

Lokal undervisningsplan for grundforløb 1 og 2

Juni 2015



Version 2. juli 2015 hml

Indhold

Campus Bornholm generelt	4
Afdelingen Sandemandsvej 11.....	4
Reglement for Campus Bornholm:	4
Vejlednings- kontaktlærer- og mentorsystemet	4
Bekendtgørelser anvendt til beskrivelsen af den lokale undervisningsplan	5
Uddannelsesstruktur generelt på uddannelserne	6
Økonomi for eleven.....	7
Beskrivelse af struktur på Mad Med Oplevelser på Campus Bornholm	8
EUX	9
Påbygning.....	9
Pædagogik og didaktik.....	10
Metoder i undervisningens gennemførelse:	10
Classroom management	10
Fordele ved forskellige arbejdsmetoder og undervisningsdifferentiering	10
Vi gør det på flere måder, didaktisk:.....	11
Krav til lærere og lederes kompetencer.....	11
Beskrivelse af læringsaktiviteter på GF 1	12
Grundfag og valgfag, der går igen i alle projekter, undtagen intromodulet.....	12
Læsevejledning til undervisningsplanerne:	13
Intromodul, 2 uger	14
Overordnet beskrivelse af projektet:	14
Introuger(skema).....	14
Projekt 1: Sund mad til mange	15
Erhvervsfag, der indgår, samt målpinde i disse:	15
Overordnet beskrivelse af projektet:	17
Projekt 2: Bornholm er unik	18
Erhvervsfag og målpinde, der indgår i projekt Bornholm er unik	18
Overordnet beskrivelse af projekt "Bornholm er unik"	19
Projekt 3: Giv kunden en god oplevelse	21
Overordnet beskrivelse af projektet "Giv kunden en god oplevelse"	21
Giv kunden en god oplevelse(Skema).....	22
Projekt 4: Caféen (hhv. Julecafé og Sommerfest)	23
Erhvervsfag og målpinde i projektet:.....	23
Overordnet beskrivelse af projektet "Caféen"	24
Cafeen(skema)	24

Grundforløbets anden del; GF 2	25
Målgruppen for GF 2	25
GF 2- struktur, indhold og fag:	25
Grundfag:	25
Uddannelsesspecifikke fag:	25
Uddannelsesspecifikke fag/kompetencer for GF 2, hhv til ernæringsassistent og gastronom (Sammenskrævet fra BEK. Nr 1015, bilag 38 og bilag 39)	26
Grundfag for GF 2, hhv. ernæringsassistent og gastronom	26
Valgfag	26
Bedømmelsesplan på GF 1 og 2 for erhvervsfag og uddannelsesspecifikke fag	26
Portfolio	27
En samlet oversigt over videns-, færdigheds- og kompetenceniveau	28
Eksempel på lektionsplan og skema til GF 2	29
Struktur for GF 2	29
Skemaeksempel GF 2	30
Grundforløbsprøve	37
Bilag 1, Ordensregler i køkkenet	38
Bilag 2, Mentorrequisition	39
Bilag 4, Eksempel på oplæg til grundforløbsprøve	40
Bilag 5, grafisk opstilling af tankerne bag helhedsorientering	46
Bilag 6, Målpinde i dansk	47

Campus Bornholm generelt

Campus Bornholms hovedadresse er Minervavej 1, 3700 Rønne, tlf. 56959700

Campus Bornholm er en skole, der rummer mange forskellige uddannelser, pt. 22 forskellige; fra gymnasiale uddannelser til kompetencegivende uddannelser indenfor håndværk og teknik, sundhed og butik/kontor.



Afdelingen Sandemandsvej 11, 3700 Rønne, huser Mad Med Oplevelser i fagretningen **Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser**, med tilhørende undervisningslokaler og køkkener. Desuden er fagretningen Kontor, Handel og Forretning repræsenteret på afdelingen, og i det daglige er vi ca. 200 elever og lærere.

Uddannelsesleder Kirsten Munch leder afdelingen, og har kontor i kantinen på S 11. Her er du eller dine forældre altid velkomne til at henvende dig med spørgsmål.

Reglement for Campus Bornholm:

Når så mange mennesker skal færdes sammen i det daglige, er det vigtigt at man har et fælles regelsæt om adfærd, fx rygning, de kan ses i dette link:

http://www.campusbornholm.dk/sites/default/files/Filer/OmCampus/studie-og_ordensreglement.pdf

Vejlednings- kontaktlærer- og mentorsystemet

På Sandemandsvej 11 er der uddannelsesvejleder og mentorer, samt kontaktlærere. Se skema.

Uddannelsesvejlederens opgave er at vejlede dig i uddannelsessystemet, men er også den person, der holder øje med dit fravær og kan udstede gule og røde fraværskontrakter, hvis du får for højt fravær.

Mentorerne er personer med en baggrund, der gør, at de kan vejlede, coache og hjælpe dig igennem uddannelsen, hvis du har særlige vanskeligheder.

De søger og informerer om Special Pædagogisk Støtte (SPS), som kan udløse en IT-rygsæk ved læse- og skrivevanskeligheder; men det kan også være særlig støtte i undervisningslektionerne. Derudover bistår de ved personlige problemer, og de har mulighed for at henvise til psykolog.

Kontaktlæreren, som er faglæreren/ne bistår eleven i det daglige undervisning, og observerer særlig elevens vej gennem uddannelsen, har samtaler med eleven ved påbegyndelsen af grundforløb og lægger uddannelsesplan i samarbejde med eleven. Uddannelsesplanen er i www.elevplan.dk, og justeres undervejs på grundforløbet, og udfærdiges på baggrund af en vurdering af elevens kompetencer og skoleuddannelsesmæssige papirer.

Personlige problemer og psykiske og fysiske vanskeligheder

Har eleven problemer, der ikke kan løses af kontaktlæreren, kan han/ hun henvise til hhv. studievejleder og mentor. Der skal ved henvisning til mentor, udfyldes en rekvisition af kontaktlærer/klasselærer og elev, som afleveres til mentorerne. Se bilag 2

Optagelse og tilmelding på grundforløb 1 og 2

Eleven tilmelder sig senest 1. marts på www.optagelse.dk

Der er optagelseskrav på minimum 02 i gennemsnit i hhv. dansk og matematik. Har man ikke det, skal man bestå en optagelsesprøve i umiddelbar forlængelse af afsluttet 9. eller 10. klasse, se herunder:

"Prøver kan i år tilrettelægges fra onsdag den 24.6 (eftermiddag) til tirsdag den 30.6. Prøverne er online men skal rettes af censorer. Der udsendes vejledning til skolerne omkring maj. Datoerne for afvikling af prøverne er dels beskrevet i §33 i bekendtgørelse om uddannelsesparathedsvurdering Nr 839 af 20 juni 2014, som siger, at optagelsesprøverne og revurderingerne skal afvikles i umiddelbar forlængelse af folkeskolens afsluttende prøver og være afsluttede senest 8. juli. "

Bekendtgørelser anvendt til beskrivelsen af den lokale undervisningsplan

BEK nr 1015 af 23/9/2014

BEK nr 1010 af 22/9/2014

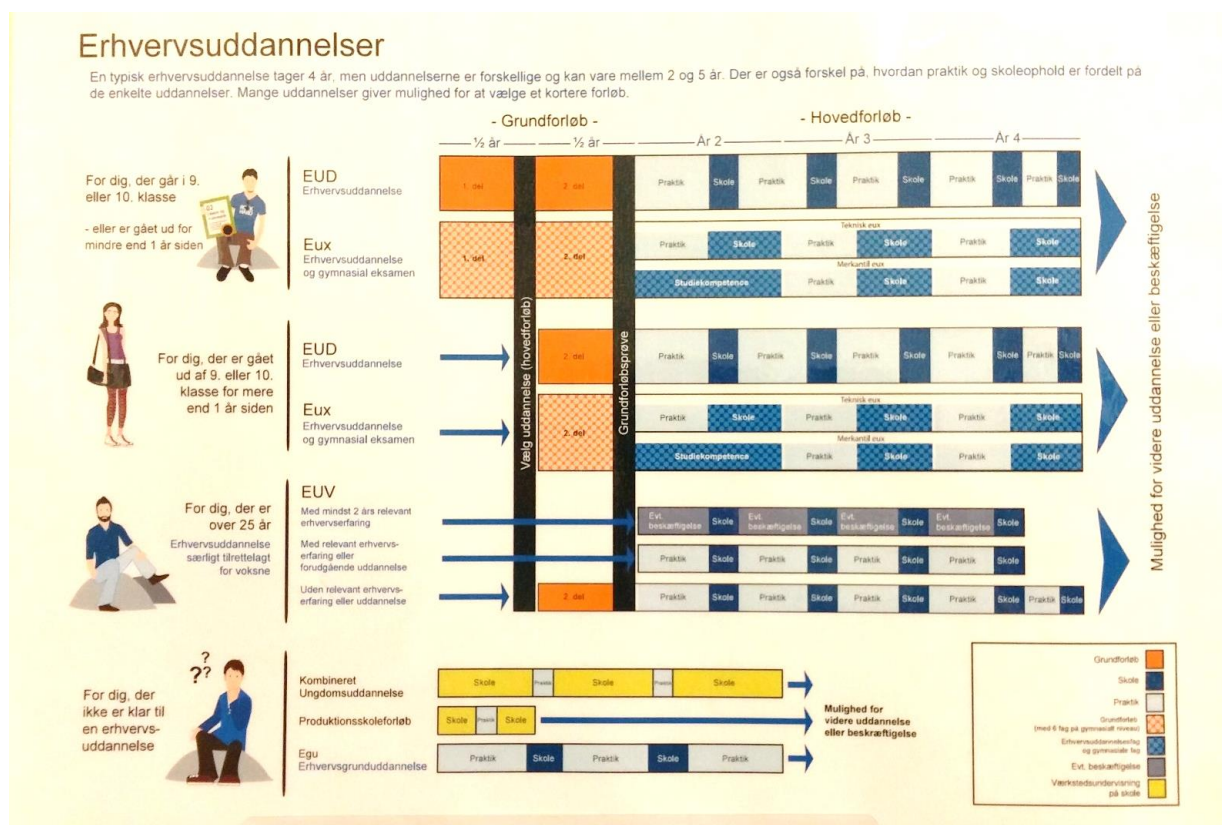
BEK nr 1009 af 22/9/2014



Optagelse > dk

Uddannelsesstruktur generelt på uddannelserne

Herunder er en illustration af forskellige måder at gennemføre en uddannelse inden for erhvervsuddannelserne:



Det er vigtigt at bemærke, at uddannelserne er vekseluddannelser, dvs. at de veksler mellem skole- og praktikperioder, og det ene er ikke noget, uden den andet. Det stiller krav til samarbejdet mellem skole og praktiksted i såvel grundforløb, hovedforløb og praktikperioder.

