



Lokal undervisningsplan

– GRUNDFORLØB 1

COLLEGE 360°

Uddannelseschef Jesper Vang Falkenberg

20-03-2024

Lokal undervisningsplan – GF1 Hotel og restaurant.
marts måned 2024

Indhold

Link til uddannelsesbekendtgørelse: Grundforløbets 1. del Børne- og Undervisningsministeriet (uvm.dk)	2
Undervisningen på grundforløbets 1. del.....	2
Introforløb – Hotdog og sæbekassebiler.....	4
Mærk branchen	6
Mød en faglært og et fag.....	8
Samfund og sundhed	10
Projekt – Kantine + College360 mesterskab + Erhvervsskolemesse + Restaurantåbning	12
Madspild og bæredygtighed – Traditioner og madkultur.....	14
Studietur	16
Fagspecifik opgave	18

Link til uddannelsesbekendtgørelse:

[Grundforløbs 1. del | Børne- og Undervisningsministeriet \(uvm.dk\)](https://www.uvm.dk/Grundforløbs-1-del)

Undervisningen på grundforløbs 1. del

Grundforløb 1.	
Titel	Hotel og restaurant
Præsentation af forløbet	<p>På GF1 Hotel og restaurant undervises og arbejders der primært tværfagligt på de fire fagretninger, som hører under forløbet. I løbet af de 20 uger, vil der både være teori- og praktkarbejde og det er prioritet at alle fire uddannelser præsenteres ligeligt.</p> <p>Alle kan være med på GF1, uden at man har erfaring inden for de forskellige fagretninger, eleverne undervises i grundlæggende færdigheder inden for alle fagretningerne. Senere i forløbet kommer der tværfaglige projekter og egne/fælles innovative opgave, hvor man bl.a. udvikler fra ide til færdige produkt.</p> <p>Læringsmiljøet vægter højt på GF1 og eleverne bliver rystet sammen med bl.a. introuger, studieture, fælles oplæg og gruppearbejde.</p> <p>På GF1 er virksomhedspraktik på 5 dage, derudover tilbydes en ekstra valgfripraktik uge.</p> <p>Fagretninger:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastronom • Tjener • Ernæringsassistent • Receptionist <p>GF1 H&R opbygning:</p> <p>Uge 1-2 Introforløb – Hotdog & Sæbekassebil</p> <p>Uge 3-4 Mærk branchen – Introduktion til HR & Foodfestival</p> <p>Uge 5-8 Møde en faglært og et fag</p> <p>Uge 9 Studieture</p> <p>Uge 10 Samfund og sundhedsuge</p> <p>Uge 11 - 14 Projekt – Kantine + College360 mesterskab + Erhvervsskolemesse + restaurantåbning</p> <p>Uge 15-16 Projekt – Madspild & bæredygtighed – Traditioner & bæredygtighed</p> <p>Uge 17-18 Praktikuge + Frivillige praktikuge</p> <p>Uge 19-20 Fagspecifik opgave</p>
Omfang	Grundforløb 1 tager 20 uger

Fag og fagenes mål	<p>Du har følgende fag på grundforløbets 1. del:</p> <ul style="list-style-type: none">• Erhvervsfag 1: Introducerende erhvervsfag. Herefter vælger du fagretning (de to første uger)• Erhvervsfag 2: Almene kompetencer som arbejdspladskultur, samfund og sundhed samt praktikpladssøgning• Erhvervsfag 3: Erhvervsfaglige fag om viden, proces og metode• Grundfag: Dansk niveau E/C• Valgfag: Grundfag, bonusfag, støttefag eller erhvervsfag. <p>Erhvervsfag på fagretning</p> <p>I en fagretning indgår altid erhvervsfag, der giver almene og generelle faglige kompetencer. Fagene er:</p> <ul style="list-style-type: none">• Arbejdspladskultur• Praktikpladssøgning• Samfund og sundhed• Arbejdsplanlægning og samarbejde• Faglig dokumentation• Faglig kommunikation• Innovation• Metodelære <p>Faget dansk indgår i alle fagretninger.</p>
---------------------------	--

