

# Lokal Undervisningsplan



Grundforløbets 1. del  
Fødevarer, jordbrug og oplevelser  
"MAD"

## Indhold

Lokal undervisningsplan .....	2
Fagretninger .....	2
Praktiske oplysninger .....	2
Pædagogiske, didaktiske og metodiske grundlag.....	3
Verdensmålsskole - Bæredygtighed .....	4
Kriterier for vurdering af elevernes kompetencer og forudsætninger .....	4
Ny mesterlære .....	5
Eksamensregler .....	5
Fremgangsmåde ved vurdering af elevens egnethed ved optagelse til skoleoplæring .....	5
Skolens kriterier og fremgangsmåde ved optagelse af elever i uddannelser med adgangsbegrænsning ....	6
GF1 – MAD – mål.....	6
GF1 – MAD – indhold.....	9
Grundfag på GF1 (EUD): .....	13
Dansk E-D:.....	13
Matematik E-D:.....	13
Grundfag på GF1 (EUX):.....	13
Dansk C: .....	13
Samfundsfag C:.....	13
Engelsk C:.....	13
Valgfag: .....	14
Tilrettelæggelse og didaktiske overvejelser jf. det pædagogiske hjul: .....	14
<b>Intro: Varighed 2 uger</b> .....	14
<b>Hvad drømme er gjort af: varighed 4 uger</b> .....	16
<b>Lærepladssøgning: varighed 2 uger</b> .....	18
<b>Grønt tema: varighed 4 uger</b> .....	19
<b>MAD og medier: varighed 3 uger</b> .....	22
<b>Grand prix: varighed 3,5 uger</b> .....	24
<b>Samarbejde</b> .....	26
<b>Problemløsning</b> .....	26
<b>Differentiering og variation</b> .....	26
<b>Helhedsorienteret og praksisrelateret</b> .....	27
GF1 – MAD – evaluering og bedømmelse .....	27
<b>Feedback på praktisk aktivitet:</b> .....	27

<b>Feedback på teoretisk aktivitet:</b> .....	27
Øvrige afsluttende bedømmelser.....	30
Grundfag.....	30

## Fødevarer, jordbrug og oplevelser

Uddannelsesbekendtgørelse:

<https://www.uvm.dk/erhvervsuddannelser/uddannelser/eud/grundforloebets-1-del>

<https://www.retsinformation.dk/eli/ta/2022/555>

### Grundforløb 1, 20 uger

#### Lokal undervisningsplan

#### Fagretninger

Under hovedområdet Fødevarer, jordbrug og oplevelser har vi på Tradium følgende fagretninger:

- EUD MAD
- EUX MAD

Som retter sig mod følgende erhverv:

- Ernæringsassistent
- Gastronom – Cater/smørrebrød – Kok
- Tjener
- Slagter
- Bager og konditor
- Receptionist

#### Praktiske oplysninger

Det første grundforløb under hovedområdet Fødevarer, jordbrug og oplevelser gennemføres på adressen Vester Allé 26, 8900 Randers C.

De tekniske GF1 uddannelser er samlet på denne adresse, hvor de er tæt på Fodterapeut, Frisør, Gastronom – Cater/smørrebrød – Ernæringsassistent og Tjener.

Uddannelsens overordnede ledelse varetages af Uddannelses chef Michael Jacobsen, [mnj@tradium.dk](mailto:mnj@tradium.dk) og den pædagogiske ansvarlige er Uddannelsesleder Lykke Kristensen, [llk@tradium.dk/](mailto:llk@tradium.dk/)

## Pædagogiske, didaktiske og metodiske grundlag

På grundforløb 1 inden for hovedområdet Fødevarer, jordbrug og oplevelser skal du stifte bekendtskab med en række forskellige uddannelser, fordybelsesfag/valgfag, samt grundfagene dansk og matematik. Der er ikke kun fokus på selve det faglige indhold, men også på, at du erhverver dig en række almene kompetencer. Disse kompetencer samt det indblik, du har fået af uddannelserne igennem forløbet, skal danne grundlag for, at du dels er i stand til at træffe valg om dit videre forløb på grundforløb 2, samt at du er blevet klædt ordentligt på til at gennemføre grundforløbets 2. del.

De elementer som indgår i Tradiums fælles pædagogiske og didaktiske grundlag, det pædagogiske hjul, er omdrejningspunktet for det pædagogiske arbejde. Det gælder dels for udvikling og beskrivelse af nye undervisningsforløb og dels for lærernes udvikling og planlægning af undervisning.

På grundforløbets 1. del udmøntes Tradiums pædagogiske hjul i følgende konkrete pædagogiske, didaktiske og metodiske overvejelser, der lægges til grund for undervisningens tilrettelæggelse:

### Faglige ambitioner

Vi har faglige ambitioner for vores elever, fordi vi tror på elevens/kursistens potentiale. Vi ønsker faglig bevidsthed, ikke kun inden for fagene, men også i den pædagogisk-didaktiske tilgang og i forhold til den enkeltes demokratiske dannelse. Faglige ambitioner forudsætter kontinuerlig pædagogisk-didaktisk og faglig udvikling af undervisningen.

### Kobling mellem skole og verden

Vi søger dialog om samfundets udfordringer. Derfor underviser vi i vores fag med inspiration fra vores omverden og i samarbejde med erhvervslivet. Anvendelsesorientering er vigtig, samtidig med at vi hele tiden sikrer os, at vi og eleverne har lokal og global åbenhed med fokus på bæredygtighed.

### Den enkelte i fællesskabet

Vi vil, at alle bakker op om fællesskabet, så vi trives og lærer at samarbejde med respekt og rummelighed for hinanden. Derfor er det vigtigt, at vi omfavner forskellighed, fordi vi hver for sig og sammen kan bidrage med perspektiver, kompetencer og erfaringer.

### Målrettet feedback

Vi ønsker at fremme et miljø, hvor fejl ses som nødvendige skridt på vejen til at lære nyt. Det er essentielt for elevens læring, at der er tydelighed og dialog med læreren om, hvor eleven er lige nu, hvor eleven skal hen, og hvordan eleven kan komme videre. Vi evaluerer læringsprocessen konstruktivt og fremadrettet på en måde, så elevens egen nysgerrighed og refleksion vækkes.

### Motiverende relationer

Vi er engagerede og ønsker trygge relationer mellem undervisere og elever, som skaber trivsel og giver mod til at kaste sig ud i læring og forandring. Det kræver klasserumsledelse, så der er motiverende samarbejde omkring læringsprocessen.



## Kreativitet og innovation

Vi er kreative og innovative med bæredygtighed i fokus. Det forudsætter en nysgerrig tilgang hos både elever og undervisere. Kreativitet og innovation bliver på den måde et grundlæggende element i vores læringsmiljø. Vi fremmer dette gennem vidensdeling mellem elever, undervisere og omverden.

Erhvervsfag 1 giver eleverne en indledende introduktion til uddannelserne, primært inden for den valgte fagretning, ligesom vi afholder kontaktsamtaler inden for de første 2 uger af uddannelsen med det sigte, at eleverne skal blive afklarede omkring sit valg af fagretning. Undervisningen på grundforløbets 1. del er desuden tilrettelagt, så der er en progression i de unges opbygning af kompetencer og med løbende samtaler således at du er klædt på til dit endelige valg af erhvervsuddannelse på grundforløbets 2. del.

## **Verdensmålsskole - Bæredygtighed**

Tradium er UNESCO Verdensmålsskole, og der igennem en del af det verdensomspændende skolenetværk "UNESCOs Associated Schools Project".

Vi arbejder derfor også med FN'S verdensmål i vores hverdag på skolen. Der samarbejdes om en ny grundfortælling om erhvervsuddannelser, der kvalificerer til det kreative, det skabende og det bæredygtige. Med udgangspunkt i de tre forståelser af bæredygtighed arbejdes med at tiltrække unge på tværs af køn, etnicitet og social baggrund til de forskellige erhvervsuddannelser. Med bæredygtighed forstås, relation til sammenhæng og samspil mellem de tre perspektiver: social/kulturel bæredygtighed, økonomisk bæredygtighed og miljømæssig bæredygtighed. Vi arbejder med Verdensmålene ved at lade eleverne arbejde med målene, og gøre den til sine egne, så de bliver til Hverdagsmål, og en naturlig ting i hverdagen.

Vi arbejder med målene i værkstederne, og ikke kun i teoriundervisning. Det er med til at gøre at målene bliver mere praksisnær, og eleverne får en bedre forståelse for det at være "fremtidens verdensborger" med FN-verdensmåls tanker som ekstra værktøj i deres personlige værktøjskasse.

Ved at implementere verdensmålene, i uddannelserne hvor det er relevant, ser du en naturlig sammenhæng mellem FN-verdensmål – Tradium, og din hverdag og ikke noget extra du skal gøre. Det bliver synligt at der er flere ligheder som kreativitet, innovation, koblingen mellem skole og verden. Begge giver dig mulighed for livslang læring, på skolen og i dit kommende virke efter endt uddannelse.

## **Kriterier for vurdering af elevernes kompetencer og forudsætninger**

### Før uddannelsesstart

Før uddannelsesstart bliver alle ansøgende elever tilbudt en samtale med Tradiums vejledningscenter, hvor deres uddannelses- og karrieremuligheder drøftes i perspektivet af deres personlige, sociale og faglige kompetencer. Derved har de ansøgende elever kendskab til forløb, krav og forventninger på deres kommende uddannelse. Støtteforanstaltninger og eventuel optagelsesprøve kan derved etableres inden uddannelsesstart ved behov.

Eleverne har i løbet af deres uddannelsesforløb mulighed for individuelle vejledningssamtaler om karrieremuligheder – men også ved spørgsmål om deres uddannelsesvalg. Her har vejlederne mulighed for at skitsere muligheder og eventuelle begrænsninger i et videre karriereforløb for eleven – også ved et omvalg. Denne vejledning bliver understøttet af et tæt samarbejde med bl.a. Ungdommens Uddannelsesvejledning, Jobcentrene og Studievalg.

### De første 14 dage

På grundforløbets 1. del skal du og din underviser lære hinanden godt at kende i løbet af de første 14 dage. Den første kontaktlærersamtale foregår her, og baseres blandt andet på resultater af screeninger i dansk, engelsk og talforståelse, således vi kan vejlede omkring muligheder for valgfag, herunder støttefag og livsduelighedsfag, der kan understøtte din undervisningsforløb på grundforløbets 1. del. Ved kontaktlærersamtalen tales også om dit uddannelsesvalg, du skal have godkendt din personlige uddannelsesplan og valg af fagretning i forhold til, at et skift af fagretning skal foretages senest ved udgangen af 2. uge på grundforløbets 1. del.

