

<b>Beskrivelse af undervisningsforløb</b>									
<b>Titel</b>	Almen Fødevarehygiejne								
<b>Præsentation af forløbet</b>	Eleverne skal opnå viden om og forståelse for almen fødevarehygiejne, så de bliver i stand til at arbejde hygiejnisk forsvarligt med fødevarer til gæster og kunder.								
<b>Omfang</b>	Undervisningsforløbet er på 18 timer.								
<b>Fag og fagenes mål</b>	<p>Almen Fødevarehygiejne</p> <p>Der lægges særligt vægt på, at eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder.</li> <li>• Kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion.</li> <li>• Kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.</li> <li>• Kender de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer.</li> <li>• Kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer.</li> <li>• Kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.</li> </ul>								
<b>Undervisningsforløbets opbygning</b>	<p>Undervisningen tilrettelægges med oplæg, PP, dialog, gruppeopgaver, individuelle opgaver, filmklip, repetition mv. Der undervises ud fra bogen: Almen Fødevarehygiejne. Der henvises til bogen, så eleverne kan følge med i undervisningen og kan læse hjemme – det er ikke et krav.</p> <p>Lektionsplan:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>1. Præsentation af faget Formål og mål Lovgivning</td> <td>Oplæg fra underviser PP Dialog</td> <td>1 time</td> </tr> <tr> <td>2. Personlig hygiejne Henvisning til bogen, side 82-85  Opgaver fra bogen</td> <td>Oplæg fra underviser PP</td> <td>2 timer</td> </tr> </tbody> </table>			1. Præsentation af faget Formål og mål Lovgivning	Oplæg fra underviser PP Dialog	1 time	2. Personlig hygiejne Henvisning til bogen, side 82-85  Opgaver fra bogen	Oplæg fra underviser PP	2 timer
1. Præsentation af faget Formål og mål Lovgivning	Oplæg fra underviser PP Dialog	1 time							
2. Personlig hygiejne Henvisning til bogen, side 82-85  Opgaver fra bogen	Oplæg fra underviser PP	2 timer							

Grundforløb Tjener LUP

	10 punkts gruppeopgave Plancher fra <a href="http://www.fvst.dk">www.fvst.dk</a> Filmklip	Individuelle opgaver Gruppeopgave Dialog	
	3. Produktionshygiejne, Henvi­sing til bogen, side 46-76 Opgaver fra bogen Filmklip	Oplæg fra underviser PP Individuelle opgaver Dialog	3 timer
	4. Rengøring Henvi­sing til bogen, side 77-81 Opgaver fra bogen Filmklip fra <a href="http://www.fvst.dk">www.fvst.dk</a>	Oplæg fra underviser PP Individuelle opgaver Dialog	2 timer
	5. Mikroorganismer Henvi­sing til bogen, side 16-38 Opgaver fra bogen + andre opgaver Film	Oplæg fra underviser PP Individuelle opgaver Dialog	3 timer
	6. Egenkontrol Henvi­sing til bogen, side 39-45 Opgaver fra bogen + andre opgaver	Oplæg fra underviser PP Individuelle- + gruppeopgaver Dialog	3 timer
	7. Fødevareregionen og kontrolmyndighed Smiley og kontrolrapport Henvi­sing til bogen, side 8-15	Oplæg fra underviser PP Dialog	1 time
	8. Repetition + opgave Afsluttende prøve og tilbagemelding Evaluering	Repetitionsopgave + gennemgang Oplæg vedr. prøve fra underviser Mundtlig tilbagemelding på den afsluttende prøve	3 timer
<b>Feed back</b>	Eleverne får løbende feed back – de løser opgaver, som gennemgås mundtligt på klassen, hvor eleverne får feed back på deres besvarelser.		

<b>Løbende evaluering</b>	Undervisningsdagene starter med en opsamling på indholdet af sidste undervisningsgang – her byder eleverne ind med det, de har lært sidste gang, og får en løbende evaluering i forhold til egen læring.
<b>Evaluering</b>	<p>Eleverne får en afsluttende prøve. Som udgangspunkt er prøven skriftlig, men den kan afvikles som en mundtlig prøve, hvis der er udfordringer i forhold til elevens læse/skrivefærdigheder.</p> <p>Der afsættes 45 min. til prøven, som er uden hjælpemidler.</p> <p>Spørgsmålene i prøven afspejler fagets mål, og eleverne skal svare fyldestgørende på spørgsmålene, så det fremgår, at de har opnået viden om og forståelse for almen fødevarerhygiejne. Der skal svares rigtigt på 75% af spørgsmålene.</p> <p>Eleverne får en mundtlig tilbagemelding på deres besvarelser og bedømmes i forhold til kriterierne: Bestået / ikke bestået.</p>

Grundforløb Tjener LUP

<b>Titel</b>	Naturfag, E niveau - GF2 - Tjener.
<b>Præsentation af forløbet</b>	<b>Kernestof:</b> Kemi, matematik, biologi og fysik
<b>Omfang</b>	Faget strækker sig over <b>13 uger, med 6 timer pr. uge</b> , inkl. 2 digitale dokumentationer, der bruges til en evt. mundtlig eksamen.
<b>Fag og fagenes mål</b>	<p><b>Formål</b></p> <p>Formålet med faget er at give eleven indsigt i principper og metoder inden for teknik, miljø og sundhed samt give forudsætninger for at kunne arbejde med naturfaglige emner, der findes inden for et erhvervsuddannelsesområde. Faget skal i en praksisnær kontekst bidrage til elevens forståelse af naturfagenes betydning for den teknologiske udvikling og dens påvirkning af mennesket, erhverv og samfund.</p> <p><b>Faglige mål</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eleven forstår naturfaglige begreber og modeller og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold,</li> <li>2. Har kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde,</li> <li>3. Kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter,</li> <li>4. Kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier,</li> <li>5. Kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund,</li> <li>6. Kan anvende relevante digitale informationskilder og værktøjer,</li> <li>7. Kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner.</li> </ol> <p><b>Kernestof</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fysik-, kemi- og matematikfaglige beregninger</li> <li>2. Eksperimentelt arbejde i form af praktiske forsøg</li> <li>3. Energi og energiomsætning</li> <li>4. Stoffers opbygning og egenskaber</li> <li>5. Kemikalier og sikkerhed</li> </ol> <p><b>Biologisk indhold</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fotosyntese</li> </ol>
<b>Undervisningsforløbets opbygning</b>	<p>Undervisningen består af klasserumsundervisning med relevante praktiske eksperimenter i køkkenet.</p> <p><b>Undervisningen gennemgår følgende emner:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atomer, periodisksystem</li> <li>• Salte, kemiske forbindelser/-reaktioner</li> <li>• Kulhydrat, Protein, Fedt, herunder fordøjelsen og fotosyntese.</li> <li>• Energiberegning / energibegrebet</li> </ul> <p><b>Studiespørgsmål:</b> Der er studiespørgsmål og teori til alle emner. Teorien læses, og der svares på studiespørgsmål som lektie til hver lektionsgang.</p>

Lektionsplan:	
1	Energibegrebet Energiberegning Studiespørgsmål Praktiske eksperimenter: Beregne energiindhold i en menu og tilberede den i køkkenet Bedømmelsesgrundlag og eksamen
2	Atomere og kemiske forbindelser Periodiske system Studiespørgsmål
3	Organisk kemi: Protein Praktiske eksperimenter: Æggehviders piskeevne i en gratin / Gluten i mel / Påvisning af protein Studiespørgsmål Vejledning i udarbejdelse af dokumentation – 1. dokumentation
4	1. dokumentation udarbejdet
5	Organisk kemi: Fedt Praktiske eksperimenter: Emulsion / Bagværk med forskellige fedttyper / Fedtsyrerindhold i produkter / Påvisning af fedt Studiespørgsmål
6	Organisk kemi: Kulhydrat Praktiske eksperimenter: Viskositet i stivelse / Påvisning af kulhydrat Studiespørgsmål
7	Uorganisk kemi: Salte Praktiske eksperimenter: Bagværk med forskellige salte Studiespørgsmål
8	Organisk kemi: Fordøjelsen Studiespørgsmål Vejledning i udarbejdelse af dokumentation. -2. dokumentation
9	2. dokumentation udarbejdet
10	Fremlægelse af et selvvalgt emne Afsluttende skriftligprøve (varighed 30 min)
11	Vejledning til eksamen
12	Forberede mundtlig oplæg
13	EKSAMEN: 30 min. mundtlig prøve, med ekstern censor (lodtrækning)

