

<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 Gastronom LUP

	10 punkts gruppeopgave Plancher fra <a href="http://www.fvst.dk">www.fvst.dk</a> Filmklip	Individuelle opgaver Gruppeopgave Dialog	
	3. Produktionshygiejne, Henvi- sning til bogen, side 46-76 Opgaver fra bogen Filmklip	Oplæg fra underviser PP Individuelle opgaver Dialog	3 timer
	4. Rengøring Henvi- sning 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 Henvi- sning til bogen, side 16-38 Opgaver fra bogen + andre opgaver Film	Oplæg fra underviser PP Individuelle opgaver Dialog	3 timer
	6. Egenkontrol Henvi- sning 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 Henvi- sning til bogen, side 8-15	Oplæg fra underviser PP Dialog	1 time
	8. Repetition + opgave Afsluttende prøve og tilbagemelding Evaluer- ing	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.	

Grundforløb Gastronom LUP

<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>

<b>Titel</b>	Naturfag, E niveau - GF2 - Gastronom
<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	Atomer 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	Fremlæggelse 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)
	Materialer:

Grundforløb Gastronom LUP

	<p>Kompendie fra underviser: lek. 1-13, inkl. praktiske eksperimenter, studiespr., teori til emner og vejledning til eksamen</p> <p>Power points fra underviser: Kulhydrat, Protein, Fedt, Salte, Energi, Fordøjelsen</p> <p>Naturfag: Uorganisk kemi: Atomer, salte</p> <p>Naturfag Mad: Organisk kemi: Kulhydrat, Fedt, Protein, Fordøjelsen</p> <p>Den lille levnedsmiddeltabel</p> <p>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, og 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>Bedømmelsesgrundlag</b>	<p><i>Eleverne får skriftlig evaluering og på:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To skriftlige dokumentationer</li> </ul> <p><i>Eleverne får mundtlig evaluering og 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 spørgsmål til alle emner fra lektionsplanen.</li> </ul>																																																																																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Naturfag E niveau</th> <th>Karakter</th> <th>12</th> <th>7</th> <th>02</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kan udtrykke sig i korrekt fagligt sprog inden for det valgte emne</td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan kort forklare enkle modeller og begreber f.eks. kemisk opbygning af næringsstoffet eller saltet</td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kan redegøre for enkle modeller og begreber f.eks. kemisk opbygning af næringsstoffet eller saltet</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kan kort forklare den kemiske opbygning af et næringsstof eller salt</td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan forklare om den kemiske opbygning af et næringsstof eller salt</td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kan redegøre for teorien bag hovedforsøget og forklare sammenhængen in mellem formål og resultatbehandling</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kan overordnet forklare formålet, lidt teori og resultatbehandling om forsøget</td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan demonstrere hvordan forsøget er udført og resultatbehandling</td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kan forklare formålet med påvisning af et næringsstof</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kan forklare hvordan man laver en kostberegning</td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan overordnet forklare opbygningen af det periodiske system</td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan forklare opbygningen af det periodiske system</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kan forklare forskellen på en kovalent- og en ion binding</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kan svare på 25% af spørgsmålene fra eksaminator og censor</td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Kan svare på 50% af spørgsmålene fra eksaminator og censor</td> <td></td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kan svare på 90-100% af spørgsmålene fra eksaminator og censor</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Naturfag E niveau	Karakter	12	7	02	Kan udtrykke sig i korrekt fagligt sprog inden for det valgte emne		x	x	x	Kan kort forklare enkle modeller og begreber f.eks. kemisk opbygning af næringsstoffet eller saltet		x	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	x	x	Kan forklare om den kemiske opbygning af et næringsstof eller salt		x	x		Kan redegøre for teorien bag hovedforsøget og forklare sammenhængen in mellem formål og resultatbehandling		x			Kan overordnet forklare formålet, lidt teori og resultatbehandling om forsøget		x	x	x	Kan demonstrere hvordan forsøget er udført og resultatbehandling		x	x		Kan forklare formålet med påvisning af et næringsstof		x			Kan forklare hvordan man laver en kostberegning		x	x	x	Kan overordnet forklare opbygningen af det periodiske system		x	x	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	x	x	Kan svare på 50% af spørgsmålene fra eksaminator og censor		x	x		Kan svare på 90-100% af spørgsmålene fra eksaminator og censor		x	
Naturfag E niveau	Karakter	12	7	02																																																																																	
Kan udtrykke sig i korrekt fagligt sprog inden for det valgte emne		x	x	x																																																																																	
Kan kort forklare enkle modeller og begreber f.eks. kemisk opbygning af næringsstoffet eller saltet		x	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	x	x																																																																																	
Kan forklare om den kemiske opbygning af et næringsstof eller salt		x	x																																																																																		
Kan redegøre for teorien bag hovedforsøget og forklare sammenhængen in mellem formål og resultatbehandling		x																																																																																			
Kan overordnet forklare formålet, lidt teori og resultatbehandling om forsøget		x	x	x																																																																																	
Kan demonstrere hvordan forsøget er udført og resultatbehandling		x	x																																																																																		
Kan forklare formålet med påvisning af et næringsstof		x																																																																																			
Kan forklare hvordan man laver en kostberegning		x	x	x																																																																																	
Kan overordnet forklare opbygningen af det periodiske system		x	x	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	x	x																																																																																	
Kan svare på 50% af spørgsmålene fra eksaminator og censor		x	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:</p> <p>Gastronom: Dansk eller Naturfag  Tjener: Dansk eller naturfag  Ernæringsassistent: Dansk og naturfag</p>																																																																																				