Samtalen munder ud i, at eleven og kontaktlæreren sammen udarbejder din personlige uddannelsesplan i LUDUS med en konkret beskrivelse af dine forudsætninger i forhold til den primært ønskede fagretning, herunder et eventuelt behov for særlig støtte, så du har en klar forståelse af egne forudsætninger og behov. Formålet med uddannelsesplanen er at sikre overensstemmelse mellem dine ønsker, interesser og evner og det faktiske uddannelsesforløb.

### Løbende gennem uddannelsen

Undervejs i grundforløbet vil dine kompetencer løbende blive vurderet efter hvert temaforløb, og du vil modtage feedback og vurdering i henhold til målene for dette.

Inden for de sidste 8 uger vil der være en grundig elevsamtale med vurdering og vejledning af din udvikling og dine kompetencer i forhold til uddannelsesvalget til grundforløbets 2. Del. Ved samtalen opdateres din personlig uddannelsesplan i LUDUS med opnåede kompetencer generelt og specifikt i forhold til det ønskede uddannelsesvalg.

### **Særligt for EUX**

EUX-eleverne følger på grundforløb 1 deres valgte fagretning i erhvervsfagene og projekttimerne. I grundfagstimerne dansk, engelsk og samfundsfag har de hold for sig selv. Det vil sige, at de arbejder sig op på grundfagernes C niveau sammen med de andre EUX-elever. Der tilstræbes at der udarbejdes særlige opgaver til EUX-eleverne, der knytter grundfagene til deres valgte erhvervsuddannelse.

EUX-eleverne arbejder sammen med de andre elever i deres fagretning, når de arbejder med erhvervsfagernes projekter. Der udarbejdes særlige projektopgaver, som EUX-eleverne kan arbejde med, når dette er hensigtsmæssigt.

### **Ny mesterlære**

Der er for nuværende ikke planer om at anvende mesterlære på grundforløbets 1. del.

### **Eksamensregler**

Der henvises til Tradiums eksamensreglement <https://tradium.dk/media/2209/eksamensreglement-eud.pdf>

Fremgangsmåde ved vurdering af elevens egnethed ved optagelse til skoleoplæring. Skoleoplæring er først en mulighed efter afsluttet GF 2, men du orienteres på GF 1 om muligheden og hvilke krav der stilles for optagelse i Skoleoplæringscenter

## Skolens kriterier og fremgangsmåde ved optagelse af elever i uddannelser med adgangsbegrænsning

Der er ikke adgangsbegrænsning på grundforløbets 1. del, men eleverne orienteres om adgangsbegrænsede uddannelser med kvotepladser i forhold til deres ønskede uddannelsesvalg på grundforløbets 2. del.

Underviserne på grundforløbets 1. del er i løbende dialog med uddannelseslederen på den pågældende uddannelse i forhold til kvotepladser.

## GF1 – MAD – mål

Oversigt over hvordan uddannelsens mål fordeles på temaer på GF1 og hvilke udvalgte mål, der afprøves i forløbet.

	Introduktion	Hvad drømme er gjort af	Lærerpladssøgning	Grønt tema	MAD og medier	Grand prix
<b>Erhvervsfag 1</b>						
<b>Erhvervsintroduktion:</b>						
1. Alene og i samarbejde med andre udfører simple erhvervsfaglige arbejdsopgaver under instruktion.	x					
2. Handle ergonomisk, sikkerheds- og arbejdsmiljømæssigt korrekt ved løsningen af simple erhvervsfaglige opgaver.	x					
3. Udføre simple erhvervsfaglige opgaver med relation til miljø, bæredygtighed, og den grønne omstilling.	x					
4. Vælge og begrunde valg af fagretning i egen uddannelsesplan.	x					
5. Gengive en erhvervsuddannelses opbygning og struktur herunder vekselvirkningen mellem skole- og virksomhedsophold.	x					
<b>Arbejdspladskultur:</b>						
1. Gengive eksempler på arbejdspladskulturer inden for fagretningens professioner, herunder egne muligheder for at bidrage til en produktiv og inkluderende arbejdsplads.	x	x	x	x	x	x
2. På baggrund af erhvervsrettede cases, gengive faktorer, der spiller ind på samarbejde i en arbejdsproces.		x	x	x	x	x
3. Deltage i dialog om arbejdspsykologiske emner herunder, sexisme, krænkende handlinger, seksuel diskrimination, racisme og forskelsbehandling, og tage aktivt stilling til, hvad et godt psykisk arbejdsmiljø er og den enkeltes rettigheder og pligter i forbindelse hermed.	x	x		x	x	
4. Gengive roller og beslutningsprocesser i samarbejdet om en erhvervs-specifik opgave.			x	x		x

5. Gengive enkle og overskuelige eksempler på hensigtsmæssigt samspil mellem den enkelte medarbejder og virksomheden.		X	X	X	X	X
<b>Lærepladssøgning:</b>						
1. Beskrive forskellige typer af virksomheder, lærepladsmuligheder, uddannelsesmuligheder og mulige aftaleformer ift. endelig valg af uddannelse.		X	X			
2. Beskrive egne faglige og personlige kompetencer, samt interesse for valgte branche/uddannelse.		X	X		X	X
3. Lægge en målrettet plan for lærepladssøgning ift. kendskab til virksomheder og deres værdier, inden for den valgte fagretning.		X	X			
4. Anvende forskellige metoder og værktøjer til at dokumentere og formidle sine kompetencer ved ansøgninger og mundtlige samtaler.			X		X	
5. Opbygge og anvende nye og eksisterende analoge og digitale sociale netværk i sin lærepladssøgning.			X	X	X	X
6. Evaluere egen lærepladssøgning i forhold til uddannelsesønsker, egne kompetencer og efterspørgslen på arbejdsmarkedet.			X		X	
7. Anvende Lærepladsen.dk samt andre digitale ressourcer, værktøjer, platforme til lærepladssøgning og håndtering af tilhørende dokumenter.			X		X	
<b>Samfund og sundhed:</b>						
1. Beskrive aktuelle samfundsmæssige forhold og problemstillinger indenfor elevens eller lærlingens hovedområde ved brug af egne ord.	X		X	X		X
2. Deltage i dialog om egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet.		X	X	X	X	
3. Gengive enkle og overskuelige eksempler om samspillet mellem samfundsudviklingen og udviklingen i virksomhederne, med inddragelse af sundheds- og miljømæssige aspekter.			X	X	X	X
4. Gengive hovedtræk i arbejdsmarkedets opbygning, herunder organisationer inden for fagretningens uddannelser, og mulighed for at udøve indflydelse på disse			X	X		
5. Forklare betydningen af faktorer, der påvirker den enkeltes levevilkår og sundhed, herunder økonomiske forhold og livsstilsfaktorer som personlig hygiejne, kost og fysisk form	X			X		
6. Opstille et privatbudget med baggrund i elevens eller lærlingens forventning til levestandard og indkomst i branchen.		X				
7. Formidle betydningen og vigtigheden af at kunne anvende digitale platforme som E-Boks, Min sundhed, Borger.dk samt andre nyttige digitale ressourcer, til at have kontrol over vigtige informationer og dokumenter.			X		X	
8. Gengive faktorer der har betydning for den enkeltes seksuelle sundhed herunder kønssygdomme og prævention.		X			X	
9. Gengive faktorer der er af betydning i forhold til at vise respekt for andres kønsidentitet og seksualitet, modvirke seksuel chikane og forstå personlig grænsesætning.	X	X	X	X	X	X
10. I samarbejde med andre, diskutere og beskrive grundlæggende retningslinjer for færdsel på nettet, herunder digitale krænkelser, anvendelse af sociale medier og datasikkerhed.	X				X	
<b>Erhvervsfag 3</b>						
<b>Arbejdsplanlægning og samarbejde:</b>						
<b>Niveau 1:</b>						



1. Planlægge, koordinere og udføre en arbejdsproces, alene og i samarbejde med andre.		x	x	x	x	x
2. Udvælge og anvende fysiske og digitale planlægningsværktøjer- og metoder.				x	x	x
3. Gengive forskellen på kollaborative og kooperative samarbejdsprocesser.		x		x	x	x
4. Kommunikere og handle hensigtsmæssigt i forskellige samarbejds- og arbejdsrelationer.	x	x	x	x	x	x
<b>Niveau 2:</b>						
5. Regulere og gentage arbejdsprocesser og metoder i forbindelse med faglige opgaveløsninger.	x	x	x	x	x	x
6. Deltage i dialog om, og med egne ord give eksempler på, løsning, planlægning og effektiv udførelse af forskellige arbejdsprocesser.	x	x	x	x	x	x
7. Genkende og beskrive forskellige typer af samarbejdsrelationer, roller og konflikttyper.				x	x	x
8. Anvende dialog og argumentation i samarbejdet om faglige opgaveløsninger.	x	x	x	x	x	x
<b>Faglig dokumentation:</b>						
<b>Niveau 1:</b>						
1. Anvende eksisterende analoge og digitale faglige dokumentationer i en erhvervsrelevant arbejdsproces.	x	x	x	x	x	x
2. Anvende uddannelsernes faglige begreber i forbindelse med udarbejdelse af relevant faglig dokumentation. som arbejdssedler, egenkontrolskema, tekniske tegninger, tilbud, fakturaer o.l.		x	x	x	x	x
3. Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater		x		x	x	x
4. Beskrive alternative værktøjer, faglige metoder, materialer m.v. ifb faglige opgaver.		x		x	x	x
<b>Niveau 2:</b>						
5. Udvælge og anvende forskellige former for faglig dokumentation i relation til en erhvervsrelevant opgave.		x	x	x	x	x
6. Give og modtage faglig feedback på arbejdsprocesser, metoder og resultater.	x	x	x	x	x	x
<b>Faglig kommunikation:</b>						
<b>Niveau 1:</b>						
1. Forstå og anvende faglige udtryk og begreber		x	x	x	x	x
2. Fremsøge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser i relation til erhvervsfaglige opgaver.	x	x	x	x	x	x
3. Anvende forskellige kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren og den givne opgave, herunder tale, sociale medier, SMS, e-mails og andre skriftlige dokumenter	x	x	x	x	x	x
<b>Niveau 2:</b>						
4. Vælge og begrunde hensigtsmæssige samarbejds- og kommunikationsformer herunder sociale medier SMS, tale, e-mails og andre skriftlige dokumenter.			x		x	x
5. Gengive kommunikationsprocesser på baggrund af grundlæggende kommunikationsmodeller, f.eks. afsender-modtager, envejs- og tovejskommunikation.		x	x	x	x	x