Grundforløb Tjener LUP

	<p>Materialer: Kompendie fra underviser: lek. 1-13, inkl. praktiske eksperimenter, studiespr., teori til emner og vejledning til eksamen Power points fra underviser: Kulhydrat, Protein, Fedt, Salte, Energi, Fordøjelsen Naturfag: Uorganisk kemi: Atomer, salte Naturfag Mad: Organisk kemi: Kulhydrat, Fedt, Protein, Fordøjelsen Den lille levnedsmiddeltabel Molekylesæt</p>
<b>Feed back</b>	<p><b>Der bliver givet mundtlig og skriftlig feedback</b> på de 2 skriftlige dokumentationer, på øvelser og studiespørgsmål.</p> <p>Elevernes 2 dokumentationer rettes, hvor der gives:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• karakter</li><li>• feed back på udformningen, præstationen og niveauet</li></ul> <p>Løbende dialog og feed back gennem øvelser og studiespørgsmål</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• vejledning til eksamen</li><li>• feed forward på observerede udfordringer og fokusområder</li></ul>

<b>Bedømmelses- grundlag</b>	<p><i>Eleverne får skriftlig evaluering og feed back på:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- To skriftlige dokumentationer</li> </ul> <p><i>Eleverne får mundtlig evaluering og feedback på</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Skriftlig prøve i slutningen af forløbet</li> <li>- Observerede udfordringsområder i undervisningen</li> <li>- Opgaveløsning i øvelser og studiespørgsmål</li> <li>- Observerede aktivitetsniveau i undervisningen</li> <li>- Løbende dialog</li> <li>- Prøveeksamen i slutningen af forløbet</li> </ul> <p>Eksamen: (lodtrækning)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mundtlig eksamen, varighed 30 min. Eleven indstiller to dokumentationer, og der trækkes lod om, hvilken der eksamineres i. Men begge kan indgå i bedømmelsen. Der kan ligeledes stilles spr. til alle emner fra lektionsplanen.</li> </ul>																																				
	<b>Bedømmelses- kriterier (års karakter og eksamen)</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th><b>Naturfag E niveau</b></th> <th><b>12</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Karakter</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kan udtrykke sig i korrekt fagligt sprog inden for det valgte emne</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan kort forklare enkle modeller og begreber f.eks. kemisk opbygning af næringsstoffet eller saltet</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan redegøre for enkle modeller og begreber f.eks. kemisk opbygning af næringsstoffet eller saltet</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan kort forklare den kemiske opbygning af et næringsstof eller salt</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan forklare om den kemiske opbygning af et næringsstof eller salt</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan redegøre for teorien bag hovedforsøget og forklare sammenhængen imellem formål og resultatbehandling</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan overordnet forklare formålet, lidt teori og resultatbehandling om forsøget</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan demonstrere hvordan forsøget er udført og resultatbehandling</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan forklare formålet med påvisning af et næringsstof</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan forklare hvordan man laver en kostberegning</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan overordnet forklare opbygningen af det periodiske system</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan forklare opbygningen af det periodiske system</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan forklare forskellen på en kovalent- og en ion binding</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan svare på 25% af spørgsmålene fra eksaminator og censor</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan svare på 50% af spørgsmålene fra eksaminator og censor</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan svare på 90-100% af spørgsmålene fra eksaminator og censor</td> <td>x</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Naturfag E niveau</b>	<b>12</b>	<b>Karakter</b>		Kan udtrykke sig i korrekt fagligt sprog inden for det valgte emne	x	Kan kort forklare enkle modeller og begreber f.eks. kemisk opbygning af næringsstoffet eller saltet	x	Kan redegøre for enkle modeller og begreber f.eks. kemisk opbygning af næringsstoffet eller saltet	x	Kan kort forklare den kemiske opbygning af et næringsstof eller salt	x	Kan forklare om den kemiske opbygning af et næringsstof eller salt	x	Kan redegøre for teorien bag hovedforsøget og forklare sammenhængen imellem formål og resultatbehandling	x	Kan overordnet forklare formålet, lidt teori og resultatbehandling om forsøget	x	Kan demonstrere hvordan forsøget er udført og resultatbehandling	x	Kan forklare formålet med påvisning af et næringsstof	x	Kan forklare hvordan man laver en kostberegning	x	Kan overordnet forklare opbygningen af det periodiske system	x	Kan forklare opbygningen af det periodiske system	x	Kan forklare forskellen på en kovalent- og en ion binding	x	Kan svare på 25% af spørgsmålene fra eksaminator og censor	x	Kan svare på 50% af spørgsmålene fra eksaminator og censor	x	Kan svare på 90-100% af spørgsmålene fra eksaminator og censor
<b>Naturfag E niveau</b>	<b>12</b>																																				
<b>Karakter</b>																																					
Kan udtrykke sig i korrekt fagligt sprog inden for det valgte emne	x																																				
Kan kort forklare enkle modeller og begreber f.eks. kemisk opbygning af næringsstoffet eller saltet	x																																				
Kan redegøre for enkle modeller og begreber f.eks. kemisk opbygning af næringsstoffet eller saltet	x																																				
Kan kort forklare den kemiske opbygning af et næringsstof eller salt	x																																				
Kan forklare om den kemiske opbygning af et næringsstof eller salt	x																																				
Kan redegøre for teorien bag hovedforsøget og forklare sammenhængen imellem formål og resultatbehandling	x																																				
Kan overordnet forklare formålet, lidt teori og resultatbehandling om forsøget	x																																				
Kan demonstrere hvordan forsøget er udført og resultatbehandling	x																																				
Kan forklare formålet med påvisning af et næringsstof	x																																				
Kan forklare hvordan man laver en kostberegning	x																																				
Kan overordnet forklare opbygningen af det periodiske system	x																																				
Kan forklare opbygningen af det periodiske system	x																																				
Kan forklare forskellen på en kovalent- og en ion binding	x																																				
Kan svare på 25% af spørgsmålene fra eksaminator og censor	x																																				
Kan svare på 50% af spørgsmålene fra eksaminator og censor	x																																				
Kan svare på 90-100% af spørgsmålene fra eksaminator og censor	x																																				
<b>Eksamen:</b>	<p>Der gives en standpunktskarakter inden den mundtlige eksamen.</p> <p>Naturfag, E niveau, er et eksamensfag der afsluttes med 30 min. mundtlig prøve, med ekstern censor. Der gives karakter efter 7 trins skalaen.</p> <p>Der trækkes lod i de grundfag der er tilknyttet den enkelte fagretning. Eleven skal kun op i et grundfag:                  Gastronom: Dansk eller Naturfag                  Tjener: Dansk eller naturfag                  Ernæringsassistent: Dansk og naturfag</p>																																				

Kommenterede [MSD(-C1): Skal de alle tre med her?

Grundforløb Tjener LUP

<b>Titel</b>	Elementær brandbekæmpelse
<b>Præsentation af forløbet</b>	Faget "Elementær brandbekæmpelse" har til formål gennem teoretisk og praktisk undervisning, at sætte deltagerne i stand til at udføre korrekt elementær indsats ved brand, evakuering og tilkaldelse af hjælp
<b>Omfang</b>	3 timer
<b>Fag og fagernes mål</b>	Faget giver en grundlæggende indføring i brandforebyggelse og brandbekæmpelse. Der undervises i, hvordan en brand udvikler sig, hvordan brand og røg spreder sig og hvilke forholdsregler, man skal tage, hvis der opstår brand. De daglige sikkerhedsforanstaltninger bliver gennemgået med fokus på områder, der kræver særlig opmærksomhed. Der undervises i forskelligt slukningsudstyr, og der indgår praktiske slukningsøvelser for alle deltagere.
<b>Undervisningsforløbets opbygning</b>	<p>Undervisningen består af teori samt praktiske øvelser. Der undervises efter retningslinjerne fra DBI og efter materiale udgivet herfra: "Elementær brandbekæmpelse", 11. udgave 2009</p> <p>Følgende emner behandles:</p> <p><b>Trinvis brandbekæmpelse:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Red mennesker</li><li>• Alarmer brandvæsnet</li><li>• Begræns</li><li>• Bekæmp ild</li></ul> <p><b>Brandtrekanten</b></p> <p><b>Forebyggelse</b></p> <p><b>Slukning</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Slukning ved køling</li><li>• Kvælning</li><li>• Ild i personer</li><li>• Ild i fedtstof</li></ul> <p><b>Håndildslukkere</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vandfyldt slangevinde</li><li>• Håndsprøjte</li><li>• Trykvandslukker</li><li>• Pulverslukker</li><li>• Kulsyreslukker</li><li>• Branddasker</li></ul>