Normalt opnår eleven at få et praktiksted efter afslutningen på GF 2 efter grundforløbsprøven. Her får eleven elevløn.

Er det ikke muligt, skal skolen tilbyde praktik i et godkendt praktikcenter, i daglig tale kaldet SKP (skolepraktik). Her får eleven en SKP-ydelse, der er på linje med Statens Uddannelsesstøtte(SU).

På Campus Bornholm styres skolepraktikken af to konsulenter, samt en administrativ medarbejder, som samtidig også søger nye praktikpladser. Ellers er det i høj grad op til eleven at søge praktikplads.

For at kunne indgå i skolepraktik, skal eleven opfylde nogle kriterier, bl.a. at skrive sig op på www.praktikpladsen.dk og i øvrigt opfylde de såkaldte EMMA-kriterier, følg link herunder:

<http://www.uvm.dk/Service/Publikationer/Publikationer/Erhvervsuddannelser/2010/skolepraktik2010/3-Egnethedsbetingelserne-EMMA-kriterierne>

Se også dette link på Campus Bornholms hjemmeside, www.cabh.dk:

<http://www.campusbornholm.dk/skolepraktik-i-praktikcentret>

Medarbejdere i praktikpladssøgning og SKP:

Konsulent Pernille Holmberg for M2m Minervavej 1, 3700 Rønne

Konsulent Henrik Juul-Pedersen for S 11, Sandemandsvej 11, 3700 Rønne

Adm. Jeanet Hansen og adm. Louise Schwencke Eg tager sig af kontrakter, Ved Lunden 3, 3700 Rønne

Op til grundforløbsprøven på GF 2 vil der også være seancer med praktikpladssøgning og ansøgningsskrivning med hjælp fra kontaktlærerne og skolepraktikcentret.

Økonomi for eleven

Det er gratis at gå på skolen, og du får og låner en del materialer. Enkelte materialer skal du selv afholde udgiften til, herunder penalhus, blyanter, lommeregner, samt arbejdstøj, som består af kokkebukser, sort t-shirt og skridhæmmende- og CE godkendt fodtøj, samt forklæder, gerne flere stk. så du har noget at skifte med.

Er du 18 år og derover, kan du søge om at få SU, følg linket:

<http://www.su.dk/Sider/default.aspx>

Du kan også søge om buskort i BAT:

<http://www.ungdomskort.dk/>



Beskrivelse af struktur på Mad Med Oplevelser på Campus Bornholm

Mad Med Oplevelser er efter grundforløb 1 adgangsgivende til følgende uddannelser:

- Ernæringsassistent og ernæringshjælper
- Gastronom, med specialerne smørrebrødsjomfru, kok, cater, gastronomassistent
- Tjener
- Slagter
- Bager og konditor, brødbager, brødbager med profil

Grundforløbet er opdelt i to forskellige forløb af hver 20 ugers varighed, **1. del** og **2. del**, herefter kaldet **GF 1** og **GF2**

GF 1

Grundforløbet GF 1 henvender sig til elever, der umiddelbart efter at have bestået 9. kl og 10. kl. med minimum karaktererne 02 i hhv. dansk og matematik. Har eleven ikke opnået disse karaktertrin eller derover, er det muligt for eleven at blive optaget efter en forudgående skoleprøve, foretaget af uddannelsesvejlederne.

GF 1 er overordnet et forløb, som skal styrke elevens valgkompetence og fordybelse ift. uddannelserne repræsenteret på Mad Med Oplevelser, men er samtidig tonet så bredt, at eleven stadig kan nå at træffe valg om en anden erhvervsuddannelse og anden indgang. Eleven præsenteres for de forskellige uddannelser i projekterne, som findes på MMO, og arbejder senere med vurdering af egne kompetencer, og ansøgninger. Derudover får eleven styrket personlige kompetencer ift. egen økonomi, sundhed og krop, samt samfundsrelateret stof.

Som grundfag har eleven **dansk** og skal til eksamen i dette fag ved afslutningen på GF 1. (For ernæringsassistentuddannelsens vedkommende skal dansk været bestået med karakteren 02, forud for hovedforløbet på minimum niveau E.)

GF 2 er del 2 i grundforløbet og her forventes det, efter at eleven har gennemgået GF 1, at eleven har valgt hvilken uddannelse han/hun vil følge; eller at eleven begynder direkte på GF 2, pga. andre kompetencer, og/eller at eleven er gået ud af 9. eller 10. klasse for mere end et år siden. Her møder eleven den uddannelsesretning vedkommende ønsker at fortsætte på, på hovedforløb. Her undervises fortsat i grundfaget dansk, men nu introduceres også naturfag, samt informationsteknologi.

Efter grundforløbet, som afsluttes med en **grundforløbsprøve** med karakteren bestået, kan eleven fortsætte på hovedforløb indenfor en af de relevante uddannelser.

Hovedforløbene på hhv. uddannelsen til ernæringsassistent og gastronom består af praktikperioder og skoleperioder, hvor undervisningen er tilrettelagt, så der er sammenhæng mellem teori- og praktikdelen. Ved afslutningen af sidste skoleperiode skal eleven til en skoleprøve i form af en svendep prøve og herefter kan der udstedes et uddannelsesbevis fra de faglige udvalg.

EUX

På Mad Med Oplevelser tilbydes EUX (gymnasial retning) på uddannelsen til ernæringsassistent. Skolen skal tilbyde uddannelsen, hvor uddannelsesstrukturen udvides med fag i den gymnasiale fagrække, men uddannelsen veksler stadig mellem praktikperioder og skoleperioder, som i den ordinære uddannelse.

Før optagelsen på hovedforløb med EUX skal eleven have bestået følgende grundfag på C-niveau med karakteren 02: Matematik, dansk, engelsk og samfundsfag, samt fysik og kemi.

Der undervises i grundfagene dansk, engelsk og samfundsfag på GF 1 og i matematik, fysik og kemi på GF 2.

Har man en gymnasial uddannelse i forvejen, er det ikke muligt at blive optaget på EUX, men kan følge uddannelsen til ernæringsassistent uden EUX

Påbygning

Efter eller i hovedforløbet i en erhvervsuddannelse kan eleven vælge at påbygge ekstra fag for at opnå studiekompetence. Studierettet påbygning kan vare i indtil 1½ år.¹



¹ BEK nr 1010, § 37, stk 1,2 og 3

Pædagogik og didaktik

Metoder i undervisningens gennemførelse:

For at ramme elevernes læringsstile bredt, arbejdes der didaktisk på mange forskellige måder på grundforløbet.

Undervisningen består af oplæg, opgaver, praksis i køkkenet, forsøg, tests, foredrag og ekskursioner.

Oplæg og anden tavleundervisning, hvor læreren formidler, bør max have en varighed af 20 minutter. Herefter vil de fleste ikke kunne koncentrere sig effektivt længere, selv dem, der er meget motiverede for undervisningen og uddannelsen. I det hele taget bør undervisningen veksle, i hvert fald i den teoretiske undervisning, mellem oplæg, opsamling og elevaktivitet af forskellig art, fx gruppearbejde, kooperativ learning², samt opgaveløsning og fremlæggelse

Desuden arbejder eleven med konkrete arbejdsopgaver inden for målene på en helhedsorienteret måde, dvs. at erhvervsfag 1, 2 og 3 støtter op om den øvrige undervisning med mest mulig sammenhæng indenfor læringsaktiviteterne, for at øge elevernes motivation og engagement, samt begrunde grundfagernes og erhvervsfagernes betydning for helheden og uddannelsen. Se bilag 3

Classroom management

Det er vigtigt, at der er adfærdsmæssige og tidsmæssige rammer for undervisningen, som ikke kan fraviges, så eleven oplever kvalitet og tryghed i undervisningen.

Faglæreren går foran, og møder selv forberedt og til tiden, følger op og slutter dagen af.

Skemaerne er nemme at få fat i, de er på fronter.com, elevplan, samt hænger i klassen og på gangens opslagstavler. Eleverne bliver fra begyndelsen introduceret grundigt til skolens lokaler, skemaer og vejledningssystem m.m. og følger under hele grundforløbet sit hold, således at der er størst mulig tryghed i dagligdagen. Det er centralt, at de tilknyttede lærere har en god kommunikation imellem sig og holdet.

Fordele ved forskellige arbejdsmetoder og undervisningsdifferentiering

Da elever ikke er ens og ikke lærer ens, pga forskellige opvækstvilkår, forudgående uddannelse, samt den fysiske og intellektuelle habitus, er det nødvendigt at differentiere undervisningen.

