

Emne: Introduktion til lokal undervisningsplan samt nyttige info til nye elever (H3 Kok)

Baggrund:

Generelle informationer



Lokal undervisningsplan HF

Dato: 5. jan. 2024

Beskrivelse:

Link til Lokal undervisningsplan (LUP)

Her er et link til den Lokale undervisningsplan (LUP).

I den lokale undervisningsplan (LUP) kan du finde informationer om uddannelsens opbygning, undervisningen, evaluering og feedback samt bedømmelseskriterierne.

Link: LUP HF



Ny elev

Dato: 5. jan. 2024

Beskrivelse:

Nyttige informationer om at være elev på AARHUS TECH

Ressourcer og aktiviteter:

Side: Ny elev på AARHUS TECH

Emne: MATERIALEKASSE Elev

Baggrund:

Er du SYG eller har brug for ny loge indkode - så er no. 9370 4400
Kode til AB Catering - mv@aarhustech.dk - ogjegkanlidedet1



Materialer

Dato: 5. jan. 2024

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Modtagelse

Mappe: Gl. opgavekort

Mappe: PPS

Mappe: Kalkulation
Mappe: Faglig Repetition
Mappe: Eksamen
Mappe: Rep. TEORI
Mappe: Dessert
Mappe: Slagtedyr
Mappe: Dessert opskrifter der virker
Mappe: Køkkentekniske egenskaber
Mappe: Fonder, supper & saucer
Mappe: Sensorik
Mappe: Udvalg af udskærings demoer

Emne: Uge 1

Baggrund:

Beskrivelse af undervisningsaktiviteten:
Velkommen til 3. skoleperiode for kokke. Skoleperioden har en varighed på 8 uger og afsluttes med en svendeprøve.
Det er nu det gælder (ligesom på de andre skoleperioder, selvfølgelig). Du er rigtig godt med på alle de teoretiske felter. Du har styr på de forskellige udskæringer af slagtedyrene og deres tilberedningsmetoder. Suppegrupperne og deres fremstilling, fonder, saucer og jævnet metoder har du helt styr på. Grunddessert tilberedningerne inklusiv forskellige kagebunde er på plads. Varekendskab og sæsoner er du skarp i. Tilberedningsmetoderne og hvad de betyder for de færdige retter ved du alt om. Hvis det er en kogt ret du arbejder med, ved du at den som regel er kendetegnet ved lys sauce i passende mængde - der er ofte for lidt, kødet er dækket af sauce - så det ikke tørre ud, kødet er mørt, men ikke trevlet - der skal være struktur i kødet. På den måde er dit kendskab til de klassiske retter en stor hjælp, fordi de er gode eksempler på, hvordan en ret tilberedt efter en bestemt metode ser ud. Eksempelvis er kalvefrikasse et godt eksempel på en kogt ret. Det er ikke fordi du behøver at fremstille kalvefrikasse, men det giver et godt billede af en kogt ret.
På 3. skoleperiode skal vi have afpudset de øvrige grundtilberedningsmetoder på samme måde som i ovenstående. Så hvis der er et par ting, som trænger til opdatering, så er det nu det sker.
I faget køkkenpraktik arbejdes der med faglig repetition inden for slagtedyrene, fjerkræ, fisk/skaldyr/bløddyr, saucer og desserter. Aktiviteten er en blanding af teori og praktik. Det er her vi får de sidste ting på plads inden for felterne.
Den faglige repetition bygger på en blanding af den teoretiske viden og de håndværksmæssige kompetencer du har tilegnet dig på tidligere skoleperioder og i praktiktiden (praktikmålene)
Vi arbejder med fiktive svendeprøveopgaver så vi bliver fortrolige med modellen til svendeprøven.
I faget planlægning og produktion arbejder vi med planlægning og produktion af kreative retter og retter med klassiske tilberedningsmetoder ud fra trækort. Der arbejdes også på tid ud fra beskrevne arbejdsgange og planlagte tidslinjer.
Valgfrit specialefag er du blevet introduceret til på 2. skoleperiode. Du har, i samarbejde med din praktikplads, valgt et arbejdsfelt. Det er vigtigt at du, ud fra de valgmuligheder der er, vælger noget som interesserer dig, og gerne et felt du brænder for at blive klogere på. Du skal være godt i gang med dit arbejdsfelt inden du møder på 3. skoleperiode. Du skal afleverer en mindre rapport eller lignende og der afsluttes med en kokkemesse, hvor resultaterne præsenteres. Du inviterer din virksomhed til at se resultatet.
I faget planlægning, produktion og service arbejdes der med udvikling, beskrivelse, kalkulation, fremstilling og evaluering (gennem sensorik) af selskabsmenuer. Vi arbejder med en række elementer som indgår i svendeprøven bl.a. bundne hovedelementer og bundne metoder.
Der arbejdes, i grupper, med kreativitet og ideudveksling. Det er et projekt, med mange facetter, som ender op med fremstilling og servering af 3 retters menuer
Generelt er praktik og teori tæt forbundet. Alt evalueres konstruktivt og fremadrettet.
Selve svendeprøven afvikles i hold på max 8 elever. Hvert hold har 4 timer til forberedelse af svendeprøven, dagen før selve svendeprøven.
Forberedende undervisning i 4 timer dagen før eksamen. Du skal i de 4 timer forberede den praktiske del og den mundtlige del, ud fra et opgavekort der bliver udleveret af skolen. Forberedelsen er ikke en del af eksamen, men er forberedelse til eksamen og den er derfor nødvendig for at kunne gå til eksamen.
Eksamenen består af en praktisk del og en mundtlig del, begge dele afholdes på samme dag. Se nærmere beskrivelse s.25 i den lokale undervisningsplan (LUP) som ligger under fanebladet mere.