	<p><b>Særlig farer</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Brandfarlige væsker</li><li>• Brand i elektriske installationer</li><li>• Hallogenlamper kan blive meget varme</li><li>• Åben ild</li><li>• Brand i virksomhed</li></ul> <p><b>Brancherelateret - forebyg og bekæmp</b></p> <p>Hvad skal man være særlig opmærksom på i den specifikke branche, eleven uddanner sig indenfor.</p>
<b>Feed back</b>	<p>Eleverne får løbende feedback i form af:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Små test (f.eks. socrative)</li><li>• Feedback på praktiske øvelser</li></ul>
<b>Evaluering</b>	<p>Eleven består faget under forudsætning af instruktørens vurdering af dels fuld tilstedeværelse og dels aktiv deltagelse.</p> <p>Den aktive deltagelse vedrører, at deltageren:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Viser virkelyst i øvelser, træning samt sparring herom med instruktør og øvrige deltagere på holdet</li><li>• Gennemfører øvelser og træning på en tilfredsstillende måde.</li></ul>

Grundforløb Tjener LUP

<b>Titel</b>	Førstehjælp på erhvervsuddannelserne inkl. færdselsrelateret førstehjælp			
<b>Præsentation af forløbet</b>	Deltageren kan handle ud fra førstehjælpens hovedpunkter i forbindelse med såvel almindelige førstehjælpssituationer som brancherelaterede ulykker - samt forebyggelse af disse.			
<b>Omfang</b>	12 timer			
<b>Fag og fagenes mål</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det komplette indhold af Basisuddannelsen "Førstehjælp ved hjertestop" (4 timer)</li> <li>• Det komplette indhold af tilvalgsuddannelsen "Færdselsrelateret førstehjælp bil/MC/traktor" (4 timer)</li> <li>• Det komplette indhold af tilvalgsuddannelsen "Førstehjælp ved skader på bevægeapparatet inkl. hovedskader" (1,5 timer)</li> <li>• Det komplette indhold af tilvalgsuddannelsen "Førstehjælp ved kemiske påvirkninger" (0,5 time)</li> <li>• Særtillæg 1: Akut opståede sygdomme (1 time)</li> <li>• Særtillæg 2: Brancherelateret førstehjælp og forebyggelse (1 time)</li> </ul>			
<b>Undervisningsforløbets opbygning</b>		<b>Indhold</b>	<b>Tid</b>	
	1	Indledning + HLR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Førstehjælpens 4 hovedpunkter</li> <li>• Bevidsthedstilstand - ABC</li> <li>• Overlevelseskæden.</li> <li>• Basal genoplivning.</li> <li>• Brug af hjertestarter (AED).</li> <li>• Praksisnære scenarier øves med hovedvægten på træning.</li> <li>• Stabilt sideleje.</li> </ul>	3 t
	2	HLR  Skader på bevægeapparat inkl. hovedskader	<p>Førstehjælp til fremmedlegemer i luftvejene hos en voksen person.</p> <p>Førstehjælp ved skader på bevægeapparatet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Knoglebrud</li> <li>• Ledskred</li> <li>• Forstuvninger</li> <li>• Brud på hofte og/eller bækken</li> </ul> <p>Førstehjælp ved hovedskader</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hjernerystelse</li> </ul>	3 t

Grundforløb Tjener LUP

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Åbent og lukket kraniebrud</li> <li>• Blødning mellem hjerne og kranie</li> </ul>	
	3	Færdhedsrelateret førstehjælp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forebyggelse med materialet fra "Rådet for Sikker Trafik" og DFR</li> <li>• Håndtering af trafikulykker ud fra førstehjælpens hovedpunkter</li> <li>• Nødflytning fra bil og sikkerhed på ulykkessted</li> <li>• Førstehjælp til hyppigst forekomne skader ved trafikulykker</li> </ul>	3 t
	4	<p>Kemiske påvirkninger</p> <p>Akut opståede sygdomme</p> <p>Brancherelateret førstehjælp</p> <p>Evaluerings</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forebyggelse i forhold til forgiftninger og ætsninger</li> <li>• Giftlinjen og brug af denne</li> <li>• Førstehjælp til forgiftede personer</li> <li>• Førstehjælp ved ætsninger på huden, i øjnene og ved indtagelse</li> <li>• Praksisnære scenarier og øvelser</li> </ul> <p>Indhold afhænger af den enkelte uddannelse.</p> <p>Prøve: HLR og test</p>	3 t
	<p><b>Feed back</b></p> <p>Eleverne får løbende feedback i form af:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Små test (f.eks. socrative)</li> <li>• Feedback på praktiske øvelser</li> </ul>			

## DANSK

(Jf. Grundfagsbekendtgørelsen Bilag 4)

Niveau E: 2,0 uger

Niveau C: 2,0 uger

På GF2 undervises der udelukkende på E – niveau. Er man ikke allerede i besiddelse af 10. klasses eksamen/prøve til start, gennemføres eksamen i DANSK hen over halvåret på grundforløb 2.

På GF1 undervises der på både 10. klasses niveau (= E – niveau) og C – niveau, der svarer til 1. g – niveau. I praksis bliver der undervist i de to niveauer på samme tid. Kravene til C – niveau vil være, at der i alle henseender stilles højere krav, eksempelvis i forhold til at være uddybende, mere nuanceret samt rutineret i brugen af faglige begreber og til at kunne perspektivere. Man skal kunne se en tekst ud fra flere synsvinkler samt argumentere for egne holdninger. På C – niveau skal man ligeledes kunne forholde sig kritisk og reflekterende over for forskellige tekster og deres indhold.

*Elever, som påbegynder grundforløbs 1. del efter 9. klasse, afslutter faget på niveau E.*

*Der kan dog gives mulighed for, at eleverne kan afslutte på C – niveau, såfremt det aftales mellem elev og faglærer.*

*Elever, som påbegynder grundforløbs 1. del efter 10. klasse SKAL afslutte danskfaget på niveau C*

### 1) IDENTITET og FORMÅL

Danskfaget skal bidrage til at styrke og udvikle danskfaglige og personlige kompetencer.

Faget bygger videre på elevernes grundskoleforløb og omdrejningspunktet er: **At**

**tale, at samtale, at præsentere, at lytte, at læse, at skrive og at se.**

Formålet med danskfaget er at styrke elevens forudsætninger for at benytte det danske sprog i erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag til kommunikation og samarbejde.

Tilmed er faget et værktøj til erkendelse, læring, oplevelse, tolerance og fællesskab. Formålet er, at eleven bliver bedre til at kommunikere mundtligt, skriftligt og multimodalt – dvs. når ord, billeder, animation, lyd, film og andre midler til kommunikation støtter hinanden i en tekst.

### 2) FAGLIGE MÅL OG FAGLIGT INDHOLD

De faglige mål er inddelt i

**fire overordnede kompetenceområder:**

#### \* Kommunikation

#### \* Læsning

#### \* Fortolkning

#### \* Fremstilling

**KERNESTOF** (jf.2.2)

Danskfagets kernestof er de væsentlige **begreber, modeller og metoder, der indgår i kommunikation, læsning, fortolkning og fremstilling**

Der inddrages tekster, med et bredt fokus på erhvervsvalg og elevens dagligdag. Der arbejdes med det udvidede tekstbegreb. Forskellige teksttyper skal være repræsenteret.

Til fagets kernestof hører sprog, faglitteratur, skønlitteratur samt multimodale medier.

Det konkrete omdrejningspunkt for undervisningen er kommunikation, læsning, læsestrategier, præsentationer, artikler, procesbeskrivelse, reklamer, noveller, sprog samt grammatik.

