

LOKAL UNDERVISNINGSPLAN

Grundforløb 2

Bager og konditor

HEG Himmerlands erhvervs- og gymnasieuddannelser
Aars



Januar 2021

Indholdsfortegnelse

1.0 Indledning	5
2.0 HEG Himmerlands erhvervs- og gymnasieuddannelser	5
2.1 HEG's pædagogiske og didaktiske overvejelser	6
2.1.1 Skolens fælles pædagogiske og didaktiske grundlag	6
2.1.2 Strategier.....	7
2.2 Overordnet bestemmelse om elevernes arbejdstid	7
2.3 Overordnet bedømmelsesplan	8
2.3.1 Formål	8
2.3.2 Karakterskala.....	8
2.3.3 Skolens løbende bedømmelse	8
2.3.4 Skolens afsluttende bedømmelse	9
2.3.5 Bedømmelseskriterier	9
2.3.6 Fritagelse for prøve	9
2.3.7 Dispensationer	9
2.3.8 Eksamensplan	10
2.3.9 Grundforløbsprøve.....	10
2.3.10 Grundforløbsbevis.....	10
2.3.11 Skolebevis.....	10
2.3.12 Skolevejledning	11
2.3.13 Praktikerklæring.....	11
2.3.14 Uddannelsesbevis	11
2.4 Overordnede bestemmelser om elevens uddannelsesforløb	11
2.4.1 Elevens personlige uddannelsesplan	11
2.4.2 Merit.....	12
2.4.3 Kontaktlærer	12
2.4.4 Skolens vejlednings- og støttemuligheder	12
2.5 Uddannelsesaftale	12
2.5.1 Almindelig uddannelsesaftale.....	12

2.5.2 Mesterlære.....	12
2.5.3 Ny mesterlære	12
2.5.3 Skolepraktik.....	13
2.7 Erhvervsuddannelse for voksne og realkompetencevurdering	13
2.6 Eksamensregler	14
2.7 Overgangsordninger	14
3.0 Grundlæggende oplysninger FJO	14
3.1 Lærerkvalifikationer ressourcer og udstyr	15
3.1.1 Medarbejdere, kvalifikationer og teams	15
3.1.2 Værksteder samt lokaler og udstyr.....	16
3.2 Pædagogiske og didaktiske overvejelser forud for undervisningen.....	16
3.2.1 Uddata+.....	17
3.2.2 Informationsmøde	17
3.2.3 Kontaktlærer	17
3.2.4 Undervisnings- og arbejdsformer	17
4.0 Undervisningen på Grundforløb 2 – Bager	19
4.1 Den personlige uddannelsesplan	19
4.2 Fag og indhold	19
4.2.1 Fagretningens 14 temaer	21
4.2.2 Dansk.....	32
4.2.3 Naturfag	32
4.2.4 Brandbekæmpelse, førstehjælp og hygiejne	32
4.2.5 Valgfag.....	32
4.2.6 Studiecafé.....	32
4.3 Motion og bevægelse.....	33
4.4 Mål og niveauer	33
4.5 Eksempler på undervisningsforløb.....	35
4.6 Faglig påbygning.....	35
4.7 Merit.....	35
4.8 Eksamen	35
4.8.1. Grundforløbsprøve.....	36

4.8.2. Eksamen i naturfag	38
4.9 Bedømmelsesplan og karaktergivning.....	38
4.10 Virksomhedsforlagt undervisning	40
4.11 EUX.....	40
4.12 Evaluering.....	41
4.13 Overgangsordninger	41
4.14 Samarbejde med andre.....	41
4.14.1 Det faglige udvalg.....	41
4.14.2 Det lokale uddannelsesudvalg	41
4.14.3 Virksomheder.....	41
4.14.4 Andre skoler	41

1.0 Indledning

Denne Lokale undervisningsplan (LUP) er udarbejdet i et fællesskab mellem faglærere og uddannelseschefen i afdelingen Fødevarer, jordbrug og oplevelser. LUP indledes med en del om Himmerlands erhvervs- og gymnasieuddannelser (HEG) generelt. Herefter afsnit om FJO og uddannelsen bager.

2.0 HEG Himmerlands erhvervs- og gymnasieuddannelser

HEG er dit bedste afsæt til arbejdsmarkedet og de videregående uddannelser. Du kan tage en erhvervsuddannelse, en gymnasial uddannelse eller Voksen- og videreuddannelser.

Din fremtid starter her!

HEG er Himmerlands største uddannelsescenter, hvor der dagligt er over 1.000 elever på ungdomsuddannelserne og 200 deltagere på voksenuddannelserne. Fælles for alle uddannelser er, at du på HEG oplever en stor grad af nærhed, engagement og udfordringer. Vi tilbyder følgende uddannelser:

Handelsgymnasiet (Hhx)

Teknisk Gymnasium (Htx)

Erhvervsuddannelser, hovedområder:

- ❖ Kontor, handel og forretningservice
 - Grundforløb 2
 - Salgsassistent
 - Kontorassistent
 - Handelsassistent
- ❖ Teknologi, byggeri og transport
 - Grundforløb 2
 - Personvogsmekaniker
 - Entreprenør- og landbrugsmaskinuddannelsen
 - Smedeuddannelsen
 - Elektriker
 - Automatik- og procesuddannelsen
 - Træfagenes byggeuddannelse
- ❖ Fødevarer, jordbrug og oplevelser
 - Grundforløb 2
 - Gastronom (kok)
 - Bager og konditor
 - Gourmetslagter
 - Ernæringsassistent
- ❖ Hovedforløb
 - Entreprenør- og landbrugsmaskinuddannelserne
 - Ernæringsassistent
 - Smed
 - Salgsassistent
 - Tømrer
 - Handelsassistent

Voksen- og efteruddannelse inden for hovedforløbsområderne

Faglærerne på HEG er ildsjæle, der brænder for deres fag, har erfaring fra erhvervslivet, og som altid er up to date med den nyeste viden på deres fagområde. På HEG er der tid og plads til alle, og du vil aldrig blive én i mængden. Her tager vi udgangspunkt i dine kompetencer og karrieredrømme og sammensætter dit uddannelsesforløb efter dine behov. Derfor får du, som elev på HEG, de rigtige udfordringer - på de rigtige tidspunkter.

HEG er en skole, hvor indretningen og faciliteterne indbyder til hygge og afslapning - også efter skoletid. Oasen er et samlingssted for eleverne, der på kryds og tværs af uddannelserne, slapper af og hyggesnakker i frikvartererne eller efter skole. Du kan også prøve kræfter med vores boldbane, motionsbane, tennisbane og golfbane eller deltage i de mange fester og caféarrangementer på skolen.

Vores populære skolehjem huser mere end 200 beboere fra bl.a. Entreprenør- og landbrugsmaskinuddannelserne, som vi er landsskole for. Og skal du på kursus eller efteruddannelse, kan du få fuld forplejning og overnatning på erhvervskollegiet.

2.1 HEG's pædagogiske og didaktiske overvejelser

Visionen for skolen er, at vi vil være Danmarks bedste erhvervsskole.

2.1.1 Skolens fælles pædagogiske og didaktiske grundlag

SKOLENS FÆLLES PÆDAGOGISKE OG DIDAKTISKE GRUNDLAG UNDERSTØTTER KVALITETS- OG SAMARBEJDSSTRATEGIEN

Undervisningen på HEG er kendetegnet ved:

1. **Eleverne** arbejder med anvendelsesorienterede løsninger på praksisnære og relevante problemstillinger, gerne i samarbejde med virksomheder og uddannelsesinstitutioner.
2. **Eleverne** lærer at forholde sig reflekterende til omverdenen og at tage ansvar.
3. **Eleverne** udvikler evnen til at samarbejde og at arbejde selvstændigt.
4. **Eleverne** lærer at kommunikere konstruktivt, tænke kreativt og at være innovative.
5. **Eleverne** lærer at manøvrere på et omskifteligt arbejdsmarked.

6. **Læreren** styrker elevernes læringsproces gennem en tydelig pædagogisk ledelse af undervisningen.
7. **Læreren** skal gennem velovervejede og reflekterede didaktiske valg omkring undervisningsformer og metoder skabe en varieret undervisning, som motiverer eleverne og skaber læring.
8. **Læreren** er positivt understøttende i forhold til elevens faglige udfordringer.
9. **Læreren** og eleverne indgår i et forpligtende samarbejde for at styrke læring og trivsel.
10. **Læreren** sikrer, at eleverne modtager en tydelig feedback og feedforward, som støtter og udvikler elevens læring.
11. **Lærerne** arbejder i professionelle læringsfællesskaber, hvor de gennem sparring er

samskabende om udvikling af undervisning.

12. **Undervisningen** er målrettet, velstruktureret og planmæssig.
13. **Undervisningen** er tværfaglig, helhedsorienteret og meningsfuld for eleverne.
14. **Undervisningen** fremmer elevernes sociale og menneskelige egenskaber.
15. **Undervisningen** udfordrer eleverne, stiller krav til dem og vækker deres nysgerrighed, læringslyst og mod på at prøve noget nyt.
16. **Undervisningen** anerkender og udvikler elevernes potentiale og talent.
17. **Undervisningen** understøtter gode relationer eleverne imellem og skaber tilhørsforhold.
18. **Undervisningen** bidrager gennem almen dannelse og faglig fordybelse til udviklingen af elevernes identitet.
19. **Undervisningen** understøtter, at eleverne tager ansvar og bliver selvstyrende i forhold til egne læreprocesser.

20. **Skolen** har et anerkendende læringsmiljø, som giver fællesskab og trivsel.
21. **Skolens** læringsmiljø skaber sammenhæng mellem teori og praksis, baseret på velunderbygget og opdateret viden og teknologier.
22. **Skolen**, teams og lærere vedligeholder og udvikler deres pædagogiske, didaktiske og fagfaglige kompetencer.

2.1.2 Strategier

Vi skaber kompetencer til en fremtid med succes

- gennem engagerede medarbejdere og en pædagogik, der fokuserer på at give den enkelte de rigtige udfordringer på de rigtige tidspunkter.