Forskellige personer har forskellige vilkår, der skal være opfyldt for at læringen foregår hensigtsmæssigt for den enkelte elev, mht indretning, læringsstil, lys, lyd o.a.

Nogle af vilkårene er svære at understøtte med den måde undervisningen planlægges på skolerne idag, og nogle af vilkårene står eleven selv for at opfylde, og man kan som lærer ikke altid love at vilkårene for den enkelte kan opfyldes i alle situationer. Men man bør såvidt muligt indtænke kravene, da fordelene er store for den enkelte elevs læring.

² Cooperative Learning er undervisningsstrukturerer, hvor flest mulig elever aktiveres på én gang. Se bogen "Cooperative learning"

Vi gør det på flere måder, didaktisk:

Der kan være opgaver med forskellig sværhedsgrad.

Fx kan de daglige opgaver i den teoretiske og praktiske undervisning være beskrevet med et tillæg af bonusopgaver, som man forventer at de stærke elever kan nå/har lyst til at løse (Det vi kaldte talentopgaver før). Desuden er der om eftermiddagen tilbud om lektiecafe til de daglige opgaver i erhvervsfagene og dansk, og samtidig er der bonusfag, til de elever, der allerede har løst og fået godkendt de daglige opgaver. Vi har oplevet, at der på den måde skabes større tilfredshed med undervisningen blandt eleverne, og at de føler at de bliver set, og at der bliver taget hensyn til deres udvikling, og at hver enkelt elev oplever at blive udfordret på deres niveau.

Undervisningen tilrettelægges, så der er mulighed for at arbejde selvstændigt og i grupper og fx gøre brug af Cooperativ learning, for at opnå mest mulig elevaktivitet. Men det er vigtigt, at der er flere forskellige muligheder at trække på; igen for at tage hensyn til forskellige læringsstile.

Det er vigtigt, at eleven, udover at blive "belært" om fagets krav, også har mulighed for at udvikle produkter, og måske opleve innovation i nogle nye sammenhænge. Det gør vi bl. a ved at tage på overnatningstur i stil med "Nak og æd", samt udviklingsværksted med lokale selvindsamlende råvarer fra naturen, hvori der indgår teori og praksis om at skabe og udvikle nye produkter og smage.

Indretning af klasselokaler, så de understøtter de fysiske krav er stadig meget på begynderstadiet; men vil man tage hensyn til det, skal der være forskellige muligheder for temperatur, samt for at sidde/bevæge sig (Sofaer, skriveborde, tæpper, lyssætning, etc.)

Krav til lærere og lederes kompetencer

Skolen skal sammensætte sin lærer- og ledergruppe sådan, at eleverne kan opnå de fastsatte mål på hhv grundforløb og hovedforløb

Faglærere og grundfagslærere besidder en bred almen baggrund, samt én eller flere erhvervsuddannelser og minimum 5 års erhvervserfaring for faglærere eller relevante videregående uddannelser for ikke-faglærere. Desuden er lærerne efteruddannet, både inden for pædagogik, samt fagligt relateret stof. Inden år 2020 skal alle lærere have opnået hvad der svarer til 10 ECTS- point på en pædagogisk diplomuddannelse, hvilket svarer til 6,6 uge. Det forventes allerede nu at lederne har disse kvalifikationer. Se også § 12, stk. 1, 2,3,4,5,6,7 og 8 i BEK nr. 1010

Samarbejde med interessenter

Vi samarbejder med Melstedgaard, som er et landbrugsmuseum med tilknyttet event- og innovationskøkken. Vi har indlagt to temaer med undervisning i Gudhjem, hvor Melstedgaard er beliggende!

Beskrivelse af læringsaktiviteter på GF 1

GF 1, som varer 20 uger, består af fem projekter med tilknytning til erhvervsfagene og de målpinde, der findes i disse fag.

Grafisk oversigt over GF 1

Intro	Sund mad	Bornholm	Kunden	Julecafe
-------	----------	----------	--------	----------

Grundfag og valgfag, der går igen i alle projekter, undtagen intromodulet

Dansk³, F: 14 lektioner dansk i hvert modul, der er eksamen i faget. **Se bilag 5**

Dansk indgår på en helhedsorienteret måde, så der bruges af målpindene i erhvervsfagene, der hvor det kan lade sig gøre.

Dokumentationstid er et erhvervsfag, se målpinde herunder:

Erhvervsfag 3: Faglig dokumentation, niveau 1: 1 uge

Faglige mål:

Undervisningens mål er, at eleven på grundlæggende niveau kan:

Niveau 1:

1. Forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, fx følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning
2. Udarbejde relevant faglig dokumentation som arbejdsedler, egenkontrol o.l.
3. Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater
4. Evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater

Dokumentationsformer:

Terminologihåndbog, billeder, film, portfolio, rapporter

Bedømmelse:

Bestået/ikke bestået

Motion: 8 lektioner motion, længerevarende motion og bevægelse, samt sport på holdplan, se plan for motion i bilag 7(Ikke lavet endnu)

Bevægelse: Hver dag, undtagen i praksisfagene i køkkenet, indlægges bevægelse, udstrækning, lege, pausegymnastik osv.

Bonusfag: Talentopgaver indgår i undervisningens øvrige opgaver, og som særlige tilbud om eftermiddagen. Talentopgaverne er en uddybelse og viderebearbejdning af de normale opgaver.

³ Se BEK nr 1009 af 22/09/2014, bilag 4

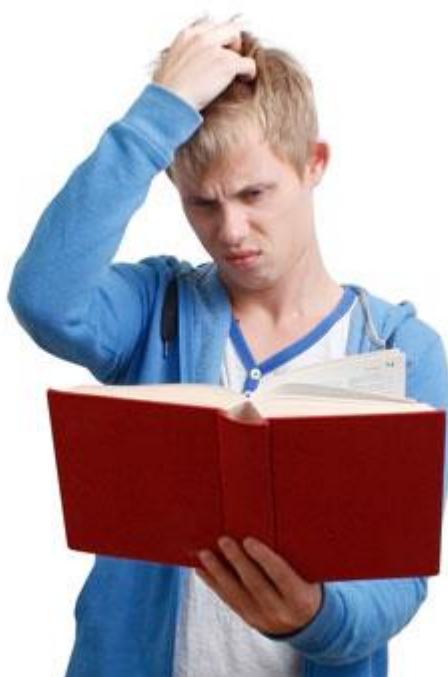
Lektiecafe: Timer med en lærer til rådighed til lektielæsning

Læsevejledning til undervisningsplanerne:

Herunder følger en gennemgang af de fem projekter på GF 1.

Indenfor hvert projekt fremgår:

- Erhvervsfag, samt målpinde
- Overordnet beskrivelse af projektet
- Skema og indhold



Intromodul, 2 uger

Erhvervsintroduktion, målpinde:

Erhvervsfag 1, 2 uger

Faglige mål:

Undervisningens mål er, at eleven på grundlæggende niveau kan:

1. Udføre enkle erhvervsfaglige arbejdsopgaver efter instruktion
2. Anvende forståelse for bæredygtighed, arbejdsmiljø, sikkerhed og ergonomi i en arbejdsproces
3. Følge og indgå i enkle arbejdsprocesser, der indgår i flere erhvervsfaglige uddannelser

Dokumentationsformer:

Eleven udarbejder dokumentation af forskellige og relevante processer og produkter, fx temaopgaver, synopsis, portfolio, eller anden dokumentation. I dokumentationen indgår et fagligt produkt som fx billeder af retter, metodikker, sikkerhedsregler eller film heraf. Dette samles på Photostream i elevens og i elevens mappe, og bedømmes efterfølgende bestået/ikke bestået af læreren.

Overordnet beskrivelse af projektet:

De første to uger er der afsat tid til information om GF1, skema, arbejdstøj, adfærdsregler, rygeregler osv. Se bilag 1. Der afholdes samtaler med kommunikationscentret for at afdække evt. skolemæssige vanskeligheder hos eleven, så der hurtigst muligt kan søges om SPS-støtte hos mentorkorpset undervejs i løbet af de to første uger.

Eleven får undervisning i grundlæggende hygiejne og rengøring, samt orientering om alle erhvervsuddannelser, og de uddannelser vi har her på afdelingen i grundforløbet.

Introuger(skema)

Generelt om skemaet: Eleverne har 25 klokke timer om ugen, svarende til 33 lektioner lærerdækket undervisning, det vil ved planlægning af undervisningen fremgå af flexskemaer.

Uge 1-EF 1	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 33	Intro	Hyg 1/prax	Hyg 2/prax	Gastronom	Stjerneløb, Arbejdsmiljø
		VK 2 552/553	VK 1 552/553		Praktiske øv. dokumentation

Uge 2-EF 1	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 34	Ern	Bager	Tjener	Opsamling	Fri pga WF

Projekt 1: Sund mad til mange

Erhvervsfag, der indgår, samt målpinde i disse:

Erhvervsfag 2: Samfund og sundhed, 1½ uge

Faglige mål:

Undervisningens mål er at eleven på grundlæggende niveau kan:

1. Formidle og diskutere grundlæggende samfundsforhold og aktuelle samfundsmæssige problemstillinger
2. Reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet (Stemmeret)
3. Bearbejde enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem samfundsudviklingen og udviklingen i virksomhederne, herunder de sundheds- og miljømæssige aspekter
4. Reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet ud fra viden om virksomheder og organisationer samt deres regulering i det fagretlige system.
5. Forklare betydningen af faktorer, der påvirker den enkeltes levevilkår og sundhed, herunder privatøkonomiske forhold og livsstilsfaktorer som personlig hygiejne, kost og fysisk form
6. Forstå forhold, der påvirker seksualiteten, herunder seksuel sundhed, prævention, krop, køn og identitet

Dokumentation:

Dokumentationen kan antage mange former afhængig af de enkelte elementer i faget samfund og sundhed og i forhold til den erhvervsfaglige kontekst. Den faglige dokumentation er en præsentation, billeder, film, diskussionsoplæg, temaopgaver, portfolio og rapporter.