Modtagelse

Dato: 8. jan. 2024 08.10–10.00

Beskrivelse:

Velkomst.

Praktisk info.

Intro til Valgfrit specialefag

Læringsmål:

- Valgfrit specialefag diætetik
- Valgfrit specialefag kreativ tallerken anretning
- Valgfrit specialefag kursus og konference køkken

- Valgfrit specialefag menu lære med drikkevare
- Valgfrit specialefag vinlære
- Valgfrit specialefag økologi

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: NY bekendtgørelse

Mappe: Gammel bekendtgørelse

Mappe: Eksamens hold & tider

Fil: NY Valgfrit speciale fag.doc

Fil: ITS learning Overblik over ugen.docx

Fil: Forløbsplan KOK3.docx

Afleveringsopgave: Hvor står jeg - test

Afleveringsopgave: Læseplan

Fil: EUV - projekt - DESSERT.docx

Afleveringsopgave: Køreplan for Valgfritspecialefag & EUV

Fil: Tidsplan Valgfrit specialefag.docx

Afleveringsopgave: Hjælp til opsætning af egen PC

Afleveringsopgave: Youtube hjælp til opsætning af egen PC

Afleveringsopgave: Ringetider, lokaler & underviser

Afleveringsopgave: Vejledning til instalering af EDUROAM

Fil: Refusion af befording



Valgfrit Specialefag (Teori/praktik)

Dato: 8. jan. 2024 10.00–14.00

Beskrivelse:

Oplæg og planlægning af valgfrit Specialefag

Samt varebestilling til prøvedagen

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Ugeplan valgfrit specialefag fra 2024.docx

Fil: Oplæg & valgmuligheder til Valgfrit speciale fag.doc



Valgfrit Specialefag

Dato: 9. jan. 2024 08.10–12.50

Beskrivelse:

Planlægning + varebestilling til Prøvedag & prebdagen samt begynde på skriftlig del.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: TOM Varebestilling .doc

Fil: Ugeplan valgfrit specialefag fra 2024.docx

Fil: NY Valgfrit speciale fag.doc



Valgfrit Specialefag (Køkken)

Dato: 10. jan. 2024 08.10–13.50

Beskrivelse:

Her tester vi produkter til selve dagen ud fra Jeres planlægning og der skal bestilles varer til Prebdagen inden kl. 12:00

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: TOM Varebestilling .doc



Kokkemesse (Køkken)

Dato: 11. jan. 2024 08.10–14.00

Beskrivelse:

Opstilling af dit præsentations område/ workshop. forberedelse af produkter samt præsentations materiale osv.