Vi har sat følgende langsigtede mål:

- ❖ Udviklings- og samarbejdsorienteret erhvervsskole med et attraktivt uddannelsesmiljø i Uddannelsesbyen Aars
- ❖ Undervisningen giver den enkelte de rigtige udfordringer på de rigtige tidspunkter, så denne efterspørges i erhvervslivet, er kvalificeret til videreuddannelse og bidrager til samfundets udvikling
- ❖ Attraktiv og udviklende arbejdsplads med en samarbejdskultur, der bygger på tillid, retfærdighed og samarbejde om skolens kerneopgave, som er at give eleven optimal læring

2.2 Overordnet bestemmelse om elevernes arbejdstid

Alle eleverne på ungdomsuddannelserne på HEG har i gennemsnit mindst 26 klokketimers lærerstyret undervisning pr. uge (svarende til minimum 34,7 lektioner à 45 minutter). Derudover har eleverne lektier og hjemmearbejde så en arbejdsuge i alt kommer op på minimum 37 timer pr uge.

Eleverne tilbydes en række aktiviteter efter almindelig skoletid. Det er fx lektiecafe, jobcafe, åbne værksteder, talentforløb, virksomhedsbesøg, fysisk aktivitet mm.

2.3 Overordnet bedømmelsesplan

2.3.1 Formål

Formålet med skolens bedømmelsesplan er, at gældende regler for den løbende og afsluttende bedømmelse af eleven overholdes.

Bedømmelsesplanen er fastlagt på baggrund af følgende referencedokumenter:

- Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser: BEK nr. 1619 af 2/12 2019
- Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne: BEK nr. 37 af 15/1 2020
- Bekendtgørelse om prøver og eksamener i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser: BEK nr. 41 af 16/1 2014
- Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse BEK nr. 262 af 20/03/2007

2.3.2 Karakterskala

Alle prøver, der indgår i eksaminer, bedømmes efter 7-trinsskalaen. Standpunktskarakterer gives ligeledes efter 7-trinsskalaen.

12	Den fremragende præstation
10	Den fortrinlige præstation
7	Den gode præstation
4	Den jævne præstation
02	Den tilstrækkelige præstation
00	Den utilstrækkelige præstation
-3	Den ringe præstation

2.3.3 Skolens løbende bedømmelse

Skolen foretager løbende bedømmelse af elevens præstationer i henhold bedømmelsesplanen.

Den enkelte faglærer foretager en løbende bedømmelse af eleven med følgende formål:

- at støtte, hjælpe og vejlede eleven i dennes læring
- at give grundlag for udstedelse af karaktermeddelelse og skolevejledning
- at evaluere undervisningens indhold og metoder

Den løbende bedømmelse foretages på grundlag af elevens aktivitet i den daglige undervisning, afleverede opgaver samt prøver afholdt på passende tidspunkter. Derudover kan den løbende bedømmelse være baseret på:

- observation af elevens læreprocesser
- skriftlig respons på afleverede opgaver
- selvrettede opgaver
- en samtale omkring indholdet af elevens portefolio
- temaevaluering i grupper

Den løbende bedømmelse omfatter alle uddannelsens mål og elementer, som i øvrigt indgår i den afsluttende bedømmelse.

Bedømmelsen foretages på baggrund af de bedømmelseskriterier, der fremgår af skolens bedømmelsesplan.

2.3.4 Skolens afsluttende bedømmelse

Ved den afsluttende bedømmelse fastsættes en afsluttende karakter, der kan være en standpunkts-, en eksamens- eller en prøvekarakter. Standpunktskarakteren udtrykker elevens standpunkt i forhold til de fastsatte mål for undervisningen på det tidspunkt karakteren gives.

Faglæreren supplerer denne elevvurdering med elevsamtaler.

Bedømmelsen foretages på baggrund af de bedømmelseskriterier, der fremgår af skolens bedømmelsesplan.

Den afsluttende bedømmelse har følgende formål:

- at støtte og vejlede eleven
- at give grundlag for udstedelse af karakterbevis
- at give grundlag for udstedelse af skolevejledning, grundforløbsbevis eller skolebevis.

Den afsluttende bedømmelse foretages på grundlag af elevens aktivitet i den daglige undervisning, afleverede opgaver samt prøver afholdt på passende tidspunkter. Derudover kan bedømmelsen være baseret på:

- observation af elevens læreprocesser
- skriftlig respons på afleverede opgaver
- selvrettede opgaver
- en samtale omkring indhold af elevens portfolio
- temaevaluering i grupper

Formen for den enkelte prøve fremgår af den lokale undervisningsplan.

I slutningen af skoleperioden bestemmer ministeriet ved lodtrækning for den enkelte skole i hvilke grundfag eleven skal til prøve i.

2.3.5 Bedømmelseskriterier

De nærmere regler om bedømmelseskriterier for de enkelte fag fremgår af skolens lokale undervisningsplaner. Mulighed for reeksamination fremgår af eksamensreglementet.

2.3.6 Fritagelse for prøve

Elever, der har fået merit i et grundfag, som udtrækkes til eksamen, er fritaget for prøve i faget.

2.3.7 Dispensationer

Elever med særlige forudsætninger kan søge dispensation fra gældende regler ved eksamen. Det kan dreje sig om at få eksamensopgaver tilrettelagt på en særlig måde (f.eks opgaver med punkt, på lyd- eller billedbånd eller i forstørrelse) samt om dispensation fra tidsrammerne. Elever, der ikke mener, at de er i stand til at gennemføre prøver og eksaminer på de almindeligt gældende vilkår, skal skrive en ansøgning, hvori de forklarer hvilke ændringer de mener at have behov for og hvorfor. Ansøgning kan evt. bilægges udtalelse(r) fra faglærer(e) i

de(t) berørte fag. Hvis eleven skal have tillæg af tid, kræves som hovedregel, at eleven har modtaget specialpædagogisk støtte i den forudgående undervisning.

Ansøgningen stiles til skolen. Skolen behandler ansøgningen, og giver skriftlig afgørelse.

Ansøgningskema fås hos studievejlederen.

2.3.8 Eksamensplan

Skolen vurderer, om en elev har fulgt undervisningen i tilstrækkelig grad til at blive indstillet til eksamen.

Skolen udarbejder en eksamensplan, som udleveres til eleven.

Eksamensplanen skal indeholde oplysninger om:

- Tidspunkt for de enkelte prøvers afholdelse
- Regler om hjælpemidler mv.
- Afleveringsfrister for projektopgaver
- Antal eksemplarer, som skriftlige opgaver skal afleveres i.
- Procedure for bedømmelse ved eksamen

2.3.9 Grundforløbsprøve

Den nærmere afvikling af grundforløbsprøven er beskrevet for hver uddannelsen i den lokale undervisningsplan for uddannelsen.

2.3.10 Grundforløbsbevis

Når grundforløbet er afsluttet, udsteder skolen et bevis for gennemført grundforløb, såfremt eleven efter skolens samlede vurdering har opnået de nødvendige faglige, almene og personlige forudsætninger for at kunne fortsætte i et hovedforløb, herunder opfylde evt. krav efter reglerne om den pågældende uddannelse for den eller de uddannelser, eleven ønsker at fortsætte i.

Et bevis for gennemført grundforløb skal indeholde oplysning om den obligatoriske undervisning og valgfag samt grundfag, eleven har gennemført med angivelse af standpunkts- eller prøvekarakterer for de enkelte fag og karakteren for eventuel afsluttende prøve i grundforløbet. Beviset skal indeholde oplysning om hvilke(t) hovedforløb eller specialer eleven vil kunne fortsætte i, på tidspunktet for bevisets udstedelse.

Hvis grundforløbsbevis udstedes for en elev med uddannelsesaftale, tilsendes kopi af grundforløbsbevis til praktikvirksomheden.

2.3.11 Skolebevis

Når alle skoleperioder i uddannelsen er gennemført og nedenstående betingelser er opfyldt, udsteder skolen et skolebevis.

- Den afsluttende fagprøve skal være bestået.
- Gennemsnitskvotienten skal være mindst 02, og krav om beståede fag fremgår af bekendtgørelsen for de enkelte uddannelser.

Skolen beregner gennemsnitskvotienten med 1 decimal af alle afsluttende karakterer i fagene. Skolebeviset affattes i overensstemmelse med eksamensbekendtgørelsen.

Hvis betingelserne for udstedelse af skolebeviset ikke er opfyldt, udsteder skolen en skolevejledning.

Skolebevis, som udstedes for en elev med uddannelsesaftale, tilsendes i kopi til praktikvirksomheden.

2.3.12 Skolevejledning

Hvis grundforløbsbevis eller skolebevis ikke kan eller skal udstedes, udsteder skolen ved slutningen af de enkelte skoleperioder en skolevejledning til eleven. Skolevejledningen indeholder oplysninger om:

- Standpunktskarakterer i forhold til slutmålene for undervisningen i de afsluttede grundfag, områdefag og valgfag.
- Eksamenskarakterer for grundfag, temaprojekter og eventuelle valgfag.

Skolens vurdering af eventuelle behov for supplerende undervisning kan danne grundlag for revision af elevens personlige uddannelsesplan.

Hvis skolevejledningen udstedes for en elev med uddannelsesaftale, tilsendes kopi af skolevejledning til praktikvirksomheden.

2.3.13 Praktikerklæring

Praktikvirksomheden udsteder praktikerklæring til elev og skole ved afslutning af hver praktikperiode, som ikke er den sidste.

2.3.14 Uddannelsesbevis

Uddannelsesbeviset er dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen.

Uddannelsesbeviset udstedes når:

- Skolebevis er udstedt
- Afsluttende praktikerklæring er udstedt

Uddannelsesbeviset angiver betegnelsen for den gennemførte uddannelse herunder det gennemførte speciale og evt. profil.

Skolen tilsender uddannelsesbevis til praktikvirksomheden senest 3 dage før udlæringsdato.

2.4 Overordnede bestemmelser om elevens uddannelsesforløb

2.4.1 Elevens personlige uddannelsesplan

I løbet af de første 14 dage efter eleven er startet på grundforløbet, udarbejdes i samarbejde med eleven en personlig uddannelsesplan. I uddannelsesplanen fastlægges bl.a. elevens valg af hovedforløb, meritmuligheder og elevens behov for supplerende undervisning (SPS-undervisning), ligesom de 3 alternative og obligatoriske uddannelsesønsker skal fremgå.