Bedømmelse:

Bestået/ikke bestået

Erhvervsfag 2: Arbejdspladskultur, 1,5 uge

Faglige mål:

Undervisningens mål er, at eleven på grundlæggende niveau kan:

1. Anvende forståelse for, hvordan en produktiv og inkluderende arbejdspladskultur kan skabes.
2. Anvende forståelse for samarbejde og samspils betydning i en arbejdsproces.
3. Planlægge og tilrettelægge enkle arbejdsprocesser.
4. Diskutere arbejdspsykologiske emner og interkulturelle faktorer indflydelse på menneskers adfærd.
5. Reflektere over egen rolle og egen deltagelse i samarbejde om arbejdsopgaver.
6. Forholde sig hensigtsmæssigt til enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem den enkelte medarbejder og virksomheden.

Dokumentation: Dokumentationen kan have forskellige former afhængig af de enkelte elementer i faget arbejdspladskultur, og i den erhvervsfaglige kontekst. Eksempler på faglig dokumentation er præsentation, rollespil, billeder, film, diskussionsoplæg, temaopgaver, portfolio og rapporter.

Bedømmelse: Bedømmes bestået/ikke bestået

Erhvervsfag 3: Metodelære, niveau 1: 1 uge**Faglige mål:**

Undervisningens mål er, at eleven på grundlæggende niveau kan:

Niveau 1:

1. Vælge og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation
2. Forklare og skelne mellem forskellige fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge
3. Diskutere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet
4. Dokumentere egne arbejdsprocesser og metoder
5. Anvende evalueringsværktøjer til evaluering af egen praktisk arbejdsproces

Dokumentationsformer: Temaopgaver, billeder, film, sikkerhedsanvisninger

Bedømmelse: Bestået/ikke bestået

Overordnet beskrivelse af projektet:

Projektet "Sund mad til mange" henvender sig især til uddannelsen til ernæringsassistent. Foruden de fag, der går igen på alle moduler, er målpindene indenfor faget erhvervsfag 2 i spil: **Samfund og sundhed**, samt **Arbejdspladskultur**, samt erhvervsfag 3: **Metodelære** på niveau 1

Det indebærer undervisning i egen krop og sundhed, sund kost i bredere perspektiv, fagretligt system og arbejdsmiljø, besøg i hospitalskøkkenet og besøg med foredrag af tillidsrepræsentanter/arbejdsmiljørepræsentanter, samt ledere/indehavere af virksomheder, privatøkonomi, og besøg fra relevante arbejdspladser.

Sund mad til mange(Skema)

Uge 3-Sund mad til mange	mandag	tirsdag	onsdag	Torsdag	fredag
Uge 35	Intro-mål	Morgenmad	Spisestedet	Dansk E	Privat-økonomi
	10 kostråd	Køkken	Køkken	Dansk E	
	10 Kostråd	Lektie/bonus		Motion	

Uge 4-Sund mad til mange	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 36	Planlægge Frokost til 6.kl	Mellem-Måltider	Cafe Sund Køkken	Dansk E	Samfund:
		Lektie/bonus		Dansk E	Sundhed
				Motion	Aftenfest med HG+M2

Uge 5-Sund mad til mange	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 37	Besøg i hospitalskøkkenet	Forberede til 6.kl	Invitere 6.kl til frokost	Dansk E	Undersøge egen sundhed
		Lektie/bonus		Dansk E	
				Motion	

Uge 6-Sund mad til mange	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 38	Kongen af Køkkenet 1	Kongen af Køkkenet 2	Dokumentation	Dokumentation	Afl på Elevplan
		Køkken	Dokumentation	Dansk E	Portfolio
		Lektie/bonus	Dokumentation	Motion	Aktivitet

Projekt 2: Bornholm er unik

Erhvervsfag og målpinde, der indgår i projekt Bornholm er unik

Erhvervsfag 3: Innovation, niveau 1: 1 uge

Faglige mål:

Undervisningens mål er, at eleven på grundlæggende niveau kan:

Niveau 1:

1. Skelne mellem innovation og udvikling samt mellem forskellige typer af innovation
2. Anvende innovative metoder i opgaveløsning
3. Anvende innovationsredskaber og indgå i innovationsprocesser ved løsning af en praktisk opgave

Dokumentationsformer: Terminologihåndbog, billeder, film, temaopgaver, portfolio, rapportet, vejledninger

Bedømmelse: Bestået/ikke bestået

Erhvervsfag 3: Arbejdsplanlægning og samarbejde, niveau 1

Faglige mål:

Undervisningens mål er, at eleven på grundlæggende niveau kan:

Niveau 1:

1. Planlægge, koordinere og udføre en arbejdsproces
2. Forklare hvordan forskellige planlægningsværktøjer og –metoder kan anvendes
3. Anvende planlægnings og –metoder
4. Forklare forskellige typer af samarbejdsprocesser
5. Samarbejde med andre om løsning af opgaver
6. Fungere i forskellige samarbejdssituationer

Dokumentationsformer: Terminologihåndbog, billeder, film, temaopgaver, portfolio, rapportet, vejledninger

Bedømmelse: Bestået/ikke bestået

Erhvervsfag 3: Metodelære, niveau 2: 2 uger(1+1uger)

Faglige mål:

Undervisningens mål er, at eleven på grundlæggende niveau kan:

Niveau 2:

7. Indgå i en dialog om forskellige arbejdsmetoders anvendelighed forskellige arbejdsmæssige sammenhænge
8. Diskutere valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder

Overordnet beskrivelse af projekt "Bornholm er unik"

Dette projekt henvender sig til uddannelserne indenfor indgangen Mad Med Oplevelser, ernæringsassistent, gastronom, tjener, slagter, bager/konditor. Erhvervsfag 3 er i spil: **Innovation**, samt **Arbejdsplanlægning og samarbejde**, samt **Metodelære** på niveau 2

I undervisningen indgår innovative tiltag, afprøvning af opskrifter, udarbejdelse af forsøg med råvarer fra naturen, som eleverne selv samler ind. Desuden arbejdes med mad over bål, for at styrke båndene mellem eleverne, og opøve samarbejdsdisciplin. I modulet indgår desuden en tur med overnatning med jæger/urtesamling, for at synliggøre den Bornholmske naturs potentiale og bearbejdning af madkultur, ny nordisk mad, samt regional madkultur. Opdagelse af egen smags-syns, høre og følesans indgår i faget sensorik og naturfag, på en praksisrelateret måde.



Bornholm er unik(skema)

Uge-7 Bornholm er unik	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 39	Mad over bål med Metalræs			Dansk E	Mad over bål
				Dansk E	
				Motion	

Uge -8 Bornholm er unik	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 40	Samler æbler, urter o.lign, innovation, syltekøkken, på Melstedgaard			Dansk E	Naturfag
				Dansk E	
	Lektiecafe, og talent/bonus			Motion	

Uge-9 Bornholm er unik	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 41	Klargøring Vært for BM for kokke/ern	Vært BM for kokke/ern	Regler for NNM Lektie/bonus	Dansk E	Teamwork Vang Granit Arr. M2
				Dansk E	
				Motion	

Uge -10 Bornholm er unik	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 43	BH retter	BH retter	Pakker til tur	Tur til Finnedalen	Tur til Finnedalen

Uge 11 Bornholm er unik	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 44	Prøve Med kurv	Dokumentation	Dokumentation	Skills 8.kl	Dokumentation
		Dokumentation	Dokumentation		Dokumentation
		Dokumentation	Dokumentation		Dokumentation

Projekt 3: Giv kunden en god oplevelse

Erhvervsfag 3: Faglig kommunikation, niveau 1: 1 uge

Faglige mål:

Undervisningens mål er, at eleven på grundlæggende niveau kan:

Niveau 1:

1. Forstå og anvende faglige udtryk og begreber
2. Analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til fagretningen
3. Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser
4. Vælge kommunikationsformer og – metoder, der er afpasset modtageren

Dokumentationsformer:

Billeder, film, temaopgaver, portfolio, rapporter, vejledninger, evt. digital, fx QR-koder

Bedømmelse:

Bestået/ikke bestået

Erhvervsfag 3: Metodelære, niveau 2: 2 uger(1+1uger)

Faglige mål:

Undervisningens mål er, at eleven på grundlæggende niveau kan:

Niveau 2:

6. Indgå i en dialog om forskellige arbejdsmetoders anvendelighed forskellige arbejdsmæssige sammenhænge
7. Diskutere valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder

Overordnet beskrivelse af projektet "Giv kunden en god oplevelse"

Dette projekt henvender sig til uddannelserne indenfor gastronom og tjener. Her er målpindene i erhvervsfag 3: **Faglig kommunikation** og **Metodelære** på niveau 2. De nås ved at eleverne arbejder med kommunikation til kolleger, kunder og andre elever om uddannelsen. I praksis foregår det ved at der inviteres gæster til forløb. Gæsterne kan være forskellige kundegrupper, også børn. Desuden arbejdes med kommunikative redskaber, såvel mundtlige som skriftlige, fx arbejdsplaner, bestillinger, menukort, indbydelser, faglige køkkenudtryk, takt og tone samt oplysningsmateriale til BUM og vigtigheden af at have en god i kommunikation i det daglige arbejde. I det faglige arbejdes med gastronomi og madkultur.

