsat karakterkrav for et eller flere fag, bortset fra naturfag, gælder disse krav tilsvarende for eux-elever på det pågældende niveau af grundfaget, som eleven skal have for at kunne påbegynde skoleundervisningen i hovedforløbet, jf. stk. 5, uanset en forskel på de pågældende niveauer.

Stk. 9. Elever, der har gennemført grundforløbet til bager- og konditoruddannelsen, ernæringsassistentuddannelsen, gourmetslagteruddannelsen eller tjeneruddannelsen, har adgang til hovedforløbet på gastronomuddannelsen.



Læringsmål for Tjener

Beskrivelse:

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne i stk. 2-4.

Stk. 2. Eleven skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:

- 1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.
- 2) Eleven kan identificere, udvælge og anvende almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.
- 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- 5) Eleven kan foretage enkel opdækning, servering og afrydning.
- 6) Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter.
- 7) Eleven kan fremstille udvalgte kolde og varme drikke.
- 8) Eleven kan genkende grundlæggende principper for indkøb og bestilling af råvarer.
- 9) Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber.
- 10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper.
- 11) Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning.
- 12) Eleven kan genkende sammenhænge og påvirkninger mellem dansk og international madkultur.
- 13) Eleven kan arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger.
- 14) Eleven kan genkende særlige kendetegn ved arbejdsmiljøforhold og arbejdspladssikkerhed inden for hotel- og restaurantfagene.
- 15) Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver.

16) Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed.

17) Eleven kan anvende it til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistisk behandling.

18) Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.

19) Eleven kan begrunde og dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater.

Stk. 3. Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

1) Dansk på E-niveau, bestået.

2) Naturfag på E-niveau, bestået.

Stk. 4. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

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. oktober 2020.

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

Stk. 5. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i eux-hovedforløbet skal eleven ud over kravene i stk. 2-4 have gennemført følgende grundfag:

1) Dansk på C-niveau.

2) Engelsk på C-niveau.

3) Samfundsfag på C-niveau.

4) Matematik på C-niveau.

5) Fysik på C-niveau.

6) Kemi på C-niveau.

Stk. 6. For elever i eux-forløb træder fagene i stk. 5, nr. 4-6, i stedet for det i stk. 3, nr. 2, nævnte fag.

Stk. 7. For elever, der opnår de i stk. 5 nævnte kompetencer i et grundforløb, skal fagene nævnt i stk. 5, nr. 1-3, være gennemført i grundforløbets 1. del med varigheder på henholdsvis 2,5 uger, 3 uger og 2,5 uger, og fagene nævnt i stk. 5, nr. 4-6, være gennemført i grundforløbets 2. del med varigheder på henholdsvis 4 uger, 2 uger og 2 uger.

Stk. 8. Er der i stk. 3 fastsat karakterkrav for et eller flere fag gælder disse krav tilsvarende for eux-elever på det pågældende niveau af grundfaget, som eleven skal have for at kunne påbegynde skoleundervisningen i hovedforløbet, jf. stk. 5, uanset en forskel på de pågældende niveauer. Fag, der erstatter naturfag, jf. stk. 6, har samme beståkrav som naturfag, uanset erstatningsfagets eller -fagenes niveau.

Stk. 9. Elever, der har gennemført grundforløbet til receptionistuddannelsen eller gastronomuddannelsen, har adgang til hovedforløbet på tjeneruddannelsen.



Læringsmål Gourmetslagter

Beskrivelse:

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven eller lærlingen opfylde betingelserne i stk. 2-5.

Stk. 2. Eleven eller lærlingen skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:

- 1) Eleven eller lærlingen kan forklare og vurdere principper i egenkontrol før og under produktion samt have kendskab til fødevarehygiejne.
- 2) Eleven eller lærlingen har grundlæggende kendskab til fagmetoder i forhold til faglig dokumentation, arbejdssedler og egenkontrol.
- 3) Eleven eller lærlingen har kendskab til dyretransport, dyrevelfærd og etik.
- 4) Eleven eller lærlingen har kendskab til arbejdsmiljø og ergonomi.
- 5) Eleven eller lærlingen har indblik i de grundlæggende fagmetoder og arbejdsteknikker, der er mest hensigtsmæssige i en given situation på området, og kan samarbejde med andre om løsning af opgaver.
- 6) Eleven eller lærlingen har en grundlæggende viden og kendskab til informationsteknologiske værktøjer samt i brugen af kalkulation på området.
- 7) Eleven eller lærlingen kan vurdere dokumentations anvendelighed samt kommunikere relevante forhold i uddannelsen.