Uddannelsesplanen drøftes løbende med eleven, og justeres efter behov.

Den personlige uddannelsesplan skal sikre at:

- Eleven kan arbejde målrettet i forhold til et konkret uddannelsesønske og mål
- Eleven, der har behov for at forbedre sine almene og faglige kundskaber for at kunne gennemføre en erhvervsuddannelse, får et redskab til at arbejde med at kvalificere sig inden for relevante områder
- Eleven, der ønsker at videreudanne sig på længere sigt, parallelt med sin erhvervskompetence også kan opnå studiekompetence i forskellige fag

2.4.2 Merit

Det skal være muligt for elever, som har gennemført andre grundforløb eller anden tilsvarende uddannelse, at opnå merit for allerede gennemførte fag og dermed opnå mulighed for, at kvalificere sig til et hovedforløb inden for en uddannelse på kortere tid.

Da undervisningen på grundforløbet i nogle tilfælde har fagene integreret i den praktiske del, tages der individuel stilling til mulighed for merit for de forskellige fag.

2.4.3 Kontaktlærer

Alle elever tildeles en kontaktlærer ved uddannelsesstart. En kontaktlærer har en tæt kontakt med og godt kendskab til den enkelte elev og hjælper eleven igennem uddannelsesforløbet. Kontaktlæreren er desuden med til at sikre eleven en god overgang fra grundskole til ungdomsuddannelse.

Ved kontaktlærersamtaler er forældre altid velkomne.

2.4.4 Skolens vejlednings- og støttemuligheder

Skolen har i alle afdelinger integreret vejlednings- og støttemuligheder, læse- og skrivevejledning, specialpædagogisk støtte og mulighed for sparring med elevcoach.

Skolen har endvidere en psykologordning, som eleven kan visiteres til gennem elevcoach, studievejleder eller ved egen henvendelse direkte.

Læsevejlederne og de undervisere, som varetager den specialpædagogiske støtte, kan deltage i klasseundervisningen, give individuel vejledning samt undervise på små hold.

Elevcoachens opgave er gennem støtte, rådgivning og vejledning at medvirke til at sikre, at eleven får et uddannelsesforløb, der for den enkelte er præget af kvalitet, tryghed og nærvær. Elevcoachen er en person, som eleven kan bruge til hjælp til at få løst/lettet det, der blokerer for gennemførelsen af en uddannelse på HEG. Elevcoachen har fokus på den enkelte elevs sociale og personlige situation. Eleven kan henvende sig til elevcoach på eget initiativ eller efter opfordring fra en lærer eller vejleder.

2.5 Uddannelsesaftale

Der kan indgås forskellige typer af uddannelsesaftaler. Praktikcentret er altid behjælpelig med den praktiske del heraf og vejleder gerne om mulighederne. Du finder praktikcentret via vores hjemmeside www.heguddannelser.dk

2.5.1 Almindelig uddannelsesaftale

Eleven indgår en uddannelsesaftale med start efter Grundforløbet.

2.5.2 Mesterlære

En mesterlæreaftale, kaldes også for en praktikvejsaftale. Eleven har en uddannelsesaftale inden denne starter på Grundforløbet.

2.5.3 Ny mesterlære

Med en NY mesterlære, aftales et særligt uddannelsesforløb for eleven, således eleven

gennemfører størst muligt del af uddannelsen i virksomheden. Følgende procedure er aftalt på HEG.

- Eleven tildeles en kontaktlærer, som følger eleven gennem hele mesterlæreforløbet, og har ansvaret for elevens uddannelsesplan.
- Kontaktlæreren kontakter lærepladsen/virksomheden og aftaler tid til en kompetencevurdering, der fører til udarbejdelse af elevens uddannelsesplan – uddannelsesplanen udarbejdes i virksomheden.
- Uddannelsesplanen skal indeholde aftaler om skoleundervisning. Med mindre eleven kan opnå godskrivning, skal eleven gennemføre førstehjælp og elementær brandbekæmpelse i kursusform, herunder færdselsrelateret førstehjælp.
- Det aftales, hvornår kontaktlæreren besøger eleven i virksomheden.
- Kontaktlæreren sikrer, at der sker en løbende evaluering af elevens oplæring.
- Kontaktlæreren informerer elevadministrationen om eventuel skoleundervisning for eleven, således at eleven indkaldes til den pågældende skoleundervisning.
- Virksomheden og kontaktlæreren udarbejder i samarbejde en praktisk opgave, som eleven skal afslutte forløbet med at udføre. Opgaven udføres i virksomheden.
- Bedømmelsen af den praktiske opgave gennemføres af virksomhed og kontaktlærer i et samarbejde.
- Bedømmelsen indgår i den samlede helhedsvurdering af eleven.
- Der foretages en afsluttende kompetencevurdering af eleven.
- Kontaktlæreren sikrer, at der udstedes bevis for gennemført praktisk oplæring.
- Beviset påføres eventuel supplerende undervisning, der skal gennemføres i hovedforløbet.
- Uddannelsesplanen justeres herefter.

2.5.3 Skolepraktik

Hvis eleven efter sit afsluttede grundforløb ikke har fundet en praktikplads, er der mulighed for at fortsætte uddannelsen via skolepraktikordningen. Se mere herom på vores hjemmeside:

<https://heguddannelser.dk/praktikcenter>

2.7 Erhvervsuddannelse for voksne og realkompetencevurdering

Er den kommende elev fyldt 25 år, vil en realkompetencevurdering være første trin til optagelse på en uddannelse og grundlaget for at fastsætte et uddannelsesforløb. Realkompetencevurderingen afvikles på 1/2 til 5 dage. Her vil skolens studievejleder og faglærere afdække elevens kompetencer som efterfølgende indgår i udarbejdelsen af elevens uddannelsesplan.

Elever, der er fyldt 25 år på tidspunktet for erhvervsuddannelsens begyndelse, skal gennemføre uddannelsen som EUV (Erhvervsuddannelse for voksne).

- Elever, der har mindst 2 års relevant erhvervs erfaring, skal gennemføre et standardiseret uddannelsesforløb for voksne uden grundforløb og uden praktikuddannelse. Elever, der påbegynder forløbet efter en længerevarende ledighedsperiode, og som derfor har et særligt behov for at få styrket deres arbejdsmarkeds- og uddannelsesparathed, kan tilbydes et suppleringsmodul af op til 9 ugers varighed.
- Elever, der har mindre end 2 års relevant erhvervs erfaring eller har en forudgående uddannelse, skal gennemføre et standardiseret uddannelsesforløb for voksne med praktikuddannelse og med mulighed for at modtage undervisning fra grundforløbets 2. del.
- Elever, der hverken har relevant erhvervs erfaring eller forudgående uddannelse, skal gennemføre et uddannelsesforløb, der i omfang og varighed svarer til en erhvervsuddannelse for unge, dog uden grundforløbets 1. del.

Uddannelsesforløbet kan yderligere afkortes på baggrund af elevens individuelle kompetencer.

Afklaringen finder sted ved, at eleven kommer igennem en første afklaring i vejledningscenteret, hvorefter eleven, hvis der vurderes at være grundlag for det, kommer i en videre afklaring i de enkelte uddannelsesområder, og et konkret forløb sættes derefter sammen for eleven. Afklaringen kan have form af både interview, løsning af praktiske opgaver i værksted og løsning af teoretiske opgaver.

Er den kommende elev under 25 år afdækkes formelle og uformelle kompetencer, hvor formålet er at sikre, at eleven starter sin uddannelse på rette niveau. Afdækningen af kompetencerne sker almindeligvis inden for de første 14 dage efter eleven er startet på Grundforløb2.

2.6 Eksamensregler

Eksamen afvikles altid i henhold til eksamensreglementet.

2.7 Overgangsordninger

Der er under de lokale uddannelsesplaner for hver uddannelse i samarbejde med de enkelte lokale uddannelsesudvalg fastsat konkrete overgangsordninger.

3.0 Grundlæggende oplysninger FJO

Afdelingens pædagogisk ansvarlige, uddannelseschef:

- **Susanne Østergaard**
+45 96 98 10 28
[@heguddannelser.dk](mailto:susanne@heguddannelser.dk)

Afdelingens sekretær vedr. grundforløb og hoveforløbet:

- Mette Louise Pedersen
+45 96 98 10 33
mlpe@heguddannelser.dk

Afdelingens uddannelses- og erhvervsvejleder:

- Minna Hjort Jespersen
+ 45 96 98 10 64 / 61 55 40 64
mhj@heguddannelser.dk
- Hanne Kramer
+ 45 96 98 10 66 / 61 55 40 66
hk@heguddannelser.dk

Afdelingens elevcoach:

- Rasmus Gammelgaard Pedersen
+ 45 96 98 10 68 / 61 55 40 68
rgp@heguddannelser.dk

Undervisningen finder sted på HEG, Østre Boulevard 10, 9600 Aars, Bygning B.

Oplysninger om Erhvervsskolerne Aars kan ses på skolens hjemmeside:

www.heguddannelser.dk

3.1 Lærerkvalifikationer ressourcer og udstyr

3.1.1 Medarbejdere, kvalifikationer og teams

For at sikre et højt fagligt niveau på uddannelsen og i afdelingen, har afdelingens faglærere forskellige uddannelsesmæssige baggrunde og erhvervs erfaring.

Faglærernes uddannelser er følgende:

- ernærings- og husholdningsøkonom
- økonoma
- bager
- gastronom /kok
- tjener
- professionsbachelor i ernæring og sundhed

Alle faglærere har eller er i gang med pædagogisk diplomuddannelse inden for erhvervsuddannelserne.

To af faglærerne har linjefag i dansk og en af dem er læsevejleder.

En af faglærerne har linjefag i naturfag.

Desuden anvendes gæstelærere efter behov.

Det er skolens politik at faglærerkvalifikationerne løbende vedligeholdes og opdateres. Det foregår via hospitanttjeneste, regionsmøder, faglige kurser og efteruddannelse, samt projektarbejde med andre skoler, med uddannelser inden for Fødevarer, jordbrug og oplevelser.

Undervisningen varetages af et team af kompetente faglærere, der planlægger forløbet, underviser og vejleder eleverne.