6. Beskrive forskellen i kropssprog, sprogbrug og kommunikationsform ift. de aktører, der indgår i fagretningens uddannelser.		x			x	
<b>Innovation og iværksætter:</b>						
<i>Niveau 1:</i>						
1. Skelne mellem innovation og udvikling samt mellem forskellige typer af innovation i en eksisterende organisation eller ved opstart af ny virksomhed					x	x
2. Anvende innovative metoder i løsning af en erhvervsrelevant opgave.				x	x	x
3. Formidle simple forslag til nye eller ændrede arbejdsprocesser, serviceydelser og/eller produkter som grundlag for udvikling, eller opstart, af virksomhed.				x	x	x
4. Afprøve egne idéer eller forslag til ændringer af arbejdsprocesser		x	x	x	x	x
<i>Niveau 2:</i>						
4. Beskrive nyudviklede produkter, eller serviceydelser ind i en simpel forretningsmodel.				x	x	x
5. Formidle og argumentere for relevans, målgruppe, og økonomi i den beskrevne forretningsmodel.				x	x	x
<b>Metodelære:</b>						
<i>Niveau 1:</i>						
1. Vælge og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation	x	x	x	x	x	x
2. Vælge mellem forskellige arbejdsprocesser og -metoder i en erhvervsrelevant opgave under hensyn til parametre som bæredygtighed, sikkerhed og kvalitet.	x	x	x	x	x	x
3. Opstille kriterier og anvende evalueringsværktøjer til evaluering af egen arbejdsproces og metode.	x	x	x	x	x	x
<i>Niveau 2:</i>						
4. Deltage i dialog om forskellige arbejdsmetoders anvendelighed i forskellige arbejdsmæssige sammenhænge.	x	x	x	x	x	x
5. Foreslå ændringer til arbejdsmetoder og processer i forhold til en relevant faglig opgave.	x	x	x	x	x	x

## GF1 – MAD – indhold

	Fagligt indhold i temaer
<b>Introduktion</b>	I projektet Intro vil du blive introduceret til de forskellige fagretninger der er på netop din skole, - og i særdeleshed din fagretning. Du vil blive afklaret på, om det er den rigtige fagretning du har søgt ind på. Du vil komme på en ryste sammen tur, så du kommer til at skabe bånd og relationer på tværs. Du vil som elev på de første 2 uger på Grundforløbets 1. del være med til i samarbejde med de øvrige fagretninger at lave en fælles afslutning, hvor du skal præsentere dit fag. Så du har en forudsætning for at træffe et valg af fagretning.
	<b>Faglige emner i den teoretiske del:</b> Du bliver præsenteret for erhvervsuddannelserne, overgangskrav, valgfag/fordybelsesfag, fremtidsmuligheder, uddannelsesmiljøet og sikkerhed i praktiklokalerne, produkt datablade mm.

	<p>Du vil blive introduceret til Tradiums ordensreglement som skal acceptere og underskrives. Desuden bliver du introduceret til Tradiums pædagogiskhjul, LUDUS/T-Learn og Teams herunder uddannelsesplan samt Undervisningsmateriale, udeblivelse ved Sygdom/ Fravær og opfølgning, og de forskellige evalueringsformer.</p> <p>Du får viden om, hvad der kendetegner et godt samarbejde. Dette sker igennem oplæg og konkrete samarbejdsøvelser. Udbyttet skal styrke relationerne til hinanden.</p> <p>Du skal på en tur for at styrke de sociale relationer, til hinanden og lærer hinandens forskelligheder at kende. Elev-elev og elev-lærer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Præsentation af de forskellige fagretninger, samt begrunde dit valg</li> <li>- Personlig hygiejne og hygiejne i køkkenet</li> <li>- Elevsamtale – styrk dit talent.</li> <li>- Intro til fagbogen (hvordan aflever du dine opgaver)</li> <li>- Klassens og skolens samarbejdes regler</li> <li>- Maskiner og fagsprog</li> </ul>
	<p><b>Faglige emner i den praktiske del:</b></p> <p>Du bliver præsenteret for indhold og rammer for projektet. fx</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Værktøjslærer</li> <li>- Arbejde ergonomisk, og sikkert i forhold til maskiner mm.</li> <li>- Miljø, bæredygtighed, den grønne omstilling samt madspild på arbejdspladsen</li> </ul> <p>”Fælles afslutning på introugerne” – er en event, som hver fagretning bidrager til. Det ville alt sammen komme til at foregå som gruppearbejde enkelte opgaver alene</p>
<p><b>Hvad drømme er gjort af</b></p>	<p><b>Du vil som elev i dette projekt komme til at få kendskab til den danske og den nordiske madkultur gennem tiden. Vi vil fx besøge Det Grønne Museum, og lave mad efter de gamle metoder. Du vil få kendskab til hvordan man kan lave nyfortolkninger af gamle opskrifter. Du vil komme til at kende dit fag- hvor du vil afprøve de forskellig fag inden for branchen- en rejse i tid og værdier. Du som elev skal have en forståelse af hvilke rolle, dit arbejde bidrager med, i den enkelte virksomhed og menneskets rolle gennem tiden, bl.a. med de første restauranter og køkkener. Vi skal også se på hvad dine fremtidsdrømmen er drevet af.</b></p> <p><b>Faglige emner i den teoretiske del:</b></p> <p>Her skal vi snakke om den danske og nordiske madkultur gennem tiden, og se på hvordan branchen har ændret sig.</p> <p>Vil vi også se på hvordan vi kommunikere (fagsprog) i køkkenet, restauranten.</p> <p>Der vil være en gennemgang af de enkelte redskaber og maskiner som vi benytter.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hvilke virksomhedstyper og fagretninger ligger under de forskellige MAD brancher.</li> <li>- Fortæl om den danske madkultur og de forskellige årtier.</li> <li>- Hvilke betydninger har enkelte råvarer fx kartoffel haft gennem tiden? – Råvare/ Kartoffler på mange måder</li> <li>- Vi vil arbejde med vores forskellige talenter</li> </ul> <p><b>Faglige emner i den praktiske del:</b></p> <p>Du vil komme til at lave mad efter gamle opskrifter, såvel som nye. Samt udvikle dine egne retter ud fra en råvare kurv.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Madkultur i Danmark, Norden og Europa.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Madkultur fra Korn og grød og til "Nye deller"</li> <li>-Den skøre knold. Kartoffler på mange måder</li> <li>-Opdækning og tjener faget.</li> <li>-Virksomhedsbesøg på bl.a. Det Grønne Museum.</li> <li>-Arbejde med råvarekurve</li> <li>-Refleksion og billeder af dit praktiske arbejde i køkkenet</li> </ul>
<b>Læreplads søgning</b>	<p><b>I projektet lærepladssøgning vil omdrejningspunktet være at klargøre sig til erhvervslivet som elev inden for din fagretning. Du skal bl.a. skrive ansøgning og cv samt søge din egen virksomhedsforlagt undervisning. Du vil få værktøjer til målrette at søge efter dine kvalifikationer. Vi får besøg af tidligere elever som kan fortælle hvordan det er at være elev i restaurationsbranchen, og herved få en realistisk opfattelse, af egne styrker og svagheder til at søge og arbejde i branchen.</b></p>
	<p><b>Faglige emner i den teoretiske del:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Du vil som elev komme til at lave ansøgninger / cv samt en præsentationsvideo af dig selv, som du kan benytte til -jobansøgning.</li> <li>-Vi vil komme til at snakke om personlig fremtoning, og vigtigheden af dette, til jobsamtale og erhvervsbesøg.</li> <li>-Du vil komme til at lave en målrettet plan for din virksomhedsforlagt praktik, og vi snakke fremtid ud fra uddannelsesplan inden for dit erhverv.</li> </ul> <p>Anvende lærepladsen.dk og håndtering af tilhørende dokumenter fx E-Boks</p>
	<p><b>Faglige emner i den praktiske del:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Du vil som elev i denne uge være i praktik i en virksomhed, som du selv laver aftale med. Her skal du følge den enkelte virksomheds arbejdsrutiner.</li> <li>-Du skal indgå i teamet på arbejdspladsen på lige fod som de fastansatte, dvs. at du skal møde og få fri til den aftalte tid på virksomheden.</li> <li>- Vi samarbejder med TRADIUM om verdensmålsdagen om emnet Socialbæredygtighed</li> </ul>
<b>Grønt tema</b>	<p><b>I projektet Grønt tema skal vi se på hvordan vi passer på vores omgivelser, os selv og hinanden. Økologi, bæredygtighed og sundhed er i højsæde. Vi vil bl.a. gøre det ved at optimere vores råvarer og lave retter i køkkenet med hensyntagen heraf. Vigtigheden af arbejdsplanlægning og samarbejde.</b></p>
	<p><b>Faglige emner i den teoretiske del:</b></p> <p>Du kommer til at arbejder med verdensmålene i grupper og enkeltvis. Du vil som elev komme omkring emner fx, alkohol og hvad det gør ved kroppen, og hvorfor vi dagen derpå gerne vil have junkfood.</p> <p>Vi skal se på hvilke forskellige kurrer der er på markedet og hvilke indvirkninger de kan have på det enkelte menneske. Vi ville også snakke om hvad fedme gør ved kroppen samt andre skadelige stoffer, som f.eks. rusmidler/energidrik/tobak/snus etc.</p> <p>Vi ser på KRAMS- faktorerne og en sund livsstil og hvilke indflydelser det kan have på den enkelte i arbejdslivet og hvad du selv kan gøre, for et sunder liv.</p> <p>Vi arbejder stadig med klassens samarbejdsregler, snakker om hvordan vi arbejder i praktik og om hvordan vi vil omgås med hinanden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verdensmål / bæredygtighed</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hvad siger sundhedsstyrelsen og øvrige myndigheder om sundhed generelt.</li> <li>- KRAMS-faktorer</li> <li>- Godt arbejdsmiljø i klassen.</li> </ul>
	<p><b>Faglige emner i den praktiske del:</b></p> <p>Du vil komme til at lave mad som ernæringsrigtigt og være med til at udvikle sunde alternativer til kosten fx efter kostrådene og verdensmålene. Vi vil også komme til at se på hvordan man kommer til at udnytte råvarer optimalt så man undgår spild. Vi skal prøve at optimere retter så de bliver mere sunde, vælge ud fra - Sæsontabel / økologi samt kostanbefalingerne fra NNR.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Du skal prøve at udvikle øvelser som kan være med til at give et bedre arbejdsmiljø ved f.eks. stille siddende arbejde.</li> <li>-Støtte og styrke lokalsamfundenes deltagelse i at forbedre forvaltningen af vand- og sanitet.</li> <li>- Hvordan kan vi spare på vandet og CO2 i køkkenet og derhjemme.</li> <li>- Arbejder med sæsonens råvarer</li> <li>- Hvordan gør vi vores mad sundere</li> <li>- Sunde og miljøbevidste opskrifter</li> <li>- Grønne opskrifter "madspild"</li> </ul>
<b>MAD og medier</b>	<p><b>I projektet MAD og medier bliver omdrejningspunktet de medier vi er omgivet af til hverdag. Vi skal bl.a. inden for de forskellige fagretninger se på blogs, vi skal snakke digital dannelse og færden på de sociale medier</b></p>
	<p><b>Faglige emner i den teoretiske del:</b></p> <p>Her skal vi snakke om færden på de sociale medier, internet tyveri, digital dannelse. Den faglige relevans skal dokumenteres, med billeder samt egne videoer, så de rammer vores målgruppe på en god og hensigtsmæssig måde. Så budskabet kommer korrekt til modtageren. Vi skal søge på internettet efter opskrifter, programmer og metoder, som kan være til inspiration for den enkeltes fagretning.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bæredygtighed og produktionen inden for de forskellige fagretninger</li> <li>- Digital dannelse</li> <li>- Billeder og video</li> <li>- Opskrifter på nettet</li> <li>- Bæredygtighed inden for de forskellige fagretninger</li> </ul>
	<p><b>Faglige emner i den praktiske del:</b></p> <p>Her skal du arbejde kreativt, og innovativt. Du skal udvikle og afprøve bl.a. opskrifter fra forskellige blogs på nettet, og udvikle egne opskrifter. Der skal synliggøres hvorfor en metode er bedre end en anden, med billeder eller video.</p> <p>Inden det praktiske arbejde påbegyndes i køkkenet, skal der laves varebestillinger og arbejdsplaner.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kreativ og innovativt</li> <li>- Arbejdsplaner og varebestillinger</li> </ul>
<b>Grand prix</b>	<p><b>I projektet Grand Prix bliver omdrejningspunktet service og salg. Her kommer du til at være med til at planlægge og afholde forskellige arrangementer på skolen, hvor der er</b></p>