**Kommenterede [MSD(-C1):** Skal de alle tre stå her, når det LUP Gastronom?

<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>



## Grundforløb Gastronom LUP

	<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 særligt opmærksom på i den specifikke branche, eleven uddanner sig indenfor.</p>
<b>Feed back</b>	Eleverne får løbende feedback i form af: <ul style="list-style-type: none"><li>• Små test (f.eks. socrative)</li><li>• Feedback på praktiske øvelser</li></ul>
<b>Evaluering</b>	Eleven består faget under forudsætning af instruktørens vurdering af dels fuld tilstedeværelse og dels aktiv deltagelse.  Den aktive deltagelse vedrører, at deltageren: <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 Gastronom 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 bevægeapparatet 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>	3 t

Grundforløb Gastronom LUP

		<p>Førstehjælp ved hovedskader</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hjernerystelse</li> <li>• Åbent og lukket kraniebrud</li> <li>• Blødning mellem hjerne og kranie</li> </ul>		
	3	<p>Færdselsrelateret førstehjælp</p> <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> <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>Akut opståede sygdomme</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Førstehjælp ved blodprop i hjertet</li> <li>• Førstehjælp ved slagtilfælde (blodprop i hjernen /hjerneblødning)</li> <li>• Førstehjælp ved kramper</li> <li>• Førstehjælp ved diabetes</li> </ul> <p>Brancherelateret førstehjælp</p> <p>Indhold afhænger af den enkelte uddannelse.</p> <p>Evaluerings</p> <p>Prøve: HLR og test</p>	3 t	
<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>Evaluerings</b>	<p>Beviset udstedes 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 i relation til de i undervisningen afprøvede førstehjælps-situationer</li> </ul>			

	Undervisningen afsluttes med en intern test, som består af en teoretisk og en praktisk prøve. Testen skal bestå med et tilfredsstillende resultat
--	---