Faglærerkvalifikationerne i teamet sammensættes under hensyntagen til, at de enkelte fag tilgodeses bedst muligt og den enkelte faglærers viden anvendes til gavn for eleverne i deres uddannelse. Sammensætningen tager også hensyn til at undervisningen skal være helhedsorienteret.

Der tilstræbes at antallet af faglærere i lærerteamet ikke bliver for stort.

3.1.2 Værksteder samt lokaler og udstyr

Gode rammer for undervisningens gennemførelse er et væsentligt kvalitetselement, og det vægtes højt i afdelingen, at have tidssvarende og velfungerende fysiske rammer, som skal afspejle elevernes fremtidige arbejdspladser.

I afdelingen er der 3 veludstyrede værksteder / køkkener. Der er 3 former for komfurer: gas-, glaskeramisk- og induktionskomfur, og forskellige ovntyper, herunder en bageriovn og raskeskab. Dertil forskellige større maskiner, ex. røremaskine, opvaskemaskine og blæstfryser samt andre mindre elektriske maskiner, der er relevante i køkkener / værksteder – ex. sous vide, blender og håndmixer. Andet gængs inventar og håndredskaber findes i nødvendigt antal. Yderligere er det etableret et samarbejde med skolens kantinekøkken, som har en stor bageriafdeling, som kan benyttes ved behov.

Teorilokalerne er indrettet og udstyret således de lever op til kravene om moderne undervisningsformer og -metoder. Lokalernes inventar er fleksibelt og kan derfor bruges til såvel projektbaseret og gruppevis undervisning såvel som individuelt tilrettelagt undervisning. Der er smartboard (storskærm) og adgang til PC / iPads i alle teorilokaler.

Fra teorilokalerne er der adgang til værksteder / køkkener, for at synliggøre den sammenhæng der er mellem teori og praksis, samt for at fremme elevernes motivation til at arbejde med denne sammenhæng.

Der lægges vægt på at anvende aktuelt og tidssvarende undervisningsmateriale, med adgang til videns søgning via såvel den elektroniske som de trykte og visuelle informationskilder.

3.2 Pædagogiske og didaktiske overvejelser forud for undervisningen

Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser, Grundforløb 2 – Bager og konditor, er tilrettelagt ud fra BEK nr 424 af 08/04/2020.

Undervisningen tilrettelægges praksisnært, gennem en helheds- og anvendelsesorienteret tilgang, der omfatter både teoretisk og praktisk undervisning.

Undervisningen vil tilrettelægges med henblik på at favne bredt, derudover vil underviserne tage individuelle hensyn, og imødegå elevernes forudsætninger og behov. Derudover vil underviserne være opmærksom på, at tidshorizonten for indlæring, kan variere individuelt, og et fokus vil være på, at den enkelte elev får de rigtige udfordringer, på de rigtige tidspunkter.

Undervisningen er tilrettelagt i åbne læringsmiljøer. Eleverne bliver undervist af et team af faglærere, der samtidig fungerer som kontaktlærere.

Lærerne er tilstede i hele læringsmiljøet, både i praktiklokalet og teorilokalet, hvilket er muligt på grund af det åbne miljø mellem teori og praksis.

Der er hver dag afsat tid til bearbejdning af praksis og teori, hvor eleverne har mulighed for at lave deres lektier og få hjælp og vejledning af lærerne.

3.2.1 Uddata+

I afdelingen anvendes platformen Uddata+ som afsæt og basis for undervisningen. Uddata+ er en webbaseret platform, der lever op til Persondataforordningens krav. Uddata+ bruges både af elever og faglærere, og har bl.a. følgende funktionaliteter og indhold:

- Skemavisning
- Fraværsregistrering
- Kommunikation med den enkelte elev / faglærer
- Opgaver, kan stilles og afleveres
- Karaktergivning
- Lektier
- Beskrivelse af skoleforløb

3.2.2 Informationsmøde

Det prioriteres at alle elever enten har været til et informationsmøde, inden det kommende skoleforløb. Derved sikres at alle elever kan få en lidt tryggere og kendt start.

Inden GF2 opstart på Himmerlands Erhvervs og Gymnasieuddannelser, inviteres alle elever, samt elevers forældre/pårørende, til et informationsmøde.

Her får eleverne mulighed for at møde skolens studievejleder, enkelte faglærere fra afdelingen og skolens elevcoach.

Til informationsmødet får eleverne en generel information om skolen, og afdelingen 'Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser'. Her har den enkelte elev desuden mulighed for at få en individuel samtale med den tilknyttede kontaktlærer.

3.2.3 Kontaktlærer

Alle elever i afdelingen tildeles en kontaktlærer. Kontaktlæreren er samtidig en af elevens daglige faglærere. Kontaktlæreren fører løbende samtaler med eleven om dennes trivsel og skolegang.

Det er kontaktlærerens opgave at opnå en tæt kontakt med eleven, samt opnå et godt kendskab til den enkelte elev og støtte denne gennem uddannelsesforløbet. Kontaktlæreren er desuden med til at sikre, at eleven får en god overgang fra grundskole til ungdomsuddannelsen.

I løbet af grundforløbets første måned, udarbejdes, i et samarbejde med eleven, en personlig uddannelsesplan. Uddannelsesplanen indeholder bl.a. elevens foreløbige valg af Grundforløb 2 og hovedforløb, meritmuligheder og behov for supplerende støtte.

Ved kontaktlærersamtaler er forældre altid velkomne.

3.2.4 Undervisnings- og arbejdsformer

Undervisningen tilrettelægges med henblik på at favne bredt, hvor faglærerne tager individuelle hensyn samt imødekommer elevernes forudsætninger og behov. Derudover er der opmærksomhed på, at tidshorizonten for indlæring, kan variere individuelt, og det overordnede fokus er, at den enkelte elev får de rigtige udfordringer, på de rigtige tidspunkter. Der afsættes dagligt tid til, at eleverne kan reflektere over deres læring og bearbejde såvel

teori som praksis og sammenhængen mellem de to elementer. Der er i den daglige undervisning indlagt tid til, at eleverne kan arbejde med egne og eller teamsopgaver, med en faglærer til rådighed. Hjemmearbejde skal påregnes.

I afdelingen arbejdes blandt andet med elementer fra Cooperative learning og fra Portfolio, se næste to afsnit.

3.2.4.1 Cooperative Learning

Cooperativ Learning (CL) er en læringsmetode, der har til formål at aktivere den enkelte elevs selvstændighed og ansvarstagen, samtidig med at samarbejdskompetencerne fremmes. Det betyder at eleverne arbejder sammen i teams, sammensat af underviserne. De enkelte teams sammensættes oftest heterogent, i forhold til elevernes erfaringer og styrker. Der dannes nye teams med jævne mellemrum, så et team fungerer i 3 – 4 uger.

Denne metode har også den fordel, at elevernes sociale netværk og sammenhold styrkes.

3.2.4.2 Portfolio

”En portfolio udgøres af en systematisk samling af elevarbejder, som viser elevens anstrengelser, fremskridt og præstationer inden for et eller flere områder.

Samlingen indbefatter elevmedvirken ved valget af indhold, kriterier for at bedømme værdien i relation til visse fælles opstillede mål samt viser elevens selvrefleksioner og holdninger til emnet” (citater: Karin Taube).

Eleverne bliver vejledt i, hvordan de kan arbejde med portfolio-bogen (i det daglige kaldet ”elevhåndbogen”), og hvordan de kan få så meget læring som muligt ud af metoden.

Portfolioarbejdet kan eksempelvis komme til udtryk i praksis, ved at eleverne tager billeder af deres producerede retter, nedskriver refleksion over processerne i køkkenet samt det færdige resultat og efterfølgende samler det i egen elektroniske elevhåndbog.

Elevhåndbogen:

- Følger eleven gennem hele uddannelsen
- Er medvirkende til at synliggøre elevens egen udvikling, således eleven opdager og kan reflektere over egen læring
- Er dokumentation for opnåede resultater
- Hjælper eleven med at bedømme egne præstationer
- Viser eleven hvor langt denne er i forhold til at nå målene
- Kan være udgangspunkt for kontaktlærersamtaler

Det er faglærernes opfattelse, at de elever som bruger portfolio-metoden som et redskab, får en større grad af selvevaluering/-refleksion og bevidsthed om egne læreprocesser og giver dem flere succesoplevelser. De kan se, de udvikler sig over tid via deres tidligere opgaver, billeder, refleksioner o.lign uanset om det er i forhold til praktiske opgaver i køkkenet, teoretiske opgaver, eller deres IT- kompetencer.

Derudover oplever faglærerne, at elever som har det svært skriftligt, også kan få succes med denne metode.

4.0 Undervisningen på Grundforløb 2 – Bager

4.1 Den personlige uddannelsesplan

I elevens personlige uddannelsesplan i UDDATA+, fastlægges mål for den enkelte elev. Eleven skal skrive 3 alternative uddannelser ind i egen uddannelsesplan.

Den personlige uddannelsesplan skal sikre at:

- Den afklarede elev kan arbejde målrettet i forhold til et konkret uddannelsesønske og mål.
- Den uafklarede elev kan få mulighed for at orientere sig, udvikle sig og udbygge sine kompetencer inden eleven vælger uddannelsesområde.
- Eleven, der har behov for at forbedre sine almene og faglige kundskaber, for at kunne gennemføre en erhvervsuddannelse, får tid til at arbejde med at kvalificere sig inden for relevante områder.
- Eleven, der ønsker at videreudanne sig på længere sigt, parallelt med sin erhvervskompetence, kan opnå studiekompetence i forskellige fag.

Ved hver kontaktlærersamtale drøftes uddannelsesplanen med eleven. Er der foretaget valg som eleven har fortrudt, kan de ændres.

4.2 Fag og indhold

Undervisningen vil tilrettelægges med henblik på at favne bredt, derudover vil underviserne tage individuelle hensyn, og imødegå elevernes forudsætninger og behov. Derudover vil underviserne være opmærksom på, at tidshorizonten for indlæring, kan variere individuelt, og et fokus vil være på, at den enkelte elev får de rigtige udfordringer, på de rigtige tidspunkter. Undervisningen er tilrettelagt i åbne læringsmiljøer. Eleverne bliver undervist af et team af faglærere, der samtidig fungerer som kontaktlærere.