mulighed for at præsentere det faglige arbejde du har lavet. Til slut i dette projekt vil der på tværs af fagretningerne være et Grand prix, hvor vi kommer til at præsentere vores fag ved f.eks., salg og fabrikation af produkter. Vi kommer til at holde en finale, hvor du selv, sammen med dit team, kommer til at stå for reklamering, fabrikation, indkøb og kommunikation til vores gæster på selve dagen. Vi skal se på økonomien inden for virksomheder i branche. Dette er det afsluttende i projektet, hvor en stor del af det du har lært i løbet af dit skoleophold, kommer til udtryk.

**Faglige emner i den teoretiske del:**

Du vil som elev komme til at dykke lidt mere ned i den danske madkultur, men denne gang er den sæson bestemt.

- Du vil i dette projekt være med til at planlægge den restaurant åbning, som vi kommer til at have. Du vil som elev være med bestemmende til hvad der skal være på menuen, hvordan der skal klargøres både i restauranten og i køkkenet.
- Vi skal inden da se på hvordan en virksomhed er bygget op i forhold til Faste udgifter, skat mm. Samt lave kalkulation på nogle af de ting vi skal sælge til Grande prix 'et.
- Du skal som elev anvende forskellige planlægningsværktøjer og samarbejde under vores rammer, for at få det optimale ud af dit arbejde. Du skal, med den rolle du har på til Grande prix 'et på dag, være med til at få din "butik/café" til at fungere.
- I afslutningen af dette projekt vil der ligge eksamen i grundfagene.

**Faglige emner i den praktiske del:**

Du kommer til som elev til at dykke lidt mere ned i den danske madkultur, men denne gang er den sæson bestemt.

- Du vil i dette projekt være med til at lave mad til den restaurant åbning. Du vil som elev være med bestemmende til hvordan der skal klargøres både i restauranten og i køkkenet.
- Du skal, med den rolle du har på den givne dag, være med til at få din "butik/forretning" til at fungere.
- Vi arbejder med mange af verdensmålene. Grupper/enkeltvis i køkkenet. Nu hvor målene gerne skulle være blevet til hverdagsmål.

Grundfag på GF1 (EUD):

Dansk E-D:

Matematik E-D:

Grundfag på GF1 (EUX):

Dansk C:

Samfundsfag C:

Engelsk C:

## Valgfag:

- Bonusfag "livsduelighed": Er faget, der understøtter din personlige dannelse og dermed er med til at give dig nogle af hverdags styrke og kompetencer til den dag du flytter hjemme fra og står på egne ben.
- Støttefag i Dansk og Matematik: Støtter din boglige og/eller praktiske læring. Det er undervisning for dig, der har svært ved at nå målene for et eller flere fagene på grundforløbet.


## Tilrettelæggelse og didaktiske overvejelser jf. det pædagogiske hjul:

### Intro: Varighed 2 uger

Kreativitet og innovation	I projektet Intro vil du blive introduceret til de forskellige fagretninger der er på netop din skole, - og i særdeleshed din fagretning. Du vil blive afklaret på, om det er den rigtige fagretning du har søgt ind på. Du vil komme på en ryste sammen tur, så du kommer til at skabe bånd og relationer på tværs. Du vil som elev på de første 2 uger på Grundforløbets 1. del være med til i samarbejde med de øvrige fagretninger at lave en fælles afslutning, hvor du skal præsentere dit fag.
Faglige ambitioner	Du understøttes og styrkes de faglige ambitioner og din faglige stolthed igennem forløbet. Der arbejdes med udvikling af din faglige identitet. Du vil løbende se hvordan der arbejdes på GF1 MAD samt vil komme på virksomhedsbesøg.
Den enkelte i fællesskabet	Der vil inden for de første 2 uger være evalueringssamtaler mellem dig og kontaktlære. Hvor vi har fokus på den enkeltes udvikling i relationen til fællesskabet.  Klassen laver et fælles regelsæt for klassens samværspolitik fx hvad er acceptabel adfærd, sprog osv...  Når der arbejdes med opgaver i forbindelse med undervisningen, vil du opleve at der er forskel på hvordan du og dine klassekammerater skal løse opgaverne, da I vil komme til at arbejde på forskellige niveauer. Du vil kunne anvende forskellige måder at lave opgaver på fx skrift, video, tale. Det kunne være i forbindelse med Fagbog.  Undervisningen er delt op i teori og praktik. Teori foregår i plenum, men du vil møde både selvstændige opgaver, og opgaver der skal løses i mindre eller større grupper og præsentationer. Praktikken foregår i køkken eller restauranten, hvor du skal arbejde selvstændigt i nogle sammenhænge, andre hvor du skal arbejde sammen med en makker eller i andre gruppesammenhænge for at løse givne opgaver.  Du vil i undervisningen også skulle arbejde selvstændigt med din fagbog.
Motiverende relationer	Vi vil komme til at se på Tradiums anti-mobbe politik, samt den positive kommunikation og arbejde med forskellige Samarbejdsøvelser og oplæg på tværs

	<p>af klassen, hvor du får mulighed for at lære din klasse at kende på en anderledes måde.</p> <p>For at skabe gode relationer i klassen arbejdes der i starten, meget med forskellige måder at samarbejde på. Du vil komme til at arbejde med forskellige makkerer i teori og praksis i forhold til opgaveløsning, praktiske opgaver og øvelser.</p> <p>Klassen har en fælles lukket Teams gruppe som platform for faglig udveksling, her kan gives fælles beskeder, og der kan lægges billeder og andet op fra undervisningen. fx billeder af ting vi har lavet i køkkenet eller restauranten.</p> <p>Det er vigtigt at der er plads til forskellighed, og du vil derfor komme til at arbejde sammen med forskellige personer, som du måske ikke synes du har noget til fælles med, eller som har andre interesser end dig, men det er en vigtig del af det, at have en god arbejdspladskultur, at man lærer at acceptere hinandens forskelligheder og derved skabe en rummelig atmosfære, med plads til alle og deres kompetencer.</p> <p>Din kontaktlærer og du har løbende samtaler omkring dit forløb og om hvordan du bedst når i mål med din uddannelse</p>
Kobling mellem skole og verden	<p>Der bliver arbejdet med kobling til erhvervslivet og arbejdsmarkedet i praksis og virkeligheden, ved inddrages i relation til omverdenen ved fx ved virksomhedsbesøg, så de ansatte vil kunne fortælle om passionen for deres fagretning, inden for madden gennem deres arbejdsliv.</p> <p>Der arbejdes på tværs af fagligheder og uddannelser på forløbet.</p> <p>Du vil i både praktisk arbejde i køkken, restaurant og i teori møde faglige begreber som bruges i den branche du skal ud og arbejde i.</p>
Målrettet feedback	<p>Når du arbejder med at løse opgaver eller laver praktisk arbejde vil du få feedback på dit arbejde. Der er forskellige måder hvorpå du får feedback alt efter opgaven, det kan være skriftligt eller mundtligt og i form af kommentarer, bestået/ ikke bestået. Der vil også være elev - elev feedback</p> <p>Mundtligt feedback og evaluering: Gives i den daglige undervisning i forbindelse med både praktisk og teoretisk arbejde fx. når du har lavet en ret i køkken, så får du en mundtligt feedback på hvordan det smager, ser ud og hvor dan du har klaret dig. Så du ved hvad du evt. kan forbedre til næste gang.</p> <p>Skriftlig evaluering: Gives ofte i forbindelse med større skriftlige opgaver fx. fagbog, som afleveres efter hvert modul. Alle opgaver/materialer lægges på T-lean og Ludus, og det er også her du vil se skriftlig feedback.</p>
Digitalisering	<p>På Tradium arbejdes der med digitalisering og derfor får du en introduktion i de forskellige programmer og systemer du skal arbejde i og med.</p> <p><b>Ludus:</b> det er den platform, hvor du kan se dit skema, skrive til din kontaktlærer, melde dig syg, aflevere opgaver, se dine undervisningsforløb og meget andet.</p>