Lokal undervisningsplan for Dansk, niveau E, EUD		
Titel	Dansk, Niveau E, EUD	
<b>Præsentation af forløbet</b>	<p>Fagets formål og omdrejningspunkt er de kulturelle og kommunikative kompetencer; at tale, at samtale, at præsentere, at lytte, at læse, at skrive og at se.</p> <p>De faglige mål er inddelt i fire overordnede kompetenceområder: Kommunikation, læsning, fortolkning og fremstilling.</p>	<p>Emnerne ligger inden for de 4 kompetenceområder:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Kommunikation</b></li> <li>- <b>Læsning</b></li> <li>- <b>Fortolkning</b></li> <li>- <b>Fremstilling</b></li> </ul>
<b>Omfang</b>	50 lektioner af 60 minutter Svarende til 2,0 uger	Lektionerne er fordelt over en periode på ca. 20 uger
<b>Fag og fagenes mål</b>	<p><b>De 4 kompetenceområder:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Kommunikation</b></li> <li>- <b>Læsning</b></li> <li>- <b>Fortolkning</b></li> <li>- <b>Fremstilling</b></li> </ul>	<p><b>Beskrivelsen af de faglige mål tager udgangspunkt i begreberne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>viden</b> (noget man har)</li> <li>• <b>Færdighed</b> (noget man kan)</li> <li>• <b>kompetence</b> (Noget man gør).</li> </ul> <p><b>Eleven får viden om:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kommunikative strategier</li> <li>• hensigtsmæssig kommunikation</li> <li>• it og om multimodale medier, dvs. medier, der anvender forskellige måder at repræsentere indhold på, f.eks. gennem lyd, billede, grafer, film, gestik, mimik, tingssprog.</li> <li>• Eleven får viden om, hvad der kendetegner intern og ekstern kommunikation</li> <li>• Og kendskab til sproglige normer og den måde, de er bundet til forskellige kontekster.</li> <li>• forskellige læsestrategier.</li> <li>• hvad der kendetegner forskellige teksttyper.</li> <li>• At forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem læsning af forskellige tekster.</li> <li>• forskellige skrivestrategier.</li> <li>• hensigtsmæssig og korrekt sprogbrug</li> <li>• tekster og teksttyper, der er relevante i erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag</li> <li>• kommunikation i forhold til hensigt og modtager.</li> <li>• forskellige repræsentationsformer</li> </ul> <p><b>Eleven får færdighed i at:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- anvende sin viden om kommunikation hensigtsmæssigt og kompetent i forhold til formål og situation.</li> <li>- kommunikere hensigtsmæssig</li> <li>- anvende viden om it og om multimodale medier</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- skelne mellem intern og ekstern kommunikation</li> <li>- kunne identificere formålet med at læse en tekst.</li> <li>- læse og forstå forskellige teksttyper.</li> <li>- søge informationer målrettet og behandle informationer kritisk.</li> <li>- læse, undersøge og diskutere tekster om kultur, sprog, erhverv og uddannelse fra erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag.</li> <li>- anvende forskellige skrivestrategier.</li> <li>- foretage sproglige valg i forhold til teksttype og situation</li> <li>- planlægge og fremstille skriftlige og mundtlige tekster, og i at anvende relevante teksttyper i forhold til kommunikationssituationer i erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag</li> <li>- anvende forskellige repræsentationsformer</li> </ul> <p><b>Eleven får kompetence til at:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- anvende viden og færdigheder hensigtsmæssigt og kompetent i en konkret kommunikationssituation.</li> <li>- anvende sin viden om virksomhedens interne og eksterne kommunikation tilpasset situationen</li> <li>- anvende viden og færdigheder hensigtsmæssigt og kompetent i en konkret kommunikationssituation.</li> <li>- anvende sin færdighed i at læse, sin viden om teksttyper og eleven skal kunne se formålet med at læse en tekst i en konkret sammenhæng.</li> <li>- anvende sin viden om fagsprog, læseformål og teksttyper til at forberede sig til at læse (før-læsning) og til at læse fagtekster om uddannelse og erhverv</li> <li>- anvende sin viden om strategier til at vælge en relevant læsestrategi.</li> <li>- vurdere og tage stilling til læste tekster på baggrund af analyse.</li> <li>- uddrage det relevante, tolke og reflektere over de læste tekster</li> <li>- perspektivere en tekst på baggrund af analysen</li> <li>- vælge medier og virkemidler (repræsentationsformer) hensigtsmæssigt i forhold til teksttyper og situation.</li> <li>- kunne identificere skriveformålet i en skriftlig kommunikationssituation.</li> <li>- tilrettelægge kommunikation i forhold til hensigt og modtager.</li> <li>- anvende repræsentationsformer hensigtsmæssigt i forhold til specifik situation og et specifikt formål</li> <li>- gå i konstruktiv dialog om egne og andre tekster.</li> </ul>								
<p><b>Undervisningsforløbets opbygning</b></p>	<p><b>De 4 kompetencer skal opnås gennem arbejde med kernestoffet:</b></p> <p><b>sprog.</b> Her arbejdes der med en sproganalytisk tilgang til skriftlige og talte, trykte og digitale tekster</p> <p><b>Faglitteratur</b> Uddannelsen fagtekster og andre relevante erhvervsmæssige og erhvervsfaglige tekster</p> <p><b>Skønlitteratur</b> Skønlitterære tekster</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="489 1429 544 1496">Uge</th> <th data-bbox="544 1429 651 1496">Emner/formål</th> <th data-bbox="651 1429 836 1496">Aktiviteter</th> <th data-bbox="836 1429 1061 1496">Opgaver til aflevering</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="489 1496 544 1769">35</td> <td data-bbox="544 1496 651 1769">                     Introduktion til danskfaget                       Hvad er jeg for én?                 </td> <td data-bbox="651 1496 836 1769">                     Introduktion til fag og arbejdsmetoder                       Artikel omkring dit fag                       Kort oplæg om artikellayout                       Introduktion til artikelanalyse                       Lille øvelse                 </td> <td data-bbox="836 1496 1061 1769">                     Artikel om dig selv                       Interview                 </td> </tr> </tbody> </table>	Uge	Emner/formål	Aktiviteter	Opgaver til aflevering	35	Introduktion til danskfaget  Hvad er jeg for én?	Introduktion til fag og arbejdsmetoder  Artikel omkring dit fag  Kort oplæg om artikellayout  Introduktion til artikelanalyse  Lille øvelse	Artikel om dig selv  Interview
Uge	Emner/formål	Aktiviteter	Opgaver til aflevering							
35	Introduktion til danskfaget  Hvad er jeg for én?	Introduktion til fag og arbejdsmetoder  Artikel omkring dit fag  Kort oplæg om artikellayout  Introduktion til artikelanalyse  Lille øvelse	Artikel om dig selv  Interview							