Eleverne arbejder med analyse, strategier og metoder og fagets tekster hentes fra sammenhænge med relevans for eleven og det uddannelsesmæssige valg.

Omdrejningspunktet for undervisningen på **College 360 MAD** er identitetsdannelse og de valgte emner indeholder overordnet kendetegn for det samfund, som vi lever i: Måltidets betydning i relation til socialisering, skønhedsideal, spiseforstyrrelser, kropsudsmykning, sundhed, værdier og valg, roller i relation til samarbejde, forældre-ungere relation og problematikker relateret hertil.

**Elevers læringsmål:**

- 1) Du skal kunne forklare, hvad identitetsdannelse er, og hvordan denne påvirkes af omgivelser og grundvilkår.
- 2) Du kan sætte ord på, hvad der er med til at skabe din identitet.
- 3) Du er bevidst om valg af livsværdier samt begrebet selvværd.
- 4) Du kan forholde dig til identitet i et samfundsperspektiv men også på det personlige plan
- 5) Du ved, hvordan man analyserer noveller, artikler samt billeder og har styr på begreberne fiktion, non-fiktion såvel som multimodale tekster.
- 6) Du kan arbejde med en tekst før, under og efter læsningen og er bevidst om læsestrategier samt indsigter i, hvordan man får mest muligt ud af at læse en tekst.
- 7) Du er i besiddelse af en basal viden om kommunikationens elementer og kan bruge denne viden i din kommunikation.
- 8) I forbindelse med målrettet kommunikation kan du planlægge og fremstille tekster med fokus på modtager og hensigt.
- 9) I relation til faglig skrivning og kommunikation kan du demonstrere og formulere teoretisk viden med egne ord. Du har kendskab til fagudtryk og kan bruge begreber, som tilhører dit fag.
- 10) Du kan kende forskel på begreberne ”subjektiv” og ”objektiv” og ved, hvilken indflydelse de har på kommunikationen.

**Vedrørende kommunikation og læsning:**

- arbejdes der med, hvad kommunikation handler om - både skriftligt og mundtligt. Der er fokus på kommunikationsmodeller, hensigten med det der siges/skrives samt modtager og målgruppe. Der arbejdes på at give eleverne en viden om forskellige måder at læse på og give dem færdigheder og kompetence i at bruge den viden. Læse-/skrivestrategi samt læseteknikker bliver således omdrejningspunkt for, hvordan man tilegner sig et stof. *”En skrivestrategi er eksempelvis en metode, der hjælper én til at skrive tekster, så man har størst mulighed for at opnå det, man gerne vil med dem. Det er altså overvejelser, der skal gøres, før eller mens man skriver”*

Eleverne skal kende til flere former for kommunikation og have et særligt fokus på en virksomheds interne og eksterne kommunikation.

Det prioriteres højt at udarbejde en helt unik

**SKRIFTLIG ANSØGNING + CV** til brug for senere praktikpladssøgning.

Eleverne arbejder ligeledes med reklamer for at forstå denne form for kommunikation og i relation til PORT FOLIO arbejdes der med **ANALYSE AF**

**SELVVALGT REKLAME** som danner udgangspunkt for analyse. Efterfølgende præsenteres besvarelsen for klassen med mulighed for sparring og konstruktiv kritik.

**KRAV TIL niveau E, D, og C:** (Der henvises til varierede krav og forventninger til præstation afhængig af niveau jf. Grundfagsbekendtgørelsen)

I fortolkning/tekstarbejde tages der udgangspunkt i

NOVELLESAMLING + ARTIKELSAMLING (udvalgt af underviser)

*"Den gode litteratur giver indsigt i menneskers komplekse følelsesliv og bevæggrunde, og den kan fungere som både psykolog og filosof. Den kan levere de forløsende og opklarende ord for lige netop dig"*

Med begreberne IDENTITET og SELVVÆRD som omdrejningspunkter kan begrundelse for læsning af noveller næppe formuleres tydeligere.

I relation til udvalgte artikler vil der være en inddragelse og kobling til sundhedsaspektet, kropsidealer + mediers påvirkning af individet. *"At være bevidst om at tage vare på egen næring, er samtidig et udtryk for at værne om egen værdi"*.

Med afsæt i novelle- og artikelsamling får eleverne indsigt i og øget mulighed for at forstå, hvad identitetsdannelse er. Eleverne skal blive bevidste om, hvordan vi også iklæder os en identitet via af vores uddannelse og job.

**ARTIKEL OM DIG SELV** indeholdende tanker om valg af uddannelse. Der tages afsæt i stillede spørgsmål, og der vil blandt andet være fokus på egne styrkesider og motivation i relation til det valgte forløb.

I forbindelse med **OPGAVE OM EGEN MADKULTUR** forholder man sig kritisk til denne med hensyn til krav, forventninger, forpligtelser og "regler" i forbindelse med måltidet samt det socialiserende element.

Ved hjælp af analysemodeller (opmærksomhedspunkter) trænes elevens evne til fordybelse, og de erkender hvad "detektivarbejdet" med tekster kan føre til. De får indsigt og rutine i, hvordan man via øget fokus på tekstelementer og anvendelse af analysemodeller kan opnå øget forståelse for og viden om andre mennesker. Tilmed får de oplevelse af, hvad arbejdet med såvel noveller, artikler og reklamer kan bruges til, og de opnår ny indsigt i relation til identitetsudvikling via disse genrer. I relation til PORT FOLIO udarbejdes skriftlig **REFERATOPGAVE**. Begrundelsen for netop denne opgave er at kunne stille skarpt på, hvad man forstår ved et godt referat, en disciplin som ligger implicit i arbejdet med såvel artikler som noveller. Tilmed er det vigtigt at kunne adskille et referat fra resumé.

#### **KRAV TIL niveau F, E og D:**

#### **Niveau C:**

(Der henvises til varierede krav og forventninger til præstation jf. Grundfagsbekendtgørelsen)

**I fremstilling arbejdes der med:** (jf. 2.2.3)

- Skriftlig fremstilling, herunder eksempler på faglig skrivning og formidling inden for den uddannelse, eleven har valgt.
- Sprogriktighed, grammatik og retstavning
- Mundtlig fremstilling, herunder anvendelse af talesproget på en hensigtsmæssig måde, fx gennem lytning og forståelse
- Sammenhæng mellem fagets skriftlige og mundtlige dimension

Eleven skal have viden om hensigtsmæssig og korrekt sprogbrug samt færdighed i at træffe sproglige valg i relation til situation og teksttype.

Eleven skal være i besiddelse af en viden om tekster og teksttyper, der er relevante i erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag. (Eksempelvis udarbejder eleverne selv

artikler med deres uddannelsesvalg som omdrejningspunkt. Via denne opgave får de bevidsthed om, hvilken terminologi og opbygning artikelfremstilling er underlagt) Eleverne skal kunne identificere og sætte ord på skriveformålet i en skriftlig kommunikationssituation. Samtidig skal man kunne tilrettelægge kommunikation i forhold til hensigt og modtager. (Henvendelsesformen i en madopskrift vil være anderledes end ordvalget i en ansøgning)! (Hvornår er det relevant at anvende en Powerpoint præsentation, og hvad opnår man via denne)?

I relation til skrivestrategi og fremstillingsproces skal eleven være bevidst om egen tilgang og planlægning i fremstilling af tekster. Hvad skal teksten bruges til, og hvem er modtager? Med henblik på udarbejdelse af tekster til arbejdsportfolio skal eleverne allerede indledningsvist bevidstgøres om de fremstillede teksters funktion og senere brug og relevans i forbindelse med kommende eksamen.

”DET TALTE OM DET SKREVNE” vil være endnu et fokuspunkt. Evnen til at kunne sætte ord på trufne valg i relation til det skrevne, at være bevidst om egne styrkesider samt svagheder samt erkendelse/oplevelse af egen udvikling under forløbet vil blive understreget over for eleven. (”Hvad har du lært af at arbejde med opgaven, og hvad kan det lærte bruges til”)?

### 3) **TILRETTELÆGGELSE**

Der arbejdes med emner, som er relevante i relation til det trufne uddannelsesvalg, og som ligeledes har fokus på identitet og personlig udvikling. Der veksles mellem arbejdsformer, og der arbejdes således individuelt, to og to, i grupper, klasseundervisning, oplæg, fremlæggelser, skriftligt arbejde (med henblik på portfolio), mundtlige diskussioner og fremlæggelser. Der arbejdes desuden med respons både mellem lærer-elev og elev-elev.