Læringsmål:

- Valgfrit specialefag diætetik
- Valgfrit specialefag kreativ tallerken anretning
- Valgfrit specialefag kursus og konference køkken
- Valgfrit specialefag menu lære med drikkevarer
- Valgfrit specialefag vinlære
- Valgfrit specialefag økologi

Emne: Uge 2



Forretter (Køkken)

Dato: 18. jan. 2024 08.10–14.00

Beskrivelse:

I dag arbejder I i grupper af 2 med forretter i forhold til dit trækkort og du skal lave 2 forskellige retter af hvert hovedemne til 2 couverts.

Kyllingelever & Persillerod

Kyllingelever & Rødbede

Kyllingelever & Gulerod

Kalkulation afleveres ved undervisnings start

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: varebestillinger

Mappe: Kalkulation

Fil: Opgave Forretter 3. kvartal 2023.docx

Fil: Portionsberegningsskema

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Fil: Opgave Forretter 1. kvartal 2024.docx

**Dessert**

Dato: 19. jan. 2024

Beskrivelse:

Du har har et trækkort med et af følgende;

- Ris
- Citron
- Appelsin
- Chokolade
- Hasselnødder

Desserten skal portionsberegnes eller kalkulation og afleveres i print ved undervisningsstart

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Varebestilling

Mappe: Kalkulation

Fil: Desserter opgave NY.docx

Fil: Opskriftskrivning & struktur

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

**Teori - Gastronomisk innovation**

Dato: 15. jan. 2024 10.00–15.00

Beskrivelse:

Oplæg til Innovative grøntsager & dagene i køkkenet.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Innovative grøntsager

Fil: Skema til grøntsagernes egenskaber & muligheder

Fil: Vægt på retter.docx

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx



Teori - Gastronomisk innovation

Dato: 16. jan. 2024 08.10–13.50

Beskrivelse:

Planlægningen af de innovative grøntsagsretter fortsættes & varebestilling afleveres gruppe vis & der udvikles et evaluering værktøj til gæsterne

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Sensorisk bedømmelse skema

Fil: Skema til grøntsagernes egenskaber & muligheder

Fil: Makkergruppe evaluering

Fil: Omregningstal STOR

Fil: Varebestilling - TOM

Fil: Portionsberegning

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Fil: Makkergrupper.docx

Fil: Vægt på retter.docx



Faglig teori 1

Dato: 17. jan. 2024 08.10–14.00

Beskrivelse:

Rep. af fonder, supper & saucer - forretter & desserter

Læringsmål:

- Planlægning og produktion

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Teori 1

Fil: Dessert opgave

Fil: Sauce rep

Fil: gris og lam kød.pptx

Fil: Fonder, supper og saucer.pptx

Fil: Dessert teori.pptx



Modtagelse

Dato: 15. jan. 2024 08.10–10.00

Beskrivelse:

Velkomst.

Praktisk info.

Kompetence afklaring.

Intro til Valgfrit specialefag

Læringsmål:

- Valgfrit specialefag diætetik
- Valgfrit specialefag kreativ tallerken anretning
- Valgfrit specialefag kursus og konference køkken
- Valgfrit specialefag menu lære med drikkevare
- Valgfrit specialefag vinlære
- Valgfrit specialefag økologi

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: NY bekendtgørelse

Mappe: Gammel bekendtgørelse

Mappe: Eksamens hold & tider

Fil: Forløbsplan KOK3.docx

Fil: Fag & mål.doc

Fil: NYSvendeprøve Emner.docx

Afleveringsopgave: Hjælp til opsætning af egen PC

Afleveringsopgave: Youtube hjælp til opsætning af egen PC

Afleveringsopgave: Ringetider, lokaler & underviser

Afleveringsopgave: Vejledning til instalering af EDUROAM

Afleveringsopgave: Læseplan

Afleveringsopgave: Hvor står jeg - test

Fil: EUV - projekt - DESSERT.docx

Afleveringsopgave: Køreplan for Valgfritspecialefag & EUV

Fil: Tidsplan Valgfrit specialefag.docx

Fil: Refusion af befordring

Emne: Uge 3**Gastronomisk innovation (Køkken)**

Dato: 22. jan. 2024 08.10–15.00

Beskrivelse:

Vi arbejder med Appetizer & forretter med makkergrupper med fokus på yderlig udvikling samt sensorisk vurdering

Læringsmål:

- Produktudvikling produktion og service

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Ny grøntsager 1. kvartal .docx

Fil: Makkergruppe evaluering

Afleveringsopgave: Sensorisk bedømmelse

Mappe: Varebestilling

**Planlægning Produktion & Service (Køkken)**

Dato: 23. jan. 2024 08.10–15.00

Beskrivelse:

Vi arbejder med Hovedretter evaluerer med makkergrupper med fokus på yderlig udvikling samt sensorisk vurdering

Læringsmål:

- Produktudvikling produktion og service

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Makkergruppe evaluering

Fil: Skema Sensorisk bedømmelse

**Gastronomisk innovation(Køkken)**

Dato: 24. jan. 2024 08.10–15.00

Beskrivelse:

Jeres 3 retts menu skal præsenteres og evalueres med makkergruppen som forudgående dage.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Makkergruppe evaluering

Fil: Sensorisk bedømmelse

**Faglig teori 3**

Dato: 26. jan. 2024 08.10–14.00

Beskrivelse:

Rep. Gris, Lam, kalven & oxen

Læringsmål:

- Planlægning og produktion

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Teori 2

Fil: Gris plance.pdf

Fil: Okse plance.doc

Fil: Kalv plance.docx

Fil: Lam plance.docx

Fil: Modning af kød 1.pdf

Fil: gris og lam kød.pptx

Fil: Prezi slagtedyr.docx

**Faglig teori 2**

Dato: 25. jan. 2024 08.10–14.00

Beskrivelse:

Rep. af Køkkentekniske egenskaber & tilberedningsmetoder.

Læringsmål:

- Planlægning og produktion

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Teori 3

Fil: Tilberedningsmetoder.docx

**Teori Gastronomisk innovation**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Det skriftlige del af Grøntprojektet laves færdigt &

Lasse & Alex skriver den skriftlige del af Svendeprøven

Emne: Uge 4

**Faglig repitition (Køkken)**

Dato: 29. jan. 2024 08.10–15.00

Beskrivelse:

I dag arbejder du med kalv el. gris som hovedret ud fra trækkort og der ud over er der Blomkål til forret & Blommer dessert

Hovedretten skal portionsberegnes eller kalkuleres og afleveres i print ved undervisningsstart

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Varebestillinger

Afleveringsopgave: Faglig Repetition - opgave

Arbejdsopgave: Lektier Gris & kalv

Fil: Spørgsmålskort til Kalv & Gris

Fil: Plance Gris

Fil: Kalv - plance

Fil: Portionsberegning

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx



Faglig repitition (Køkken)

Dato: 30. jan. 2024 08.10–15.00

Beskrivelse:

I dag arbejder du med okse el. lam som hovedret ud fra trækkort og der ud over er der Blomkål til forret & Blommer til dessert

Hovedretten skal portionsberegnes eller kalkuleres og afleveres i print ved undervisningsstart.

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Lektie Lam & okse

Mappe: Varebestillinger

Fil: Arbejdsark Lam

Fil: Lam - plance

Fil: Arbejdesark okse

Fil: Okse plance

Fil: Spørgsmålsskort til Okse & lam

Fil: Udsækering af Højreb, tyndsteg & mørbrad

Fil: Portionsberegning

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Mappe: Kalkulation

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx



Kokkemesse (Køkken)

Dato: 12. jan. 2024 08.10–16.00

Beskrivelse:

din produkter finpudses inden præsentations start kl. 10:00 og herefter, der laves en tidsplan med indlagte pauser og det er for klassen & virksomhederne

Læringsmål:

- Valgfrit specialefag diætetik
- Valgfrit specialefag kreativ tallerken anretning
- Valgfrit specialefag kursus og konference køkken
- Valgfrit specialefag menu lære med drikkevarer
- Valgfrit specialefag vinlære
- Valgfrit specialefag økologi

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Udlægs afregning

Fil: DAGTidsplan Valgfrit specialefag 2 hold.docx



Faglig repitition (Køkken)