Stk. 3. Eleven eller lærlingen skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

- 1) Naturfag på E-niveau, bestået.
- 2) Samfundsfag på E-niveau, bestået.

Stk. 4. Eleven eller lærlingen skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) 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. oktober 2020.

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

4) Kompetencer svarende til de krav, der stilles til kompetencebevis for uddannelse af personer, der beskæftiger sig med aflivning af dyr og dermed forbundne aktiviteter på slagteri, jf. Fødevarestyrelsens bekendtgørelse om aflivning, herunder slagtning, af dyr.

Stk. 5. Eleven eller lærlingen skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard:

1) Almindelige fejl i udstyr og maskiner.

2) Fejl og afvigelser konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.



Læringsmål for Ernæringsassistent

Beskrivelse:

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne i stk. 2-5.

Stk. 2. Eleven skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:

1) Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion.

2) Eleven kan genkende og anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider.

3) Eleven kan tilberede et måltid under hensyntagen til sæson, bæredygtighed, økologi og madspild efter instruktion.

4) Eleven kan forklare de energigivende næringsstoffer og beregne energiindhold og energiprocenten i enkelte måltider manuelt og digitalt.

5) Eleven kan genkende de fem grundsmage og anvende dem og de kulinariske succesfaktorer i forhold til råvarer, tilberedning og tilsmagning af retten.

6) Eleven kan udarbejde professionelle opskrifter under vejledning og beregne rensesvind på frugt og grønt samt anvende vejledende portionsstørrelser.

7) Eleven kan genkende og forklare de grundlæggende elementer for produktionsflow og klimapåvirkning i varmholdt, kølet og frostproduktion.

8) Eleven kan sammensætte sunde måltider ud fra viden om fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber og de officielle kostråd.

- 9) Eleven kan udføre egenkontrol og faglig dokumentation efter instruktion og kan medvirke ved hygiejnisk forsvarlig produktion, opbevaring og distribution af mad.
- 10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion.
- 11) Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt.
- 12) Eleven kan betjene gæster og kunder.
- 13) Eleven kan efter instruktion udføre rengørings- og desinfektionsopgaver med relevante redskaber og midler.
- 14) Eleven kan samarbejde hensigtsmæssigt i arbejdssituationer og anvende en kommunikation, der passer til modtageren, både mundtligt og digitalt.
- 15) Eleven kan anvende fagsprog og fagudtryk i arbejdssituationer.
- 16) Eleven kan under vejledning handle hensigtsmæssigt i forhold til fysisk og psykisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.
- 17) Eleven kan medvirke til forbedring af kvaliteten i opskrifter ved anvendelse af systematiske metoder.
- 18) Eleven kan foretage informationssøgning og anvende relevante it-programmer til opgaveløsning.

Stk. 3. Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

- 1) Dansk på E-niveau, bestået.
- 2) Naturfag på E-niveau, bestået.

Stk. 4. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) 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. oktober 2020.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Stk. 5. Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard: Fejl konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.

Stk. 6. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i eux-hovedforløbet skal eleven ud over kravene i stk. 2-5, have gennemført følgende grundfag:

- 1) Dansk på C-niveau.
- 2) Engelsk på C-niveau.
- 3) Samfundsfag på C-niveau.

4) Matematik på C-niveau.

5) Fysik på C-niveau.

6) Kemi på C-niveau.

Stk. 7. For elever i eux-forløb træder fagene i stk. 6, nr. 4-6, i stedet for det i stk. 3, nr. 2, nævnte fag.

Stk. 8. For elever, der opnår de i stk. 6. nævnte kompetencer i et grundforløb, skal fagene nævnt i stk. 6, nr. 1-3, være gennemført i grundforløbets 1. del med varigheder på henholdsvis 2,5 uger, 3 uger og 2,5 uger, og fagene nævnt i stk. 6, nr. 4-6, være gennemført i grundforløbets 2. del med varigheder på henholdsvis 4 uger, 2 uger og 2 uger.

Stk. 9. Er der i stk. 3 fastsat karakterkrav for et eller flere fag gælder disse krav tilsvarende for eux-elever på det pågældende niveau af grundfaget, som eleven skal have for at kunne påbegynde skoleundervisningen i hovedforløbet, jf. stk. 6, uanset en forskel på de pågældende niveauer. Fag, der erstatter naturfag, jf. stk. 7, har samme beståkrav som naturfag, uanset erstatningsfagets eller -fagenes niveau.