#### 3.1 **DIDAKTISKE PRINCIPPER**

Eleverne skal løftes minimum ét niveau i dansk på grundforløbet 1. del. Undervisningen skal tage udgangspunkt i elevens faglige niveau og så vidt muligt tilrettelægges med elevens aktuelle erhvervsuddannelse som omdrejningspunkt.

#### 3.2 **ARBEJDSFORMER**

Undervisningen og arbejdsformer er indledningsvist især lærerstyrede, men skal gradvist afløses af undervisning og arbejdsformer, der giver eleverne større selvstændighed, medbestemmelse og ansvar. Der arbejdes med danskfaglige forløb med udgangspunkt i relevante emner og problemstillinger – gerne i sammenhæng og samspil med øvrige tværfaglige projekter og i sammenhæng med uddannelsens øvrige fag og planlagte moduler.

Der veksles mellem arbejdsformer, og der arbejdes således individuelt, to og to, i større grupper – eksempelvis piger kontra drenge – klasseundervisning, oplæg, projektarbejde, mundtlige diskussioner, fremlæggelser samt skriftligt arbejde med arbejdsportfolio.

#### 3.3 **IT I UNDERVISNINGEN**

Eleverne skal lære at træffe kritiske valg i brugen af it og prioritere at bruge it til støtte for den sproglige kompetence og evnen til at udtrykke sig klart og nuanceret på korrekt

dansk. Eleverne skal opnå en viden om digitale medier i kommunikationssammenhænge, så de kan indgå ansvarligt, kritisk og etisk bevidst i digitale fællesskaber. De skal være bevidste om ”det skrevne ord” sammenholdt med ”det talte” og stille krav til sprogbrug i begge henseender.

### 3.4 SAMSPIL MED ANDRE FAG

I forbindelse med en erhvervsuddannelse er dansk et alment, erhvervsfagligt tonet sprogfag med grænseflader til andre fag i erhvervsuddannelserne. Der skal åbnes for samspil med andre fag og undervisningsforløb i elevens uddannelse.

Eksempelvis lægges der i forbindelse med udarbejdelse af **INSTRUERENDE TEKST** op til afprøvning af egen eller andres opskrifter i køkkenet med efterfølgende feedback.

I forbindelse med praktikforløb opfordres eleverne til at medbringe deres personlige **BRANCHERELATEREDE ANSØGNING** og præsentere den til rette vedkommende på virksomheden - igen med mulighed for sparring og konstruktiv kritik. Relevant er ligeledes **RAPPORT OM PRAKTIK** i tilkobling til praktikforløb, der planlægges hen over en uge.

## 4. DOKUMENTATION

Elevens dokumentation opsamles i en ARBEJDSPORTFOLIO, der indgår som grundlag for dels den løbende evaluering, dels den afsluttende standpunktskarakter.

Indledningsvist modtager hver elev en konkret mappe/ringbind til samling af udarbejdede opgaver undervejs. Erfaring viser, at det er afgørende vigtigt, at de skriftlige opgavebesvarelser ikke kun er digitale. Skriftlige kommentarer i forbindelse med tilretning og vurdering fra underviser gemmes således med henblik på yderligere refleksion og læring.

De stillede opgaver relaterer til danskundervisningens overordnede mål og de er udarbejdet af underviser med sigte på relevans i forhold til elevens uddannelse, erhverv, dagligdag og personlige udvikling.

Det kan være notater, logbog, udkast og færdige tekster, som allerede er omtalt og fremhævet i det skrevne her.

*Eleven udvælger fra sin arbejdsportfolio et eller flere teksteksempler (under vejledning med underviser) til PRÆSENTATIONSPORTFOLIO. Præsentationsportfolioen udgør en del af eksamensgrundlaget ved den afsluttende prøve.*

### Standpunktskarakter

Undervisningen i grundfaget afsluttes med afgivelse af en standpunktskarakter. På baggrund af elevens mundtlige og skriftlige præstationer gennem forløbet, afgives karakteren ud fra fagets mål. Bedømmelsen foretages på grundlag af:

- Elevens aktivitet i den daglige undervisning
- Stillede og afleverede opgaver
- Elevens arbejdsportfolio

Standpunktskarakteren afgives før den mundtlige eksamen.



Når eleven har afsluttet undervisningen, afgives en standpunktskarakter, der udtrykker det aktuelle standpunkt. Karakteren gives på baggrund af elevens dokumentation (PORT FOLIO) og øvrige præstationer gennem forløbet og munder ud i en samlet vurdering af elevens kompetencer i faget.

Eleven skal have fulgt undervisningen og afleveret de af læreren udleverede dokumentationsopgaver. Aflevering samt godkendelse af dokumentationen er en forudsætning for, at eleven kan gå til den afsluttende prøve – PORT FOLIO er en form for **adgangsbillet**, som eleven selv har ansvaret for at medbringe til eksamen.

## **EKSAMEN**

### **Til eksamen anvendes prøveform b**

Der afholdes en mundtlig prøve på grundlag af elevens præstationsportfolio samt en ukendt opgave udarbejdet af underviser på den prøveafholdende skole. Den ukendte opgave/tekst må højst gå igen 3 gange, og der skal minimum være 4 at vælge imellem for den sidste elev til eksamen.

Den ukendte opgave tildeles ved lodtrækning

De ukendte opgaver og det materiale, der indgår som grundlag for prøven, skal tilsammen dække de væsentlige faglige mål for grundfaget.

Eksamination af eleven varer 30 minutter inklusiv votering.

Forberedelsestiden er 30 minutter. Ved særlige vilkår er forberedelsestiden 60 minutter.

**Eksamination er todelt** og som udgangspunkt kan eleven selv vælge, hvad denne ønsker at starte med til selve eksaminationen.

**Den ene del** består af elevens præsentation og løsning af den ukendte opgave og de dertil formulerede arbejdsspørgsmål

**Den anden del** består af fremlæggelse af præsentationsportfolio suppleret med uddybende spørgsmål fra eksaminator.

Elevens præstation helhedsbedømmes.

Eksaminator/lærer leder eksaminationen, som foregår som en dialog mellem denne og eleven. Censor kan stille uddybende og afklarende spørgsmål.

---

### **Karakter ved eksamen**

Eksaminator ved prøven er den lærer, der har undervist eksaminanden/eleven. Der medvirker både en eksaminator og en censor, og karakteren fastsættes efter drøftelse mellem disse. Karakterfastsættelsen sker på baggrund af en samlet vurdering af, i hvilken grad elevens præstation ved den mundtlige eksamen opfylder de mål, som skal bedømmes. Karakteren for prøven er gennemsnittet af de to karakterer, er den endelige karakter nærmeste højere karakter, hvis censor har givet den højeste og ellers den laveste, hvis censor hælder til den ende af skalaen.

### **Eksaminationsgrundlag**

Prøven tager udgangspunkt i en analyse af **ukendt tekst** udarbejdet af læreren, samt elevens **præsentationsportfolio**. (PRØVEFORM B)

Den ukendte tekst tildeles ved lodtrækning under overværelse af censor.

**Ukendt tekst:** Eleven samtaler om en ukendt tekst med tilhørende spørgsmål. Den ukendte tekst kan være en novelle, artikel, faglig tekst, reklame, billede eller lignende. Emnemæssigt vil der være en tilknytning til, hvad der er blevet arbejdet med i faget.

(Eksempelvis kan der i relation til arbejdet med emnet spiseforstyrrelser og læsning af artikler i undervisningen forekomme en novelle som ukendt tekst, der relaterer til den problematik). Eleven skal således med udgangspunkt i den undervisning, der har været i faget kunne perspektivere til relevante sammenhænge.

Eleven skal analysere og fortolke den pågældende tekst og demonstrere sin evne til at kunne finde de vigtige dele af tekstens indhold.

**Præsentationsportfolio:** Eleven skal indgå i en samtale om formålet (med den) eller de prioriterede skriftlige opgaver, om målgruppen for opgaverne, om opgavernes indhold og deres sprog. Eleven skal forklare, hvordan teksten er blevet til, i hvilken sammenhæng og med hvilket formål. Tilmed skal eksaminanden indgå i en samtale om målgruppen for opgaverne samt om deres indhold.

