

Niveau 1**1. Generelt for skolen**

På EUC Nordvestsjælland arbejder vi målrettet på at tilbyde vores elever den bedste undervisning. Med dét udgangspunkt har EUC udarbejdet et fælles pædagogisk og didaktisk grundlag. Dette er udgangspunktet for undervisningen og skal udfolde den enkelte elevs potentialer bedst muligt. Med strategiplanen *Vækst, udvikling & kvalitet (2015-18)* har EUC Nordvestsjælland en offensiv strategi for de kommende år.

1.1 Praktiske oplysninger

EUC Nordvestsjælland er en kombinationsskole med gymnasier, erhvervsuddannelser, 10. klasse samt efteruddannelse.

Skolen har 23 erhvervsuddannelser: Detail, Elektriker, Ernæringsassistent, Eventkoordinator, Glarmester, Handel, Industritekniker, Industrioperatør, Kontor (EUX), Lager og terminal, Maler, Maskinsnedker, Mekaniker, Murer, Procesoperatør, Smed, Snedker, Struktør, Tagdækker, Tandklinikassistent, Teknisk isolatør, Tømrer og Værktøjsuddannelsen

Undervisningen på erhvervsuddannelserne foregår på:

- Absalonsvej 20, 4300 Holbæk
- Absalonsvej 14, 4300 Holbæk
- Audebo Skolevej 6b, 4300 Holbæk
- Allikeland Gymnasium, J. Hagemann-Petersens Allé 22, 4400 Kalundborg
- Proces- lager- og transport skolen, Rynkevangen 7-9, 4400 Kalundborg
- 10. klasse Erhverv, samt Gf1 og Gf2, Rådhusvej 75a, 4540 Fårevejle.

1.2 Skolens pædagogiske og didaktiske grundlag

På baggrund af et fælles pædagogisk udgangspunkt vil vi give den enkelte den bedste uddannelse.

Vi ser læring som både indholds-, interaktions-, deltager-, feedback- og meningsorienteret proces. Det betyder at læring sker i samarbejde med lærer, andre elever og faget.

Vi ønsker at eleven tilegner sig viden og forståelse, anvender viden og udvikler færdigheder, kombinerer handlekompetencer og mestrer kreativitet.

Skolen har fokus på følgende:

- Differentiering
- Evalueringsfaglighed
- Klasseledelse

Disse tre fokusområder er principper for undervisningen på skolen.

(Se nærmere beskrivelse på niveau 2)

1.3 Overordnet bestemmelse om elevernes arbejdstid

Skoleundervisningen gennemføres som fuldtidsundervisning. 26 klokketimer er lærerstyrede og resten op til 37 timer omfatter lektier, selvstændige opgaver, projekter og andet hjemmearbejde.

Område/fag	Skemalagt tid	Opgaver, forberedelse mm.
Grundforløb 2	20 uger	
Udd. Spec.		
Dansk E	2 uger (52 dage)	
Naturfag E	2 uger (52 dage)	
Fødevarehygiejne		
Førstehjælp	2 dage	
Brand	½ dag	

Arten og placeringen af lektier mv. er fastsat i de enkelte uddannelser.

1.4 Overordnede bestemmelser om vurdering af elevernes kompetencer

Kompetencevurdering skal afdække elevens forudsætninger i forhold til fagretning eller uddannelse, og skal give eleven et klart billede af sine egne forudsætninger og behov.

Elevens boglige forudsætning og sprogkundskaber vurderes, samt elevens behov for støtte, der skal sikre mulighed for at klare uddannelsen.

Adgangskravene for at starte uddannelse på EUC, er at fagene dansk og matematik skal være bestået med 02. På EUCNVS arbejder vi desuden med uddannelsesplan, som er nærmere beskrevet i 2.3

1.5 Generelle eksamensregler

Indstilling til eksamen: I fag hvor der er krav om aflevering af opgaver og projekter, skal disse godkendes af læreren før eleven kan indstilles til eksamen.

Sygeeksamen: Er eksaminanden syg eller må forlade eksamen på grund af sygdom, kræves lægeerklæring inden eksaminanden kan indstilles til en ny eksamen.

Udeblivelse fra eksamen: Udebliver en elev fra eksamen skal skolen have meddelelse om årsagen hertil senest kl. 12.00 dagen efter eksamen er afholdt.

Reeksamen: En elev kan kun 2 gange deltage i den samme prøve på samme niveau på samme uddannelse, dvs. kun være omgænger 1 gang. Den højeste opnåede karakter gælder for EUD. Hvis særlige forhold taler for det, kan skolen dispensere, at en elev deltager i yderligere 1 eksamen eller prøve.

Klage over eksamen: Såfremt en elev ønsker at klage over en eksamen, skal der senest 14 dage efter modtagelsen af karakteren indsendes en skriftlig klage til skolen. Skolen vil herefter behandle klagen.

Klageren skal præcisere og begrunde klagepunkterne. Begrundelsen kan vedrøre:

- Eksaminationsgrundlaget, herunder vejledning og de stillede spørgsmål eller opgavers forhold til uddannelsens mål,
- Eksamensforløbet og
- Bedømmelsen.

Standpunktskarakter

Skal en elev ikke til prøve i et eksamensfag, træder standpunktskarakteren i stedet for eksamenskarakteren.