Dato: 1. feb. 2024 08.10–15.00

Beskrivelse:

I dag arbejder du med fisk, skaldyr el. bløddyr som hovedret ud fra trækkort og der ud over er der Hønsebouillon forret samt Marcipan til dessert

Hovedretten skal portionsberegnes eller kalkuleres og afleveres i print ved undervisningsstart

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Lektier Fisk & skal- bløddyr

Mappe: varebestilling

Fil: Faglig repitition opgave januar 24.docx

Fil: Fiske Videoer

Link: Teori Fisk

Link: Kvalitets kendetegn

Link: Opbevaring

Link: Klargøring af hel fisk til stegning

Link: Klargøring af hel fisk til kogning, dampning & pochering tilberedninger

Link: Paupiette til våd tilberedning

Link: Paupiette stegning

Link: Soufflélars

Fil: Portionsberegning

Fil: Opskrift skrivning & struktur



Faglig repitition (Køkken)

Dato: 2. feb. 2024 08.10–15.00

Beskrivelse:

I dag arbejder du med fjerkræ & vildt som hovedret ud fra trækkort og der ud over er der Hønsebouillon & Marcipan

Hovedretten skal portionsberegnes eller kalkuleres og afleveres i print ved dagens start

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Lektie Fjerkræ & vildt

Mappe: Varebestillinger

Mappe: Kalkulation

Fil: Faglig repetition opgave januar 24.docx

Fil: KalkulationsSkema

Fil: video intro til kalkulation

Link: Cannelering af champignon

Fil: Klargøring af fjerkræbryst på ben

Fil: Hjælp til opskriftsrivning og struktur

Fil: Video intro til udskæring af hel fugl

Fil: Portionsberegning

Fil: Opskrift skrivning & struktur



Faglig teori 4 (Teori)

Dato: 31. jan. 2024 08.10–15.00

Beskrivelse:

Fisk, skal- & bløddyr, fjerkræ & vildt

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Svampekompendie

Fil: Jagttabel 2021-22

Mappe: Alt Teori

Emne: Uge 5



Prøveeksamen (Teori)

Dato: 5. feb. 2024 08.10–14.00

Beskrivelse:

Vi arbejder med den skriftlige del af svendeprøven

Læringsmål:

- Planlægning og produktion

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Eks på skrevet svendeprøve.pdf

Fil: Eks på skrevet svendeprøve 2.pdf

Fil: Skriveramme NY.docx

Afleveringsopgave: Kalkulationsskema

Mappe: Varebestilling 1. prøveeksamen

Fil: hjælp til opskrift skrivning

Fil: Portionsberegning



Prøveeksamen (Køkken)

Dato: 6. feb. 2024 08.00–15.00

Beskrivelse:

Vi møder alle til samlet og stiller køkken op samt pakker varer til dagens prøvesvendeprøve. Vi starter forskudt for hinanden og i ventetiden har du mulighed for og repeterer teori ud fra spørgeskort enten alene eller med din kammerater

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Side: Ny side



Bunden og kreativ på tid (Køkken)

Dato: 8. feb. 2024 08.00–15.00

Beskrivelse:

1. dag hvor vi arbejder efter svendeprøvetider altså aflevering 1 efter 3timer 10min og aflevering 2 efter yderlig 10min.

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Delvis bunden & kreativ på tid

Mappe: Varebestilling

Fil: Delvis fri og bunden på tid OPGAVE.docx

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Fil: Menukorttekster.docx



Bunden og kreativ på tid (Køkken)

Dato: 9. feb. 2024 08.00–15.00

Beskrivelse:

2. dag hvor vi arbejder efter svendeprøvetider altså aflevering 1 efter 3timer 10min og aflevering 2 efter yderlig 10min.