**Hjælpemidler:** Til forberedelsen må eleven medbringe notater og materialer fra undervisningen samt ordbøger. De notater, eleven laver i forberedelsen, må bruges under eksaminationen.

### **Bedømmelsesgrundlag**

Bedømmelsesgrundlag udgøres af elevens mundtlige præstation og dokumentation af viden, færdigheder og kompetencer under eksaminationen. Elevens besvarelse af de stillede spørgsmål til ukendt tekst, præstation af sin egen udvalgte tekst (eventuelt mere end én) og den efterfølgende dialog med eksaminator (underviser) er det samlede bedømmelsesgrundlag.

Det er således elevens præstation og dokumentation af kompetencer under eksaminationen med udgangspunkt i udarbejdet og udtrukket materiale, der udgør bedømmelsesgrundlaget.

Der gives én karakter på baggrund af en helhedsvurdering af den mundtlige præstation.

**Bedømmelseskriterier:** Bedømmelsen af elevens kompetencer foretages ud fra samtlige fagets mål på niveauet som beskrevet i fagbilaget for faget dansk. Der er stadig fokus på

**fire overordnede kompetenceområder:**

**\*Kommunikation**

**\*Læsning**

**\*Fortolkning**

**\*Fremstilling**

**I vurderingen lægges der særlig vægt på, om eleven:**

- a) – har forstået den lodtrukne tekst og kan samtale om den
- b) – viser forståelse for sammenhængen mellem sprog, indhold og genre
- c) – tager initiativ i samtalen
- d) – perspektiverer til pensum og andet stof
- e) – har forberedt præstationen af sine skriftlige opgaver
- f) – kan forklare hvordan opgaven/opgaverne er blevet til og kan sætte ord på styrker og svagheder ved dem
- g) – kan kommentere, hvilken læring der er høstet ved at lave opgaverne

*(I relation til **bedømmelse** henvises der til **uddybende holdepunkter for vurdering til eksamen**)*

Faglige mål jf. Fagbilag 4 Dansk

**Holdepunkter til støtte for bedømmelse relateret til 7 – trins skala:**

NAVN: \_\_\_\_\_

	Fremragende	Godt	
Tilstrækkeligt			
<b>Den ukendte tekst/opgave:</b>	12	7	02

Eleven -

- A) *kommunikere hensigtsmæssigt og har et klart samt forståeligt sprog.*
- B) *kan læse, forstå og diskutere den ukendte tekst med afsæt i de stillede spørgsmål.*
- C) *har styr på genre samt sprog, indhold og virkemidler. Man viser evne til at finde vigtige dele af tekstens indhold.*
- D) *anvender relevante analysemodeller + begreber og underbygger synspunkter.*
- E) *tager selv initiativ under samtalen og er drivkraft.*
- F) *viser tegn på overblik og omtanke for rækkefølge.*
- G) *relaterer til kendt stof fra undervisningsforløbet.*
- H) *viser engagement og er lyttende + parat til stillede spørgsmål og diskussion.*
- I) *har disponeret sit oplæg og har styr på timing.*

### **PRÆSENTATIONSPORTFOLIO**

	Fremragende	Godt	
Tilstrækkeligt			
<b>PRÆSENTATIONSPORTFOLIO</b>	12	7	02

Eleven -

- A) *har gennemtænkt sin præsentation, udviser selvstændighed og er velovervejet.*
- B) *kan forklare, hvordan teksten er blevet til, i hvilken sammenhæng og med hvilket formål.*
- C) *kommer med eksempler på styrkesider og svagheder og reflekterer over egen læring.*

Grundforløb Tjener LUP

<b>Titel</b>	Uddannelsesspecifikke fag – Tjener
<b>Præsentation af forløbet</b>	<b>Kernestof:</b> Fokus på grundtilberedningsmetoder, kalkulation, sensorik, hygiejne samt råvarekendskab. Derudover vil der være en restaurantåbning med gæster i restauranten.
<b>Omfang</b>	Undervisningen er fordelt på 3 dage i hver uge fordelt over 20 uger
<b>Fag og fagenes mål</b>	<p><b>Formål</b></p> <p>Formålet med faget er at give eleven indsigt i den gastronomiske verden med både praktiske og teoretiske opgaver. Der vil blive stiftet bekendtskab med de forskellige tilberedningsmetoder både teoretisk og praktisk, samt et begyndende kendskab til kalkulation i form af forkalkulationskemaet.</p> <p>Eleven vil skulle arbejde med praktik og teori inden for ex.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Råvarekendskab</li> <li>• Grundtilberedning</li> <li>• Værktøjslære</li> <li>• Anretningsformer</li> <li>• Menu teori</li> <li>• Kalkulation</li> <li>• Sensorik</li> <li>• Ergonomi</li> <li>• Bæredygtighed</li> <li>• Madkultur</li> <li>• Sundhed</li> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• It</li> </ul> <p>Evalueringen skal bruges til at klarlægge elevens niveau og arbejdsform – herunder hvor eleven kan blive bedre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbejdsprocesserne dokumenteres gennem en arbejdsport folio (video, foto, tekst m.m.)</li> <li>• Eleven skal have følgende certifikater: fødevarehygiejne, elementær brandbekæmpelse og førstehjælp</li> <li>•</li> </ul> <p>Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Almindelige råvarer til madfremstilling, herunder naturfaglige egenskaber.</li> <li>2. Grundtilberedningsmetoder og deres anvendelse.</li> <li>3. Materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer.</li> <li>4. Hygiejne og egenkontrol.</li> <li>5. Serveringsformer.</li> <li>6. Service, værtsskab og gæstebetjening.</li> <li>7. Kolde og varme drikke.</li> <li>8. Indkøb, varebestilling og –modtagelse.</li> <li>9. Kalkulation af vareforbrug, opstilling af budget og prisberegning af en given produktion.</li> <li>10. Energigivende næringsstoffers kemiske opbygning og energiprocentberegning.</li> </ol>

11. Sundhedsfremme og fødevarers sundhedsmæssige egenskaber.
12. Sensorik, kvalitetskendetegn og –kriterier for fødevarer.
13. Dansk og international madkultur.
14. Arbejdspladssikkerhed, ergonomi, løfte- og arbejdsteknik, herunder grundlæggende fysiske begreber i køkkenfaglig sammenhæng.
15. Samarbejdsformer og arbejdsmiljø i hotel- og restaurationsbranchen.
16. Miljø og energi.
17. Bæredygtighed, økologi og madspild.
18. Statistik, tabeller og grafer i forhold til fagrelevante problemstillinger.
19. Informationsteknologiske værktøjer til informationssøgning, tekst og talbehandling.

Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:

1. Metoder til grundtilberedning.
2. Metoder til ergonomisk og faglig korrekt anvendelse af materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer og tilberedning af enkle retter.
3. Metoder til sikring af hygiejne og egenkontrol, herunder iagttagelse af personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler.
4. Faglige arbejdsmetoder til opdækning, servering og afrydning.
5. Kommunikationsformer og –metoder til brug for gæstebetjening.
6. Metoder til sensorisk bedømmelse af fødevarer.
7. Metoder til kvalitetsbedømmelse og kvalitetssikring af fødevarer.
8. Metoder til kalkulation og faglige beregninger, herunder anvendelse af regnetekniske hjælpemidler.

Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

1. Anvende almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
2. Vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.
3. Forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og tilsmagning.
4. Foretage opdækning, servering og afrydning.
5. Overholde regler for personlig hygiejne og gældende hygiejnekrav ved håndtering af fødevarer.
6. Gæsteforklare enkle retter.
7. Planlægge og udføre enkle arbejdsprocesser.
8. Anvende og vise forståelse af faglige udtryk og begreber.
9. Samarbejde med andre om løsning af opgaver.
10. Søge og anvende fagrelevante informationer og procedurebeskrivelser som f.eks. opskrifter og procedurer for egenkontrol.
11. Forklare særlige kendetegn ved arbejdet med gastronomi og service inden for hotel- og restaurantfagene.