Giv kunden en god oplevelse(Skema)

Uge 12-Giv kunden en god oplevelse	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 45	Oplæg Kommunikation	Fransk køkken Lektie/bonus	Faglige udtryk I køkken Need for speed	Dansk E	Planlægge og Bestille til BUM
				Dansk E	
				Motion	

Uge 13-Giv kunden en god oplevelse	Mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 46	Salgsmaterialer: Indbydelse Menukort Menuplan	Forberedelse til børnehaverestaurant Lektie/bonus	Børnehaverestaurant	Dansk E	Oplæg: Kommunikation
				Dansk E	
				Motion	

Uge 14-Giv kunden en god oplevelse	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 47	Diverse øvelser I kommunikation Lektie/bonus	Klargøre til BUM	Klargøre til BUM	BUM	Oprydning Efter BUM

Uge 15-Giv kunden en god oplevelse	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 48	Dokumentation	Dansk E	Dokumentation	Dokumentation	Afl på Elevplan Portfolio Aktivitet
	Dokumentation	Dansk E	Dokumentation	Dansk E	
	Dokumentation Lektie/bonus	Motion	Dokumentation	Motion	

Projekt 4: Caféen (hhv. Julecafé og Sommerfest)

Erhvervsfag og målpinde i projektet:

Erhvervsfag 3: Faglig kommunikation, niveau 1: 1 uge

Faglige mål:

Undervisningens mål er, at eleven på grundlæggende niveau kan:

Niveau 1:

9. Forstå og anvende faglige udtryk og begreber
10. Analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til fagretningen
11. Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser
12. Vælge kommunikationsformer og – metoder, der er afpasset modtageren

Dokumentationsformer:

Billeder, film, temaopgaver, portfolio, rapporter, vejledninger, evt. digital, fx QR-koder

Bedømmelse:

Bestået/ikke bestået

Erhvervsfag 2: Praktikpladssøgning, 1 uge**Faglige mål:**

Undervisningens mål er at eleven på et grundlæggende niveau kan:

1. Beskrive forskellige typer af virksomheder og praktikmuligheder, herunder forskellige aftaleformer.
2. Beskrive egne kompetencer og sætte personlige uddannelsesmål
3. Lægge en målrettet plan for praktikpladssøgning
4. Anvende forskellige metoder og værktøjer til at dokumentere og formidle sine kompetencer ved skriftlige ansøgninger og mundtlige samtaler, herunder anvende obligatoriske IT-værktøjer.
5. Anvende værktøjer til at opbygge netværk
6. Evaluere egen praktikpladssøgning i forhold til uddannelsesønsker, egne kompetencer og efterspørgslen på arbejdsmarkedet.

Dokumentationsformer:

Dokumentationen er billeder, film, skriftlige ansøgninger, logbog, mindmap, disposition og mødeplan.

Afsluttende bedømmelse: Bestået/ikke bestået

Erhvervsfag 3: Metodelære, niveau 2: 2 uger(1+1uger)**Faglige mål:** *Undervisningens mål er, at eleven på grundlæggende niveau kan:*

Niveau 2:

6. Indgå i en dialog om forskellige arbejdsmetoders anvendelighed forskellige arbejdsmæssige sammenhænge

7. Diskutere valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder

Overordnet beskrivelse af projektet "Caféen"

Dette projekt henvender sig til uddannelserne slagter og bager/konditor, med målpindene **Faglig dokumentation** og **Praktikpladssøgning**, samt **Metodelære** på niveau 2

I det faglige arbejde laves produkter til en julecafe/sommerfest, og der arbejdes med ansøgninger og vurdering af egne kompetencer, dels i praksis, men også i dansk- og dokumentationstiden

Cafeen(skema)

Uge 17- Cafeen	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 50	(tørre laks, tænde op) Tappe øl	Klargøre til julestue Lektie/bonus	Salg af jule- produkter	Dansk E	Salg af juleprodukter
				Dansk E	
				Motion	

Uge 16- Cafeen	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 49	Oplæg til Ansøgning, vurdering af egne kompetencer	Chutney Syltetøj Lektie/bonus Melstedgaard	Juleslik Småkager Melstedgaard	Dansk E	Trimme og salte julelaks
				Dansk E	
				Motion	
Uge 18- Cafeen	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 51	Juletraditioner I andre lande	Julemad Lektie/bonus	Julemad	Dansk E	Juleafslutning På B&A Kantine/
				Dansk E	
				Motion	

Uge 19- Cafeen	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 1	Sundhedskurv, Lækre sunde retter planlægning	Sunde retter til cafe lektie/bonus	Dokumentation	Dokumentation	Hvad vil jeg være?
			Dokumentation	Dansk E	
			Dokumentation	Motion	

Uge 20- Cafeen	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
Uge 2	Hvordan går man til ansættelsessamtale	Bagerforløb Lektie/bonus	Bagerforløb	Dansk eksamen	Afslutning og evaluering

Grundforløbets anden del; GF 2

GF 2 har direkte sammenhæng med den efterfølgende uddannelse på hovedforløb.⁴

Målgruppen for GF 2

Elever, der har gennemgået G1, eller har praktikplads, eller et år på produktionsskoleforløb rettet mod erhvervsuddannelse, eller et år på gymnasiet. Med afgang fra 9. eller 10. klasse mindst 02 i gennemsnit i dansk og matematik.

GF 2- struktur, indhold og fag:

GF 2 består af grundfag, valgfag og uddannelsesspecifikke fag. Målene følger adgangskravene, der stilles til hovedforløbene af de faglige udvalg. Undervisningen skal give faglige kompetencer, der retter sig mod det hovedforløb, eleven har valgt.

Grundfag:

Den enkelte elev skal aflægge prøve i et grundfag i hhv. GF 1 og 2. Der udtrækkes et fag blandt de grundfag eleven har, hvor der er krav om prøve. Der henvises i øvrigt til grundfagsbekendtgørelsen, BEK nr. 1009 af 22/09/2014, bilag 4 (dansk)bilag 11(IT), bilag 14(naturfag).

Uddannelsesspecifikke fag:

GF 2 afsluttes med grundforløbsprøve, der skal bestås. Forinden skal de uddannelsesspecifikke fag være bedømt bestået/ikke bestået. Se oplæg i bilag 4



⁴ BEK nr 1010 af 22/09/2014, §23 stk 1:

”Grundforløbets 2 del omfatter hovedsageligt uddannelsesspecifik undervisning, rettet mod elevens opfyldelse af de adgangskrav, der stilles ved overgangen til skoleundervisning i uddannelsens hovedforløb, jf. stk. 2”

Uddannelsesspecifikke fag/kompetencer for GF 2, hhv til ernæringsassistent og gastronom (Sammenskrevet fra BEK. Nr 1015, bilag 38 og bilag 39)

Grundlæggende metodelære/metodikker
Videregående metodelære/metodikker
Værkstedskendskab (Udstyr, redskaber, håndværktøj, maskiner)
Sensorik (Grundsmage, konsistenser, farver, lugt)
Sundhed, forebyggelse og sundhedsstatistik
Energivende stoffer, næringsberegning, samt kemisk opbygning
Miljø
Bæredygtighed, økologi og madspild
Beregning af opskrifter og bestilling af varer til en given produktion
Storkøkken, metoder, maskiner, planlægning
Hygiejne og produktionshygiejne, samt egenkontrol
Service overfor kunden/gæsten/patienten/brugeren
IT, brug af programmer, Word/Exell, MDS, Kalkulationsprogram, søge oplysninger
Arbejds miljø, ergonomi
Rengøring, herunder metoder, udarbejdelse af anvisninger, desinfektion
Anretning og servering
Førstehjælp og brand
Priskalkulation

Grundfag for GF 2, hhv. ernæringsassistent og gastronom

Dansk, niveau E, eller højere (Krav på ernæringsassistentuddannelsen)
Naturfag, niveau E, eller højere (Krav på ernæringsassistent- og gastronomuddannelsen)
Informationsteknologi, niveau F (Krav på gastronomuddannelsen)

Valgfag

Støttefag – lektiecafe, for alle
Bonusfag – Retter og projekter fra Talentkokebogen, EU-kokebogen o. lign, for alle
Erhvervsfag 3 på niveau 2-metodelære målpind 6 & 7
Grundfag – matematik eller naturfag

Bedømmelsesplan på GF 1 og 2 for erhvervsfag og uddannelsesspecifikke fag

Erhvervsfag 2 og 3 bedømmes alle med karakteren bestået/ikke bestået. Det er en forudsætning at eleven har opnået karakteren bestået på GF 1, for at kunne fortsætte sin uddannelse på GF 2. Bedømmelsen foretages ud fra elevens opsamlede og udarbejdede portfolio og evt. eksamener i grundfag.

Portfolio

Elevens portfolio, dvs. eget udarbejdet materiale i forbindelse med undervisningen, danner grundlaget for bedømmelsen bestået/ikke bestået.

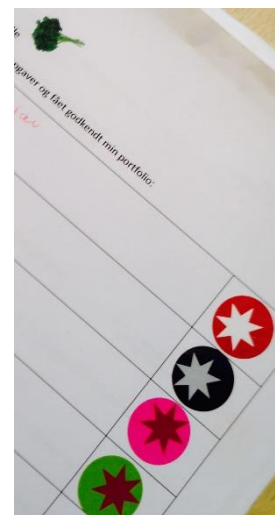
Portfolio-materialerne kan være fx billeder af retter, fremstillet af eleven med en beskrivelse af opskrift og en vurdering af forløbet, samt en stillingtagen til evt. fejl og mangler ved produktet, samt et forslag til en forbedring heraf. Det kan også være en film af en bestemt metodik, fx jævning af sauce, klargøring af fisk eller fjerkræ. Det er naturligvis også de opgaver, som læreren stiller i forbindelse med den teoretiske undervisning, samt test's heri. Elevens portfolio gennemgås løbende, og der markeres, at den er ok med stickers.