<p><b>Det mediemæssige stofområde</b> Omfatter en medieanalytisk tilgang til tekster, herunder multimodale i trykte såvel som i digitale medier</p> <p><b>I kernestoffet indgår:</b> Danskfaglige begreber, modeller og metoder, teksttyper og medier, det udvidede tekstbegreb sproglære herunder: - sprogrigtighed, grammatik og retstavning - mundtlig og skriftlig sprogbrug - sproglige normer i forskellige sammenhænge</p> <p>Kommunikation herunder: - visuel og multimodal kommunikation - kommunikative strategier - mundtlig, skriftlig, visuel og multimodal fremstilling</p> <p><b>Kernestof i kommunikation kan omhandle:</b> - virksomhedens interne og eksterne kommunikation - kommunikationsmodeller -formel og uformel kommunikation -Skriftlig kommunikation -mundtlig kommunikation - hensigtsmæssig kommunikation -IT og multimodale medier</p>			Interview af dig selv Artikel om dig selv (afleveringsopgave til uge 37)	
	36	Hvorfor mit fag?	Omkring valg af uddannelse  Kort oplæg om novellegenren  Præsentation af novelleanalyse  Novelle - Arbejde til alle  Kort oplæg omkring <i>Kommentar</i>  Skriv en <i>Kommentar</i> på baggrund af en selvvalgt problemstilling fra novellen	Kommentar
	37	Arbejds miljø - hvad er det?	Uddrag fra bog - En tekst om Silkeborgs smede med arbejdsspørgsmål  Undersøgelse af arbejdsmiljø - hvad indeholder det?  Tommelfingerregler for kildekritik præsenteres  Brev om forventninger til din kommende arbejdsplads  Oplæsning af breve samt diskussion omkring arbejdsmiljø	Brev om forventning til kommende arbejdsplads  Artikel om dig selv afleveres senest fredag kl. 23:55
	38			
	39	Læreplads er	Novellen "Læreplads" af Kim Fupz Aakeson læses  Novelleanalyse med fokus på teksthenvisioner  Samtale omkring novellen og lærepladser i det hele taget	Novelleanalyse

Grundforløb Gastronom LUP

		40	En oplyst medarbejder	<p>Teknikker til at holde sig opdateret inden for sit felt</p> <p>Oplæg omkring multimodalitet</p> <p>Multimodal artikel omkring arbejdsmiljø læses</p> <p>Artikelanalyse med fokus på kildekritik</p>	Artikelanalyse
		41	Introduktion til begrebet kommunikation	<p>Se videoer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Mere mindre</a></li> <li>• <a href="#">Verbal non-verbal</a></li> <li>• <a href="#">Sprogbarrierer</a></li> </ul> <p>Indret dit hus/lejlighed</p> <p>Kommunikationsformer</p> <p>Kommunikationsmodellen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Video</a></li> </ul> <p>Fotoopgave</p>	Fotoopgave
		42			
		43	Mundtlig og skriftlig kommunikation	<p>Mundtlig øvelse: God vs. dårlig kommunikation</p> <p>Påstand, belæg og hjemmel +: Toulmins argumentationsmodel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Video</a></li> </ul> <p><a href="#">Artikel</a> om retorisk argumentation: fokus på overblikslæsning og resumé som læseteknikker</p> <p>Kort om professionel kommunikation og henvendelsesform</p> <p>Opgave: Intern og ekstern kommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Video</a></li> </ul>	Intern og ekstern kommunikation

		44	Synspunkt er: Subjektiv vs. objektiv	<p>Øvelse omkring subjektive og objektive udsagn</p> <p>Gennemgang af den udvidede kommunikationsmodel</p> <p>Artikeltyper: Objektive vs. Subjektive artikeltyper</p> <p>Artikelanalyse med fokus på den udvidede kommunikationsmodel</p> <p>Evt. start på obligatorisk opgave: Reklamefolder med fokus på kommunikation</p>	Artikelanalyse
		45	Reklamer og multimodalitet	<p>SMS ved brug af Emojis</p> <p>Gengivelse af begrebet multimodalitet</p> <p>Kort oplæg omkring reklameanalyse</p> <p>Reklameanalyse, med fokus på layout og kommunikation</p> <p>Start på obligatorisk opgave: Reklamefolder med fokus på kommunikation</p>	Reklameanalyse
		46	Reklamefolder opgave	Opgaveskrivning	Reklamefolder afleveres senest fredag kl. 23:55
		47	Familielivets forandring	<p>Individuel øvelse: beskriv din egen familie og dets roller</p> <p>Artikel: Lever familien? - Ja, men det er en ny familie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Artikel</a></li> </ul> <p>Fokus på før-under-efter læsning</p> <p>Analyse af artiklen ud fra analyseskema</p>	Besvarelse til alle opgaver