Lærerne er tilstede i hele læringsmiljøet, både i praktiklokalet og teorilokalet, hvilket er muligt på grund af det åbne miljø mellem teori og praksis.

Undervisningen tilrettelægges helhedsorienteret og praksisbaseret med anvendelse af varierede arbejdsformer, der styrker elevens læring. Digitale medier og værktøjer inddrages systematisk.

Undervisningen organiseres om cases og projekter, der fremmer innovativ refleksion og opgaveløsning. I undervisningen anvendes forskellige arbejdsformer, der udvælges i forhold til uddannelsens erhvervsfaglige karakteristika, samspil mellem fag og styrkelse af elevens læring.

Der er hver dag afsat tid til bearbejdning af praksis og teori, hvor eleverne har mulighed for at lave deres lektier og få hjælp og vejledning af lærerne.

Undervisningen er tilrettelagt, så det er lærerstyret, hvor eleverne får en grundlæggende viden og arbejder med de forskellige råvarer og tilberedningsmetoder.

Senere i forløbet udfordres de med innovation, som er det grundlæggende i forhold til, at de

skal udvikle en pop-up event, der afvikles for det øvrige personale på skolen.

De kommer også selv til at stå for planlægning af enkelte dejtyper, bestilling af varer, udarbejdelse af arbejdsplan til de retter, der skal produceres i køkkenet, og de skal forklare, hvad de skal være opmærksom på i forhold til hygiejne i køkkenet.

Derefter skal de fordybe sig i deres eget fag. Eleverne arbejder med praktikpladssøgning, hvor de skal undersøge, hvor de kan tænke sig at komme i lære. Når de har fundet et sted, skal de finde ud af i samarbejde med kontaktlæreren, om de kan komme i virksomhedsforlagt undervisning i en uge. Elev og kontaktlærer udvælger mål til ugen, så det er synligt for både elev og virksomhed. Når eleven er tilbage på skole, skal eleven ud fra egne oplevelser i virksomheden arbejde videre med de individuelle mål.

Inden eksamen arbejder den enkelte elev med præsentations portfolio ud fra en opgave, der er stillet, eller ud fra hvad elev og kontaktlærer er blevet enige om. Portfolio indgår i elevens grundforløbseksamen.

Fagretningen samlæses med andre fagretninger på afdelingen Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser, opnår eleverne viden og kendskab til forskellige fødevarer, køkkener og målgrupper - eksempelvis kantiner, hospitaler, restaurant, slagterforretning eller take-away i en bagerforretning. Her vil eleverne få mulighed for at arbejde med de dertilhørende metoder, såsom udskæring af kød, bagning af forskellige brød- og kageprodukter.

Fag

Undervisningen er tilrettelagt ud fra bekendtgørelsens fag og mål:

- Et uddannelsesspecifikt fag
- Grundfag
- Valgfag

Grundforløbet indeholder mange forskellige fag og emner, fx:

- Råvarekendskab
- Værktøj og udstyr til bagerier
- Arbejdsmetoder
- Ergonomi og arbejdsmiljø
- Hygiejne
- Hævemidler og dejtilberedning
- Rørte deje, piskede deje, udrullede deje og æltede deje
- Arbejdsteknikker
- Planlægning og samarbejde
- Førstehjælp og brandbekæmpelse
- Dansk og naturfag

Tværfaglighed

Derudover samarbejder vi med de øvrige fagretninger på Himmerlands Erhvervs- og gymnasie uddannelser. Det tværfaglige samarbejde skaber et godt, spændende og attraktivt læringsmiljø.

De enkelte fag og aktiviteter varighed er vekslende, og der tilrettelægges et helhedsorienteret forløb, hvor fagene ikke opdeles men sammenkædes.

Erhvervsrettet undervisning og skolens kantine

For at ruste eleverne til arbejdsmarkedet, vil de i løbet af grundforløbet stifte bekendtskab med forskellige uddannelsesrelevante virksomheder. Dette vil ske gennem virksomhedsbesøg og møder, hvor virksomhederne kommer ind på skolen. Virksomhederne ruster eksempelvis eleverne ved at italesætte deres praktikpladskrav.

Se eventuelt yderligere beskrivelse under afsnittet om virksomhedsforlagt undervisning.

Der er et samarbejde med skolens kantine, der har en stor bagerafdeling, hvor det er muligt at arbejde med de gængse dejtyper.

Arrangementer

Som en del af undervisningen, prioriteres der eksempelvis også ture af huset samt deltagelse i forskellige aktiviteter og arrangementer. Vi kan besøge fødevaremesser, bagemestre, Fødevarebanken, Bazar Vest og være en del af SkillsDenmark eller CareerHub.

Derudover synliggør vi vores uddannelser, herunder grundforløbet, med vores mobile køkken - cykelkøkkenet. Her tager vi køkkenfagligheden med ud af huset, og producerer mad og smagsprøver til forskellige arrangementer. Tidligere har vi haft cykelkøkkenet med til Stafet for livet, Børn i sorg, Kanal gourmet & kultur rally og Smagens dag.

Vi afholder Smagens dag, hvor vi inviterer folkeskoleelever ind for at blive introduceret til erhvervsuddannelserne.

4.2.1 Fagretningens 14 temaer

Fagretningen er delt op i 14 temaer med varierende længder.

Naturfag og dansk indgår som supplerende og understøttende fag til de fagfaglige emner.

Eksempelvis bliver naturfag understøttende i forhold til råvarekendskab og sundhed, for at give eleverne en bredere viden om råvarernes egenskaber, og i sundhed er det i forhold til de kemiske formler og omsætning i organismen.

Dansk er et hjælpefag, der går ind og støtter op om læsestrategier, skriftligt materiale, artikler, rapportskrivning og udarbejdelse af ansøgninger.

De 14 temaer er beskrevet med indhold og mål fra 'Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag

og erhvervsrettet andetsprogsdansk i erhvervsuddannelserne': [BEK nr. 567 af 03/05/2019](#).

Grundforløbstemaerne

De 20 uger er opdelt i nedenstående temaer:

- Kom godt i gang
- Kend dine råvarer
- Bliv klogere på din sundhed
- Få styr på dine tilberedningsmetoder
- Dit miljø og samfund
- Afprøv dine kreative evner
- Fordyb dig i dit fag
- Dansk madkultur
- Klar til eksamen

I de forskellige temaer indgår der praksis, teori, forskellige målgrupper, kundetyper, køkkener, sæsoner/råvarer m.v.

4.2.1.1 Tema – Kom godt i gang

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
Introduktion Værkstedkørekort Naturfag Hygiejne Dansk Motion og bevægelse	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Almindelige råvarer og materialer der anvendes i bagerier og konditorier ◦ Ergonomi og arbejdsmiljø ◦ Fødevarerhygiejne og fødevarer sikkerhed <p>Naturfag; Faglige mål:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Forstår naturfaglige begreber og enkle modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold, <p>Dansk: Kommunikation: Læsning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervsfaglige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst <p>Fortolkning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan iagttage og analysere diverse tekster med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen. <p>Fremstilling:</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt og varieret i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation 		
--	---	--	--

4.2.1.2 Tema – Kend dine råvarer

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
1.hjælp og Brandbekæmpelse Ergonomi Naturfag Korn – teori – praktisk Dansk Kulhydrater Frugt Sensorik Jævnemetoder Gærdeje Protein Motion og bevægelse	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Almindelige råvarer og materialer der anvendes i bagerier og konditorier ◦ De mest almindelige værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder, der anvendes i bagerier og konditorier. ◦ Fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, samt kendskab til allergener fra fødevarer. ◦ Sensoriske egenskaber i råvarer og færdigvarer ◦ Fødevarehygiejne og fødevarer sikkerhed ◦ Ergonomi og arbejdsmiljø ◦ Førstehjælp og brandbekæmpelse <p>Naturfag; Faglige mål:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ har kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde ◦ Eleven kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter <p>Dansk:</p> <p>Kommunikation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan kommunikere hensigtsmæssig i samarbejde og samvær med andre ◦ Eleven kan vælge og anvende it og multimodale medier hensigtsmæssigt til kommunikation, informationssøgning og formidling <p>Læsning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervsmæssige 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Korrekte råvarer, materiale, værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i bageri og konditorier. ◦ Arbejdsteknikker inden for dejtilberedning. ◦ Arbejdsteknikker inden for raskning og udbagning. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Kompetencer svarende til certifikatuddannelsen i fødevarer-hygiejne, jf. Fødevarestyrelsens regler inden ophævelsen pr. 1. november 2014. ◦ Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælps uddannelsesplaner pr. 1. august 2016: ◦ førstehjælp ved hjertestop, ulykker, blødninger, skader på bevæge apparatet inkl. hovedskader, kemiske påvirkninger og temperatur påvirkninger akut opståede sygdomme ◦ brancherelateret førstehjælp og forebyggelses ◦ Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

	<p>sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan gennemføre målrettet og kritisk informationsøgning med relevans for erhverv, uddannelse og dagligdag <p>Fortolkning: Fremstilling:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan planlægge, forberede og fremstille forholdsvis korrekte skriftlige og mundtlige tekster ved brug af teksttyper med direkte relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen 		
--	--	--	--

4.2.1.3 Tema – Bliv klogere på din sundhed

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
<p>De 10 kostråd Energiberegning Mærkninger Allergener Dansk Naturfag – alkohol Motion og bevægelse</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, samt kendskab til allergener fra fødevarer ◦ Kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarer ◦ Miljømæssige, etiske og sundhedsfremmende overvejelser i forbindelse med produktionen ud fra gængse mærkningsregler ◦ Naturfag - Faglige mål: ◦ Eleven forstår naturfaglige begreber og modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold ◦ Eleven kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund ◦ Kernestof: ◦ Energi og energiomsætning ◦ Dokumentation: ◦ Eleven kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Arbejdsteknikker inden for piskede og rørte produkter. ◦ Arbejdsteknikker inden for rullede deje ◦ Kostberegninger og metoder til beregning af fiberindhold i bageri- og konditoriprodukter. ◦ Systemer der sikrer fødevarerens sikkerhed. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ udarbejde almindelig anvendt faglig dokumentation som arbejdsedler, egenkontrol o.l., ◦ søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser

	<p>Dansk:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Kommunikation: ◦ Eleven kan vælge og anvende it og multimodale medier hensigtsmæssigt til kommunikation, informationssøgning og formidling ◦ Læsning: ◦ Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervsrelevante sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst ◦ Fortolkning: ◦ Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster ◦ Fremstilling: ◦ Eleven kan anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt og varieret i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation 	
--	--	--

4.2.1.4 Tema – Dit miljø og samfund

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
Affaldssortering Energiforbrug Bæredygtighed CO2 Energikilder	<ul style="list-style-type: none"> ◦ De mest almindelige fagudtryk. ◦ Arbejdsteknikker inden for dejtillberedning ◦ Økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditori-virksomheder. ◦ Kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarer. ◦ Miljømæssige, etiske og sundhedsfremmende overvejelser i forbindelse med produktionen ud fra gængse mærkningsregler. ◦ Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af fødevarer. ◦ samspelet mellem samfund, fødevarerproduktion og miljø, herunder energikilder og vedvarende energi ◦ Indkøb, bestilling og modtagelse af råvarer ◦ Grundtilberedningsmetoder, produktionsformer og egenkontrol. ◦ økologi, bæredygtighed og energiforbrug. ◦ Naturfag; Faglige mål: ◦ kan foretage enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Systemer der sikrer fødevarer sikkerheden. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning, ◦ forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge ◦ forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet ◦ samarbejde med andre om løsning af opgaver, ◦ Anvende basale fagrelevante informationer om miljø, energikilder, energiforbrug. Vedvarende energi, økologi og bæredygtighed ◦

arbejde, under vejledning kan anvende relevante naturfaglige informationer fra forskellige informationskilder, herunder it-baserede og

- under vejledning kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner.

Kernestof:

- Energi og energiomsætning
- Kemikalier og sikkerhed
- Eksperimentelt arbejde.

Dokumentation

- Eleven arbejder løbende med dokumentation af sit naturfaglige arbejde.

Dansk:

Kommunikation:

- Eleven kan kommunikere reflekteret i almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation
- Eleven kan kommunikere hensigtsmæssig i samarbejde og samvær med andre

Læsning:

- Eleven kan gennemføre målrettet og kritisk informationssøgning med relevans for erhverv, uddannelse og dagligdag
- Eleven kan ud fra læseformål og kendskab til teksttyper forberede, gennemføre og redegøre for læsning med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen

Fortolkning:

- Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster

Fremstilling:

- Eleven kan planlægge, forberede og fremstille forholdsvis korrekte skriftlige og mundtlige tekster ved brug af teksttyper med direkte relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen
- Eleven kan vælge og anvende hensigtsmæssige repræsentationsformer med direkte relevans for det konkrete erhverv og den konkrete uddannelse

4.2.1.5 Tema – Få styr på dine tilberedningsmetoder

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
Hygiejne Æg Dansk Naturfag Mejeri produkter Husblas Fedtstoffer It Mørdej / rørt dej /butterdej Fedtstoffer Motion og bevægelse	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Almindelige råvarer og materialer der anvendes i bagerier og konditorier. ◦ De mest almindelige fagudtryk. ◦ De mest almindelige værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder, der anvendes i bagerier og konditorier. ◦ Fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, samt kendskab til allergener fra fødevarer <p>Naturfag; Faglige mål:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter ◦ under vejledning kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier ◦ Eleven kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund <p>Dokumentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven arbejder løbende med dokumentation af sit naturfaglige arbejde. <p>Dansk: Kommunikation: Læsning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervsmæssige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst <p>Fortolkning: Fremstilling:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan anvende relevante skrivestrategier og udtrykke sig forståeligt og varieret i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation ◦ Eleven kan planlægge, forberede og fremstille forholdsvis korrekte skriftlige og mundtlige tekster ved brug af teksttyper med direkte relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen ◦ Eleven kan gå i dialog om egne og andres skriftlige produkter fra erhverv og uddannelse, herunder om skriveformål, målgruppe, genre og sprog 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Arbejdsteknikker inden for piskede og rørte produkter. ◦ Arbejdsteknikker inden for rullede deje. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge, ◦ forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet ◦ dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater, ◦ dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.

4.2.1.6 Tema – Afprøv dine kreative evner

Emne	Viden	Færdigheder	Kompetencer
<p>Forskellige typer gærdeje Piskede og rørte deje Rullede deje Planlægge og producere og servicere til en bestemt målgruppe</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditori-virksomheder ◦ Kommunikation med og vejledning af kunder i en salgssituation. ◦ Sensoriske egenskaber i råvarer og færdigvarer. ◦ Kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarer. <p>Naturfag - Faglige mål:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Har kendskab til naturfaglige begreber og enkle modeller, så eleven kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold <p>Kernestof: Cellebiologi Dokumentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven arbejder løbende med dokumentation af sit naturfaglige arbejde. <p>Dansk: Kommunikation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan kommunikere reflekteret i almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation ◦ Eleven kan skelne mellem og reflektere over virksomheders interne og eksterne kommunikation <p>Fremstilling:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan planlægge, forberede og fremstille forholdsvis korrekte skriftlige og mundtlige tekster ved brug af teksttyper med direkte relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen ◦ Eleven kan gå i dialog om egne og andres skriftlige produkter fra erhverv og uddannelse, herunder om skriveformål, målgruppe, genre og sprog 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Korrekte råvarer, materiale, værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i bageri og konditorier. ◦ Arbejdsteknikker inden for dejtilberedning. ◦ Arbejdsteknikker inden for raskning og udbagning. ◦ Arbejdsteknikker inden for piskede og rørte produkter. ◦ Arbejdsteknikker inden for rullede deje. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces, ◦ samarbejde med andre om løsning af opgaver, ◦ udarbejde almindelig anvendt faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l., ◦ dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater ◦ vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren.

4.2.1.7 Tema – Det danske bagerfag

Det danske bagerfag

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
<p>Forskellige dej typer Anvendelse af fagudtryk Faglig dokumentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◦ De mest almindelige værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder, der anvendes i bagerier og konditorier. ◦ Kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarer. <p>Naturfag; Faglige mål:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Forstår naturfaglige begreber og modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold ◦ Kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde <p>Dokumentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven arbejder løbende med dokumentation af sit naturfaglige arbejde. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Korrekte råvarer, materiale, værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i bageri og konditorier. ◦ Arbejdsteknikker inden for dejtilberedning. ◦ Arbejdsteknikker inden for raskning og udbagning. ◦ Arbejdsteknikker inden for piskede og rørte produkter. ◦ Arbejdsteknikker inden for rullede deje. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge ◦ forstå og anvende faglige udtryk og begreber ◦ dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater

4.2.1.8 Tema – Fordyb dig i dit fag

Emne	Viden	Færdigheder	Kompetencer
<p>Innovative metoder Planlægge, bestille og producere forskelligt brød og kager</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Almindelige råvarer og materialer der anvendes i bagerier og konditorier. ◦ De mest almindelige fagudtryk. ◦ De mest almindelige værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder, der anvendes i bagerier og konditorier. ◦ Ergonomi og arbejdsmiljø. ◦ Sensoriske egenskaber i råvarer og færdigvarer. ◦ Fødevarerhygiejne og fødevarer sikkerhed. ◦ Kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarer <p>Naturfag- Faglige mål:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Anvende innovative metoder i opgaveløsning ◦ Korrekte råvarer, materiale, værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i bageri og konditorier. ◦ Arbejdsteknikker inden for dejtilberedning. ◦ Arbejdsteknikker inden for raskning og udbagning. ◦ Arbejdsteknikker inden for piskede og rørte produkter. ◦ Arbejdsteknikker inden for rullede deje 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation, ◦ Begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder. ◦ Evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater, ◦ Vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge ◦ Foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v.,

	<ul style="list-style-type: none"> ◦ kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier ◦ Eleven kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner <p>Dokumentation</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven arbejder løbende med dokumentation af sit naturfaglige arbejde. <p>Niveau F og E</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven udarbejder to afsluttende dokumentationer for naturfaglige emner. Begge skal indeholde et eksperiment, som skal forklares naturfagligt og relateres til et erhvervsfagligt område. ◦ Dokumentationen skal godkendes af læreren, for at eleven kan deltage i den afsluttende prøve. <p>Dansk:</p> <p>Kommunikation:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan demonstrere viden og bevidsthed om sproglige normer i diverse kontekster, herunder det konkrete erhverv og elevens konkrete uddannelsesvalg <p>Læsning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan ud fra læseformål og kendskab til teksttyper forberede, gennemføre og redegøre for læsning med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen <p>Fortolkning:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster ◦ Eleven kan iagttage og analysere diverse tekster med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen. <p>Fremstilling:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven kan vælge og anvende hensigtsmæssige repræsentationsformer med direkte relevans for det konkrete erhverv og den konkrete uddannelse 		<ul style="list-style-type: none"> ◦ Forstå og anvende faglige udtryk og begreber, ◦ Analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen,
--	---	--	--

4.2.1.9 Tema – Klar til eksamen

Emner	Viden	Færdigheder	Kompetencer
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Elevernes egen fordybelse ◦ Motion og bevægelse ◦ Eksamen i naturfag 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditori-virksomheder. ◦ Sensoriske egenskaber i råvarer og færdigvarer ◦ Almindelige råvarer og materialer der anvendes i bagerier og konditorier. ◦ De mest almindelige fagudtryk. ◦ De mest almindelige værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder, der anvendes i bagerier og konditorier. <p>Naturfag:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven forstår naturfaglige begreber og modeller, og kan forklare erhvervsfaglige problemstillinger med naturfagligt indhold ◦ Eleven har kendskab til matematiske udtryk og kan udføre for enkle beregninger i sammenhæng med det naturfaglige arbejde ◦ Eleven kan arbejde selvstændigt med simple eksperimenter ◦ Eleven kan arbejde sikkerhedsmæssigt korrekt med udstyr og kemikalier ◦ Eleven kan diskutere fagets betydning for den teknologiske udvikling og for dets påvirkning af mennesket, erhverv og samfund ◦ Eleven kan anvende relevante digitale informationskilder og værktøjer ◦ Eleven kan dokumentere og formidle resultater af sit arbejde med naturfaglige emner 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard: ◦ Almindelige fejl i brød- og kageproduktion. ◦ Almindelige fejl i udstyr og maskiner i bagerier og konditorier. ◦ Fejl konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation ◦ begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder ◦ planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces ◦ foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v., ◦ forstå og anvende faglige udtryk og begreber,

4.2.2 Dansk

Dansktimerne afvikles i samarbejde med den øvrige undervisning, hvor de øvrige fags aktiviteter tages med ind i danskundervisningen, og danskundervisningen inddrages som en naturlig del af den øvrige undervisning. Det kan eksempelvis opleves ved, at man i dansktimerne arbejder med en novelle, der har arbejdspladskultur som tema - og at man i den fagrettede undervisning dokumenterer sin læring skriftligt.