Der er særlige vilkår ved prøver og eksamen for elever, der har modtaget specialpædagogisk støtte. Der henvises i øvrigt til skolens eksamensreglement samt: [Bekendtgørelsen om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser](#).

Niveau 2**2. Fagretninger: Fødevarer, jordbrug, oplevelser****2.1 Praktiske oplysninger**

Uddannelse: Ernæringsassistent, gastronom og tjener

Adresse: 10. klasse Erhverv samt Gf1 og Gf 2, Rådhusvej 75 a, 4540 Fårevejle

2.2 Pædagogiske, didaktiske og metodiske grundlag

Skolens pædagogiske og didaktiske grundlag tager afsæt i tre hovedområder: Differentiering, evalueringsfaglighed samt klasseledelse.

Differentiering: Formålet med differentiering er, at alle eleverne motiveres for at lære og udvikle deres kompetencer bedst muligt. Undervisningsdifferentiering understøtter, at eleverne skal kunne opnå kompetencerne, som er målene for den givne uddannelse. Differentiering giver mulighed for, at eleverne kan opnå læringsmålene på forskellige måder, i forskellige tempi og i forskellig grad. Skolen vægter inddragelse af pædagogisk IT. Med inddragelse af pædagogisk IT udvikles mere fleksible undervisningsmateriale, der understøtter undervisningsdifferentiering og elevernes forskellige veje til læringsmål.

Evalueringsfaglighed: Vi har fokus på kompetencemålene, ved at anvende tydelige læringsmål i undervisningen. Med udgangspunkt i læringsmålene, bruges formativ (løbende) evaluering og selvevaluering. Evaluering betyder, at elevens fokus på eget ansvar for læring øges, og giver læreren grundlag for konstruktiv feedback.

Ved anvendelse af formativ evaluering som læringsredskab, vil undervisningen løbende kunne tilpasses elevernes individuelle niveau. Samtidig sikrer det at alle når kompetencemålene og derved motiveres for læring.

Den summative (afsluttende) evaluering vil også foregå ud fra læringsmål, således at det er tydeligt for eleverne, hvad de bliver bedømt på til eksamen.

Klasseledelse: Struktur og tydelighed er udgangspunktet i undervisningen. Det skal være tydeligt for såvel lærer som elev, hvilke læringsmål, der skal nås, hvordan og hvornår de skal nås. Læreren sætter dagsordenen og styrer undervisningen, og derved sikrer vi at målene nås. Læreren skal justere og tilpasse undervisningen, så alle elever bliver udfordret på deres individuelle niveau.

Der er fokus på progressiv udvikling, så eleverne bliver så dygtige som muligt.

Undervisningsmaterialer tilpasses niveauet og skal sikre at alle kompetencemål nås.

I undervisningen tages der udgangspunkt i "den gode time", med en tydelig struktur, synlige læringsmål og feedback. Der lægges vægt på 6 nøglestrategier:

1. Tydelighed og struktur
2. Tydelige mål, fælles og individuelle
3. Evaluering
4. Involvere eleven i egen læreproces
5. God feedback
6. Fokus på progression

Skabelon:	Timeplan	Tid
Opstart: <ul style="list-style-type: none"> • tydelighed • struktur 	Repetition - hvad lavede vi sidst - hvad lærte vi? Lærer/underviser eller Elev/elevgruppe	
Mål: <ul style="list-style-type: none"> • fælles • individuelle 	Læringsmål - der skal opfyldes i projektet/opgaven	
Progression: involvere eleven i egen læreproces	<ul style="list-style-type: none"> • Fælles gennemgang • Opgaver individuelt, og i grupper • Praktisk/teoretisk • Mundtligt/skriftligt. 	
<i>Bevægelse</i>	<i>Fx. Begrebkort, Q&B.....</i>	
	PAUSE	
Progression: involvere eleven i egen læreproces	<ul style="list-style-type: none"> • Fælles gennemgang • Opgaver individuelt, og i grupper • Praktisk/teoretisk • Mundtligt/skriftligt. 	
Afslutning: konstruktiv feedback	Selvevaluering - er målet nået? Formativ evaluering/feedback - hvad kan jeg gøre anderledes/bedre næste gang?	

Faglærer og grundfaglærer tilrettelægger forløbet i tæt samarbejde. Fokus er på helhedsorienteret undervisning og helhedsorienterede projekter. Eleverne skal gennem den helhedsorienterede undervisning lære at bruge deres teoretiske og praktiske færdigheder i sammenhænge.

2.3 Kriterier for vurdering af elevernes kompetencer og forudsætninger

Skolen laver i starten af skoleforløbet en **uddannelsesplan**. Den laves sammen med den enkelte elev.

Som grundlag laves en *kompetencevurdering* af eleven i løbet af de 2 første uger. Afklaring skal afdække elevens forudsætninger i forhold til fagretning eller uddannelse.

Vurderingen skal give eleven et klart billede af sine egne forudsætninger og behov.

Elevens boglige forudsætning og sprogkundskaber vurderes ligeledes. Desuden vurderes elevens brug for støtte, der skal sikre mulighed for at klare uddannelsen. Det kan være specialpædagogisk støtte, længere tid ved prøver, tilvalg af faglig/almen karakter eller brug af andre støttemuligheder.

Vurderingen er grundlaget for godskrivning og evt. afkortning af uddannelsen.