Introforløb – Hotdog og sæbekassebiler

Titel	Introuger – Hotdogs og Sæbekassebiler
Præsentation af forløbet	Introforløb hvor eleverne præsenteres for de forskellige uddannelser på Hotel og restaurant.
Omfang	2,0 uger
Fag og fagenes mål	<p>Erhvervsfag 1 - Introduktion</p> <p>Er et introducerende erhvervsfag, hvor du vil blive introduceret til de erhvervsfaglige uddannelser på College360. Målet med dette fag er, at du vil lære om, hvad det vil sige at indgå i en erhvervsfaglig arbejdsproces og at du opnår viden om de forskellige fagretninger, så du er godt klædt på til at træffe det endelige valg af fagretning for grundforløbets 1. del. Faget erhvervsintroduktion vil være det bærende fag i de to første introuger. Du vil i introugerne tilegne dig værktøjer og metoder, så du ved, hvordan du skal udføre, forstå og forholde dig til erhvervsfaglige arbejdsprocesser, så der fx sikres et sundt og sikkert arbejdsmiljø.</p> <p>Fagligt indhold:</p> <p>Fagets mål er af almen og generel karakter, men opfyldes gennem faglig toning i forhold til hovedområdet og introduktion til fagretninger. Det faglige indhold skal sikre, at eleven kan træffe et valg af fagretning på et kompetent grundlag.</p> <p>Undervisningens indhold omfatter erhvervsfaglige processer og projekter, der introducerer eleven til typiske arbejdsformer og metoder inden for en flersidig af erhvervsuddannelser.</p>
Undervisningsforløbets opbygning.	<p>Vi arbejder med produktion af alt til en Hotdog – som vi skal servere på introugerens sidste dag. Derudover indgår vi i det tværfaglige projekt "byg en sæbekassebil", projektet strækker sig over de 2 uger og afsluttes med et sæbekassebilsløb den sidste dag i forløbet.</p> <p>Eleverne kommer i projektet til at arbejde med følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduktion til praktiklokaler og anvendelse af diverse maskiner m.v. • Sensoriske snakke og smagninger omkring opbygning af en hotdog • Produkt til af "alt til en hotdog" • Plakater, reklame m.v. i forhold til salg af hotdog • Ernærings rigtige drikke, der produceres erstatning for energidrikke og sodavand <p>Metode: Undervisningen tilrettelægges helhedsorienteret og praksisbaseret med anvendelse af varierede arbejdsformer, der styrker elevens læring og faglige erkendelsesproces.</p>

	<p>I undervisningen anvendes forskellige arbejdsformer, der vælges i forhold til fagretningens erhvervsfaglige karakteristika, samspil mellem fag og styrkelse af elevens læring. Der indgår samarbejdsøvelser med brug af forskellige medier og fysiske aktiviteter for at styrke relationer og klassesammenhold. Undervisningen foregår så praktisknært som muligt.</p>
<p>Feedback /Evaluering</p>	<p>Eleverne kommer til individuel samtale ved deres kontaktlærer vedr. deres valg af linje på GF1 – i ugen efter introugerne. Denne samtale kommer til at omhandle følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elevens forudsætninger i forhold til den primært ønskede fagretning - Behov for særlig støtte, af faglig eller social karakter - Vurderingen foretages blandt andet på grundlag af elevens forudgående skoleundervisning - Vurderingen skal tillige give eleven en klar forståelse af egne forudsætninger og behov. <p>Eleverne får løbende evalueringer med udgangspunkt i opgavernes mål, evalueringerne skal få eleverne til at reflektere over processer, metoder og slutprodukt. Eleverne skal løbende lave dokumentation i form af portfolio, denne anvendes som grundlag for den løbende evaluering og feed-back.</p>
<p>Bedømmelsesgrundlag</p> <p>Bedømmelseskriterier (årskaraktter og eksamen)</p> <p>Eksamen:</p>	<p>Erhvervsfag 1: Intro – Faget bedømmes ikke.</p>