GF2 afsluttes med danskeksamen på E eller C- niveau.

4.2.3 Naturfag

De forskellige temaer vil suppleres med min. 6 lektioners naturfag om ugen.

4.2.4 Brandbekæmpelse, førstehjælp og hygiejne

Eleverne skal deltage, gennemføre og bestå de enkelte fag, for at kunne bestå grundforløbet. I løbet af grundforløbet skal eleverne arbejde i køkkenet og have faget hygiejne. Dette skal give eleverne kompetencer til at færdes i køkkenet på forsvarlig vis. De skal eksempelvis forstå vigtigheden af at holde råvarer adskilte, at være opmærksom på at forhindre ulykker, egenkontrol og den personlige hygiejnes betydning i et køkken.

Førstehjælp og Elementærbrandbekæmpelse skal gennemføres som separate fag, i henhold til bestemmelserne herfor. Førstehjælp indeholder 16 lektioner svarende til 12 timer. Elementær brandbekæmpelse indeholder 4 lektioner svarende til 3 timer.

4.2.5 Valgfag

Der udbydes støttefag, innovation og bonusfag.

Dansk E- eller C-niveau og Naturfag på E-niveau, er meget integreret i den helhedsorienterede undervisning, og derfor kan eleverne ikke få merit, men de kan få merit for eksamen.

Der er hver uge planlagt 70 min. støttefag og bonusfag, så det er op til den enkelte elev og evt. i samarbejde med kontaktlærerøen at vælge, hvad behovet er i den enkelte uge. Vi har valgt at lægge det parallelt med GF1, så lærerkapaciteten kan udnyttes mest mulig.

4.2.6 Studiecafé

I de sidste 10 uger er der mødepligt i skolens studiecafe hver onsdag fra 13.50 – 15.00. Der er forskellige emner på programmet. I studiecafeen vil eleven blive klædt på til at søge praktikplads, samt blive opmærksom på relevant viden til når de starter i praktik. Eleven får tid til at udarbejde ansøgninger og at uploade dem i UDDATA+. Der inviteres forskellige personer ind til at fortælle:

- om arbejdsgivernes forventninger til en ny elev
- hvad de skal være omhyggelig med i forhold til økonomi
- hvad eleven skal være opmærksom på ved samtalen

de forskellige fagforeninger fortæller om elevoverenskomster og arbejdstidsregler

4.3 Motion og bevægelse

For at styrke den fysiske og mentale sundhed, er der dagligt skemalagt 15-45 minutters 'Motion for sjov'. Det vil komme til udtryk på mange måder eksempelvis:

- Fysisk køkkenarbejde
- Pausegymnastik
- Ud i det blå - f.eks. svampetur
- En tur i hallen for at spille gulvhockey
- Icebreakers, samarbejdsøvelser, mindfulness m.v.

Derudover er der ugentligt skemalagt 5 kvarters 'Motion og bevægelse', hvor eleverne hovedsageligt er i hallen, men vi tager også gerne vores udendørs faciliteter i brug. 'Motion og bevægelse' har fokus på fysisk aktivitet, hvor pulsen kommer op.

Skolens aktivitetsmedarbejder vil stå for aktiviteterne, sammen med en underviser fra afdelingen.

I de første uger introduceres eleverne til skolens motionsrum, og brugen af motionsmaskiner for at træne ben- og rygmuskler. Træningen skal gøre dem klar til det hårde fysiske job, der venter med uddannelsen. Eleverne skal i fremtiden stå meget op, samt løfte tunge materialer, derfor har vi valgt at prioritere at styrke deres muskler, så de bedre kan holde til arbejdet fremover.

4.4 Mål og niveauer

Nedenstående målpinde er kopieret fra gældende bekendtgørelse [BEK nr. 377 af 09/04/2019](#)
For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne:

Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

- Almindelige råvarer og materialer der anvendes i bagerier og konditorier.
- De mest almindelige fagudtryk.
- De mest almindelige værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder, der anvendes i bagerier og konditorier.
- Fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, samt kendskab til allergener fra fødevarer.
- Økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditorivirksomheder.
- Kommunikation med og vejledning af kunder i en salgssituation.
- Ergonomi og arbejdsmiljø.
- Sensoriske egenskaber i råvarer og færdigvarer.
- Fødevarerhygiejne og fødevarerikkerhed.
- Kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarer.
- Førstehjælp og brandbekæmpelse.

- Miljømæssige, etiske og sundhedsfremmende overvejelser i forbindelse med produktionen ud fra gængse mærkningsregler.

Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelsen af relevante forskrifter:

Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:

- Korrekte råvarer, materiale, værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i bageri og konditorier.
- Arbejdsteknikker inden for dejtilberedning.
- Arbejdsteknikker inden for raskning og udbagning.
- Arbejdsteknikker inden for piskede og rørte produkter.
- Arbejdsteknikker inden for rullede deje.
- Kostberegninger og metoder til beregning af fiberindhold i bageri- og konditoriprodukter.
- Systemer der sikrer fødevarerens sikkerhed.

Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder

- Forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge,
- Forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet,
- Vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation,
- Begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder,
- Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces,
- Samarbejde med andre om løsning af opgaver,
- Anvende innovative metoder i opgaveløsning,
- Forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning,
- Udarbejde almindelig anvendt faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l.,
- Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater,
- Evaluere egne og andre elevs arbejdsprocesser, metoder og resultater,
- Vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge,
- Foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v.,

- Forstå og anvende faglige udtryk og begreber,
- Analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen,
- Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater, og
- Vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren.

Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard:

- Almindelige fejl i brød- og kageproduktion.
- Almindelige fejl i udstyr og maskiner i bagerier og konditorier.
- Fejl konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.

Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter: Naturfag på E-niveau, bestået.

Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

4.5 Eksempler på undervisningsforløb

4.6 Faglig påbygning

4.7 Merit

Det skal være muligt for elever, som har gennemført andre grundforløb eller anden tilsvarende uddannelse, at opnå merit for allerede gennemførte fag og dermed opnå mulighed for at kvalificere sig til et hovedforløb inden for indgangen 'Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser' på kortere tid.

Da undervisningen på grundforløbet har fagene integreret i den praktiske del, tages der individuel stilling til mulighed for merit for de forskellige fag.

4.8 Eksamen

På Grundforløb 2 afholdes eksamen i naturfag foruden naturligvis Grundforløbsprøven. Det afvikles efter skolens eksamensreglement og gældende bekendtgørelse.

Bedømmelse sker efter den til enhver tid gældende karakterskala, i øjeblikket 7-trisk skalaen.

4.8.1. Grundforløbsprøve

Formål

Grundforløbsprøven er en prøve i det uddannelsesspecifikke fag og danner grundlag for bedømmelse af din opfyldelse af de faglige krav, der er i grundforløbet, og som eleven skal opfylde forud for undervisningen i hovedforløbet.

Eleven skal bestå den afsluttende prøve for at starte på hovedforløbet.

Prøvens form og indhold

Grundforløbsprøven består af en praktisk del og en mundtlig del, som begge tager udgangspunkt i et skriftligt materiale, som eleven har udarbejdet til brug ved prøven. Det udarbejdede materiale skal afleveres til eksaminator ifølge tidsplanen og vil være tilgængeligt for censor under prøven.

Den praktiske del af prøven varer 3 timer – med forskudte starttidspunkter for alle på holdet. Censor og eksaminator vil være tilstede i køkkenet under hele den praktiske del af prøven og vil vurdere eleven på arbejdsgangen i køkkenet.

På afleveringstidspunktet skal eleven aflevere brødet på et bord i køkkenet og eksaminator og censor starter med at drøfte og smage på brødet i fællesskab, og eleven får mulighed for at kommentere på det der er afleveret i ca. 5 minutter.

Eleven holder pause, hvor der smages og vurderes yderligere på det, der er produceret. Censor og eksaminator vil herefter smage og vurdere maden samt billedokumentere den, så der er et fælles udgangspunkt ved den mundtlige del af prøven.

Det gælder for alle at afleveringstidspunktet SKAL overholdes og at det indgår i vurderingen om den udarbejdede arbejdsplan overholdes. Er der afvigelser fra planen, får eleven mulighed for at reflektere og redegøre for, hvorfor der er denne afvigelse.

Den afsluttende mundtlige del af prøven varer 15 minutter inkl. votering og foregår efter det praktiske arbejde er afsluttet.

Eleven skal starte med et fagligt oplæg ud fra det skriftlige materiale og der vil herefter være en faglig dialog mellem eleven, eksaminator og censor samt en votering af eleven samlede præstation.

Eleven får til slut bedømmelsen Bestået eller Ikke bestået

4.8.1.1 Eksaminations- og bedømmelsesgrundlag for Grundforløbsprøven.

Grundlaget for prøven er elevenes arbejdsplanlægning, produktionsmetoder og -proces, den faglige samtale med eksaminator og censor og de fremstillede produkter.

Eksaminationsgrundlaget er nedenstående udvalgte mål fra bekendtgørelsen BEK nr. 377 af 09/04/2019 – Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet.