Skolen vejleder om valg af fagretning / uddannelse. Eleven skal være bedst muligt oplyst om valg af uddannelse.

Realkompetencevurdering til elever over 25 år:

- Realkompetencevurdering (RKV)
- Formelle kompetencer (som eleven har papir på).
- Ikke-formelle kompetencer (som kan dokumenteres eksempelvis i forbindelse med job eller beskæftigelse i foreningsliv).
- Uformelle kompetencer (noget eleven har tilegnet sig andre steder).

Vurderingen er grundlaget for godskrivning og evt. afkortning af uddannelsen.

Uddannelsesplanen beskriver hvilken uddannelse, som eleven påtænker at gennemføre. Skolen hjælper eleven med at opstille personlige læringsmål for uddannelsesforløbet, herunder hvilken undervisning og praktikuddannelse, der skal gennemføres.

Valg af specialefag fremgår af elevens uddannelsesplan.

Skolen oplyser eleven om:

- Talentspor og eventuel mulighed for på-bygning.
- Elevhåndbogen, som indeholder:
 1. Elevens uddannelsesplan
 2. Uddannelsesaftale
 3. Egnethed i forhold til skolepraktik
 4. Skolevejledninger
 5. Praktikerklæringer fra virksomhederne

Specialpædagogisk støtte:

Elever har ret til at modtage specialpædagogisk støtte, hvis de har et særligt handicap eller andre vanskeligheder, der kan sidestilles hermed. Da netop dette er meget vigtigt i forhold til at give eleverne optimale betingelser for at gennemføre deres uddannelse, har skolen udarbejdet en procedure omkring specialpædagogisk støtte.

Alle elever bliver testet på grundforløbet. Evt. IT-rygsæk følger eleven gennem hele uddannelsen. Elever, der ikke har gennemført grundforløbet på skolen testes, hvis elev og lærer skønner at der er et muligt behov for IT-rygsæk, læsehjælp eller anden specialpædagogisk støtte, tilbydes eleven dette.

2.4 Undervisningen i grundforløbets anden del

Grundforløbet er tilrettelagt til at vare 20 uger, med 10 ugers indtag, hvor der er planlagt fælles forløb ind, som alle elever uanset om de har gået 0 eller 10 uger, kan deltage i.

20 uger: 2 uger Dansk E - 2 uger Fysik E - 2 uger Matematik D - 12 uger projekter

Talentspot og fag på højere niveau

Vi er meget opmærksomme på vores dygtige elever bliver så dygtige de kan, og bl.a. derfor stille vi altid op til Skills, hvor vores elever konkurrer om hvad der er dygtigst. Det giver et rigtigt godt overblik over hvem der kan og vil lidt mere end "bare igennem erhvervsuddannelsen".

På EUC NVS tilbyder vi højere præstationsniveauer i både praktisk eller teoretisk undervisning, der har til formål at give en specifik erhvervskompetence.

Uddannelsesspecifikke fag i hovedforløbet kan være bundne eller valgfri afhængig af hvad eleven har med fra tidligere uddannelser og forløb.

De bundne uddannelsesspecifikke fag er knyttet til et eller flere specialer i en uddannelse og er fastlagt i forbindelse med valg af speciale i en uddannelse.

Deltagelse i konkurrencer – Skills

Skolen tilbyder uden for den almindelige undervisningstid eleverne intensiv træning i relevante faglige kompetencer som forberedelse til deltagelse i konkurrencer.

Skolen tilbyder mulighed for – ud over ordinær undervisning – at elever kan træne faglige kompetencer på skolen med henblik på forberedelse til deltagelse i forskellige konkurrencer bl.a. DM- og evt. VM i Skills. Vi har elever der deltager på træningsforløb op til DM.

2.5 Ny mesterlære

Ved indgåelse af en praktikaftale mellem en elev og virksomhed i ordningen ny mesterlærer, er proceduren følgende:

- Praktikpladskonsulenten kontakter virksomheden og aftaler tid til en kompetencevurdering. Den fører til udarbejdelse af elevens uddannelsesplan – uddannelsesplanen udarbejdes i virksomheden.
- Uddannelsesplanen skal indeholde aftaler om evt. skoleundervisning.
- Eleven tildeles en kontaktlærer, som følger eleven gennem hele forløbet, og har ansvaret for elevens uddannelsesplan.
- Det aftales, hvornår kontaktlæreren besøger eleven i virksomheden.
- Kontaktlæreren sikrer, at der sker en løbende evaluering af elevens oplæring. (Aftaler i Elevplan)
- Grundfagsprøve: Virksomheden og kontaktlæreren udarbejder i samarbejde en praktisk opgave, som eleven skal afslutte forløbet med at udføre. Det aftales om opgaven udføres på skolen eller i virksomheden.
- Bedømmelsen af den praktiske opgave gennemføres af virksomhed og kontaktlærer i samarbejde.
- Bedømmelsen indgår i den samlede helhedsvurdering af eleven.
- Der foretages en afsluttende kompetencevurdering af eleven.
- Eleven får bevis for gennemført praktisk oplæring.
- Beviset påføres eventuel supplerende undervisning, der skal gennemføres i hovedforløbet.
- Uddannelsesplanen justeres herefter.

2.6 Bedømmelsesplan

Bedømmelsesplanen skal sikre, at eleverne bedømmes på samme grundlag, og ud fra de samme kriterier.