	<p><b>T-learn:</b> er den platform du vil bruge i dit daglige arbejde. Her lægges materiale ind som du skal bruge i undervisningen. Det kunne være opskrifter, detailskema, links til bøger eller andet.</p> <p><b>Teams:</b> Denne platform bliver brugt til kommunikation i det daglige arbejde. Her kan du selv lægge billeder, materiale mv. op således at andre i klassen kan få glæde af det. Der er også mulighed for online undervisning, samtaler mv på denne platform.</p> <p><b>Facebook:</b> Den lukkede gruppe bruges som et sted, hvor du sammen med de andre i klassen kan skrive beskeder, lægge billeder og andet op, som kun vedrører klassen, også efter I er stoppe på Tradium. Dette er ikke et krav at denne bruges.</p> <p><b>Office 365:</b> Du har så længe du er knyttet til Tradium mulighed for at få disse programmer gratis, og det er også dem der i stor grad bliver brugt i undervisningen eller til afleveringer. ex. WORD, POWER POINT, EXCEL og PUBLISHER</p> <p><b>Andre:</b> Derudover kan der forekomme andre programmer i undervisningen som fx. kahoot, socrative, padlet.</p> <p>Det meste materialer og opgaver lægges op digitalt i ovennævnte systemer – der udleveres som udgangspunkt ikke kopier. Det kan dog forekomme i enkelte tilfælde.</p>
<p>Verdensmål</p> 	<p>Hvad er verdensmålene generelt og hvordan får vi dem til hverdagsmål?</p> <p>-Du ville få en introduktion til de 17 verdensmålene. Vi arbejder med hvordan vi får verdensmålene til at bliver hverdagsmål? Vi arbejder med dem, gennem hele forløbet.</p>

### Hvad drømme er gjort af: varighed 4 uger


<p>Kreativitet og innovation</p>	<p>Der arbejdes med fagbog i både teori og praksis, hvor du får mulighed for at komme med dine egne ideer og input. Denne fagbog kan afleveres med både tekst, billeder, video og tale</p>
<p>Faglige ambitioner</p>	<p>Når du skal komme med et bud på hvad dine drømme er gjort af, vil du helt sikkert, eller måske ubevidst, opnå en viden om dine egne kompetencer og se på dine faglige ambitioner, står mål med dine drømme.</p> <p>Vi bruger relevant fagsprog og tilrettelægger undervisningen, så vi skaber nysgerrighed i vores arbejde. Italesættelse af det professionelle arbejde i forhold til det hjemlige køkken.</p>
<p>Den enkelte i fællesskabet</p>	<p>Når der arbejdes med opgaver i forbindelse med undervisningen, vil du opleve at der er forskel på hvordan du og dine klassekammerater skal løse opgaverne, da I vil komme til at arbejde på forskellige niveauer. Du vil kunne anvende forskellige</p>

	<p>måder at lave opgaver på fx. skrift, video og tale. Det kunne være i forbindelse med Fagbog.</p> <p>Undervisningen er delt op i teori og praktik. Teori foregår i plenum, men du vil møde både selvstændige opgaver, og opgaver der skal løses i mindre eller større grupper og præsentationer. Praktikken foregår i køkkenet eller restauranten, hvor du skal arbejde selvstændigt i nogle sammenhænge, andre hvor du skal arbejde sammen med en makker eller i andre gruppesammenhænge for at løse givne opgaver.</p> <p>Du vil i undervisningen også skulle arbejde selvstændigt med din fagbog.</p>
Motiverende relationer	<p>For at skabe gode relationer i klassen arbejdes der med forskellige måder at samarbejde på. Du vil komme til at arbejde med forskellige makker i teori og praksis i forhold til opgaveløsning, praktiske opgaver og øvelser.</p> <p>Klassen har en fælles lukket Facebook og Teams gruppe, som fælles platform for faglig udveksling – her kan gives fælles beskeder, og der kan lægges billeder og andet op fra undervisningen. Det kunne være billeder af ting du har lavet i køkkenet eller i restauranten.</p> <p>Det er vigtigt at der er plads til forskellighed, og du vil derfor komme til at arbejde sammen med forskellige mennesker, som du måske ikke synes du har noget til fælles med eller som har andre interesser end dig, men det er en vigtig del af det, at have en god arbejdspladskultur, at man lærer at acceptere hinandens forskelligheder og derved skabe en rummelig atmosfære, med plads til alle og deres kompetencer.</p> <p>Din kontaktlærer og du har løbende samtaler om dit forløb og om hvordan du bedst når i mål med din uddannelse</p>
Kobling mellem skole og verden	<p>Der bliver arbejdet med kobling til erhvervslivet og arbejdsmarkedet (praksis og virkeligheden) ved inddrages i relation, til omverdenen ved fx ved virksomhedsbesøg, så de ansatte der vil kunne fortælle om passionen for mad gennem deres arbejdsliv.</p> <p>Der arbejdes der på tværs af fagligheder og uddannelser og forløb. Samt enkelte gange sammen med GF2 eleverne på Hotel køkken og Restaurant.</p> <p>Du vil i både praktisk arbejde i køkkenet og restauranten og i teori møde faglige begreber som bruges i den branche du skal ud og arbejde i.</p>
Målrettet feedback	<p>Når du arbejder med at løse opgaver eller laver praktisk arbejde vil du få feedback på dit arbejde. Der er forskellige måder hvorpå du får feedback, alt efter opgaven, det kan være skriftligt eller mundtligt og i form af kommentarer, bestået/ ikke bestået. Der vil også være elev - elev feedback</p> <p>Mundtligt feedback og evaluering: gives i den daglige undervisning i forbindelse med både praktisk og teoretisk arbejde. Fx når du har lavet en ret i køkkenet, så får du en mundtligt feedback på hvordan det smager, ser ud og hvordan du har klaret dig. så du ved hvad du evt. kan forbedre til næste gang.</p>

	<p>Skriftlig evaluering: gives ofte i forbindelse med større skriftlige opgaver fx. fagbog, som afleveres efter hvert modul. Alle opgaver/materialer lægges på T-lean og Ludus, og det er også her du vil se skriftlig feedback.</p>
<p>Digitalisering</p>	<p>På Tradium arbejdes der med digitalisering og derfor får du en introduktion i de forskellige programmer og systemer du skal arbejde i og med.</p> <p><b>Ludus:</b> det er den platform, hvor du kan se dit skema, skrive til din kontaktlærer, melde dig syg, aflevere opgaver, se dine undervisningsforløb og meget andet.</p> <p><b>T-learn:</b> er den platform du vil bruge i dit daglige arbejde. Her lægges materiale ind som du skal bruge i undervisningen. Det kunne være opskrifter, detailskema, links til bøger eller andet.</p> <p><b>Teams:</b> Denne platform bliver brugt til kommunikation i det daglige arbejde. Her kan du selv lægge billeder, materiale mv. op således at andre i klassen kan få glæde af det. Der er også mulighed for online undervisning, samtaler mm. på denne platform.</p> <p><b>Facebook:</b> Den lukkede gruppe bruges som et sted, hvor du sammen med de andre i klassen kan skrive beskeder, lægge billeder og andet op, som kun vedrører klassen, også efter I er stoppe på Tradium. Dette er ikke et krav at denne bruges.</p> <p><b>Office 365:</b> Du har så længe du er knyttet til Tradium mulighed for at få disse programmer gratis, og det er også dem der i stor grad bliver brugt i undervisningen eller til afleveringer. fx. WORD, POWER POINT, EXCEL og PUBLISHER</p> <p><b>Andre:</b> Derudover kan der forekomme andre programmer i undervisningen som fx. Teams, kahoot, socrative, padlet.</p> <p>Det meste materialer og opgaver lægges op digitalt i ovennævnte systemer – der udleveres som udgangspunkt ikke kopier. Det kan dog forekomme i enkelte tilfælde.</p>
<p>Verdensmål</p> 	<p><b>Fokus: Internationale samarbejder</b></p> <p>”Nordiske og danske” eksempler på højtider og fester).</p> <p>Undersøg f.eks. branche – og fagforeningers politikker og kampagner for ligebehandling.</p>

### Lærepladssøgning: varighed 2 uger


<p>Kreativitet og innovation</p>	<p>Der arbejdes med fagbog i både teori og praksis, hvor du får mulighed for at komme med dine egne ideer og input. Denne fagbog kan afleveres med både tekst, billeder, video og tale</p>
<p>Faglige ambitioner</p>	<p>I din virksomhedsforlagte undervisning, kan du vise virksomheden hvad du har lært, og udvise din faglighed. En virksomhedsforlagt undervisning kan i nogle</p>

	tilfælde skabe grobund for en efterfølgende elev kontrakt. Derfor er det vigtigt at du udviser omhu og faglighed.
Den enkelte i fællesskabet	Du skal vise at du kan udføre de arbejdsopgaver du får i løbet af ugen. Samt at du kan arbejde både selvstændigt, og samarbejde med de andre medarbejdere i virksomheden.
Motiverende relationer	Du får mulighed for at skabe relationer til den virksomhed, du skal ud at arbejde i. Samt skabe relationer der muligvis kan skabe kontakt til en evt. elevplads.
Kobling mellem skole og verden	I dette projekt vil du komme til at have en helt klar fornemmelse af hvad det vil sige at være på arbejdsmarkedet, og du får et indblik i den verden din fagretning indgår i. Du vil få indblik i både de glæder og udfordringer der kan være i forbindelse med det arbejde.
Målrettet feedback	Du vurderes og evalueres af dit praktiksted som giver mundtlig tilbagemelding til dig og kontaktlæren, samt vores virksomhedskonsulent om ugens forløb. Du skal dokumentere din praktikuge i form af en opgave med ord, lyd, billeder eller lignende. Hvor du også vil modtage en skriftlig feedback.
Digitalisering	Du skal lave en præsentation af din uge i virksomhedsforlagt undervisning i form af ord, lyd, billeder eller lignende. Her skal du beskrive dine arbejdsopgaver, virksomheden og andre vigtige ting der giver et indblik hvad du har oplevet i denne uge
Verdensmål 	Du undersøger og udarbejder spørgsmål om hvordan virksomheden arbejder med bæredygtighed og fagforening Undersøg f.eks. branche – og fagforeningers politikker.