Grundforløb Gastronom LUP

		48			
		49	Hverdagens stress	<p>Øvelse: Lav en beskrivelse af begrebet "stress"</p> <p>Samtale på klassen: Hvad kender vi til stress? Er der nogen, som har erfaringer?</p> <p>Novelle: Det forkerte barn af Bjarne Reuter</p> <p>Novelleanalyse med fokus på perspektivering og notatteknik</p>	Novelleanalyse
		50	Dilemmaer	<p>(Venner afsnit)</p> <p>Gengivelse af argumentation</p> <p>Analyse af Medmenneskelig reklame.</p> <p>Diskussion: Bør man hjælpe mennesker i nød?</p>	
		51	Anmeldelse af Webdok	Vælg webdok fra liste på Dr.dk	Multimodal Anmeldelse PowerPoint
		52			
		1	<i>Eksamens forberedelse</i>		
		2			
<b>Feed back</b>	<p>Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene, derfor vil der blive givet flere former for Feed back:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Feed Up</li> <li>- Feed Back</li> <li>- Feed-forward</li> </ul>	<p>Der vil blive givet mundtlig og skriftlig feedback på skriftlige dokumentationsopgaver, som eleven laver ugentligt.</p> <p>I forbindelse med større afleveringer/opgaver, vil der, hvor det er muligt, blive givet:</p> <p>Feed up – Hvad er målene og hvad består opgaven af?</p> <p>Feed Back: Undervejs: Hvordan klarer du dig/hvor langt er du nået?</p> <p>Feed forward: Hvad skal der ske nu? Hvad er næste skridt?</p> <p>i dialog med underviser og evt. klassekammerater. Dette vil ske i processen og ved afslutning af hver opgave.</p> <p>Der vil blive givet mundtlig feedback på fremlæggelser og dybdegående skriftlig feedback på de 3 hovedafleveringer, og derudover får eleven mundtlig feedback af underviseren i selve undervisningssituationen.</p>			



	<p>Prøven er en individuel mundtlig prøve, der tager udgangspunkt i følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En ukendt tekstsamling</li> <li>• Et ukendt opgavesæt med opgaver, der tager udgangspunkt i tekstsamlingen.</li> <li>• Elevens egen selvvalgte opgave (udvalgt fra præsentationsportfolio)</li> </ul> <p><b>Bedømmelseskriterier</b></p> <p><b>Bedømmelseskriterier Dansk E</b></p>		
	<b>Kommunikation</b>	<b>Karakter</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
	Eleven kan kommunikere reflekteret i almene og erhvervsfaglige situationer, samt kommunikere hensigtsmæssigt i samarbejde og samvær med andre. Eleven kan vælge og anvende it hensigtsmæssigt. Eleven kan skelne mellem og reflektere over virksomheders interne og eksterne kommunikation, og demonstrere viden og bevidsthed om sproglige normer i diverse kontekster, herunder det konkrete erhverv og uddannelsesvalg	12	Den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af kompetenceområdets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler.
		7	Den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af kompetenceområdets mål, med en del mangler
		02	Den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af kompetenceområdets mål.
	<b>Læsning</b>	<b>Karakter</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
	Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervsfaglige sammenhænge, samt anvende relevante læsestrategier. Eleven kan gennemføre målet og kritisk informationsøgning og kan ud fra læseformål og kendskab til teksttyper gennemføre læsning – med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen.	12	Den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af kompetenceområdets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler.
		7	Den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af kompetenceområdets mål, med en del mangler
		02	Den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af kompetenceområdets mål.
	<b>Fortolkning</b>	<b>Karakter</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>

Grundforløb Gastronom LUP

	<p>Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem læsning og diskussion og tekster og kan iagttage og analysere disse med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen.</p>	12	Den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af kompetenceområdet mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler.
		7	Den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af kompetenceområdet mål, med en del mangler
		02	Den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af kompetenceområdet mål.
	<b>Fremstilling</b>	<b>Karakter</b>	<b>Bedømmelseskriterier</b>
	<p>Eleven kan anvende skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt i skrift, tale, lyd og billede i en form der passer til genre og situation. Eleven kan planlægge, forberede og fremstille forholdsvis korrekte skriftlige og mundtlige tekster; disse med direkte relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen. Eleven kan gå i dialog om egne og andres skriftlige produkter, samt vælge og anvende repræsentationsformer med relevans for det konkrete erhverv og den konkrete uddannelse.</p>	12	Den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af kompetenceområdet mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler.
		7	Den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af kompetenceområdet mål, med en del mangler
		02	Den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af kompetenceområdet mål.