Mærk branchen

Titel	Mærk Branchen
Præsentation af forløbet	<ul style="list-style-type: none"> • Indsigt og forståelse for branchen • Helhedsforståelse for samarbejdets vigtighed på tværs af fagene • Grundlæggende forståelse for fagsproget
Omfang	2. uger
Fag og fagenes mål Undervisningsforløbets opbygning.	<p>Eleverne kommer omkring følgende mål:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erhvervsfag 2 Arbejdspladskultur • Erhvervsfag 3 Arbejdes planlægning og samarbejde • Erhvervsfag 3 Metodelære • Erhvervsfag 3 Faglig dokumentation <p>I dette modul skal du lære om forhold, der har betydning for forskellige arbejdspladskulturer, herunder globale arbejdspladskulturer.</p> <p>Faget arbejdspladskultur indgår i det helhedsorienterede projekter "Foodfestival" som finder sted i september.</p> <p>Du vil i projektet "Foodfestival" bl.a. lære om samarbejde og samspils betydning i praksis, når du i grupper skal arbejde sammen med hovedforløbselever om afviklingen af Foodfestival.</p> <p>I projektet "mærk branchen" vil du bl.a. lære om, hvordan du planlægger og tilrettelægge arbejdsprocesser, når vi sammen arbejder frem mod afvikling af "Foodfestival". Det sker gennem øvelser med opdækning, menu analyse, snakke om service og kommunikation.</p> <p>Du vil gennem forløbet lære at tænke over din egen rolle og egen deltagelse i samarbejde om arbejdsopgaver når der skal afvikles arrangementer.</p>
Feedback	<p>Elevens udbytte af undervisningen evalueres løbende. Evalueringens formål er at understøtte progressionen i elevens læring, og at sikre at eleven reflekterer over sin faglige udvikling i sammenhæng med faget og erhvervsuddannelsen som helhed. Eleverne vil få en elev til elev feedback, fra de elever fra Gast3 som de samarbejder med omkring food-festival. Denne feedback vil have stor værdi for GF1 eleverne, da den kommer fra elever de kan spejle sig selv i.</p>

Bedømmelsesgrundlag	Eleverne introduceres i disse uger, til logbog skrivning. Denne bruges til senere bedømmelse af læring i forløbet.
Bedømmelseskriterier	Erhvervsfag 2: Arbejdspladskultur – Eleverne bedømmes ved skoleårets afslutning med "bestået/ikke Bestået" i forhold til alle fagets mål.
(årskaracter og eksamen)	Erhvervsfag 3: Arbejdsplanlægning og samarbejde - Eleverne bedømmes ved skoleårets afslutning med "bestået/ikke Bestået" i forhold til alle fagets mål.
	Erhvervsfag 3: Faglig Dokumentation - Eleverne bedømmes ved skoleårets afslutning med "bestået/ikke Bestået" i forhold til alle fagets mål.
	Erhvervsfag 3: Metodelære - Eleverne bedømmes ved skoleårets afslutning med "bestået/ikke Bestået" i forhold til alle fagets mål.
Eksamen:	Ingen