### Grønt tema: varighed 4 uger

Kreativitet og innovation	Der arbejdes med fagbog i både teori og praksis, hvor du får mulighed for at komme med dine egne ideer og input. Denne fagbog kan afleveres med både tekst, billeder, video og tale
Faglige ambitioner	Her har du mulighed for at udvikle din egen faglige identitet, da der netop i dette projekt, kommer til at lægge stor vægt på alle fagretninger.  Vi bruger relevant fagsprog og tilrettelægger undervisningen, så vi skaber nysgerrighed for eleverne. I vores arbejde har vi en engagerende tilgang til vores fag, hvor vi viser vores faglige stolthed. Italesættelse af det professionelle arbejde i forhold til det hjemlige køkken.
Den enkelte i fællesskabet	Når der arbejdes med opgaver i forbindelse med undervisningen, vil du opleve at der er forskel på hvordan du og dine klassekammerater skal løse opgaverne, da I vil komme til at arbejde på forskellige niveauer. Du vil kunne anvende forskellige måder at lave opgaver på fx. skrift, video, tale. Det kunne være i forbindelse med Fagbog.

	<p>Undervisningen er delt op i teori og praktik. Teori foregår i plenum, men du vil møde både selvstændige opgaver, og opgaver der skal løses i mindre eller større grupper og præsentationer. Praktik foregår i køkkenet eller restauranten, hvor du skal arbejde selvstændigt i nogle sammenhænge, andre hvor du skal arbejde sammen med en makker eller i andre gruppesammenhænge for at løse givne opgaver.</p> <p>Du vil i undervisningen også skulle arbejde selvstændigt med din fagbog.</p>
Motiverende relationer	<p>For at skabe gode relationer i klassen arbejdes der med forskellige måder at samarbejde på. Du vil komme til at arbejde med forskellige makker i teori og praksis i forhold til opgaveløsning, praktiske opgaver og øvelser.</p> <p>Klassen har en fælles lukket Facebook og Teams gruppe som fælles platform for faglig udveksling. – her kan gives fælles beskeder og der kan lægges billeder og andet op fra undervisningen. Det kunne være billeder af ting du har lavet i køkkenet eller restauranten.</p> <p>Det er vigtigt at der er plads til forskellighed og du vil derfor komme til at arbejde sammen med forskellige mennesker, som du måske ikke synes du har noget til fælles med eller som har andre interesser end dig, men det er en vigtig del af det, at have en god arbejdspladskultur, at man lærer at acceptere hinandens forskelligheder og derved skabe en rummelig atmosfære, med plads til alle og deres forskellige kompetencer.</p> <p>Din kontaktlærer og du har løbende samtaler omkring dit forløb og om hvordan du bedst når i mål med din uddannelse</p>
Kobling mellem skole og verden	<p>Der bliver arbejdet med kobling til erhvervslivet og arbejdsmarkedet (praksis/virkeligheden) ved inddrages i relation til omverdenen ved fx ved virksomhedsbesøg, således at de ansatte vil kunne fortælle om deres passionen for mad gennem arbejdsliv.</p> <p>Der arbejdes der på tværs af fagligheder og uddannelser og forløb. Samt enkelte gange med GF2 eleverne på Hotel, køkken og Restaurant.</p> <p>Du vil i både praktisk arbejde i køkken og restaurant i teori møde faglige begreber som bruges i den branche du skal ud og arbejde i.</p>
Målrettet feedback	<p>Når du arbejder med at løse opgaver eller laver praktisk arbejde vil du få feedback på dit arbejde. Der er forskellige måder hvorpå du får feedback alt efter opgaven, det kan være skriftligt eller mundtligt og i form af kommentarer, bestået/ ikke bestået. Der vil også være elev - elev feedback.</p> <p>Mundtligt feedback og evaluering: gives i den daglige undervisning i forbindelse med både praktisk og teoretisk arbejde. Fx. når du har lavet en ret i køkken, så får du en mundtligt feedback på hvordan det smager, ser ud og hvor dan du har klaret dig. så du ved hvad du evt. kan forbedre til næste gang.</p> <p>Skriftlig evaluering: gives ofte i forbindelse med større skriftlige opgaver fx. fagbog, som afleveres efter hvert modul. Alle opgaver og materialer lægges på T-lean og Ludus, og det er også her du vil se skriftlig feedback.</p>


<p>Digitalisering</p>	<p>På Tradium arbejdes der med digitalisering og derfor får du en introduktion i de forskellige programmer og systemer du skal arbejde i og med.</p> <p><b>Ludus:</b> det er den platform, hvor du kan se dit skema, skrive til din kontaktlærer, melde dig syg, aflevere opgaver, se dine undervisningsforløb og meget andet.</p> <p><b>T-learn:</b> er den platform du vil bruge i dit daglige arbejde. Her lægges materiale ind som du skal bruge i undervisningen. Det kunne være opskrifter, detailskema, links til bøger eller andet.</p> <p><b>Teams:</b> Denne platform bliver brugt til kommunikation i det daglige arbejde. Her kan du selv lægge billeder, materiale mv. op således at andre i klassen kan få glæde af det. Der er også mulighed for online undervisning, samtaler mv på denne platform.</p> <p><b>Facebook:</b> Den lukkede gruppe bruges som et sted, hvor du sammen med de andre i klassen kan skrive beskeder, lægge billeder og andet op, som kun vedrører klassen, også efter I er stoppe på Tradium. Dette er ikke et krav at denne bruges.</p> <p><b>Office 365:</b> Du har så længe du er knyttet til Tradium mulighed for at få disse programmer gratis, og det er også dem der i stor grad bliver brugt i undervisningen eller til afleveringer. ex. WORD, POWER POINT, EXCEL og PUBLISHER</p> <p><b>Andre:</b> Derudover kan der forekomme andre programmer i undervisningen som fx. Teams, kahoot, socrative, padlet.</p> <p>Det mest materiale og opgaver lægges op digitalt i ovennævnte systemer – der udleveres som udgangspunkt ikke kopier. Det kan dog forekomme i enkelte tilfælde.</p>
<p>Verdensmål</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hvad siger anbefalingerne og NNR-kostrådene.</li> <li>- Hvad er det der gør, at Dødelighed som følge af hjerte-kar-sygdomme, kræft, diabetes eller KOL er så høj.</li> <li>- Under hvilke forhold er madvarerne dyrket og høstet?</li> <li>- Hvordan er transportvejene for råvarerne?</li> <li>- Hvordan bruger vi råvarerne mest hensigtsmæssigt om med mindst spild?</li> <li>- Sæsontabel og økologi</li> <li>- CO2 udledning energiforbrug fx fra køleskabe A/A+ hvad skal vi vælge</li> <li>- Hvilke socioøkonomiske, cirkulære eller andre alternative virksomheder findes der i vores region?</li> </ul>

### MAD og medier: varighed 3 uger

Kreativitet og innovation	<p>Du skal som elev selv udvikle din egen opskrifter. Du skal tænke kreativt, og du får lov til at afprøve små korte delprojekter, som er med til at få en større forståelse af projektet MAD og medier som helheden.</p> <p>Der arbejdes med fagbog i både teori og praksis, hvor du får mulighed for at komme med dine egne ideer og input. Denne fagbog kan afleveres med både tekst, billeder, video og tale</p>
Faglige ambitioner	<p>Her skal du kun tænke dit eget fag. Det er vigtigt at du fordyber sig omkring din fagretning.</p> <p>Vi bruger relevant fagsprog og tilrettelægger undervisningen, så vi skaber nysgerrighed for dig. I vores arbejde har vi en engagerende tilgang til vores fag, hvor vi viser vores faglige stolthed. Italesættelse af det professionelle arbejde i forhold til det hjemlige.</p>
Den enkelte i fællesskabet	<p>Når der arbejdes med opgaver i forbindelse med undervisningen, vil du opleve at der er forskel på hvordan du og dine klassekammerater skal løse opgaverne, da I vil komme til at arbejde på forskellige niveauer. Du vil kunne anvende forskellige måder at lave opgaver på ex. skrift, video, tale. Det kunne være i forbindelse med Fagbog.</p> <p>Undervisningen er delt op i teori og praktik. Teori foregår i plenum, men du vil møde både selvstændige opgaver, og opgaver der skal løses i mindre eller større grupper og præsentationer. Praktikken foregår i køkkenet eller restauranten, hvor du skal arbejde selvstændigt i nogle sammenhænge, andre hvor du skal arbejde sammen med en makker eller i gruppesammenhænge for at løse givne opgaver.</p> <p>Du vil i undervisningen også skulle arbejde selvstændigt med din fagbog.</p>
Motiverende relationer	<p>For at skabe gode relationer i klassen arbejdes der med forskellige måder at samarbejde på. Du vil komme til at arbejde med forskellige makker i teori og praksis i forhold til opgaveløsning, praktiske opgaver og øvelser.</p> <p>Klassen har en fælles lukket Facebook og Teams gruppe som fælles platform for faglig udveksling, – her kan gives fælles beskeder og der kan lægges billeder og andet op fra undervisningen. Det kunne være billeder af ting du har lavet i køkkenet eller i restauranten.</p> <p>Det er vigtigt at der er plads til forskellighed og du vil derfor komme til at arbejde sammen med forskellige mennesker, som du måske ikke synes du har noget til fælles med eller som har andre interesser end dig, men det er en vigtig del af det, at have en god arbejdspladskultur, at man lærer at acceptere hinandens forskelligheder og derved skabe en rummelig atmosfære, med plads alle og deres forskellige kompetencer.</p> <p>Din kontaktlærer og du har løbende samtaler om dit forløb og om hvordan du bedst når i mål med din uddannelse</p>