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Bunden & kreativ på tid

Emne: Uge 6



Prøveeksamen (Teori)

Dato: 12. feb. 2024 08.10–12.50

Beskrivelse:

Du trækker et nyt trækkort og skriver igen og tager højde for den feedback du har modtaget på din første skrivning

Læringsmål:

- Planlægning og produktion

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Link til ABCatering

Fil: Portionsberegning

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Mappe: Varebestilling 2. prøveeksamen

Fil: nyMINDEMAP Mundtlig eksamen .docx

Fil: Skriveramme NY.docx



Prøveeksamen (Køkken)

Dato: 13. feb. 2024 08.00–15.00

Beskrivelse:

Vi møder alle til samlet og stiller køkken op samt pakker varer til dagens prøvesvendeprøve. Vi starter forskudt for hinanden og i ventetiden har du mulighed for og repeterer teori ud fra spørgeskort enten alene eller med din kammerater

Læringsmål:

- Køkkenpraktik



Klassiske temaer (Køkken)

Dato: 14. feb. 2024 08.10–15.00

Beskrivelse:

Vi arbejder overordnet med de klassiske termer og produktionsmetoder.
Kan foregå både teoretisk samt praktisk

Læringsmål:

- Planlægning og produktion

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Varebestilling

Fil: Opskrift skrivning & struktur

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

**Afrundning af forløbet**

Dato: 16. feb. 2024 08.10–12.50

Beskrivelse:

Evaluering af forløbet, 2 af jer har meldt sig til en demo af den mundtlig eksamen ud fra en af de prøvesvendeprøver I har skrevet, gennemgang af bekendtgørelsen for svendeprøven - samt teori

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: EvalueringsSkema

Afleveringsopgave: Svendeprøveregler

Emne: Uge 7

**Svendeprøve**

Dato: 20. feb. 2024

Beskrivelse:

Hold 1 + 2: Skriftlig forberedelse til eksamen samt opstilling af arbejdsstation.

Hold 3 + 4: forbereder svendeprøve

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Hold 1

Mappe: Hold 2

Mappe: Hold 3

Mappe: Hold 4

Fil: Portionsberegning

Fil: Vægt vejledning til a la carteretter.docx

Mappe: NY bekendtgørelse



Svendeprøve

Dato: 21. feb. 2024 08.00–15.00

Beskrivelse:

Hold 1 + 2: Praktisk svendeprøve;

Hold 3 + 4: Teoretisk prøve

Læringsmål:

- Køkkenpraktik

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: SkrIVERamme NY.docx



Svendeprøve

Dato: 22. feb. 2024 08.00–15.00

Beskrivelse:

Hold 3 + 4 har praktisk prøve

Hold 1 + 2 møder kl. 13:00

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: SkrIVERamme NY.docx



Afslutning

Dato: 23. feb. 2024 09.30–12.00

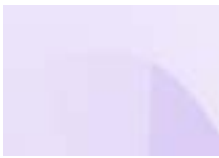
Beskrivelse:

Dimission

Emne: MATERIALEKASSE Lærer

Baggrund:

Her kan du finde diverse materialer



Materialer

Dato: 26. feb. 2024

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Mappe: Skemamodel
Mappe: Modtagelse
Mappe: Gl. opgavekort
Mappe: PPS
Mappe: Kalkulation
Mappe: FagligRepetition
Mappe: Skuemester Mappe
Mappe: Eksamen
Mappe: Rep. TEORI
Mappe: Gastronomisk Innovation
Mappe: Video udvalg

Emne: Spørgeskema undersøgelse ETU (efterår)

Baggrund:

Hvert år laver vi en undersøgelse af jeres trivsel på AARHUS TECH. Jeres evaluering er et væsentligt input til vurdering af kvaliteten i jeres uddannelser, og bruges af skolen, så I kan få den bedst mulige uddannelse.



Elevtrivsel - undersøgelse

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I de to dokumenter er der links til undersøgelserne "National trivselsmåling" og "Tillægsmodul". Åben dokumenterne og følg vejledningerne til gennemførelse af de to målinger.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Login national trivselsmåling 2022.docx
Fil: Login målinger - tillægsmodul 2022.docx



ETU - underviser

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Spørgerammer til ETU. Det er en god idé at kende spørgsmålene, så I kan hjælpe eleverne, hvis de har brug for hjælp.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: ETU - procedure for dataindsamling 2022.docx
Fil: ETU spørgeramme til EUD.pdf
Fil: Spørgeramme supplerende EUD.pdf

Fil: Login national trivselsmåling 2022.docx

Fil: Login national trivselsmåling 2022.docx