Mød en faglært og et fag

Titel	Mød en faglært og et fag
Præsentation af forløbet	<ul style="list-style-type: none"> • Forløbet skiller de fire (fem) fagretninger fra hinanden og giver et mere synligt billede af hvad det enkelte fag kan tilbyde. • Fokus på et specifikt fag, indsigt i de daglige arbejdsopgaver inden for faget • Oplæg og praktik dag med en faglært inden for det enkelte fag. • Undervisning fortaget af en hovedforløbs lærer fra det enkelte fag.
Omfang	4. uger
Fag og fagenes mål	<ul style="list-style-type: none"> • Erhvervsfag 2 – Arbejdspladskultur • Erhvervsfag 3 – Faglige dokumentation • Erhvervsfag 3 – Metodelære • Erhvervsfag 3 – Faglig kommunikation
Undervisningsforløbets opbygning.	<p>Målet med faget er at give eleverne større indsigt i det enkelte fag, dette gøres ved at eleverne har en dag sammen med en faglærer fra HF og/eller en faglært inden for det pågældende fag. Her skal de få kendskab til de enkelte færdigheder inden for det enkelte fag eks. opdækningsregler for tjener, kostberegning for ernæringsassistenter, kommunikation/turisme for receptionister, grundtilberedning for gastronomer. Dette præsenteres om mandagen, hvor efter de onsdag skal anvende det lærte i praksis, sammen med underviseren. Hver uge afsluttes med gennemgang af det lærte, præsentation af noget lært, og evt. virksomhedsbesøg inden for faget. I løbet af de enkelte uger inviteres en faglært eller elev ind til at viser skills inden for sit fag, fortæller om det fede ved faget og fortæller om daglig dagen som elev inden for faget.</p>
Feedback	<p>Eleverne for løbende feed-back for deres deltagelse i de forskellige fag, forløbet afsluttes med en fælles feed-back med eleverne om deres forståelse af de enkelte fagretninger.</p>

Samfund og sundhed

Beskrivelse af undervisningsforløb		
Titel		Samfund og Sundhedsugen
Præsentation af forløbet		I Samfund- og sundhedsugen på College360 Grundforløb 1 er der oplæg og arbejde med emner der har fokus på nedenstående mål
Omfang		<ul style="list-style-type: none"> ○ Forløbet varer i alt 1,5 uge
Fag og fagernes mål		<ul style="list-style-type: none"> ○ Beskrive aktuelle samfundsmæssige forhold og problemstillinger indenfor elevens eller lærlingens hovedområde ved brug af egne ord. ○ Deltage i dialog om egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet. ○ Gengive enkle og overskuelige eksempler om samspillet mellem samfundsudviklingen og udviklingen i virksomhederne, med inddragelse af sundheds- og miljømæssige aspekter. ○ Gengive hovedtræk i arbejdsmarkedets opbygning, herunder organisationer inden for fagretningens uddannelser, og mulighed for at udøve indflydelse på disse ○ Forklare betydningen af faktorer, der påvirker den enkeltes levevilkår og sundhed, herunder privatøkonomiske forhold og livsstilsfaktorer som personlig hygiejne, kost og fysisk form. ○ Opstille et privatbudget med baggrund i elevens eller lærlingens forventning til levestandard og indkomst i branchen. ○ Formidle betydningen og vigtigheden af at kunne anvende digitale platforme som E-boks, Min sundhed, Borger.dk samt andre nyttige digitale ressourcer, til at have kontrol over vigtige informationer og dokumenter. ○ Gengive faktorer der har betydning for den enkeltes seksuelle sundhed herunder kønssygdomme og prævention. ○ Gengive faktorer der er af betydning i forhold til at vise respekt for andres kønsidentitet og seksualitet, modvirke seksuel chikane og forstå personlig grænsesætning. ○ I samarbejde med andre, diskutere og beskrive grundlæggende retningslinjer for færdsel på nettet, herunder digitale krænkelser, anvendelse af sociale medier og datasikkerhed.