Grundforløb Tjener LUP

<b>Undervisningsforløbets opbygning</b>	Uddannelsesspecifikkefag:	
	Undervisningen består af klasserumsundervisning samt praktik og teoretisk stillede opgaver	
	1	1.skoledag Jysk storkøkken Brand Praktisk dag: udkæringsøvelser, udstyr og maskiner Rystesammen dag (kanotur) Klassekontrakt
	2	<p><b>6 timer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiejne (se LUP for faget)</li> </ul> <p><b>6 timer</b></p> <p>Teoretisk og praktisk oplæg omkring</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikation – teori modeller</li> <li>• Konfliktåndtering -film</li> <li>• Reklamationer how to, med gruppeøvelser ifht opgaveløsning</li> </ul> <p><b>3 timer</b></p> <p>IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlæggende PowerPoint</li> </ul> <p><b>1 time</b></p> <p>Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning på minpraktikplads og lærerplads</li> </ul>
	3	<p><b>6 timer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiejne (se LUP for faget)</li> </ul> <p><b>6 timer</b></p> <p>Teoretisk og praktisk oplæg omkring</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikation – teori modeller</li> <li>• Konfliktåndtering -film</li> <li>• Reklamationer how to, med gruppeøvelser ifht opgaveløsning</li> </ul> <p><b>3 timer</b></p> <p>IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlæggende Excel</li> </ul> <p><b>1 time</b></p> <p>Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning på minpraktikplads og lærerplads</li> </ul>
4	<p><b>6 timer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiejne (se LUP for faget)</li> </ul> <p><b>6 timer</b></p>	

Grundforløb Tjener LUP

	<p>Teoretisk og praktisk oplæg omkring</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikation – teori modeller</li> <li>• Konfliktåndtering -film</li> <li>• Reklamationer how to, med gruppeøvelser ifht opgaveløsning</li> </ul> <p><b>3 timer</b></p> <p>IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Word – opsætning af indholdsfortegnelse, brevflertning, Opsætning af brochurer</li> </ul> <p><b>1 time</b></p> <p>Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning på minpraktikplads og lærerplads</li> </ul>
5	<p><b>6 timer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiejne (se LUP for faget)</li> </ul> <p><b>6 timer</b></p> <p>Teoretisk og praktisk oplæg omkring</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikation – teori modeller</li> <li>• Konfliktåndtering - film</li> <li>• Reklamationer how to, med gruppeøvelser ifht opgaveløsning</li> </ul> <p><b>3 timer</b></p> <p>IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Word – opsætning af indholdsfortegnelse, brevflertning, Opsætning af brochurer</li> </ul> <p><b>1 time</b></p> <p>Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning på minpraktikplads og lærerplads</li> </ul>
6	<p><b>6+ 6 timer</b></p> <p>Madspild, økologi og bæredygtighed</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oplæg om emnet</li> <li>• Praktik hvor der arbejdes med madspilråvare</li> </ul> <p><b>3 timer</b></p> <p>IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Word – opsætning af indholdsfortegnelse, brevflertning, opsætning af brochurer</li> </ul> <p><b>1 time</b></p> <p>Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning på minpraktikplads og lærerplads</li> </ul>
7	<p><b>6+ 6 timer</b></p> <p>Madspild, økologi og bæredygtighed</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oplæg om emnet</li> </ul>

Grundforløb Tjener LUP

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktik hvor der arbejdes med madspildevare</li> </ul> <p><b>3 timer</b> IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Word – opsætning af indholdsfortegnelse, brevflætning, Opsætning af brochurer</li> </ul> <p><b>1 time</b> Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning på minpraktikplads og lærerplads</li> </ul>
8		<p><b>6+6 timer</b> Kalkulation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kendskab til kalkulation</li> <li>• Omregningsøvelser</li> <li>• Forkalkulationsskemaet</li> <li>• Beregne opgaver</li> <li>• I køkkenet og øve udskæringer og snakke om omregningstal, hvordan kommer man frem til det?</li> </ul> <p><b>3 timer</b> IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Markedsføring: -Optagelse af film -Redigering af film og visning for klassen</li> </ul> <p><b>1 time</b> Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning på minpraktikplads og lærerplads</li> <li>• Udlevering af opgave til minipraktikugen</li> </ul>
9		<p><b>6+6 timer</b> Grundtilberedning, sensorik og råvarekendskab (der arbejdes med emnerne i andre uger)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjerkræ, æg, svinekød, okse/kalv</li> <li>• Praktik: pandestegning, ovnstegning, braisering, pochering, dampning, kogning, fritering, jævnetoder,</li> </ul> <p><b>3 timer</b> IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Markedsføring: -Optagelse af film -Redigering af film og visning for klassen</li> </ul> <p><b>1 time</b> Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> </ul>



Grundforløb Tjener LUP

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Søgning på minpraktikplads og lærerplads</li> </ul>
10	<p><b>37 timer</b></p> <p><b>Minipraktik i en virksomhed</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbejde med opgave, der skal fremlægges for klassen efter praktikken</li> </ul>
11	<p><b>6+6+3 timer</b></p> <p>Menuteori</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvordan bygges en menu op</li> <li>• Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning</li> <li>• Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer</li> <li>• Principper for markedsføring</li> </ul> <p><b>1 time</b></p> <p>Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning af lærerplads</li> </ul>
12	<p><b>6+6+3 timer</b></p> <p>Kolde og varme drikke</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servering af almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed</li> </ul> <p><b>1 time</b></p> <p>Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning af lærerplads</li> </ul>
13	<p><b>6+6+3 timer</b></p> <p>Restaurantåbning – forberedelse, afvikling, evaluering</p> <p><b>1 time</b></p> <p>Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning af lærerplads</li> </ul>
14	<p><b>6+6+3 timer</b></p> <p>Førstehjælp (½ hold)</p> <p>Råvarekendskab (½ hold)</p> <p>(der arbejdes med emnerne i andre uger)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjerkræ, æg, svinekød, okse/kalv</li> <li>• Praktik: pandestegning, ovnstegning, braisering, pochering, dampning, kogning, fritering, jævnetoder,</li> </ul>

Grundforløb Tjener LUP

	<p><b>1 time</b> Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning af lærerplads</li> </ul>
15	<p><b>6+6+3 timer</b> Førstehjælp (½ hold) Råvarekendskab (½ hold) (der arbejdes med emnerne i andre uger)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjerkræ, æg, svinekød, okse/kalv</li> <li>• Praktik: pandestegning, ovnstegning, braisering, pochering, dampning, kogning, fritering, jævnetemoder,</li> </ul> <p><b>1 time</b> Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning af lærerplads</li> </ul>
16	<p><b>6+6+3 timer</b> Madkultur (Jul, påske, bededag, Danmark, udland)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbejde med emnet både praktisk og teoretisk</li> </ul> <p><b>1 time</b> Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning på lærerplads</li> </ul>
17	<p><b>6+6+3 timer</b> Madkultur (Jul, påske, bededag, Danmark, udland)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbejde med emnet både praktisk og teoretisk</li> </ul> <p><b>1 time</b> Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning på lærerplads</li> </ul>
18	<p><b>6+6+3 timer</b> Prøveeksamen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbejde praktisk og teoretisk med en eksamensopgave -råvarekendskab, grundtilberedning, hygiejne, sensorik, sundhed</li> </ul> <p><b>1 time</b> Læringscafe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven skal have grundlæggende viden på udvalgte områder inden for gastronom- og tjenerområdet:</li> <li>• Søgning på lærerplads</li> </ul>

Grundforløb Tjener LUP

	19	<b>6 timer</b> Hovedrengøring og klargøring af praktik- og teori lokaler <b>6+6+6+3 timer</b> Udlevering af eksamensprojekt
	20	<b>6+6+6+6 timer</b> Eksamensuge  <b>3 timer</b> Sidste skoledag <ul style="list-style-type: none"><li>• Evaluering</li><li>• Tømme omklædningskabe</li><li>• Uddeling af beviser, og gaver</li><li>• Brunch</li><li>• Farvel og tak</li><li>•</li></ul>
<b>Feed back</b>	<b>Der bliver givet mundtlig og skriftlig feedback</b> på de opgaver eleverne laver. Skriftligt: <ul style="list-style-type: none"><li>• På den menu som eleven laver under menuteori opgaven</li><li>• På den/de opgaver eleven laver under kalkulation</li><li>• På den arbejdsgang eleven laver til de praktiske lektioner</li></ul> - Løbende dialog og feed back gennem de retter eleverne laver i køkkenet <ul style="list-style-type: none"><li>• vejledning og dialog under tilberedning af de forskellige emner</li><li>• feed forward - hvad skal de være opmærksomme på næste gang, de skal lave noget lignende.</li></ul>	