Grundforløb Gastronom LUP

<b>Titel</b>	Uddannelsesspecifikke fag – Gastronom
<b>Præsentation af forløbet</b>	<b>Kernestof:</b> Fokus på grundtilberedningmetoder, 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 f.eks.:</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 klargøre elevens niveau og arbejdsform – herunder hvor eleven kan blive bedre.</p> <p>Arbejdsprocesserne dokumenteres gennem en arbejdsport folio (video, foto, tekst m.m.)</p> <p>Eleven skal have følgende certifikater: fødevarerhygiejne, elementær brandbekæmpelse og førstehjælp</p> <p><b>Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:</b></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> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"><li>9. Kalkulation af vareforbrug, opstilling af budget og prisberegning af en given produktion.</li><li>10. Energigivende næringsstoffers kemiske opbygning og energiprocentberegning.</li><li>11. Sundhedsfremme og fødevarers sundhedsmæssige egenskaber.</li><li>12. Sensorik, kvalitetskendetegn og –kriterier for fødevarer.</li><li>13. Dansk og international madkultur.</li><li>14. Arbejdspladssikkerhed, ergonomi, løfte- og arbejdsteknik, herunder grundlæggende fysiske begreber i køkkenfaglig sammenhæng.</li><li>15. Samarbejdsformer og arbejdsmiljø i hotel- og restaurationsbranchen.</li><li>16. Miljø og energi.</li><li>17. Bæredygtighed, økologi og madspild.</li><li>18. Statistik, tabeller og grafer i forhold til fagrelevante problemstillinger.</li><li>19. Informationsteknologiske værktøjer til informationssøgning, tekst og talbehandling.</li></ol>
	<p>Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:</p>
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Metoder til grundtilberedning.</li><li>2. Metoder til ergonomisk og faglig korrekt anvendelse af materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer og tilberedning af enkle retter.</li><li>3. Metoder til sikring af hygiejne og egenkontrol, herunder iagttagelse af personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler.</li><li>4. Faglige arbejdsmetoder til opdækning, servering og afrydning.</li><li>5. Kommunikationsformer og –metoder til brug for gæstebetjening.</li><li>6. Metoder til sensorisk bedømmelse af fødevarer.</li><li>7. Metoder til kvalitetsbedømmelse og kvalitetssikring af fødevarer.</li><li>8. Metoder til kalkulation og faglige beregninger, herunder anvendelse af regnetekniske hjælpemidler.</li></ol>
	<p>Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:</p>
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Anvende almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.</li><li>2. Vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.</li><li>3. Forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og tilsmagning.</li><li>4. Foretage opdækning, servering og afrydning.</li><li>5. Overholde regler for personlig hygiejne og gældende hygiejnekrav ved håndtering af fødevarer.</li><li>6. Gæsteforklare enkle retter.</li><li>7. Planlægge og udføre enkle arbejdsprocesser.</li><li>8. Anvende og vise forståelse af faglige udtryk og begreber.</li><li>9. Samarbejde med andre om løsning af opgaver.</li><li>10. Søge og anvende fagrelevante informationer og procedurebeskrivelser som f.eks. opskrifter og procedurer for egenkontrol.</li></ol>

	<p>11. Forklare særlige kendetegn ved arbejdet med gastronomi og service inden for hotel- og restaurantfagene.</p>						
<p><b>Undervisningsforløbets opbygning</b></p>	<p>Uddannelsesspecifikke fag:</p> <p>Undervisningen består af klasserumsundervisning, samt praktik og teoretisk stillede opgaver</p> <table border="1" data-bbox="347 698 1082 1749"> <tr> <td data-bbox="347 698 464 860"> <p>1</p> </td> <td data-bbox="464 698 1082 860"> <p>1.skoledag Jysk storkøkken Brand Praktisk dag: udkæringsøvelser, udstyr og maskiner Rystesammen dag (kanotur) Klassekontrakt</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 860 464 1357"> <p>2</p> </td> <td data-bbox="464 860 1082 1357"> <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 læreplads</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 1357 464 1749"> <p>3</p> </td> <td data-bbox="464 1357 1082 1749"> <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> </td> </tr> </table>	<p>1</p>	<p>1.skoledag Jysk storkøkken Brand Praktisk dag: udkæringsøvelser, udstyr og maskiner Rystesammen dag (kanotur) Klassekontrakt</p>	<p>2</p>	<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 læreplads</li> </ul>	<p>3</p>	<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>
<p>1</p>	<p>1.skoledag Jysk storkøkken Brand Praktisk dag: udkæringsøvelser, udstyr og maskiner Rystesammen dag (kanotur) Klassekontrakt</p>						
<p>2</p>	<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 læreplads</li> </ul>						
<p>3</p>	<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 læreplads</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> 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> IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Word – opsætning af indholdsfortegnelse, brevfløtning, 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 læreplads</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> 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> IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Word – opsætning af indholdsfortegnelse, brevfløtning, 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 læreplads</li> </ul>
6	<p><b>6+ 6 timer</b> Madspild, økologi og bæredygtighed</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oplæg om emnet</li> <li>• Praktik hvor der arbejdes med madspildsråvare</li> </ul> <p><b>3 timer</b> IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Word – opsætning af indholdsfortegnelse, brevfløtning, 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 læreplads</li> </ul>
7	<p><b>6+ 6 timer</b> Madspild, økologi og bæredygtighed</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oplæg om emnet</li> <li>• Praktik hvor der arbejdes med madspildsråvare</li> </ul> <p><b>3 timer</b> IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Word – opsætning af indholdsfortegnelse, brevformat, 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 læreplads</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 læreplads</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, jævnetemoder.</li> </ul> <p><b>3 timer</b></p>