Det er faglæreren, der bedømmer om portfolio-materialerne er af en sådan kvalitet, at eleven kan opnå bedømmelsen bestået ved hhv. afslutningen på GF 1 og 2 i erhvervsfagene og de uddannelsesspecifikke fag. Faglæreren foretager også en løbende vurdering af eleven ift. de krav der stilles til elevens engagement og ansvarsfølelse osv. Det er vigtigt at bemærke, at al undervisning på GF 1 og GF 2 er på grundlæggende niveau.

Alt materialet samles i elevens portfolio-mappe, udleveret ved hhv. GF 1 og GF 2's begyndelse og gennemgås ved afslutningen af disse forløb.

Skemaet på side 30, giver et overblik over videns-, færdigheds- og kompetenceniveauer, og det er klart at det er vigtigt at blive enige om i lærerteamet, hvilket niveau eleven bedømmes på, for at kunne vurdere om eleven kan opnå bedømmelsen bestået.

Målpindenes ordlyd hjælper med til dette, sammenholdt med niveauerne.



Eksempel fra målpindene i Samfund og sundhed på GF 1:

7. **Formidle** og diskutere grundlæggende samfundsforhold og aktuelle samfundsmæssige problemstillinger
8. **Reflektere** over egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet (Stemmeret)
9. **Bearbejde** enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem samfundsudviklingen og udviklingen i virksomhederne, herunder de sundheds- og miljømæssige aspekter
10. **Reflektere** over egen rolle og indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet ud fra viden om virksomheder og organisationer samt deres regulering i det fagretlige system.
11. **Forklare** betydningen af faktorer, der påvirker den enkeltes levevilkår og sundhed, herunder privatøkonomiske forhold og livsstilsfaktorer som personlig hygiejne, kost og fysisk form
12. **Forstå forhold**, der påvirker seksualiteten, herunder seksuel sundhed, prævention, krop, køn og identitet

Verberne markeret med rødt angiver det niveau, der ønskes opnået fra Undervisningsministeriets side, som minimum. Derfor skal lærerteamet i samarbejde finde ud af, hvornår man har "reflekteret", "bearbejdet", "og" "forstået"

En samlet oversigt over videns-, færdigheds- og kompetenceniveau

Denne oversigt kan benyttes af lærerkollegiet ved bedømmelsen:

Sværhedsgrad	Vidensniveau		Færdighedsniveau		Kompetenceniveau	
SVÆR	Forståelse (Udtryk for kompleksitet)	<u>Eleven kan:</u> - Forklare - Sammenligne - Reflektere - Vælge - Kritisere - Bedømme - Udvikle - Variere - Forholde	Avanceret, elite, ekspert (Udtryk for kompleksitet)	<u>Eleven kan:</u> - Uddrage - Eksperimentere - Udvikle - Udvælge - Vælge - Evaluerer - Formidle - Vurdere	Kan selvstændigt udvikle (Udtryk for kompleksitet)	<u>Eleven kan:</u> - Innovere - Skabe - Planlægge - Se forskelle - Udføre - Generalisere - Selvstændiggøre - Udvikle
MIDDEL	Viden (Udtryk for alsidighed)	<u>Eleven kan:</u> - Redegøre for - Diskutere - Demonstrere - Udlede - Løse	Øvede, rutine (Udtryk for alsidighed)	<u>Eleven kan:</u> - Beherske - Indhente - Skelne - Afprøve - Forklare - Begrunde - Udarbejde - Udføre - Anvende	Kan handle selvstændigt i ukendte situationer (Udtryk for alsidighed)	<u>Eleven kan:</u> - Se sammenhænge - Afgøre - Taget initiativ - Taget ansvar
LET	Kendskab (Udtryk for et grundlæggende niveau)	<u>Eleven kan:</u> - Gentage - Referere - Navngive - Reproducere - Imitere - Søge vejledning	Begynder (Udtryk for grundlæggende niveau)	<u>Eleven kan:</u> - Efterligne - Medvirke - lagttage - Identificere	Kan handle i kendte situationer under vejledning (Udtryk for et grundlæggende niveau)	<u>Eleven kan:</u> - Foretage - Være bevidst - Acceptere - Registrere - Opsøge - Imitere

Eksempel på lektionsplan og skema til GF 2

Overordnet er undervisningens uddannelsesspecifikke fag planlagt til at foregå helhedsorienteret. Se et eksempel på en grafisk fremstilling i bilag 5, og praksis og teori veksler indenfor emnerne og understøtter hinanden.

Skemaet på side 34-39 er et eksempel på placering af undervisningens indhold i de uddannelsesspecifikke fag, sammen med grundfag og motion.

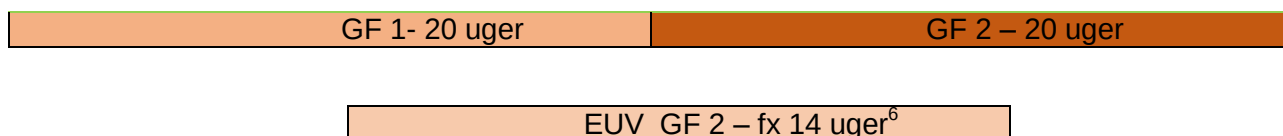
Struktur for GF 2

De to forløb, GF 1 og GF 2 må nødvendigvis planlægges så GF 2 efterfølger GF 1, medmindre det er planlagt til unge, som falder udenfor kategorien unge, hvor det er mere end et år siden de forlod 9. og 10. klasse og /eller har andre kompetencer, fx STX/HTX eller at det er EUV (Voksenforløb til elever over 25 år).

Planlægges forløbet som én af disse to muligheder, skal der foretages en **RealKompetenceVurdering** (RKV) i de første 14 dage på forløbet. På EUV skal elevens samlede kompetencer vurderes med henblik på et merit og evt. afkortning af forløbet.⁵

LUU: Skolen samarbejder med de Lokale Uddannelses Udvalg(LUU)for de to hovedforløb omkring undervisningen.

I dette tilfælde ønskes der en solid baggrund i grundlæggende madlavning, metodikker og viden herom på grundforløbet forud for hovedforløbet; derfor er undervisningen også grundlagt herpå i de uddannelsesspecifikke fag.



⁵ BEK nr. 1010 af 22/09/2014, § 38, stk. 1,2,3,4

⁶ EUV tilpasses voksne mhp. merit for fx praktisk erfaring for faget

Skemaeksempel GF 2

Uge 43/1	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Grundtilbered-	Naturfag	Jævning	It	Bagning
09.00-09.45	ning		Kørekort		Kage, brød
10.00-10.45		Valgfag	Køkken		Grønt
10.45-11.30				Motion	
12.00-12.45		Madkultur			Portfolio
12.45-13.30				Naturfag	
13.35-14.25		Lektiecafe			

Uge 44/2	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Grundtilbered-	Naturfag	Pandestegning	It	Kogning
09.00-09.45	ning		Braisering		Pochering
10.00-10.45		Valgfag	Ovnstegning		Dampning
10.45-11.30				Motion	I ovn
12.00-12.45		Madkultur			Portfolio
12.45-13.30				Naturfag	
13.35-14.25	Test	Lektiecafe			

Uge 45/3	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Hygiejne	Naturfag	Hygiejne	It	Hygiejne
09.00-09.45	Rengøring		Rengøring		Rengøring
10.00-10.45		Valgfag			
10.45-11.30				Motion	
12.00-12.45		Madkultur			Portfolio
12.45-13.30				Naturfag	
13.35-14.25		Lektiecafe			

Uge 46/4	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Korn	Naturfag	Køkken	It	Køkken
09.00-09.45					
10.00-10.45		Valgfag			
10.45-11.30				Motion	
12.00-12.45		Madkultur			Portfolio
12.45-13.30				Naturfag	
13.35-14.25		Lektiecafe			

Uge 47/5	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Grønt, frugt	Naturfag	Køkken	It	Køkken
09.00-09.45	Herunder kryd-derurter				
10.00-10.45		Valgfag			
10.45-11.30				Motion	
12.00-12.45		Ergonomi			Portfolio
12.45-13.30				naturfag	
13.35-14.25		Lektiecafe			

Uge 48/6	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	1. hjælp	Naturfag	1. hjælp	It	1. hjælp
09.00-09.45					
10.00-10.45		Valgfag			
10.45-11.30				Motion	
12.00-12.45		Ergonomi			Portfolio
12.45-13.30				Naturfag	
13.35-14.25		Lektiecafe			

Uge 49/7	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Okse/kalv	Naturfag	Køkken	It	Køkken
09.00-09.45					
10.00-10.45		Valgfag			
10.45-11.30				Motion	
12.00-12.45		Kalkulation			Portfolio
12.45-13.30				Naturfag	
13.35-14.25		Lektiecafe			

Uge 50/8	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Svinekød	Naturfag	Køkken	It	Køkken
09.00-09.45					
10.00-10.45		Valgfag			
10.45-11.30				Naturfag	
12.00-12.45		Sundhed		Dokumentation	Portfolio
12.45-13.30				1	
13.35-14.25		Lektiecafe			

Uge 51/9	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Fjerkræ	Naturfag	Køkken	It	Køkken
09.00-09.45					
10.00-10.45		Valgfag			
10.45-11.30				Motion	
12.00-12.45		Sundhed			Portfolio
12.45-13.30				Naturfag	
13.35-14.25		Lektiecafe			