Bedømmelsen skal medvirke til at:

- klarlægge elevens viden om eget niveau.
- udpege områder, som kræver forstærket indsats.
- informere praktiksted og skolesystem.
- inspirere eleven til yderligere læring.

Endvidere indgår bedømmelsesplanen som et element i skolens kvalitetskoncept.

I forlængelse af skolens pædagogiske indsatser er der særlig fokus på elevens selvevaluering. Selvevaluering er en uformel og formativ evalueringsform. Evalueringen sker gennem løbende dialog mellem lærer og elev. Formålet med selvevalueringen, er at eleven bliver i stand til selv at vurdere sit faglige niveau, og kan vurdere hvordan han/hun når de mål, der er opstillet i uddannelsesplanen. Eleven får hermed mere indsigt i og ansvar for sit eget uddannelsesforløb.

På skolen opfatter vi evaluering og bedømmelse som et godt redskab til at vurdere den enkelte elevs udvikling. Al evaluering skal dog udføres med omtanke og i respekt for de involverede personer.

Fagets bedømmelsesplan, som er beskrevet under den enkelte uddannelse, består af tre dele:

- Eksaminationsgrundlag (dokumentationer, rapporter, praktisk/teoretisk opgave)
- Bedømmelsesgrundlag (læringsmål formuleret ud fra kompetencemål)
- Bedømmelseskriterier (kriterier som er gældende for den afgivet karakter)

Ved den afsluttende bedømmelse og eksamen skal gives karakter. Der bedømmes enten efter 7 trins-skalaen eller med *godkendt - ikke godkendt*. Læs mere om [7-trins skalaen](#).

Se Niveau 1, pkt. 1.5. Evt. specielle regler gældende for den aktuelle uddannelse

2.8 Fremgangsmåde ved vurdering af elevens egnethed ved optagelse til skolepraktik

Inden opstart på grundforløbet sker der en vurdering af elevens egnethed når uddannelsesplanen laves. Hvis eleven ikke finder en praktikplads inden/under grundforløbet, kan han/hun komme i skolepraktik. For at komme i skolepraktik skal eleven vurderes egnet. Ydermere skal eleven opfylde de såkaldte EMMA-kriterier.

Kontaktlæreren udfører sammen med eleven en EMMA vurdering (**E**gnet, **M**obil (fagligt), **M**obil (geografisk), **A**ktivt praktikpladssøgende) af eleven. Her følges der op på elevens praktikpladssøgning, og om eleven har et opdateret CV på www.praktikpladsen.dk.

Eleven er forpligtet til løbende at søge praktikpladser i indgangen og til at gøre rede for, hvilke praktikpladser der er søgt, og med hvilket resultat. Eleverne vil blive introduceret til procedurer og undervejs på grundforløbet af kontaktlærer og praktikpladscenteret.

Kontaktlæreren følger op på elevens praktikpladssøgning ved de ugentlige elevsamtaler.

Niveau 3: Læringsaktiviteter

Fag på uddannelsen: [Køkkenundervisning](#), [Naturfag](#), [Dansk](#), [Kursus i almen fødevarehygiejne](#), [Førstehjælp og brandkursus](#)

Undervisningsmateriale: [Naturfag på Gf2 teori og opgavehæfte](#), [Dansk på Gf1](#)

Aktivitetsplan

<u>Uge</u>	Køkkenundervisning
2	Intro <ul style="list-style-type: none"> ● Tidplan ● Pensum ● Regler og sikkerhed ● Præsentation af fag ● Præsentation eller arbejde med bekendtgørelse, i form af kompetencemål
3-5	Grundkøkken <ul style="list-style-type: none"> ● Grundtilberedning ● Hygiejne/egenkontrol ● Råvarekendskab ● Værktøjslære
6-9	Køkkenteori <ul style="list-style-type: none"> ● Menuplanlægning ● Madspild ● Bæredygtighed ● Indkøb og bestilling ● Metoder og beregninger
10-11	Hygiejne og rengøring i institutionskøkkener <ul style="list-style-type: none"> ● Personlig hygiejne ● Køkkenhygiejne ● Miljø
14-18	Kvalitetsudvikling <ul style="list-style-type: none"> ● Sensorik ● Planlægning og koordinering ● Produktionsformer ● Dokumentation ● Kvalitetsbegreber
19-23	Kommunikation <ul style="list-style-type: none"> ● Kundebetjening ● it-kundskaber ● Formidling ● Faglige udtryk - branche begreb ● Modtagerrettet kommunikation
24-25	Forberedelse af eksamen

Aktivitetsplan Grundfag

Uge	Naturfag	Dansk
2	Intro: Vand og vandets kredsløb	Intro: Bekendtgørelses mål
3-4	Cellen & fotosyntesen (bakterier)	Ansøgning og CV
5-6	Matematik	Instruerende tekst
8-9	Kost - energiberegning	
10	Syrer, baser og pH.	Novelleanalyse
11	Mikro-organismer	Artikler
14-16	Kroppens anatomi	Filmanalyse
17-18	Kroppens fysiologi	Større skriftlig opgave
19-20	Det periodiske system – grundstoffer	Større skriftlig opgave
21-23	Dokumentationer	Repetition
24-25	Repetition	

Kort beskrivelse af projekter efterår:

Kort beskrivelse af projekter forår:

- **Projekt 1: Folkekøkken**, Fødevarehygiejne og egenkontrol, mikroorganismer, personlig hygiejne, grundtilberedningsmetoder, råvarer, miljø, CO₂, bæredygtighed, økologi, madspild, dansk og international madkultur, service og betjening
- **Projekt 2: Det moderne storkøkken**, Næringsstofferne kulhydrat, protein og fedt, alkohol, sunde måltider, borddækning, varme og kolde drikke, kalkulation og prisberegning, sensorik.
- **Projekt 3 Innovation og produktudvikling**, Ergonomi, kommunikation, opdækning og afrydning, kritiske punkter, takt og tone, menukort, hygiejne, servietfoldning, blomsterarrangement, tranchering
- **Projekt 4 eksamensforberedelse**, Arbejdsplanlægning, sammensætning af måltider, råvarer, kalkulation, arbejdsmiljø, ergonomi, grundtilberedning, hygiejne, service og gæstebetjening, opdækning, servering, markedsføring, egenkontrol

Bedømmelsesplan

Grundkøkken: Planlægning, produktion og hygiejne af hverdagsmad

- 1) Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer
- 2) Forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af måltider
- 1) Almindelige råvarer til madfremstilling
- 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer.
- 3) Grundtilberedningsmetoder af fødevarer til sammensætning og fremstilling af måltider, herunder fødevarernes kemiske egenskaber
- 15) Samarbejde, arbejdsmiljø og ergonomi, herunder grundlæggende fysiske begreber i køkkenfaglig sammenhæng
- 1) Forklare og skelne mellem forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af mad og måltider
- 2) Forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som fødevareresikkerhed, sikkerhed, ergonomi, kvalitet og miljø
- 3) Vælge, begrunde og praktisk anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider
- 8) Samarbejde med andre om løsning af opgaver
- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. September 2014.

Køkkenteori: Indkøb, herunder lagerstyring og varemodtagelse

- 9) Bæredygtighed, økologi og madspild
- 10) Indkøb og bestilling af råvarer, herunder formler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder.
- 14) Informationsteknologiske værktøjer til tekst og talbehandling
- 4) Metoder til næringsberegning, herunder anvende næringsstoffabeller og regneregler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder
- 8) Anvendelse af regnetekniske hjælpemidler
- 10) Udarbejde og anvende almindelig faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces som f.eks. opskrifter, egenkontrol

Hygiejne og rengøring: i institutionskøkkener

- 6)Iagttagelse af regler for personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler ved produktion, opbevaring og distribution af mad
- 7)Metoder til rengøring og desinfektion
- 8)Miljø og energi
- 12)Fødevarerhygiejne og egenkontrol
- 16)Rengørings- og desinfektionsmidler
- 10)Udarbejde og anvende almindelig faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces som f.eks. opskrifter, egenkontrol og arbejdsplaner
- 1)Kompetence svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov arbejdsmarkedsuddannelser.

Kvalitetsudvikling: Institutionskøkkener

- 4)Sensorik og madens kulinariske kvalitet
- 7)Energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocent beregning
- 8)Miljø og energi
- 11)Produktionsformer
- 3)Anvendelse af sensorik og de fem grundsmage til at diskutere den kulinariske kvalitet på måltider.
- 5)Metoder til produktion og kvalitetssikring
- 5)Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces
- 6)Forklare forskellige produktionsmetoders procesforløb i forhold til variation.
- 7)Forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og færdigvarer.
- 11)Begrunde dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater

Kommunikation:

Videndeling i institutionskøkkener, faglig formidling, rådgivning og vejledning.

- 5)Forebyggelse, sundhedsfremme og fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber
- 6)Statistik, tabeller og grafer i forhold til folkesundhed.
- 13)Gæster, kundebetjening og målgrupper
- 9)Elektronisk kommunikation og informationsindsamling til opgaveløsning
- 12)Anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen.
- 13)Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser som f.eks. opskrifter og egenkontrol.
- 14)Vælge kommunikationsformer og metoder, der er afpasset modtageren i forskellige service- og salgssituationer

Bedømmelseskriterier

Gastronom

Prøven bedømmes bestået / ikke bestået.

Bestået	Ikke bestået
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan forklare og anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt • Eleven kan anvende korrekte hjælpemidler/udstyr • Eleven overholder gældende regler for personlig hygiejne • Eleven overholder hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad • Eleven kan prisberegne ét produkt i den praktiske opgave og forholde sig til omkostningerne • Eleven kan forklare den kulinariske kvalitet af den praktiske opgave ved hjælp af sensorik og de fem grundsmage • Eleven arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan 	<ul style="list-style-type: none"> • Har 4 eller flere af de angivne <u>mindre væsentlige</u> mangler • eller • Har 3 eller flere af de nævnte <u>væsentlige</u> mangler
<p>Mindre væsentlige mangler er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En enkelt komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar • Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres • Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen • Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål • Usikker anvendelse af max 2 redskabstyper • Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode+ 	
<p>Væsentlige mangler er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan ikke anvende grundtilberedningsmetoder • Eleven kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder • Eleven kender ikke de 5 grundsmage • Eleven kender ikke de energigivende næringsstoffer • Eleven kan ikke beregne kalkulation • Eleven overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne • Eleven overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad • Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen 	

Ernæringsassistent

Prøven bedømmes bestået / ikke bestået.