	<p>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 læreplads</li> </ul>
10	<p><b>37 timer</b> <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> 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> 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 læreplads</li> </ul>
12	<p><b>6+6+3 timer</b> 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> 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 læreplads</li> </ul>
13	<p><b>6+6+3 timer</b> Restaurantåbning – forberedelse, afvikling, evaluering</p> <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 læreplads</li> </ul>

14	<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, jævnetoder.</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 læreplads</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, jævnetoder</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 læreplads</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 læreplads</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 læreplads</li> </ul>

Grundforløb Gastronom LUP

	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 af læreplads</li> </ul>
	19	<p><b>6 timer</b> Hovedrengøring og klargøring af praktik- og teori lokaler</p> <p><b>6+6+6+3 timer</b> Udlevering af eksamensprojekt</p>
	20	<p><b>6+6+6+6 timer</b> Eksamensuge</p> <p><b>3 timer</b> Sidste skoledag</p> <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> </ul>
<b>Feed back</b>	<p><b>Der bliver givet mundtlig og skriftlig feedback</b> på de skriftlige opgaver, eleverne laver.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• På den menu, eleven laver under menuteori opgaven</li> <li>• På den/de opgaver, eleven laver under kalkulation</li> <li>• På den arbejdsdag, eleven laver til de praktiske lektioner</li> <li>• Evaluering af madspilprojektet med feedback</li> </ul> <p>Løbende dialog og feed back gennem de retter, eleverne laver i køkkenet</p> <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 på de 3 uger, hvor gastronomiforløbet finder sted. 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, der er sat for dette gastronomforløb</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 opmærksom, hvis der er mangler på de ovennævnte kriterier.
<b>Bedømmeskriterier (årskaraktter og eksamen)</b>	Der gives afsluttende på GF2 en standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen. Standpunktskarakteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål på tværs af de 4 erhvervsrettede fag.  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</li><li>• Samarbejde om løsning af faglige opgaver</li><li>• Grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og egenkontrol</li><li>• Opdækning, almindelige serveringsformer og afrydning</li><li>• Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer</li><li>• Principper for markedsføring</li><li>• Hygiejnekrav ved produktion, opbevaring og salg af mad</li><li>• Ergonomiske forskrifter og anbefalinger</li></ul> <b>Ugen før udlevering af eksamensprojektet afgives karakter i det Uddannelsesspecifikke fag</b>

Grundforløb Gastronom LUP

<b>Titel</b>	Grundforløbsprøve - Gastronom
<b>Præsentation af forløbet</b>	Eleven udarbejder en mundtlige præsentationen, et skriftlige oplæg og udføre en praktisk prøve i køkkenet. Prøven tager udgangspunkt i det uddannelsesspecifikke fag.
<b>Omfang</b>	<p><u>Mundtlige del:</u> Eleven trækker en råvare ud fra tilfældighedsprincippet, der skal være den røde tråd i fremlæggelsen, <u>via et it baseret præsentationsværktøj.</u></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 to opskrifter, der er ubekendte, og har 3 timer til at udføre opgaverne.</p>
<b>Prøvens mål</b>	<p><u>Viden:</u></p> <p>2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer.</p> <p>11) Gæste- og kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer.</p> <p>16) Ergonomiske forskrifter og anbefalinger.</p> <p><u>Færdigheder:</u></p> <p>1) Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.</p> <p>2) Anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til løsning af enkle opgaver i forbindelse med forarbejdning af fødevarer.</p> <p>3) Overholdelse af enkle forskrifter, herunder regler om fødevarerhygiejne.</p> <p><u>Kompetencer:</u></p> <p>4) anvende grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og metoder til egenkontrol,</p> <p>5) fremstille mad ud fra basalt kendskab til ernæring og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber,</p> <p>6) tilberede og anrette enkle måltider og menuer under hensyntagen til sensorik og kvalitet,</p> <p>8) foretage budgettering og prisberegning af fødevarer,</p>
<b>Prøvens opbygning</b>	<p><u>Tidsramme op til prøvedag:</u></p> <p>1.dag Udlevering af eksamensprojekt Eleven trækker en råvare ud fra tilfældighedsprincippet, der skal være den røde tråd i dit projektet. Der udarbejdes en skriftlig disposition. Det skal fremlægges mundtligt, via et it baseret præsentationsværktøj.</p> <p>2.dag Arbejde med projekt + vejledning 3.dag Arbejde med projekt + vejledning</p>