Uge 1/10	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Æg	Naturfag	Køkken	It	Køkken
09.00-09.45					
10.00-10.45		Valgfag			
10.45-11.30				Motion	
12.00-12.45		Sundhed			Portfolio
12.45-13.30				Naturfag	
13.35-14.25		Lektiecafe			

Uge 2/11	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Mejeri	Naturfag	Køkken	It	Køkken
09.00-09.45					
10.00-10.45		Valgfag			
10.45-11.30				Motion	
12.00-12.45		Sundhed			Portfolio
12.45-13.30				Naturfag	

13.35-14.25		Lektiecafe				
-------------	--	------------	--	--	--	--

Uge 3/12	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Miljø	Naturfag	Køkken	It	Køkken
09.00-09.45	Overordnet		Ressource		Ressource
10.00-10.45		Valgfag	Madspild		Madspild
10.45-11.30			Vand	Motion	Vand
12.00-12.45		Sundhed			Portfolio
12.45-13.30				Naturfag	
13.35-14.25		Lektiecafe			

Uge 4/13	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Økologi	Naturfag	Køkken	It	Køkken
09.00-09.45					
10.00-10.45		Valgfag			
10.45-11.30				Motion	
12.00-12.45		Sensorik			Portfolio
12.45-13.30		Forsøg		Naturfag	
13.35-14.25		Lektiecafe			

Uge 5/14	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Madspild	Naturfag		It	Anretning til
09.00-09.45					Diverse målgr
10.00-10.45		Valgfag			
10.45-11.30				Motion	
12.00-12.45		Sensorik			Portfolio
12.45-13.30		Forsøg		Naturfag	
13.35-14.25		Lektiecafe			

Uge 6/15	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Planlægnings-	Naturfag	Servering	It	Produktions-
09.00-09.45	dag til forløb				former
10.00-10.45		Valgfag			
10.45-11.30				Motion	
12.00-12.45		Sensorik			Portfolio
12.45-13.30		Forsøg			
13.35-14.25		Lektiecafe			

Uge 8/16	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Forløb 1	Naturfag	Forløb 2	It	Storkøkken
09.00-09.45					udstyr
10.00-10.45		Valgfag			
10.45-11.30				Naturfag	Besøg
12.00-12.45		Sensorik		Dokumentation	Portfolio
12.45-13.30		Forsøg		2	
13.35-14.25			Lektiecafe		

Uge 9/17	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Forløb 3	Forløb 4	Naturfag	Evt.Dansk	Brand
09.00-09.45			Eksamen	E niveau ⁷ og/	Lærere
10.00-10.45			F og E niveau ⁸	eller repetition	Bedømmer
10.45-11.30					portfolio
12.00-12.45					
12.45-13.30					
13.35-14.25					

⁷ Hvis Dansk på E niveau ikke er bestået på GF 1 for ernæringsassistentelever

⁸ Niveau F og E: - 1: Udtrykke sig i et korrekt fagligt sprog. 2: Redegøre for enkle begreber og modeller. 3: Udføre eksperimenter og redegøre for teorien bag det eksperimentelle forløb.

Uge 10/18	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Skriveuge GF				
09.00-09.45	Prøve				
10.00-10.45					
10.45-11.30					
12.00-12.45					
12.45-13.30					
13.35-14.25					

Uge 11/19	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Repetition	Tur	Pakning	Prøve	Evaluering
09.00-09.45			Klargøring		Oprydning
10.00-10.45			Rengøring		
10.45-11.30	Rengøring				
12.00-12.45					
12.45-13.30					
13.35-14.25					

Uge 12/20	mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag
08.15-09.00	Rengøring	Pakke	GF prøve	GF prøve	Afslutning
09.00-09.45		Klargøre			Brunch
10.00-10.45					Beviser etc
10.45-11.30					SKP
12.00-12.45					Foto
12.45-13.30					
13.35-14.25					

Grundforløbsprøve

Grundforløbsprøven tager udgangspunkt i de uddannelsesspecifikke fag, som er oplistet i tabellen på side 21

På Campus Bornholm tilrettelægges prøven som en opgave, hvor It redskaber bruges til dokumentation og planlægning. Eleven har en uge til at beskrive sin opgave. Selve eksaminationsgrundlaget består af:

- Den skriftlige opgave, som indeholder planlægning af en menu ud fra råvarekurv, særlige opgaver for hhv ernæringsassistentuddannelsen og gastronomuddannelsen, fx ernæringsberegninger, priskalkulationer, menuplan, menukort osv. som man finder i fagene, men også generelle opgaver, fx grundtilberedning, råvarelære, hygiejne og rengøring, samt arbejdsmiljø og ergonomi.
- Praksis i køkkenet, hvor retten laves og serveres for eksaminator og censor
- Fremlæggelse af teori om en udvalgt råvare
- Eleven skal være indstillet på at besvare spørgsmål indenfor pensum på GF 1 i de uddannelsesspecifikke fag.

Se eksempel på grundforløbsprøveoplæg i bilag 3



Denne udgave af den lokale uddannelsesplan, Rønne d. 2. juli 2015, hml

Bilag 1, Ordensregler i køkkenet

Regler i køkkenet:**Mobil:**

Mobil skal ligge i tasken/lommen på lydløs, og må ikke benyttes i undervisningslektionerne. Du må gerne bruge den i pauserne!

Skriveredskaber:

Medbring en kuglepen og en tusch til al praktikundervisning

Personlige kopper og drikkeflasker:

Skal benyttes ved buffeten

Langt hår:

Skal samles i hestehale; er håret meget langt, skal håret sættes op.

Ure, ringe, armbånd, festivalarmbånd:

Må ikke anvendes i køkkenpraktik

Fingernegle:

Ingen neglelak eller kunstige negle!

Negle skal være klippet og rensset med neglerenser og evt. neglebørste hver dag.

Arbejdstøj og –sko:

Du skal have rent arbejdstøj og skridhæmmende arbejdssko på til al praktik, også ved rengøring af værkstedet. Det er skolen, der bestemmer, hvordan arbejdstøjet ser ud!

I **rygepauser og pauser hvor du går udenfor**, skal du skifte arbejdsskoene ud med dine private sko!

Rygning:

Det er tilladt at ryge på fortovet med askebæger på Sandemandsvej, og ikke andre steder!!

Teoriundervisning:**Mobil:**

Mobil skal ligge i tasken/lommen på lydløs, og må ikke benyttes i undervisningslektionerne. Du må gerne bruge den i pauserne!

Affald:

Smid dit affald i skraldespanden, og ryd op efter dig efter dagens undervisning: Sæt stilen op, fjern flasker, kopper, papir, slikpapir m.m.

Mentor rekvisition

Navn på mentee	
CPR	
Tlf.nr.	
Uddannelse	
Klasse	
Årsag-problem	
Støtte periode start/slut	
Lærer/elev/koordinator	
underskrift	
Mentor underskrift	

[Bilag 3, Eksempel på oplæg til grundforløbsprøve](#)

Oplæg til grundforløbsprøve

Mad Med Oplevelser



Indhold

Udarbejdelse af grundforløbsprojekt	42
Mål	42
Krav	42
Tidsplan	42
Bedømmelsesgrundlag:	42
Bestået/ikke bestået	42
Opgaven	43
Tidsplan for på eksaminationsdagen, i alt 30 minutter:	43
Eksaminator	44
Eksamensreglement for Campus Bornholm, MMO	45
Særlige prøvevilkår	45
Regler for sygeeksamen og omprøver	45
Antal eksamensgange:	45
Udeblivelse fra eksamen:	45
Klager	45
Din klage skal indeholde følgende:	45

Udarbejdelse af grundforløbsprojekt

Mål

Du får demonstreret dine praktiske og teoretiske færdigheder indenfor pensum på grundforløbet i et projekt, som danner grundlag for din grundforløbsprøve/eksamen

Krav

Du skal udarbejde en arbejdsplan(synopsis) for, hvordan du/I vil arbejde med projektet. Arbejdsplanen skal godkendes ved skoledagens slutning af din lærer på den anden dag i skriveugen.

Du/I må gerne arbejde sammen med flere (max to). Selve eksaminationen foregår dog enkeltvis.

Du skal have bestået/gennemført grundforløbet før du går til grundforløbsprøven.

Tidsplan

Uge 1: Skriveuge	Uge 2: Prøve-prøve	Uge 3: Eksamensuge
------------------	--------------------	--------------------

Efter skriveugen afleveres opgaven til lærer om fredagen i **3 kopier**: Et til dig selv, et til lærer og et til ekstern censor.

Du får lov til at forberede og afprøve din praktiske del i uge 2

Bedømmelsesgrundlag:

En ret planlægges og tilberedes ud fra råvarer udvalgt af lærer(råvarekurv). Planlægning af arbejdsdag inkl. hygiejne, udarbejdelse af slideshow om råvare (eller tilsvarende)

Prøven bedømmes ud fra din evne til at udnytte råvarerne i kurven, din håndværksmæssige kunnen, og din evne til at besvare faglige spørgsmål og fremlægge teori under selve eksaminationen(Råvarekendskab). Du skal besvare faglige spørgsmål, alt efter hvilken uddannelse du har valgt at følge, ernæringsassistent, gastronom, det skal derfor **klart fremgå af forsiden hvilken uddannelse du har valgt!**

Bestået/ikke bestået

Din præstation bedømmes Bestået/ikke bestået ved en eksamination af 30 minutters varighed

Opgaven

10 min til bedømmelse af	15 min til fremlæggelse af	5 min til votering mellem
---------------------------------	-----------------------------------	----------------------------------

**Du
skal i
køkke
net**

fremstille en hovedret med tilbehør til to couverter med følgende råvarekurv:

Poulard
Knoldselleri
Rødbeder
Gulerødder
Kartofler
Jordskokker
Appelsin
Æbler
Friske æg
Frisk timian
Frisk kørvel
Rapsolie
Smør
Hvedemel
Speltmel
Gær
Piskefløde
Diverse krydderier

Du udarbejder et notat med følgende afsnit:

1. Menukort
2. Opskrifter til to couverter
3. Bestillingsseddel til to couverter
4. Arbejdsplan for eksamen, samt tegning af anretning
5. Materiale til fremlæggelse af teori om en valgfri råvare (Slideshow, råvaresmagsprøve, opskrifter, næringsberegning og vurdering, etc.)