<b>Bedømmelsesgrundlag</b>	<b>Løbende vurdering</b> Læreren vil løbende lave en vurdering af eleven igennem forløbet. Der vil blive lagt vægt på følgende: <ul style="list-style-type: none"><li>• Tilstedeværelse i timerne (fravær)</li><li>• Aktivitet i timerne, både individuelt og i gruppe arbejde, og både hvad gælder det praktiske samt det teoretiske arbejde.</li><li>• Faglig viden i form af de faglige mål</li><li>• Hvor forberedt er man til timerne, er hjemmeopgaverne udførte</li><li>• Møder man op i korrekt uniform</li><li>• Bliver der taget noter i undervisningen, både teoretisk og når der afleveres retter og gives feed back på dem</li></ul> Læreren vil løbende gøre eleverne opmærksomme på, hvis der er mangler på de ovennævnte kriterier.
<b>Bedømmeskriterier (årskaracter og eksamen)</b>	Der gives afsluttende på GF2 en standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen. Standpunktskaracteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål Eleverne vil på hvert modul blive bedømt på følgende <ul style="list-style-type: none"><li>• Tilstedeværelse</li><li>• Aktivitet i timerne både teoretisk og praktisk,</li><li>• Korrekt påklædning</li><li>• Forståelse for fagets mål</li><li>• Eleverne kan<ul style="list-style-type: none"><li>○ Samarbejde om løsning af faglige opgaver</li><li>○ Grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og egenkontrol</li><li>○ Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning</li><li>○ Forklare og skelne mellem forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af mad og måltider</li><li>○ Principper for markedsføring</li><li>○ Hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad</li><li>○ Ergonomiske forskrifter og anbefalinger</li></ul></li></ul> Ugen før udlevering af eksamensprojektet afgives karakter i det Uddannelsesspecifikke fag.

Grundforløb Tjener LUP

<b>Titel</b>	Grundforløbsprøve - Tjener
<b>Præsentation af forløbet</b>	Eleven udarbejder en mundtlig præsentation, et skriftligt oplæg og udfører en praktisk prøve i restauranten. Prøven tager udgangspunkt i det uddannelsesspecifikke fag.
<b>Omfang</b>	<p><u>Mundtlige del:</u> Eleven trækker et emne, f.eks. øl, rødvin, kaffe m.fl. ud fra tilfældighedsprincippet. Der skal være den røde tråd i fremlæggelsen, som foregår via et it baseret præsentationsværktøj.</p> <p><u>Skriftlige del:</u> Eleven udarbejder en skriftlig arbejdsplan til den praktiske del, samt en disposition til den mundtlige fremlæggelse.</p> <p><u>Praktiske del:</u> Eleven trækker en 3 retters menu og en anledning, som de skal dække op til, samt en kaffe, der skal fremstilles og serveres for eksaminator og censor. Der er 3 timer til at udføre opgaverne.</p>
<b>Prøvens mål</b>	<p><u>Viden:</u></p> <p>9) Dansk og international madkultur.  10) Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning.  11) Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.</p> <p><u>Færdigheder:</u></p> <p>3) indkøbe, bestille, modtage og forarbejde råvarer,  4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,</p> <p><u>Kompetencer:</u></p> <p>7) servere almindeligt forekommende kolde og varme drikke i hotel- og restaurationsvirksomhed,  10) foretage opdækning, enkle serveringsformer og afrydning inden for restaurationsområdet,  13) arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger,</p>
<b>Prøvens opbygning</b>	<p><u>Tidsramme op til prøvedag:</u></p> <p>1.dag Udlevering af eksamensprojekt  Eleven trækker et emne, f.eks. øl, rødvin, kaffe m.fl. ud fra tilfældighedsprincippet. Der skal være en røde tråd i projektet. Der skal udarbejdes en skriftlig disposition og der fremlægges mundtligt via et it baseret præsentationsværktøj.  2.dag Arbejde med projekt + vejledning  3.dag Arbejde med projekt + vejledning  4.dag Sende mundtligt oplæg  5.dag Øve mundtlig fremlæggelse  6.dag Grundforløbsprøve</p> <p><u>Tidsramme på prøvedagen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trække den praktiske opgave: Kl 8.00</li> <li>• Udarbejde skriftlig arbejdsplan og klargøre din praktiske opgave</li> </ul>

Grundforløb Tjener LUP

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktiske opgave i restauranten starter</li> <li>• Aflevere bord til bedømmelse: Kl. 11.00</li> <li>• Mundtlig prøve i teorilokale starter: Kl. 11.50</li> </ul>
<p><b>Bedømmelsesgrundlag</b></p>	<p><u>Vægtning:</u>            Planlægning 20 % mundtlig / praktisk / skriftlig            Arbejdsprocessen 30 % praktisk / skriftlig            Produktet 40 % praktisk            Faglig dialog 10 % mundtlig / praktisk / skriftlig</p> <p><u>Fokuspunkter til den skriftlige dispositionen og den mundtlige fremlæggelse:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt</li> <li>• Fremstilling af dit produkt</li> <li>• Anvendelses- og serveringsforslag af dit produkt</li> <li>• Menulære og tilberedningsmetoder</li> <li>• Serveringsformer</li> <li>• Hygiejne og egenkontrol</li> </ul> <p><u>Fokuspunkter under den praktiske del:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ergonomi</li> <li>• Korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr</li> <li>• Fødevare- og personlig hygiejne</li> <li>• Grundtilberedninger</li> <li>• Planlægning, koordinering i arbejdsprocessen</li> <li>• Resultatet</li> <li>• Dialog med eksaminator og censor</li> </ul> <p>Den praktiske opgave er ubekendt og trækkes, når prøven starter</p>
<p><b>Bedømmelseskriterier</b></p>	<p><u>Bestået:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Du kan forklare og anvende opdækningsregler korrekt under den praktiske del</li> <li>Du kan anvende korrekt udstyr under den praktiske del</li> <li>Du kan overholder gældende regler for personlig hygiejne under den praktiske del</li> <li>Du kan overholder hygiejneregler i produktionen under den praktiske del</li> <li>Du kan arbejde systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en</li> <li>Arbejdsplan i den praktiske og skriftlige del</li> <li>Du kan forklare fremstillingen af dit produkt i den mundtlige del</li> <li>Du kan komme med serverings forslag af dit i den mundtlige del</li> <li>Du præsenterer en 3 retters menu i den mundtlige del</li> <li>Du kan forklare de anvendte tilberedningsmetoder i den mundtlige del</li> </ol> <p><u>Mindre væsentlige mangler er:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Der er enkelte mangler i den praktiske del i forhold til den givne menu.</li> <li>Anledningen i den skriftlige del fremgår ikke tydeligt – den kan diskuteres</li> <li>Arbejdsplanen i den praktiske opgave er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen</li> <li>Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål, praktisk eller mundtligt</li> <li>Usikker ved anvendelse af udstyr i den praktiske opgave</li> <li>Usikkerhed om en enkelt opdækningsregel, praktisk el. mundtligt</li> </ol> <p><u>Væsentlige mangler er:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Du kan ikke fremstille den kaffe, du har trukket i den praktiske del</li> </ol>

Grundforløb Tjener LUP

- b. Du kan ikke forklare fremstillingen af det produkt, du har trukket i den mundtlige del
- c. Du kender ikke de 5 grundsmage, mundtlige del
- d. Du kender ikke de grundtilberedninger, du har i din menu, mundtlige del
- e. Du kender ikke forskel på serveringsformer, mundtlig del
- f. Du overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne i den praktiske del
- g. Du kan ikke forklare vigtigheden af hygiejneregler under fødevareproduktion, mundtlige del

Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen, ift. din arbejdsplan, skriftlige del

i) Den praktiske opgave er ikke serverbar

**Ikke bestået** – hvis: summen af mindre væsentlige og væsentlige mangler overskrider 4 af målene, heraf må højst 2 være væsentlige mangler

Du vil blive bedømt bestået eller ikke bestået, som en samlet vurdering af den praktiske, skriftlige og mundtlige præstation