**Kommenterede [MSD(-C2):** Skal der stå "Fremlæggelsen sker via et it baseret.....?"

Grundforløb Gastronom LUP

	<p>4.dag Sende mundtligt oplæg 5.dag Øve mundtlig fremlæggelse 6.dag Øve mundtlig fremlæggelse 7.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 arbejdsstation</li><li>• Praktiske opgave i køkkenet starter</li><li>• Aflevere mad til bedømmelse: Kl. 11.00</li><li>• Mundtlig prøve i teorilokale starter: Kl. 11.50</li></ul>
<b>Bedømmelsesgrundlag</b>	<p><u>Planlægning 20 %</u> - mundtlig / praktisk / skriftlige <u>Arbejdsprocessen 30 %</u>- praktisk / skriftlige <u>Produktet 40 %</u> - praktisk <u>Faglig dialog 10 %</u> - mundtlig / praktisk / skriftlige</p> <p>Punkter du skal have med i den skriftlige og mundtlige præsentation</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Råvare</li><li>• Tilberedningsmetoder</li><li>• Sensorik</li><li>• Sundhed</li><li>• Kalkulation</li><li>• Hygiejne og egenkontrol</li><li>• Kulinariske kvalitet af den praktiske opgave</li></ul> <p>Fokuspunkter under den praktiske del</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>

□

<b>Bedømmelseskriterier</b>	<p>Du vil blive bedømt <u>bestået eller ikke bestået</u>, som en samlet vurdering af den praktiske, skriftlige og mundtlige præstation</p> <p><b>Bestået:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Du kan forklare og anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt under den praktiske del</li><li>b) Du kan anvende det korrekte udstyr under den praktiske del</li><li>c) Du kan overholde gældende regler for personlig hygiejne under den praktiske del</li><li>d) Du kan overholde hygiejneregler i produktionen under den praktiske del</li><li>e) Du kan arbejde systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan i den praktiske og skriftlige del</li><li>f) Du kan forklare en kalkulation ift. din råvare eller ret, hvor råvaren indgår i den mundtlige del</li><li>g) Du kan forklare mindst 2 tilberedningsmetoder af din råvare i den mundtlige del</li><li>h) Du kan forklare betydningen af sensorik i madfremstilling i den mundtlige del</li><li>i) Du kan forklare vigtigheden af en god produktionshygiejne i den mundtlige del</li><li>j) Du kan forklare vigtigheden af en god produktionshygiejne i den mundtlige del</li></ul> <p><b>Mindre væsentlige mangler er:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) En enkel komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar</li><li>b) Den sensoriske kvalitet i den praktiske del er ikke optimal – den kan diskuteres</li><li>c) Arbejdsplanen, i den skriftlige del, er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen</li><li>d) Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål, praktisk el. mundtligt</li><li>e) Usikker anvendelse af redskabstyper i den praktiske opgave</li><li>f) Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode, praktisk el. mundtligt</li></ul> <p><b>Væsentlige mangler er:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Du kan ikke anvende grundtilberedningsmetoder i den praktiske del</li><li>b) Du kan ikke forklare grundtilberedningsmetoder i den mundtlige del</li><li>c) Du kender ikke de 5 grundsmage, i den mundtlige del</li><li>d) Du kender ikke de energigivende næringsstoffer, i den mundtlige del</li><li>e) Du kan ikke forklare en kalkulation, i den mundtlige del</li><li>f) Du overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne i den praktiske del</li><li>g) Du kan ikke forklare vigtigheden af hygiejneregler under en fødevareproduktion, i den mundtlige del</li><li>h) Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen, ift. din arbejdsplan, skriftlige del</li><li>i) Den praktiske opgave er ikke serverbar/er uspiselig, sundhedsfarlig</li><li>j) Ikke bestået – hvis:</li></ul> <p><b>Ikke bestået:</b></p> <p>Summen af mindre væsentlige og væsentlige mangler overskrider 4 af målene, heraf må højst 2 være væsentlige mangler.</p>
-----------------------------	--