Undervisningsforløbets opbygning		<ul style="list-style-type: none"> ○ Undervisningen er opbygget så eleverne opnår en fælles bevidsthed på Grundforløb 1 på College360 ○ I løbet af ugen er der en række oplæg omkring emner som fx digital dannelse, seksualundervisning, privatøkonomi, ludomani, rygning/eurofusionerende stoffer, politik med mere. ○ Derudover arbejder eleverne med et sideløbende projekt hvor de ud fra et selvvalgt emne indenfor samfund og sundhed sfæren ○ Der er også relevante ture ud af huset fx med besøg på genbrugspladsen eller lignende
Feedback		<ul style="list-style-type: none"> ○ Eleven vil modtage feedback og feedforward i forhold til at kunne arbejde med fagets mål og egne handle muligheder, for fremmøde, faglig deltagelse, samarbejde, dokumentation af arbejdsprocessen og forståelse for faget. ○ Desuden vil eleverne på baggrund af fremlæggelsen af det projekt de har arbejdet på få individuel feedback og feedforward
Løbende evaluering Evaluering		<ul style="list-style-type: none"> ○ Den løbende evaluering foregår klassevis ved opstart og afslutning af en arbejdsdag. ○ Der vil være gruppe evalueringer, hvor gruppen selv evaluerer egen indsats. ○ Der vil dagligt og løbende fra læreren være tilbagemelding på elevens faglige initiativ og udførelsen af kvaliteten i det udførte arbejde, med udgangspunkt i elevens kompetencer. ○ Eleven vil, ved ugens slutning også selv skulle evaluere og reflektere egen indsats. Med udgangspunkt i nedenstående punkter. <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Hvad har jeg arbejdet med (Hvilke opgaver)?</i> ○ <i>Hvad har jeg lært og hvad kan jeg bruge det til?</i> ○ <i>Hvad synes jeg var svært/nemt? Og hvorfor?</i> ○ <i>Hvad kunne jeg have lyst til at vide mere om?</i> ○ <i>Hvordan fungerede min egen personlige indsats</i> ○ <i>Hvordan fungerede gruppearbejdet?</i> <p>Evaluering og bedømmelse:</p> <p>Faget bedømmes bestået/Ikke bestået.</p> <p>Bedømmelsesgrundlag. Eleven bedømmes ud fra faget faglige mål</p>

--	--	--

Projekt – Kantine + College360 mesterskab + Erhvervsskolemesse + Restaurantåbning

Titel	Projekt – Kantine + College360 mesterskab + Erhvervsskolemesse + restaurantåbning
Præsentation af forløbet	<ul style="list-style-type: none"> • Vi snakker om arbejdet i forskellige typer af restaurationer, kantiner og institutioner. • Formidling af uddannelserne til andre unge – erhvervsskole messe og College360 mesterskab • Hvordan yder vi god service til forskellige gæste typer, ved en reception, et event, restaurant og kantine.
Omfang	4. uger
Fag og fagenes mål	<ul style="list-style-type: none"> • Erhvervsfag 3 – Arbejdsplanlægning og samarbejde • Erhvervsfag 3 – Faglig kommunikation • Erhvervsfag 3 – Metodelære • Erhvervsfag 3 – Faglige dokumentation
Undervisningsforløbets opbygning.	<p>Forløbet skal give et indblik i arbejdsgange fra planlægning til levering af produkt, samt faglig kommunikation under forberedelse og afvikling af en kantinesituation. Eleverne vil under dette forløb blive bekendt med arbejdspladskultur, da vi kommer til at indgå i daglig dagen i vores kantine, ligesom de også vil opleve vigtigheden af at kunne arbejde sammen på tværs af aldre, faglighed, anciennitet m.v. Der vil i dette forløb også være forskudte arbejdstider.</p> <p>Derudover afholder vi også i dette modul erhvervsskole messe, her vil fokus også være på elevernes egen planlægning og gennemførelse af arrangementet, temaet for denne dag er sensorik og der vil blive lagt vægt på at eleverne kan videre formidle hvad sensorik betyder for et måltid, såvel som en oplevelse.</p>
Feedback	Eleverne for løbende feed-back for deres deltagelse i de forskellige fag, forløbet afsluttes med en fælles feed-back med eleverne om deres forståelse af de enkelte fagretninger.