Kobling mellem skole og verden	<p>Der bliver arbejdet med kobling til erhvervslivet og arbejdsmarkedet (praksis og virkeligheden) ved inddrages i relation til omverdenen ved fx ved virksomhedsbesøg, så de ansatte vil kunne fortælle om deres passion for mad gennem deres arbejdsliv.</p> <p>Der arbejdes på tværs af fagligheder og uddannelser i forløbet. Samt enkelte gange med GF2 eleverne på Hotel køkken og Restaurant.</p> <p>Du vil i både praktisk arbejde i køkken og restauranten og i teori møde faglige begreber som bruges i den branche du skal ud og arbejde i.</p>
Målrettet feedback	<p>Når du arbejder med at løse opgaver eller laver praktisk arbejde vil du få feedback på dit arbejde. Der er forskellige måder hvorpå du får feedback alt efter opgaven, det kan være skriftligt eller mundtligt og i form af kommentarer, bestået/ ikke bestået. Der vil også være elev - elev feedback.</p> <p>Mundtligt feedback og evaluering: Gives i den daglige undervisning i forbindelse med både praktisk og teoretisk arbejde fx. når du har lavet en ret i køkken, så får du en mundtligt feedback på hvordan det smager, ser ud og hvor dan du har klaret dig. så du ved hvad du evt. kan forbedre til næste gang.</p> <p>Skriftlig evaluering: Gives ofte i forbindelse med større skriftlige opgaver fx. fagbog, som afleveres efter hvert modul. Alle opgaver og materialer lægges på T-lean og Ludus, og det er også her du vil se skriftlig feedback.</p>
Digitalisering	<p>På Tradium arbejdes der med digitalisering og derfor får du en introduktion i de forskellige programmer og systemer du skal arbejde i og med.</p> <p><b>Ludus:</b> det er den platform, hvor du kan se dit skema, skrive til din kontaktlærer, melde dig syg, aflevere opgaver, se dine undervisningsforløb og meget andet.</p> <p><b>T-learn:</b> er den platform du vil bruge i dit daglige arbejde. Her lægges materiale ind som du skal bruge i undervisningen. Det kunne være opskrifter, detailskema, links til bøger eller andet.</p> <p><b>Teams:</b> Denne platform bliver brugt til kommunikation i det daglige arbejde. Her kan du selv lægge billeder, materiale mv. op således at andre i klassen kan få glæde af det. Der er også mulighed for online undervisning, samtaler mv på denne platform.</p> <p><b>Facebook:</b> Den lukkede gruppe bruges som et sted, hvor du sammen med de andre i klassen kan skrive beskeder, lægge billeder og andet op, som kun vedrører klassen, også efter I er stoppe på Tradium. Dette er ikke et krav at denne bruges.</p> <p><b>Office 365:</b> Du har så længe du er knyttet til Tradium mulighed for at få disse programmer gratis, og det er også dem der i stor grad bliver brugt i undervisningen eller til afleveringer. fx. WORD, POWER POINT, EXCEL og PUBLISHER</p> <p><b>Andre:</b> Derudover kan der forekomme andre programmer i undervisningen som fx. Teams, kahoot, socrative, padlet.</p>




	Det meste af materialet og opgaver lægges op digitalt i ovennævnte systemer – der udleveres som udgangspunkt ikke kopier. Det kan dog forekomme i enkelte tilfælde.
Verdensmål 	Under hvilke forhold er de dyrket/høstet? fx Fair Trade chokolade - får bønderne en ordentlig løn og ejer de deres egne jord osv. Undersøge fx en vandmelonens rejse: logistikken med hvordan producerer og transport / lokale råvarer fra DK -Hvilke alternativer er der i forhold til økonomi -Hvilke socialøkonomiske, cirkulære eller andre alternative virksomheder findes der i vores område?

### Grand prix: varighed 3,5 uger

Kreativitet og innovation	Der arbejdes med fagbog i både teori og praksis, hvor du får mulighed for at komme med dine egne ideer og input. Denne fagbog kan afleveres med både tekst, billeder, video og tale
Faglige ambitioner	Her får du som elev mulighed for at komme med dine forslag og dine ambitioner til at gøre åbningerne for gæsterne så ambitiøse som mulig.  Vi bruger relevant fagsprog og tilrettelægger undervisningen, så vi skaber nysgerrighed for eleverne. I vores arbejde har vi en engagerende tilgang til vores fag, hvor vi viser vores faglige stolthed.
Den enkelte i fællesskabet	Forløbet bliver planlagt i fællesskab, så alles mening bliver synlig. Du vil som elev være med til at gøre en forskel i fællesskabet. Alles plads er vigtig for at få en forretning til at fungere optimalt.  Når der arbejdes med opgaver i forbindelse med undervisningen, vil du opleve at der er forskel på, hvordan du og dine klassekammerater skal løse opgaverne, da I vil komme til at arbejde på forskellige niveauer. Du vil kunne anvende forskellige måder at lave opgaver på ex. skrift, video, tale. Det kunne være i forbindelse med Fagbog.  Undervisningen er delt op i teori og praktik. Teori foregår i plenum, men du vil møde både selvstændige opgaver, opgaver der skal løses i mindre eller større grupper og præsentationer. Praktikken foregår i køkkenet eller restauranten, hvor du skal arbejde selvstændigt i nogle sammenhænge, andre hvor du skal arbejde sammen med en makker eller i andre gruppesammenhænge for at løse givne opgaver.  Du vil i undervisningen også skulle arbejde selvstændigt med din fagbog.
Motiverende relationer	For at skabe gode relationer i klassen arbejdes der med forskellige måder at samarbejde på. Du vil komme til at arbejde med forskellige makker i teori og praksis i forhold til opgaveløsning, praktiske opgaver og øvelser.  Klassen har en fælles lukket Facebook og Teams gruppe som fælles platform for faglig udveksling – her kan gives fælles beskeder, og der kan lægges billeder og

	<p>andet op fra undervisningen. Det kunne være billeder af ting du har lavet i køkkenet eller restauranten.</p> <p>Det er vigtigt at der er plads til forskellighed og du vil derfor komme til at arbejde sammen med forskellige mennesker, som du måske ikke synes du har noget til fælles med, eller som har andre interesser end dig, men det er en vigtig del af det, at have en god arbejdspladskultur, at man lærer at acceptere hinandens forskelligheder, og derved skabe en rummelig atmosfære, med plads alle og deres forskellige kompetencer.</p> <p>Din kontaktlærer og du har løbende samtaler om dit forløb og om hvordan du bedst når i mål med din uddannelse</p>
Kobling mellem skole og verden	<p>Koblingen mellem skole og verden vil i dette projekt blive så synlig som mulig, da du som elev kommer til at servicere gæster ude fra. Dvs. at vi skal prøve at gøre undervisningen så praksisnær som mulig</p> <p>Der bliver arbejdet med kobling til erhvervslivet og arbejdsmarkedet (praksis/virkeligheden) ved inddrages i relation til omverdenen ved fx ved virksomhedsbesøg, så de ansatte der vil kunne fortælle om passionen for mad gennem deres arbejdsliv.</p> <p>Der arbejdes der på tværs af fagligheder og uddannelser/forløb. Samt enkelte gange med GF2 eleverne på Hotel køkken og Restaurant.</p> <p>Du vil i både praktisk arbejde i køkken/restaurant og i teori møde faglige begreber, som bruges i den branche du skal ud og arbejde i.</p>
Målrettet feedback	<p>Når du arbejder med at løse opgaver eller laver praktisk arbejde vil du få feedback på dit arbejde. Der er forskellige måder hvorpå du får feedback alt efter opgaven, det kan være skriftligt eller mundtligt og i form af kommentarer, bestået/ ikke bestået. Der vil også være elev feedback</p> <p>Mundtligt feedback og evaluering: gives i den daglige undervisning i forbindelse med både praktisk og teoretisk arbejde. Ex. når du har lavet en ret i køkken, så får du en mundtligt feedback på hvordan det smager, ser ud og hvor dan du har klaret dig. så du ved hvad du evt. kan forbedre til næste gang.</p> <p>Skriftlig evaluering: gives ofte i forbindelse med større skriftlige opgaver. Ex. fagbog, som afleveres efter hvert modul. Alle opgaver/materialer lægges på T-lean og Ludus, og det er også her du vil se skriftlig feedback.</p>
Digitalisering	<p>På Tradium arbejdes der med digitalisering og derfor får du en introduktion i de forskellige programmer og systemer du skal arbejde i og med.</p> <p><b>Ludus:</b> det er den platform, hvor du kan se dit skema, skrive til din kontaktlærer, melde dig syg, aflevere opgaver, se dine undervisningsforløb og meget andet.</p> <p><b>T-learn:</b> er den platform du vil bruge i dit daglige arbejde. Her lægges materiale ind som du skal bruge i undervisningen. Det kunne være opskrifter, detailskema, links til bøger eller andet.</p> <p><b>Teams:</b> Denne platform bliver brugt til kommunikation i det daglige arbejde. Her kan du selv lægge billeder, materiale mv. op således at andre i klassen kan få</p>

	<p>glæde af det. Der er også mulighed for online undervisning, samtaler mv på denne platform.</p> <p><b>Facebook:</b> Den lukkede gruppe bruges som et sted, hvor du sammen med de andre i klassen kan skrive beskeder, lægge billeder og andet op, som kun vedrører klassen, også efter I er stoppe på Tradium. Dette er ikke et krav at denne bruges.</p> <p><b>Office 365:</b> Du har så længe du er knyttet til Tradium mulighed for at få disse programmer gratis, og det er også dem der i stor grad bliver brugt i undervisningen eller til afleveringer. ex. WORD, POWERPOINT, EXCEL og PUBLISHER</p> <p><b>Andre:</b> Derudover kan der forekomme andre programmer i undervisningen som fx. Teams, kahoot, socrative, padlet og andet.</p> <p>Det meste materiale og opgaver lægges op digitalt i ovennævnte systemer – der udleveres som udgangspunkt ikke kopier. Det kan dog forekomme i enkelte tilfælde.</p>
<p>Verdensmål</p> 	<p>Du viser hvordan at vi har arbejde med <b>VERDENSMÅLENE</b> og at <b>de nu er de blevet til HVERDAGSMÅL</b> og det er blevet naturligt at tænke på miljøet og den verden som vi er den del af. blevet naturligt at tænke på miljøet og den verden som vi er den del af</p>

### Samarbejde

I starten arbejdes ud fra en holdbaseret tilgang, der indgår samarbejdsøvelser, hvor eleverne træner samarbejde med andre i forbindelse med planlægning af arbejdsprocesser og løsning af konkrete opgaver. I forløbet arbejder eleverne oftest individuelt i teori og ved mindre praktiske opgaver, hvor konkrete faglige discipliner trænes.

### Problemløsning

Forløbet indledes med grundlæggende teoretiske og praktiske øvelser udvalgt af underviser. Som forløbet skrider frem, vil der være mere medbestemmelse i de praktiske øvelser. Her vil du selv komme til at finde opskrifter, arbejde ud fra et råvarebord, hvor du i mere eller mindre grad kommer til at arbejde innovativt.

### Differentiering og variation

Undervisningen differentieres på indhold og proces, fx kan der differentieres på antallet af opgaver, tid til opgaven, sværhedsgraden og graden af selvstændighed (lærer støtte og frihed ift. form og indhold) i opgaveløsningen. På baggrund af den feedback eleverne får, vejledes de ift. kommende opgaver således, at udfordringen passer til deres niveau (vi arbejder med begrebet nærmeste udviklings zone). Variationen findes i en vekselvirkning mellem forskellige opgavetyper (teori-praktik), men også i måden hvorpå eleverne kan tilgå og aflevere opgaverne fx som tekst eller video, multiple choice, læs og forstå, udvikling af små videoer osv.