Stk. 10. Elever, der har gennemført grundforløbet til gastronomuddannelsen, gourmetslagteruddannelsen eller bager- og konditoruddannelsen, har adgang til hovedforløbet på ernæringsassistentuddannelsen.

Emne: Grundforløbets opbygning (GF2)

Indhold:

Faglig opbygning

Det faglige indhold for det uddannelsesspecifikke fag er struktureret i moduler af forskellig varighed.

Modul 1	Modul 2	Modul 3	Modul 4	Modul 5	Modul 6	Modul 7	Modul 8
1				5			

Intro:	Råvarer:	Bæredygtighed:	Sundhed:	Praktik:	Gastronomi:	Gæste/kundebetjening:	Eksamensforløb:
1 uge	3 uger	3 uger	3 uger	1 uge	3 uger	4 uger	2 uger

Bonusfag/støttefag(meritfag), grundfag og certifikater placeres i hele forløbet.

Indholdet af modulerne er uddybet i GF2 Modelforløbet.

Praktik ugens placering kan variere.

Grundforløb 2 afsluttes med en Grundforløbsprøve, hvor eleven/lærlingen skal demonstrere sin viden ved en prøve.

Valgfag – Bonusfag/støttefag(meritfag) og grundfag

Udover det faglige indhold er der undervisning i bonusfag/støttefag(meritfag) og grundfag.

Indhold af bonusfag/støttefag(meritfag) fremgår af GF2 modelforløbet.

Grundfagene er planlagt tværfagligt (tidsmæssigt parallelt, så de støtter op omkring fagligheden). Grundfagernes indhold fremgår dels af GF2 modelforløbet og dels af modelforløbene for grundfagene. Grundfagene Dansk E og Naturfag E tilbydes på grundforløbet.

Certifikater

Beskrivelse af certifikatfagene fremgår af GF2 modelforløbet.

Emne: Undervisningen

Indhold:

Indhold i undervisningen

Arbejdsformerne veksler mellem undervisning på grundlæggende teoretisk og fagligt niveau gennem oplæg fra underviseren, læsning af teori, selvstændig løsning af opgaver, gruppearbejde, projekter og opgaver samt praktisk arbejde iværktsteden. Undervisningen på uddannelsen er fordelt og kombineret mellem teori og praksis. Den foregår i både værksteder og teorilokaler.

Eleven/lærlingen skal påregne en arbejdsindsats på gennemsnitlig 37 timer pr. uge herunder tid til informationssøgning.

Helheds-, anvendelsesorienteret samt praksisrelateret undervisning

Samarbejde med andre faggrupper er en kernekompetence for mange faglærte håndværkere. På denne uddannelse kommer grundfagskompetencer også i spil, ligesom systematik, samarbejde og kommunikation.

Projektarbejde er sammen med holdundervisning valgt som undervisningsmetoder, da disse arbejdsformer afspejler den virkelighed, som eleverne/lærlingene oplever i deres praksis i virksomhederne og på skolen. Undervisningen giver mulighed for at anvende kompetencer lært på tidligere skoleophold, gennem erhvervserfaring samt fra erfaringer fra praksis i virksomhederne. Sammenkoblingen mellem skole og virksomhed giver eleven/lærlingen en oplevelse af relevans og mulighed for individuelt præg på deres læringsproces.

Undervisningen kobles med virkeligheden, ved at undervisningen som udgangspunkt tager afsæt i elevernes/lærlingenes egne erfaringer og fagets kultur og praksis.

Differentiering

Gennem forskellige arbejdsformer og gennem elevernes/lærlingenes eget faglige niveau og praktiske erfaring skabes rummet for den differentierede undervisning, hvorved der kan differentieres på sværhedsgrad, viden og erfaring.

Det ønskes, at alle elever/lærlinge uanset forudsætninger oplever motiverende, varierende og udfordrende undervisning.

Differentieringen tager udgangspunkt i den enkelte elev/lærling. Der kan differentieres ud fra:

- Faglige niveauer – grupper kan sammensættes, så alle har ensartede niveauer eller forskellige niveauer
- Grupper kan sammensættes ud fra erfaringer i praktikken – hhv. store og små virksomheder
- Opgaverne er tilpasset den tid, der er til rådighed – ekstra opgaver eller højere krav til elever der er hurtige
- Der kan differentieres på undervisningsformen. Der kan være instruktionsvideoer, manualer m.v., som nogle elever kan tage udgangspunkt i, mens andre modtager oplæg fra underviseren

Feedback

Underviseren giver løbende feedback. Dette praktiseres ved individuelle og/eller gruppevise samtaler, hvor underviser og elev/lærling med afsæt i en vurdering af en praksis, en opgave, en proces eller et produkt, reflekterer over elevens/lærlingens viden, færdigheder og kompetencer.