Bestået	Ikke bestået
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan forklare og anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt • Eleven kan anvende korrekte hjælpemidler/udstyr • Eleven overholder gældende regler for personlig hygiejne • Eleven overholder hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad • Eleven kan næringsberegne ét produkt i den praktiske opgave og forklare energi procentfordelingen • Eleven kan forklare den kulinariske kvalitet af den praktiske opgave ved hjælp af sensorik og de fem grundsmage • Eleven arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan 	<ul style="list-style-type: none"> • Har 4 eller flere af de angivne <u>mindre væsentlige mangler</u> • eller • Har 3 eller flere af de nævnte <u>væsentlige mangler</u>
<p>Mindre væsentlige mangler er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En enkelt komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar • Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres • Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen • Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål • Usikker anvendelse af max 2 redskabstyper • Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode 	
<p>Væsentlige mangler er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan ikke anvende grundtilberedningsmetoder • Eleven kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder • Eleven kender ikke de 5 grundsmage • Eleven kender ikke de energigivende næringsstoffer • Eleven kan ikke næringsstofberegne ét produkt i den praktiske opgave • Eleven overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne • Eleven overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad • Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen • Den praktiske opgave er ikke serverbar/er uspiselig • Den praktiske opgave er sundhedsfarlig 	

Tjener

Prøven bedømmes bestået / ikke bestået.

Bestået	Ikke bestået
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan dække et bord passende en 3 rettes menu • Eleven kan udarbejde et menukort og har viden om menu lære • Eleven kan udpege drikkevarer passende menuen • Eleven kan forklare grundtilberedningsmetoderne korrekt • Eleven kan forklare serveringsformer korrekt • Eleven kan anvende korrekte materialer, værktøj og udstyr • Eleven overholder gældende regler for personlig hygiejne • Eleven kan overholde hygiejneregler i serveringslokalet • Eleven kan overholde ergonomiske forskrifter • Eleven arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan 	<ul style="list-style-type: none"> • Har 4 eller flere af de angivne <u>mindre væsentlige mangler</u> • Har 3 eller flere af de nævnte <u>væsentlige mangler</u>
<p>Mindre væsentlige mangler er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En enkelt komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metode, men er stadig egnet • Den sensoriske kvalitet af bordet er ikke optimal – den kan diskuteres • Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen • Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål • Usikker anvendelse af max 2 servicetyper • Usikkerhed om en enkelt serveringsformer 	
<p>Væsentlige mangler er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan ikke dække et bord • Eleven kan ikke forklare grundtilberedningsmetoder • Eleven kan ikke forklare serveringsformer • Eleven kan ikke forklare om kolde og varme drikke • Eleven overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne • Eleven overholder ikke hygiejneregler i et serveringslokale • Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen • Den praktiske opgave lever ikke op til regler omkring opdækning • Den praktiske opgave er sundhedsfarlig 	

Bedømmelsesskema Dansk Niveau E

Kompetencer	Kernestof og Supplerende stof
Kommunikation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan kommunikere reflekteret i almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation 2. Eleven kan kommunikere hensigtsmæssig i samarbejde og samvær med andre 3. Eleven kan vælge og anvende it og multimodale medier hensigtsmæssigt til kommunikation, informationssøgning og formidling 4. Eleven kan skelne mellem og reflektere over virksomheders interne og eksterne kommunikation 5. Eleven kan demonstrere viden og bevidsthed om sproglige normer i diverse kontekster, herunder det konkrete erhverv og elevens konkrete uddannelsesvalg
Læsning	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervs-mæssige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst 2. Eleven kan gennemføre målrettet og kritisk informationssøgning med relevans for erhverv, uddannelse og dagligdag 3. Eleven kan ud fra læseformål og kendskab til teksttyper forberede, gennemføre og redegøre for læsning med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen
Fortolkning	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster 2. Eleven kan iagttage og analysere diverse tekster med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen
Fremstilling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt og varieret i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation 2. Eleven kan planlægge, forberede og fremstille forholdsvis korrekte skriftlige og mundtlige tekster ved brug af teksttyper med direkte relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen 3. Eleven kan gå i dialog om egne og andres skriftlige produkter fra erhverv og uddannelse, herunder om skriveformål, målgruppe, genre og sprog 4. Eleven kan vælge og anvende hensigtsmæssige repræsentationsformer med direkte relevans for det konkrete erhverv og den konkrete uddannelse