## **Helhedsorienteret og praksisrelateret**

Der tænkes i helheder og praksisrelation på flere måder. Dels ved at grundfagene integreres i de erhvervsfaglige fag og omvendt, men også ved at der tages udgangspunkt i de forskellige fagretninger og virksomhedstyper, så de indgår på tværs af holdet. I hele forløbet inddrages tidligere gennemgået stof, sådan at eleverne får en forståelse for, hvordan alle emner spiller sammen, og hvordan den teoretiske viden har relevans for den praktiske udførelse. Undervisningsmaterialer er tilgængelige på T-learn, så eleverne altid har mulighed for selv at vende tilbage til og repeterer tidligere stof.

## **GF1 – MAD – evaluering og bedømmelse**

### **Feedback på praktisk aktivitet:**

Den praktiske aktivitet præsenteres og gennemgås for hele holdet samtidig med, at eleverne efterfølgende går i gang med opgaveløsningen, og læreren er til rådighed for hjælp og vejledning. Efter et nærmere afsat tidsrum begynder læreren at opsøge eleverne enkeltvis eller i deres arbejdsgrupper, og afgiver feedback ift. gruppernes behov, men dog typisk rettet imod opgaveforståelse, løsning og reguleringsmuligheder.

Der er forskellige måder hvorpå du får feedback alt efter opgaven, det kan være skriftligt eller mundtligt og i form af kommentarer. Der vil også være elev-elev feedback

Mundtligt feedback og evaluering: Gives i den daglige undervisning i forbindelse med både praktisk og teoretisk arbejde. Ex. når du har lavet en ret i køkken, så får du en mundtligt feedback på hvordan det smager, ser ud og hvor dan du har klaret dig.

### **Feedback på teoretisk aktivitet:**

Læreren gennemgår forud for den teoretiske opgave, de områder eleverne skal arbejde med og besvare. Den efterfølgende opgavebeskrivelse gennemgås, og eleverne har mulighed for at stille spørgsmål til både indholdet, og rammerne for opgaven. Opgavebeskrivelsen er fastholdt på T-learn, hvor eleverne også afleverer deres besvarelser og får tilbagemeldinger. Ud over at eleverne løbende kan opsøge læreren, er der i hver aktivitet aftalt tidspunkter, hvor holdet samles. Her er der en fælles dialog om opgavens områder, hvor læreren sørger for at samle op på fælles og gentagne problemstillinger. Eleverne afleverer deres besvarelser i T-learn, hvor læreren afgiver feedback, med baggrund i det faglige fokus for opgaven. Der er ud over den faglige feedback desuden en løbende dialog med eleverne om fremmøde, motivation, engagement, trivsel og evne til selvregulering, da dette påvirker læringen. I denne dialog kan studievejleder, mentor eller andre eksterne ressource personer involveres hvis det vurderes gavnligt for eleven.

**Skriftlig evaluering:** gives ofte i forbindelse med større skriftlige opgaver. Ex. fagbog, som afleveres efter hvert modul. Alle opgaver/materialer lægges på T-learn og LUDUS, og det er også her du vil se skriftlig feedback.

Karakteren bestået/ikke bestået ex. ved fagbog

	<b>Bedømmelse og evaluering af modulerne</b>
<b>Introduktion</b>	<p>I dette modul har underviserne fokus på elevernes forståelse for faget.</p> <p><b>Teoretiske opgaver:</b> Du og dit team vil løbende blive vejledt af underviseren. Der ville være en feedback på opgaverne enten individuelt eller på hele klassen. I forbindelse med klasse-feedback vil generelle problemer eller succeser blive fremhævet og belyst. Bedømmelsen peger fremad, på der hvad kan gøres bedre ” næste gang”</p> <p><b>Praktiske opgaver:</b> Teamet bliver set og vejledt gennem processen, de færdige retter blive smagsbedømt af underviseren. Det praktiske arbejde slutter med at lærer og team i fælles skab samler op på dagen og evaluerer processen.</p>
<b>Hvad drømme er gjort af</b>	<p>I dette modul er underviserne særligt opmærksomme på og giver feedback på følgende i undervisningen:</p> <p><b>Teoretiske opgaver:</b> Dine opgave og fagbog afleveringer, som skal viser din teoretiske forståelse af lektionens læringsmål, af de forskellige emner og temaer, som eksempel madkultur – råvarer og maskiner/redskabs kendskab – fagsprog og virksomhedstyper som er nogle af de gennemgået i dette modul. Dette kan ske fx med en <u>rapport</u> i form af tekst og egne billeder eller en <u>Film</u> hvor du filmer og forklarer om de forskellige emner eller <u>Power Point</u> hvor du indtaler ind over og forklare hvad der sker på egne billeder. Der skal ved afslutningen af dette modul, være refleksion og billeder af dine præsentationer i køkkenet.</p> <p><b>Praktiske opgaver:</b> I feedback er der fokus på de faglige færdigheder, men også på proces og planlægning – hvordan er dit overblik, fra hygiejnen til madlavning samt oprydning og madspild. Samt vise din forståelse af brug af de forskellige verdensmål ”Nu hverdagsmål”</p>
<b>Lærerpladssøgning</b>	<p>I dette modul er underviserne særligt opmærksomme på og giver feedback på følgende i undervisningen:</p> <p><b>Teoretiske opgaver:</b> Der vil efter endt virksomhedsforlagt undervisning, være der være en række spørgsmål og refleksioner som skal besvares, for at finde ud af, om det er den rette virksomhed, du har været i.</p> <p><b>Praktiske opgaver:</b> Den praktiske opgave er om du kan indgå i en virksomhed, hvor du møder til tiden og indgår efter vagtplan i samarbejde med de kollegaer der måtte være i virksomheden.</p>

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Grønt tema</p>	<p>I dette modul er underviserne særligt opmærksomme på og giver feedback på følgende i undervisningen:</p> <p><b>Teoretiske opgaver:</b> Dine opgave og fagbog afleveringer, som skal viser din teoretiske forståelse af lektionens læringsmål, af de forskelligere emner og temaer, som eksempel verdensmålene – økologi – sundhed og livsstil – KRAMS faktorer og skadelige stoffer, der bliver gennemgået i dette modul. Dette kan ske Fx med en <u>rapport</u> i form af tekst og egne billeder eller en <u>Film</u> hvor du filmer og forklarer om de forskellige emner eller <u>Power Point</u> hvor du indtaler ind over og forklare hvad der sker på egne billeder. Der skal ved afslutningen af dette modul, være rejktioner og billeder af dine præsentationer i køkkenet.</p> <p><b>Praktiske opgaver:</b> I feedback er der fokus på de faglige færdigheder, men også på proces og planlægning – hvordan er dit overblik, fra hygiejnen til madlavning, sundhed, besparelse på vand og CO2 samt oprydning og madspild. Samt vise din forståelse af brug af de forskellige verdensmål ”Nu hverdagsmål”</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Mad og medier</p>	<p>I dette modul er underviserne særligt opmærksomme på og giver feedback på følgende i undervisningen:</p> <p><b>Teoretiske opgaver:</b> Dine opgave og fagbog afleveringer, som skal viser din teoretiske forståelse af lektionens læringsmål, af de forskelligere emner og temaer, som eksempel bæredygtighed – digital dannelse – arbejdsplaner - der gennemgået i dette modul. Dette kan ske Fx med en <u>rapport</u> i form af tekst og egne billeder eller en <u>Film</u> hvor du filmer, og forklarer om de forskellige emner eller <u>Power Point</u> hvor du indtaler ind over og forklarer, hvad der sker på egne billeder. Der skal ved afslutningen af dette modul, være rejktioner og billeder af dine præsentationer i køkkenet.</p> <p><b>Praktiske opgaver:</b> I feedback er der fokus på de faglige færdigheder, men også på proces og planlægning – hvordan er dit overblik, fra hygiejnen til madlavning - kreativitet og innovativt, samt oprydning og madspild. Samt vise din forståelse af brug af de forskellige verdensmål ”Nu hverdagsmål”</p>

I dette modul er underviserne særligt opmærksomme på og giver feedback på følgende i undervisningen:

**Teoretiske opgaver:**

Dine opgave og fagbog afleveringer, som skal vise din teoretiske forståelse af lektionens læringsmål, af de forskellige emner og temaer, som eksempel planlægningen af boden til Grand prix 'et og dagen - planlægningen / kalkulation.

Det der er gennemgået i dette modul. Dette kan ske fx med en rapport i form af tekst og egne billeder eller en Film hvor du filmer og forklarer om de forskellige emner eller Power Point hvor du indtaler ind over og forklare hvad der sker på egne billeder. Der skal ved afslutningen af dette modul, være rejktioner og billeder af dine præsentationer i køkkenet.

**Praktiske opgaver:**

I feedback er der fokus på de faglige færdigheder, men også på proces og planlægning - din rolle på de dage hvor der åbninger, hvordan er dit overblik, fra hygiejnen til madlavning - vise din forståelse af brug af de forskellige verdensmål "Nu hverdagsmål" samt oprydning og madspild.

### Øvrige afsluttende bedømmelser

Bedømmelses grundlag:

I Grand prix modulet får du mulighed for at samle og gennemarbejde dine arbejdsportefølge/fagbøger, så det afspejler dit faglige standpunkt ved afslutningen af grundforløbet.

Det er også i dette modul vi holder åbning, med gæster udefra. Hvor du viser din praktiske forståelse til faget.

Bedømmelseskriterier:

Vurderes ud fra, i hvilket omfang eleven kan og har viden om:

- Almindelige arbejdspladskultur
- Forståelse for hygiejne
- Praktisk håndelag
- Forståelse af de forskellige grundsmagesmage
- Forståelse for kvalitet af maden og finish (sundhed, anretning og servering)
- Planlægning og udførsel af erhvervsfaglige opgaver efter instruktion
- Forståelse for sikkerhed, arbejdsmiljø, bæredygtighed samt for verdensmålene
- Fremvisning og udtrykke din teoretisk forståelse af det du har lært området MAD

### Grundfag

Bedømmes jf. bekendtgørelsens mål for faget:

Dansk E-D (EUD)/ Dansk C (EUX):

Matematik E-D (EUD):

Samfundsfag C (EUX):

Engelsk C (EUX):