Emne: Evaluering

Indhold:

Løbende evaluering og feedback i undervisningen

Underviseren skal sikre, at **eleverne/lærlingene opnår en klar opfattelse af fagets mål** samt at eleven/lærlingen er klar over egne handlemuligheder i relation til at kunne opfylde målene.

Underviseren giver løbende feedback, hvilket foregår ved tilbagemelding på opgaver i værkstedet, klasserummet og i itslearning. Desuden er der individuelle og/eller gruppevise samtaler, hvor underviser og elev/lærling med afsæt i en vurdering af en praksis, en opgave, en proces eller et produkt, reflekterer over elevens/lærlingens viden, færdigheder og kompetencer.

Der gives formativ feedback med det formål, at underviseren og eleven/lærlingen i fællesskab finder vejen frem til at nå målet for undervisningen.



Modul 1 intro

Beskrivelse:

Der gives feedback for hvert modul. Feedback gives



Modul 2 Råvare

Beskrivelse:



Modul 3 bæredygtighed

Beskrivelse:



Modul 4 Sundhed

Beskrivelse:



Modul 5 Praktik

Beskrivelse:

Feedback foregår mellem elev/lærling og mester .



Modul 6 Gastronomi

Beskrivelse:



Modul 7 Gæste/kundebetjening

Beskrivelse:



Modul 8 Eksamen

Beskrivelse:

Her Gives ingen evaluering og feedback

Emne: Indstilling til grundforløbsprøve - krav (skal også stå i modelforløbet)

Indhold:

For at blive indstillet til grundforløbsprøven, skal eleven opfylde følgende:

- Standpunktskarakter på min 02 (afklares – kan man det)
- Afleveret x obligatoriske opgaver/ og godkendes
- Bestået teoritest
- Bestået praktiske opgaver
- (KRAV DEFINERES)

Emne: Afsluttende standpunktskarakter (Evaluering og bedømmelse) - fagnr xxxxx

Indhold:

Bedømmelse

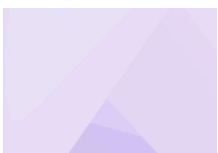
Eleverne/lærlingene bedømmes ud fra de opgaver, processer og produkter, som opfylder **fagets mål** og som de har arbejdet med i undervisningen.

Bedømmelseskriterier

Elementer der er væsentlige for bedømmelsen er bl.a.:

- Helhedsvurdering
- Anvendelse af faglige ord og begreber
- Faglige handlinger

I nedenstående Plan fremgår det specifikke bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier.



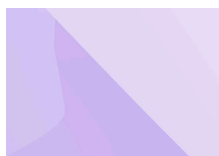
Bedømmelsesgrundlag GF2 standpunktskarakter

Beskrivelse:

Følgende ligger til grundlag for den afsluttende standpunktskarakter

- Minieksamen (12 øvelser) (GF2) (1)
-
-
- Skriftlig afsluttende test (0,2)
- Fremlæggelse af gruppeøvelser (0,2)

- Individuel demonstration af fagets mål (0,4)
 - Afleveringsopgaver (opg x, y og z) (0,2)
-

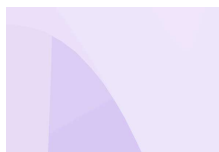


Bedømmelseskriterier - GF2 standpunktskarakter

Beskrivelse:

Følgende anvendes som bedømmelseskriterier

- Begyndende systemforståelse (GF)
 - Sammenhængende systemforståelse (HF)
 - Logistisk tilgang
 - Fagligt sprog
 - Informationssøgning
 - Faglig kommunikation
 - Håndsmæssige kompetencer
 - Planlægge et arbejdsforløb
 -
 - Demonstrere dybde og bredde i faget
 - Proces
-



Væsentlige og mindre væsentlige fejl

Beskrivelse:

Den fremragende præstation

hvad giver 12 - Mindre væsentlige mangler

Forkert justering, hvor eleven selv finder fejlen

-

hvad giver 2 - Væsentlige mangler (forkert - 4)

- Manglende systemforståelse (begynder forkert sted på bilen)

- Kan ikke udføre simple håndværksmæssige processer



Grundforløbsprøven

Beskrivelse:

Her refereres til grundforløbsprøven - Se ejendoms teknikere

Emne: Grundforløbsprøven - fagnr xxxxx



Grundforløbsprøven

Beskrivelse:

Se ejendoms teknikere