Derudover skal du:

6. Øve fagudtryk, grundtilberedninger og råvarekendskab

Tidsplan for på eksaminationsdagen, ialt 30 minutter:

ret+ faglige spørgsmål	teori om råvare, fx med hjælp fra slideshow	lærer og censor, samt karaktergivning
------------------------	--	--

Eksaminator:

Din eksaminator er din faglærer, samt en censor, der er faglærer på en anden skole.

Eksamensreglement for Campus Bornholm, MMO

Se også

<http://www.campusbornholm.dk/eksamensreglement>

Særlige prøvevilkår

Der tilbydes særlige prøvevilkår til eksaminander der har fysisk eller psykisk funktionsnedsættelse, andet modersmål end dansk og hvor skolen mener det er nødvendigt for at ligestille elever i prøvesituationen. Dog må tilbuddet ikke ændre på prøvens niveau. Der ansøges om dette i samarbejde med elev og mentor.

Regler for sygeeksamen og omprøver

Ved sygdom på eksamensdagen skal du ringe til skolen på 56959700 inden kl 07.45 og opgive:

- Navn
- CPR-nummer
- Fortælle at du skal til eksamen/prøve, men ikke kan deltage pga. sygdom. Nævn hvilken lærer du skal have
- Du skal senest 8 dage efter sygdom kunne give en dokumentation for sygdom til skolen.
- Du vil blive tilbudt at gå til sygeeksamen.
- Hvis du må forlade prøven pga. sygdom, vil du blive tilbudt sygeeksamen

Antal eksamensgange:

Du kan max. gå til grundforløbseksamen 2 gange. Kun i særlige tilfælde tilbydes endnu en gang.

Udeblivelse fra eksamen:

Såfremt du udebliver fra grundforløbsprøven uden gyldig grund, skal du skriftligt meddele læreren og uddannelseslederen, hvorfor du ikke er gået til eksamen. Herefter vurderer skolen, om du kan få tilbudt en reeksamination.

Klager:

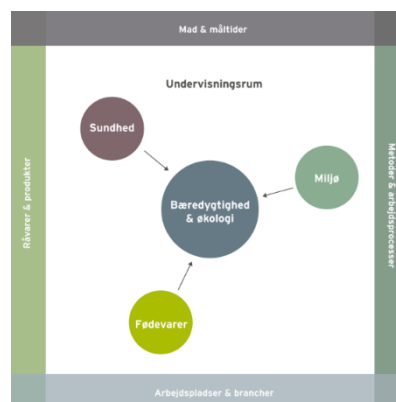
Hvis du vil klage over eksamen, skal den være skriftlig og begrundet. Hvis du er under 18 år, kan dine forældre klage, senest 2 uger efter eksamensdagen.

Din klage skal indeholde følgende:

- Eksamensfag/prøve, samt dato
- Navn, adresse og tlf.
- CPR. nr
- Konkret, hvad er du utilfreds med i selve prøveforløbet, opgaven etc

Bilag 4, grafisk opstilling af tankerne bag helhedsorientering

Helhedsorientering



Disse figurer viser sammenhængen mellem fagene og kan hjælpe med til at vise helhedsorienteringen i undervisningen.

Bilag 5, Målpinde i dansk

Praktikpladssøgning

MÅL	DANSK
- Beskrive forskellige typer af virksomheder og praktikmuligheder, herunder forskellige aftaleformer - Beskrive egne kompetencer og sætte personlige uddannelsesmål - Lægge en målrettet plan for praktikpladssøgning - Anvende forskellige metoder og værktøjer til at dokumentere og formidle sine kompetencer ved skriftlige ansøgninger og mundtlige samtaler, herunder anvende obligatoriske it-værktøjer - Anvende værktøjer til at opbygge netværk - Evaluerer egen praktikpladssøgning i forhold til uddannelsesønsker, egne kompetencer og efterspørgsel på arbejdsmarkedet	Dokumentation: Udarbejd et CV Udarbejd en standard ansøgning Dansk: Sprogbrug Opbygning af CV/ansøgning Foredrag af virksomhed omkring vægt på ansøgning

Samfund og sundhed

MÅL	DANSK
▪ Formidle og diskutere grundlæggende samfundsforhold og aktuelle samfundsmæssige problemstillinger ▪ Reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet ▪ Bearbejde enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem samfundsudviklingen og udviklingen i virksomhederne, herunder de sundheds- og miljømæssige aspekter ▪ Reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet ud fra viden om virksomheder og organisationer samt deres regulering i det fagretslige system ▪ Forklare betydningen af faktorer, der påvirker den enkeltes levevilkår og sundhed, herunder privatøkonomiske forhold livsstilsfaktorer som personlig hygiejne, kost og fysisk form ▪ Forstå forhold, der påvirker seksualiteten, herunder seksuel sundhed, prævention, krop, køn og identitet	Dokumentation: Skrive artikel Dansk: Mediegenren Opbygning/begreber/genretræk iht. artikler Nyhedstrekanten De 5 nyhedskriterier Artikler fra fagorganisationer om eks. mobning af f.eks. bøsser på arbejdsmarkedet

Arbejdspladskultur

MÅL	DANSK
- Anvende forståelse hvordan en produktiv og inkluderende arbejdspladskultur kan skabes - Anvende forståelse for samarbejde og samspils betydning i en arbejdsproces - Planlægge og tilrettelægge enkle arbejdsprocesser - Diskutere arbejdspsykologiske emner og interkulturelle faktorer indflydelse på menneskers adfærd - Reflektere over egen rolle og egen deltagelse i samarbejde om arbejdsopgaver - Forholde sig hensigtsmæssigt til enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem den enkelte medarbejder og virksomheden	Dokumentation: Folder omkring arbejdsplads Film Dansk: Opbygning af folder

Faglig kommunikation

MÅL	DANSK
Niveau 1 ▪ Forstå og anvende faglige udtryk og begreber ▪ Analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til fagretningen ▪ Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser ▪ Vælge kommunikationsformer og – metoder, der er afpasset modtageren Niveau 2 ▪ Vurdere forskellige arbejds- og kommunikationsformer ▪ Analysere forskellige kommunikationsprocesser på baggrund af grundlæggende kommunikationsmodeller, f.eks. afsender-modtager, envejs- og tovejskommunikation ▪ Skelne mellem kommunikation i forskellige medier, f.eks. sms, tale, og skriftlig kommunikation	Dokumentation: Skriv et læserbrev Præsentation af virksomhedskommunikationsformer Dansk: Kommunikationsmodellen - afsender/modtager forhold Intern/ekstern kommunikation Sprogbrug – høj/lav/neutral stil

Metodelære

MÅL	DANSK
Niveau 1 ▪ Vælge og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation ▪ Forklare og skelne mellem forskellige fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge ▪ Diskutere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet ▪ Dokumentere egne arbejdsprocesser og metoder ▪ Anvende evalueringsværktøjer til evaluering af egen praktiske arbejdsproces Niveau 2 ▪ Indgå i dialog om forskellige arbejdsmetoder anvendelighed i forskellige arbejdsmæssige sammenhænge ▪ Diskutere valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder forslå ændringer eller andre metoder	??? Dokumentation: Logbog af arbejdsgang i køkken Evaluere på egen proces i arbejdsgang Dansk: Opbygning af opgave Metoder til arbejdsformer/brainstorm

Arbejdsplanlægning og samarbejde

MÅL	DANSK
Niveau 1 - Planlægge, koordinere og udføre en arbejdsproces - Forklare hvordan forskellige planlægningsværktøjer og – metoder kan anvendes - Anvende planlægningsværktøjer – og metoder - Forklare forskellige typer af samarbejdsprocesser - Samarbejde med andre om løsning af opgaver - Fungere i forskellige samarbejdssituationer	Dokumentation: Vejledning til ... Dansk: Konflikttrappen Åbne/lukkede spørgsmål Argumentationsformer Brainstorm Aktuelle brancherelaterede cases: mobning, stress, sexchikane
Niveau 2 - Vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser - Identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konflikttyper - Anvende dialog og argumentation i samarbejdet	

Innovation

MÅL	DANSK
Niveau 1 ▪ Skelne mellem innovation og udvikling samt mellem forskellige typer af innovation ▪ Anvende innovative metoder i opgaveløsning ▪ Anvende innovationsredskaber og indgå i innovationsprocesser ved løsning af en praktisk opgave Niveau 2 ▪ Afprøve egne idéer eller forslag til ændringer af arbejdsprocesser ▪ Diskutere forslag til nye metoder eller ændringer af eksisterende metoder til løsning af faglige problemstillinger	??? Dokumentation: Fremlæggelser omkring... Dansk: Reklamer Opbygning/begreber AIDA-modellen Den klassiske reklame Billedanalyse (<i>light</i>)

Faglig dokumentation

MÅL	DANSK
Niveau 1 - Forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning - Udarbejde relevant faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l. - Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater - Evaluerer egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater Niveau 2 - Vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge - Gennem egen faglig dokumentation foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metode, materialer m.v.	
Hjemmesider - Komposition og sideelementer Noveller - Personkarakteristik/synsvinkel/fortællerforhold/miljø - Komposition og berettermodel	