Viden om	<ul style="list-style-type: none"> • Almindelige råvarer og materialer der anvendes i bagerier og konditorier. • De mest almindelige fagudtryk. • De mest almindelige værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder, der anvendes i bagerier og konditorier. • Ergonomi og arbejdsmiljø • Miljømæssige, etiske og sundhedsfremmende overvejelser i forbindelse med produktionen ud fra gængse mærkningsregler
Færdigheder	<ul style="list-style-type: none"> • Korrekte råvarer, materiale, værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i bageri og konditorier. • Arbejdsteknikker inden for dejtilberedning. • Arbejdsteknikker inden for raskning og udbagning. • Arbejdsteknikker inden for piskede og rørte produkter. • Arbejdsteknikker inden for rullede deje. • Kostberegninger og metoder til beregning af fiberindhold i bageri- og konditoriprodukter.
Kompetencer	<ul style="list-style-type: none"> • Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces, • Forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge, • Forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet • Foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v., • Forstå og anvende faglige udtryk og begreber
Øvrige mål	<p>Ud over ovenstående udvalgte mål fra det uddannelsesspecifikke fag, indgår følgende mål valgt efter et tilfældighedsprincip:</p> <p>Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Almindelige fejl i brød- og kageproduktion. 2) Almindelige fejl i udstyr og maskiner i bagerier og konditorier. 3) Fejl konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier

En forudsætning for bedømmelse er, at brødet/kagerne afleveres til tiden. Komponenter og materialer, der ikke er afleveret til tiden, kan ikke indgå i bedømmelsen.

Bedømmelsesgrundlaget omfatter:

Planlægning 15 %

- Elevens planlægning af produktionen af prøvens to produkter inden for tidsrammen, herunder valg og begrundelse for metodik og rækkefølge
- Elevens arbejdsplan skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering
- Din beregning af nærings/fiber indholdet i produkterne

Arbejdsprocessen 30 %

- Elevens evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser
- Elevens anvendelse af arbejdsteknikker, samt korrekt værktøj og udstyr i praksis
- Elevens praktiske brug af sensorik i forbindelse med produktionen

- Elevens produktionshygiejne, herunder håndtering af eventuelle kritiske punkter, oprydning og håndvask samt udførelse af eventuelle egenkontrolpunkter
- Om eleven arbejder sikkerhedsmæssigt og ergonomisk korrekt

Produktet 30 %

- Udførelsen af grundtilberedningsmetoderne
- Elevens produkter skal være fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere
- Elevens produkter skal være overvejende salgbare
- Den sensoriske bedømmelse af de serverede produkter

Faglig dialog 25 %

- Elevens viden om de mest almindelige råvarer, herunder de råvarer, der arbejdes med til prøven samt økologi, madspild og kemiske (naturfaglige) egenskaber
- Elevens viden om sensorik og brøddets kvalitet
- Elevens anvendelse af faglige udtryk og begreber
- Elevens viden om arbejdsteknikker indenfor de forskellige dejtyper
- Elevens viden om ernæring og næringsstoffer

4.8.2. Eksamen i naturfag.

4.9 Bedømmelsesplan og karaktergivning

Der er meget fokus på elevernes læring, og derfor har vi bestemt, at der ca. hver 4. uge skal være en dialog mellem elev og kontaktlærer. Dialogen skal tages med baggrund i elevens portfolio, det eleven har lært og de mål der arbejdes ud fra.

For at gøre eleverne aktive i den proces, vil der til samtalerne blive udleveret et skema, hvor eleverne skal lave en selvevaluering i forhold til de mål, der har været i temaerne. Der forekommer både personlige og faglige mål.

Grundforløbsprøven bedømmes ud fra følgende kriterier:

Prøven bedømmes bestået / ikke bestået.

Bestået:

- a) Eleven kan forklare og anvende arbejdsteknikker korrekt
- b) Eleven kan anvende korrekte hjælpemidler/udstyr
- c) Eleven overholder gældende regler for personlig hygiejne
- d) Eleven overholder hygiejneregler ved produktion og opbevaring af brød /kager
- e) Eleven kan næringsberegne ét produkt i den praktiske opgave og forklare fibre indhold
- f) Eleven kan begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder
- g) Eleven arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan

Mindre væsentlige mangler er:

- a) En enkelt komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar
- b) Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres
- c) Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen
- d) Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål
- e) Usikker anvendelse af max 2 redskabstyper
- f) Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode

Væsentlige mangler er:

- a) Eleven kan ikke anvende grundtilberedningsmetoder
- b) Eleven kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder
- c) Eleven kender ikke de 5 grundsmage
- d) Eleven kender ikke de energigivende næringsstoffer
- e) Eleven kan ikke næringsstofferegne ét produkt i den praktiske opgave
- f) Eleven overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne
- g) Eleven overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
- h) Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen
- i) Den praktiske opgave er ikke serverbar/er uspiselig
- j) Den praktiske opgave er sundhedsfarlig

Du er ikke bestået, hvis du:

- Har 4 eller flere af de angivne mindre væsentlige mangler eller
- Har 3 eller flere af de nævnte væsentlige mangler

Ved prøven vil der blive afkrydset i et bedømmelseskema i forhold til disse bestå kriterier. Med udgangspunkt i ovenstående bedømmelseskriterier modtager du efter prøven en kort evaluering samt bedømmelsen Bestået / Ikke bestået.

Bedømmelseskema:

Mindre væsentlige mangler er:	Mangelfuldt
En enkel komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar	
Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres	
Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen	
Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål	
Usikker anvendelse af max 2 værktøjer, udstyr i bager produktionen	
Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode	

Væsentlige mangler er:	Mangelfuldt
Kan ikke anvende almindelige arbejdsteknikker	
Kan ikke forklare de anvendte arbejdsteknikker	
Kender ikke de 5 grundsmage	
Kender ikke de energigivende næringsstoffer og fibre	
Kan ikke næringsstofberegne ét produkt i den praktiske opgave	
Overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne	
Overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad	
Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen	
Den praktiske opgave er ikke serverbar/er uspiselig	
Den praktiske opgave er sundhedsfarlig	

4.10 Virksomhedsforlagt undervisning

Eleverne skal i virksomhedsforlagt undervisning (VFU) i en uge. Inden praktikugen skal en praktikseddel underskrives af virksomheden. Praktiksedlen modtager eleven af faglæreren. Praktiksedlen fungerer som en kontrakt og gør opmærksom på, hvem der er kontaktperson. På sedlen vil fremgå de mål, som elev og kontaktlærer har udformet for praktikken.

Når eleverne er i virksomhedsforlagt undervisning, besøger kontaktlæreren eller faglæreren eleverne og virksomheden/praktikpladsen. Besøget skal støtte op om gennemførelsen af praktikken og finde løsninger på eventuelle problematikker.

Virksomhederne i området er meget modtagelige for besøg af eleverne, så de har mulighed for at opleve, hvad der sker på arbejdspladserne.

4.11 EUX

Eleverne, der tager erhvervsuddannelsen med en gymnasial eksamen, EUX-eleverne følger grundforløbet de uddannelsesspecifikke fag.

I grundfagstimerne følger de i matematik og fysik med de andre EUX-hold, og i kemi følger de en HTX-klasse. Der udarbejdes særlige opgaver til EUX-eleverne, der knytter grundfagene til deres valgte erhvervsuddannelse.

EUX-eleverne skal til eksamen i et af de tre grundfag på GF2. Det sker ved udtræk jf. reglerne for grundfag i erhvervsuddannelserne som EUX-fagene følger.

For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i EUX-hovedforløbet skal eleven ud over kravene i punkt 4.4, have gennemført og bestået følgende grundfag:

- 1) Dansk på C-niveau.
- 2) Engelsk på C-niveau.
- 3) Samfundsfag på C-niveau.
- 4) Matematik på C-niveau.
- 5) Fysik på C-niveau.
- 6) Kemi på C-niveau.

4.12 Evaluering

Hvert år evalueres den pædagogiske praksis i grundforløbsteamet

4.13 Overgangsordninger

4.14 Samarbejde med andre

4.14.1 Det faglige udvalg

4.14.2 Det lokale uddannelsesudvalg

I afdelingen Fødevarer, jordbrug og oplevelser er der et fælles lokalt uddannelsesudvalg for både grund- og hovedforløb. Udvalget afholder fire årlige møder. Udvalget og skolen har i samarbejde udarbejdet kommissorium for udvalgets arbejde. Sammensætningen af det lokale uddannelsesudvalg, lever op til de generelle krav herom, og der er således både repræsentation fra arbejdsgiver, arbejdstager og de faglige organisationer. Der sidder også en lærerrepræsentant fra hovedforløbsteamet og en elevrepræsentant fra hovedforløbet med i udvalget, hvilket sikrer god og tæt kommunikation i organisationen.

Det lokale uddannelsesudvalg får forelagt resultat af undervisningsevalueringer, og høres om disse med henblik på udvikling af undervisningen.

Undervisningens indhold og tilrettelæggelse er blandt de emner, som drøftes i Det lokale uddannelsesudvalg, ligesom denne LUP er omkring udvalget.

Det lokale uddannelsesudvalg og skolen arbejder i fællesskab på at fastholde eksisterende praktikpladser og skabe nye.

I samarbejde med det lokale uddannelses udvalg udbyder Erhvervsskolerne Aars nogle årlige temaeftermiddage. Eksempler på temaer kan være: Ernæringsassistentbogen, svendeprøve, kursusbehov og udbud, ungdomskultur, praktikvejlederrollen, kommunikation og ændringer i uddannelsen.

4.14.3 Virksomheder

Der er et godt netværk til virksomhederne i omegnen. Det prioriteres at besøge virksomhederne, dels for at forberede elevers kommende skoleophold og følge op på elever i virksomhedsforlagt undervisning og dels for at drøfte forhold af mere generel karakter, f.eks. oprettelse af nye praktikpladser, forskellige former for uddannelsesaftaler samt behov for kurser og efteruddannelse.

4.14.4 Andre skoler

Der er et etableret samarbejde med de øvrige erhvervsskoler i Nordregionen om bl.a. retningslinjer for afvikling af grundforløbseksamen, for at sikre at elevernes eksamen og bedømmelse foregår så ens som muligt, og faglærerne møder kendte strukturer når de er ude som censor. Samarbejdet bruges også som netværk i forhold til udvikling af undervisningen. Derudover er der samarbejde med Food College i Aalborg omkring bager-, slagter- og gastronomuddannelsen.