Bedømmelseskriterier ift. kompetencemål i bedømmelseskema

	12 Den fremragende præstation	10 Den fortrinlige præstation	7 Den gode præstation	4 Den jævne præstation	02 Den tilstrækkelige	00 Den utilstrækkelige	-03 Den ringe præstation
Kommunikation	Eleven er sikker og nuanceret i kommunikation. Eleven reflekterer, diskuterer og argumenterer.	Eleven er nuanceret i kommunikation. Eleven reflekterer, diskuterer og argumenterer.	Eleven er nuanceret i kommunikation. Eleven reflekterer, diskuterer.	Eleven kan kommunikere reflekteret og anvende relevante tale-, lytte- og samtalestrategier.	Eleven kommunikerer og reflektere begrænset.	Eleven er utilstrækkelig i kommunikation og refleksion.	Eleven kommunikerer uforståeligt.
Læsning	Eleven læser sikkert, og har stor forståelse for teksters betydning	Eleven læser sikkert, og har god forståelse for teksters betydning	Eleven læser med nogen sikkerhed, og har forståelse for teksters betydning	Eleven kan læse, forstå og diskutere teksters betydning	Eleven kan delvist læse, forstå og diskutere teksters betydning	Eleven forstår ikke teksten.	Eleven kan ikke læse og forstå teksten.
Fortolkning	Eleven udviser høj grad af analytisk forståelse, samt diskussion af tekster. Eleven kan tolke relevant betydning af tekster, og arbejde metodisk. samt perspektivere	Eleven udviser analytisk forståelse, samt diskussion af tekster. Eleven kan tolke relevant betydning af tekster, og arbejde metodisk. samt delvist perspektivere	Eleven udviser nogen analytisk forståelse, samt diskussion af tekster. Eleven kan tolke relevant betydning af tekster, og arbejde metodisk.	Eleven kan analysere diverse tekster, og anvende relevante analysemodeller.	Eleven kan delvist anvende relevante analysemodeller.	Eleven kan ikke anvende analysemodeller.	Eleven ved ikke hvad analysemodeller er.
Fremstilling	Eleven udviser sikkerhed i skrivestrategier og udtrykker sig varieret, samt anvender og begrundet hensigtsmæssige repræsentationsformer.	Eleven anvender korrekte skrivestrategier og udtrykker sig varieret, samt anvender og begrundet hensigtsmæssige repræsentationsformer.	Eleven anvender skrivestrategier og udtrykker sig varieret.	Eleven anvender skrivestrategier og udtrykker sig delvist varieret.	Eleven anvender skrivestrategier	Eleven anvender ingen skrivestrategier.	Eleven skriver uforståeligt.

Bedømmelsesplan Naturfag E

Kompetencer	1. Fysik-, kemi- og matematikfaglige beregninger	2. Energi og energiomsætning	3. Stoffers opbygning og egenskaber
<p>1. Naturfaglige begreber og enkle modeller. Erhvervsfaglige problemstillinger</p> <p>2. Matematiske udtryk i sammenhæng med det naturfaglige arbejde,</p> <p>3. Eksperimentelt arbejde</p> <p>4. Den teknologiske udvikling, samt påvirkning af mennesket, erhverv og samfund,</p> <p>5. Sikkerhedsmæssigt korrekt</p> <p>6. Anvender relevante naturfaglige informationer samt relevante it-værktøjer</p> <p>7. Dokumentation og formidling af resultater</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kender til metersystemet, samt SI-systemet. • Eleven har en god forholdsforholdelse af forskellige størrelser. • Eleven kan omsætte mellem forskellige enheder, fx. meter til centimeter. • Eleven kan beregne rumfanget af simple rumlige figurer. (fx kasse eller cylinder) • Eleven viser god forståelse for omregning mellem de forskellige mængde beregninger. (Fx. liter, mL, dm³ osv.) • Eleven ved hvad massefylde er. • Eleven kan afrunde decimaltal korrekt. • Eleven kan foretage simple matematiske beregninger. • Eleven kan lave udregninger med procent, brøk og decimaltal. • Eleven kan anvende og omforme nogle formler. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan forklare de tre måder, en muskel kan arbejde på. • Eleven kender til de forskellige typer knogler. • Eleven kan forklare forskellen på aerob og anaerob forbrænding • Eleven kan forklare lungekredsløbet, og kropskredsløbet. • Eleven kan forklare hvad blodtryk er. • Eleven ved at vores kost består af henholdsvis protein, kulhydrat og fedt. • Eleven ved at energi måles i Joule eller kalorier. • Eleven ved at protein er opbygget af 20 forskellige aminosyrer, hvoraf de 9 er essentielle. • Eleven ved at hvad et enzym er. • Eleven kender til nogle af proteinernes funktioner. Som fx hormoner. • Eleven ved at kulhydrater har stor indflydelse på kroppens energistofskifte. • Eleven kender forskellen på simple (hurtige) og komplekse (langsomme) kulhydrater. • Eleven ved hvad transfedtsyrer er. • Eleven kan anvende metoden til at beregne mængden af fedt i et måltid. • Eleven kan beregne hvor meget energi der er i de enkelte fødevarer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan forklare opbygningen af det periodiske system. • Eleven ved at der er 18 grupper (kolonner) hvor grundstofferne har samme valenselektroner. • Eleven ved at der 7 perioder (rækker) hvor grundstofferne har samme antal elektronskaller. • Eleven ved at et grundstof består af atomer, som ikke kan deles i mindre dele. • Eleven ved at et atom er opbygget af en kerne, som indeholder protoner, neutroner og uden om den svæver der elektroner. • Eleven ved, at atomerne bliver større og større, jo længere ned i systemet man kommer.