Bedømmelsesgrundlag	<ul style="list-style-type: none"> • Eleverne skal skrive logbog/portfolio over forløbet med refleksion over egen læring. • De enkelte opgaver i modulet vurderes løbende. • Eleverne evalueres i deres samarbejde med andre elever og samspillet om den konkrete opgave. • Eleverne evalueres på deres engagement og deltagelse i de enkelte opgaver i forløbet.
Bedømmelseskriterier (årskaraktet og eksamen)	<p>Erhvervsfag 3: Arbejdsplanlægning og samarbejde - Eleverne bedømmes ved skoleårets afslutning med "bestået/ikke Bestået" i forhold til alle fagets mål.</p> <p>Erhvervsfag 3: Faglig Dokumentation - Eleverne bedømmes ved skoleårets afslutning med "bestået/ikke Bestået" i forhold til alle fagets mål.</p> <p>Erhvervsfag 3: Metodelære - Eleverne bedømmes ved skoleårets afslutning med "bestået/ikke Bestået" i forhold til alle fagets mål.</p> <p>Erhvervsfag 3: Faglig kommunikation - Eleverne bedømmes ved skoleårets afslutning med "bestået/ikke Bestået" i forhold til alle fagets mål.</p> <p>Erhvervsfag 3: Arbejdsplanlægning og samarbejde - Eleverne bedømmes ved skoleårets afslutning med "bestået/ikke Bestået" i forhold til alle fagets mål.</p>
Eksamen:	

Madspild og bæredygtighed – Traditioner og madkultur.

Titel	Madspild og bæredygtighed – Traditioner og madkultur.
Præsentation af forløbet	<ul style="list-style-type: none"> • Eleverne kommer til at arbejde med madspild og anvendelse af råvarer der bliver kasseret i supermarkeder • Eleverne skal arbejde innovativt med bæredygtighed i restaurationsbranchen, hvordan kan vi blive mere klimavenlige. • Vi arbejde med traditioner inden for gastronomi både i teori og praksis, hvilke traditioner har vi og hvilken betydning har de for os personligt og for vores kultur. • Eleverne arbejder med madkultur i et historisk perspektiv • Hvilken betydning har madkulturen for den gastronomi som vi har Danmark
Omfang	2. uger
Fag og fagenes mål	<ul style="list-style-type: none"> • Erhvervsfag 3 – Faglig kommunikation • Erhvervsfag 3 – Metodelære • Erhvervsfag 3 – Faglige dokumentation • Erhvervsfag 3 – Innovation og iværksætteri <p>Madspild og bæredygtighed:</p> <p>Eleverne skal i dette forløb arbejde innovativt med madspild og bæredygtighed, således at de får en forståelse for anvendelse af råvarer eller retter som mange ville kassere. De skal stifte bekendtskab med forskellige datomærkninger, og lære hvordan man kan anvende sanserne til at undersøge og vurdere, om maden er frisk.</p> <p>Undervejs i forløbet skal eleverne arbejde undersøgende, eksperimentere og innovere nye løsninger på madspild i køkkenet. Det giver mulighed og plads til elevernes læring om smag og sanser, håndværk og videnskab – og kompetencer til at bruge deres smag til bæredygtige madvalg. Forløbet understøttes af undervisningsforløb fra "Smag for Livet", hvor eleverne bruger sanserne til at undersøge årsager til madspild og innovere sig til mere ansvarligt forbrug.</p> <p>Traditioner og kultur:</p> <p>Eleverne introduceres for begrebet madkultur, hvad mener vi når vi siger madkultur og hvilken betydning har det for den mad vi spiser og ikke mindst for vores traditioner. Vi ser ind i det helt nære, her skal eleverne forholde sig til egne madvaner og reflektere over den madkultur, som de selv er en del af. Eleverne kommer omkring, hvordan madkultur hænger sammen med fejring af forskellige højtider. Målet er, at eleverne skal opnå forståelse for, at den danske madkultur ikke er en konstant størrelse men under konstant forandring. At mange nye retter, er udspring af traditioner og kultur. Hvilke parametre er det der er med til at rykke ved vores madkultur og hvilken indflydelse har vores branche på traditioner og kultur. Vi laver klassiske juleretter som en del af dette forløb.</p>

Studietur

Titel	Studietur
Præsentation af forløbet	<ul style="list-style-type: none"> • Studietur af tre dages varighed, to overnatninger • Forud for turen skal eleverne gøre sig bekendt med de forskellige virksomheder/attraktioner vi skal besøge, samt forberede spørgsmål til besøgene. • Under og efter turen skal der arbejdes med dokumentation og formidling af det de oplevere og lære på turen.
Omfang	1. uger
Fag og fagenes mål	<ul style="list-style-type: none"> • Erhvervsfag 2 – Arbejdspladskultur • Erhvervsfag 3 – Faglig kommunikation • Erhvervsfag 3 – Faglige dokumentation <p>Studieturen har både et socialt og et faglig mål. Derudover spiller dannelse og kultur også en stor rolle på turen. Besøgene på turen bliver primært at fagrettet karakter, og vil tage udgangspunkt i branchens kultur og traditioner. Eleverne får inden turen ansvar for at undersøge og forberede spørgsmål til de besøg der er planlagt, således at eleverne kommer forberedte og deltagende til besøg.</p> <p>Undervejs og som opfølgning på turen skal udarbejdes "dagbog" – til anvendelse af oplæg om enkelte besøg.</p>
Feedback	Eleverne for løbende feed-back for deres deltagelse i de forskellige fag.

Bedømmelsesgrundlag	<ul style="list-style-type: none">• Eleverne skal skrive logbog/portfolio over turen med refleksion over egen oplevelser og læring.• Eleverne evalueres på deres engagement og deltagelse på turen.
Bedømmelseskriterier (årskaraktter og eksamen)	<p>Erhvervsfag 2: Arbejdspladskultur – Eleverne bedømmes ved skoleårets afslutning med "bestået/ikke Bestået" i forhold til alle fagets mål.</p> <p>Erhvervsfag 3: Faglig Dokumentation - Eleverne bedømmes ved skoleårets afslutning med "bestået/ikke Bestået" i forhold til alle fagets mål.</p> <p>Erhvervsfag 3: Faglig kommunikation - Eleverne bedømmes ved skoleårets afslutning med "bestået/ikke Bestået" i forhold til alle fagets mål.</p>

Fagspecifik opgave

Titel	Fagspecifik opgave
Præsentation af forløbet	Eleverne skal lave en teoretisk opgave som dykker ned i den fagretning de har valgt på GF2, derudover skal de lave et fysisk produkt som demonstrer faget, det kan f.eks. være en ret som laves klassisk eller ny tænkt, ideer til anvendelse af madspild, innovative ideer til bedre ergonomi i restauranten, bæredygtighed på hotellet, m.v.
Omfang	2. uger
Fag og fagenes mål undervisningsforløbets opbygning.	<ul style="list-style-type: none"> • Erhvervsfag 3 – Innovation og Iværksætteri <p>I dette tværfaglige projekt kommer eleverne til at fordybe sig i selv valgt emne, som har elevens interesse. Eleverne skal selv være med til at udarbejde deres opgavebeskrivelse og ud fra den lave en informativ og inspirerende opgave som skal bestå af skriftligt materiale, samt et fysisk produkt f.eks. planche, smagsprøver, opdækning, m.v.</p>
Feedback	Eleverne for løbende feed-back og vejledning i de forskellige processer de skal igennem i denne opgave. Der gives individuelt feedback.

Bedømmelsesgrundlag	<ul style="list-style-type: none">• Eleverne skal skrive logbog/portfolio over forløbet med refleksion over egen læring.• De enkelte opgaver i modulet vurderes løbende.• Eleverne evalueres i deres samarbejde med andre elever og samspillet om den konkrete opgave.• Eleverne evalueres på deres engagement og deltagelse i de enkelte opgaver i forløbet.
Bedømmelseskriterier (årskaraktter og eksamen)	<p>Eleverne afslutter deres GF1 med fremlæggelse af det valgte projekt. Fremlæggelsen bliver over for de andre elever, samt en faglærer fra fagretningen. Eleverne får en individuel evaluering af faglærerne for deres projekt.</p> <p>Erhvervsfag 3: Innovation og Iværksætteri - Eleverne bedømmes med "bestået/ikke Bestået" i forhold til alle fagets mål.</p>
Eksamen:	Ingen eksamen