	4. Kemikalier og sikkerhed	5. Cellebiologi, fotosyntese og respiration	6. Eksperimentelt arbejde.
<p>1. Naturfaglige begreber og enkle modeller. Erhvervsfaglige problemstillinger</p> <p>2. Matematiske udtryk i sammenhæng med det naturfaglige arbejde,</p> <p>3. Eksperimentelt arbejde</p> <p>4. Den teknologiske udvikling, samt påvirkning af mennesket, erhverv og samfund,</p> <p>5. Sikkerhedsmæssigt korrekt</p> <p>6. Anvender relevante naturfaglige informationer samt relevante it-værktøjer</p> <p>7. Dokumentation og formidling af resultater</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kender forskellen på syre og base. • Eleven ved at en syre afgiver hydroner. • Eleven ved at en base optager hydroner. • Eleven kender forskellen på en stærk syre og en svag syre. • Eleven ved at en reaktion mellem syre og base vil udvikle varme (energi) • Eleven ved hvad en neutralisation er. • Eleven ved at en neutral opløsning har pH=7 • Eleven ved at en sur opløsning har pH under 7 og en basisk har pH over 7 	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kender til de to typer celler, prokaryot og eukaryot. • Eleven kan forklare forskellen på dyre- og plantecellen. • Eleven kender til cellens funktion. • Eleven kan forklare fotosyntesen og respiration, og udviser stor forståelse for processerne. • Eleven kan forklare hvordan NaKa balancen fungerer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan arbejde eksperimentelt. • Eleven kan forklare eksperimentelt arbejde. • Eleven kan overføre teorien til det eksperimentelle arbejde.

Bedømmelseskriterier

Bedømmelses kriterier	12 Den fremragende præstation	10 Den fortrinlige præstation	7 Den gode præstation	4 Den jævne præstation	02 Den tilstrækkelige	00 Den utilstrækkelige	-03 Den ringe præstation
Naturfaglige begreber og enkle modeller. Erhvervsfaglige problemstillinger	Eleven anvender med sikkerhed begreber og forholder sig til erhvervsfaglige problemstillinger	Eleven anvender med nogen sikkerhed begreber og forholder sig til erhvervsfaglige problemstillinger	Eleven anvender nogen begreber og forholder sig delvist til erhvervsfaglige problemstillinger	Eleven anvender få begreber og forholder sig til delvist til erhvervsfaglige problemstillinger	Eleven anvender med hjælp begreber	Eleven anvender ikke naturfaglige begreber, og kan ikke relatere til erhvervsfaglige problemstillinger	Eleven viser ingen forståelse for naturfaglige begreber.
Matematiske udtryk i sammenhæng med det naturfaglige arbejde,	Eleven anvender med sikkerhed matematiske udtryk, og overfører det til naturfag	Eleven anvender med nogen sikkerhed matematiske udtryk, og overfører det til naturfag	Eleven anvender med nogen sikkerhed matematiske udtryk, og overfører det delvist til naturfag	Eleven anvender matematiske udtryk, og overføre det delvist til naturfag	Eleven anvender få matematiske udtryk	Eleven kan ikke forklare matematiske udtryk	Eleven ved ikke hvad et matematisk udtryk er
Eksperimentelt arbejde	Eleven udfører med stor sikkerhed eksperimentelt arbejde.	Eleven udfører med nogen sikkerhed eksperimentelt arbejde.	Eleven udfører eksperimentelt arbejde.	Eleven udfører delvist eksperimentelt arbejde.	Eleven udfører i ringe grad eksperimentelt arbejde.	Eleven udfører ikke eksperimentelt arbejde.	Eleven ved ikke hvad eksperimentelt arbejde er
Den teknologiske udvikling	Eleven viser stor forståelse for den teknologiske udvikling, samt påvirkning af denne.	Eleven viser god forståelse for den teknologiske udvikling, samt påvirkning af denne.	Eleven viser nogen forståelse for den teknologiske udvikling, samt påvirkning af denne.	Eleven udviser delvist forståelse for den teknologiske udvikling	Eleven viser i ringe grad forståelse for den teknologiske udvikling	Eleven viser ingen forståelse for den teknologiske udvikling	Eleven ved ikke hvad teknologisk udvikling er.
Sikkerhedsmæssigt korrekt	Eleven arbejder sikkerhedsmæssigt korrekt.	Eleven arbejder sikkerhedsmæssigt korrekt.	Eleven arbejder delvist sikkerhedsmæssigt korrekt.	Eleven arbejder i nogen grad sikkerhedsmæssigt korrekt.	Eleven arbejder i ringe grad sikkerhedsmæssigt korrekt.	Eleven arbejder ikke sikkerhedsmæssigt korrekt.	Eleven ved ikke hvad det vil sige at arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt.
Anvender relevante naturfaglige informationer og it-værktøjer	Eleven anvender med stor sikkerhed naturfaglige informationer, og benytter it med sikkerhed.	Eleven anvender med sikkerhed naturfaglige informationer, og benytter it med sikkerhed.	Eleven anvender med nogen sikkerhed naturfaglige informationer, og benytter it.	Eleven anvender få naturfaglige informationer, og benytter it	Eleven anvender i ringe grad naturfaglige informationer,	Eleven anvender ikke naturfaglige informationer,	Eleven har ingen forståelse for naturfaglig information.
Dokumentation og formidling af resultater	Eleven kan med stor sikkerhed dokumentere, og formidle resultater.	Eleven kan med sikkerhed dokumentere, og formidle resultater.	Eleven kan med nogen sikkerhed dokumentere, og formidle resultater.	Eleven kan delvist dokumentere, og formidle resultater.	Eleven kan i ringe grad dokumentere, og formidle	Eleven kan ikke dokumentere, og formidle resultater.	Eleven ved ikke hvad en dokumentation er.