

# LOKAL UNDERVISNINGSPLAN (LUP)

Niveau 2

ERHVERVSUDDANNELSERNE

SVENDBORG ERHVERVSSKOLE

## Niveau 2, fagretninger i grundforløbets første del

### Indhold

Niveau 2, fagretninger i grundforløbets første del.....	2
2.0 Fagretninger – Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser.....	2
2.1 Praktiske oplysninger.....	2
2.2 Pædagogiske, didaktiske og metodiske grundlag.....	3
2.3 Kriterier for vurdering af elevernes kompetencer og forudsætninger .....	4
2.4 Undervisningen i grundforløbets første del .....	4

### 2.0 Fagretninger – Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser

På Svendborg Erhvervsskole udbyder vi inden for hovedområdet Fødevarer, jordbrug og oplevelser en fagretning. Fagretningen vil indeholde erhvervsfaglige karakteristika, der giver eleverne indblik i de enkelte brancher, så eleverne kan træffe et kvalificeret valg af uddannelse.

**Mad – sundhed og glæde** – sigter mod **Ernæringsassistent, gastronom, tjener, bager og slagter**

**(Fagretningen ændrer navn til FOOD pr. 1/8 2016)**

I fagretningen kommer du til at arbejde med projekterne *Fødevarer på tværs, Din og min sundhed og Spændende mad – store køkkener, New Cafe Nordic, Take away på Torvet.*

Vi tilbyder pt. ikke EUX inden for hovedområdet.

### 2.1 Praktiske oplysninger

Praktiske oplysninger er overordnet beskrevet under punkt 1.1

Undervisningen i grundforløbet foregår på

Ryttervej 65  
5700 Svendborg

Ledelse  
Uddannelseschef Liselotte Krøyer

Personale finder du på skolens hjemmeside: <http://svend-es.dk/om-skolen/medarbejdersoegning/>

## 2.2 Pædagogiske, didaktiske og metodiske grundlag

Elever, der kommer direkte fra grundskolen (max 13 måneder), får på Grundforløb 1 introduceret erhvervsfaglige kompetencer, generelle erhvervsfaglige kompetencer og almene kompetencer. Gennem helhedsorienteret og projektor organiseret undervisning får elever på Svendborg Erhvervs-skole gradvist opbygget kompetencer og bliver afklaret ift. det uddannelsesvalg, de skal træffe ved slutningen af 1. del.

Eleverne arbejder med praktiske arbejdsopgaver inden for det hovedområde og den fagretning, de har valgt.

Undervisningen er tilrettelagt med et stærkt holdfællesskab i et attraktivt ungdomsuddannelses-miljø.

Eleverne skal opnå samme kompetencemål for grundforløbets 1. del uanset hvilken fagretning, de har valgt inden for hovedområdet.

Grundforløbets 1. del indeholder grundfaget Dansk (niv. E/C afhængig af elevens niveau ved ud-dannelsesstart, 4 uger) og fagtyperne erhvervsfag (12 uger) og valgfag (4 uger).

De første to uger i grundforløbets 1. del består af introducerende undervisning og Erhvervsfag 1.

Efter de første to uger vælger eleven om han/hun vil fortsætte i den valgte fagretning. Eleverne får også mulighed for at skifte fagretning igen efter 8 ugers undervisning.

Fælles for fagretningen under hovedområdet **Fødevarer, jordbrug og oplevelser** og de tre fagret-ninger skolen har under hovedområdet **Teknologi, byggeri og transport** er, at Grundforløb 1 er op-delt i seks projekter: I projekterne er det tilstræbt, at der undervises ud fra de udstukne målpinde. Det vil således være muligt for en elev at skifte fagretning undervejs og dermed blive mere uddan-nelsesafklaret.

### **De seks projekter:**

*Opstart på erhvervsuddannelse - **Velkommen***. Her sigtes der på at introducerer eleven til skolen og den fagretning han/hun har valgt. Hvilke muligheder er der, og hvilke krav stiller uddannelsen.

*Rundt i branchen – **Fødevarer på tværs***. Her ligger der vægt på at få præsenteret de uddannelses-retninger, som eleven umiddelbart vil kunne bevæge sig i efter grundforløbet.

*Din og min sundhed – **Dit og mit liv***. Her ligger der vægt på, at tydeliggøre for eleven, at arbejdsli-vet er en mangeårig størrelse, og at der er mange forhold, der har indflydelse på dette. Herunder samspillet mellem fritid og arbejdslivet.

*Fagenes kultur – **Spændende mad – store køkkener***. Her er der fokus på anvendelse af metoder, planlægning og kultur ift. forskellige typer af erhvervsuddannelser inden for fagretningen. Forskel-lige typer af virksomheder og institutioner besøges. Efterfølgende anvendes og dokumenteres den tilegnede viden. Samspillet mellem tværfaglighed, helhed og praksis vægtes.

*Kend dit fag - **Praktik og valgfag***. Eleven bør sammen med erhvervsfagene få et solidt kendskab til det arbejde og de arbejdsprocesser, der findes i den uddannelsesretning, som eleven er på vej imod.

*Min fremtid – **Take away på Torvet***. Eleven arbejder innovativt i praksisnære arbejdsprocesser. Gennem løsning af praktiske problemstillinger lærer eleven, hvordan man kan indgå i innovationsprocesser, der er relevante i forhold til det erhvervsfaglige indhold i den enkelte fagretning.

Virksomhedsforlagt undervisning – **Praktik**. Eleverne får mulighed for en uges praktik i en selvvalgt virksomhed. Under praktikken skal eleverne digitalt dokumentere arbejdsopgaver og –processer. Eleverne får indtryk af arbejdspladskulturen og den faglige kommunikation.

Bevægelse – for at styrke elevernes indlæring er der på grundforløb 1 skemalagt to sammenhængende ugentlige bevægelseslektioner. Aktiviteterne kan foregå både indendørs og udendørs. De tilrettelægges som hold og individuelt. Der arbejdes med forskellige discipliner som konditions- og styrketræning, boldspil og holdsport.

Desuden er der hver dag ca. 25 min. bevægelse, der styrker og underbygger de faglige aktiviteter.

## 2.3 Kriterier for vurdering af elevernes kompetencer og forudsætninger

Overordnede beskrivelse af vurdering af elevernes kompetencer og forudsætninger er beskrevet under punkt 1.4.

I de to første uger på Grundforløb 1 vil der være fokus på elevens valg af fagretning og senere uddannelsesretning. Gennem orientering for hele holdet samt individuelle samtaler med den enkelte elev afdækkes de kompetencer som hver enkelt elev besidder og holdes op mod de overgangskrav som er til den ønskede uddannelsesretning.

Eleven vejledes evt. om ændring i uddannelsesretning og dette fastholdes i gennem evaluering i Elevplan.

Se desuden bilag 1

## 2.4 Undervisningen i grundforløbets første del

Se bilag 1

### **Bedømmelsesplan:**

Efter hvert tema reflekterer eleverne over de forskellige produkter og læringsaktiviteter og - mål. De udvælger det, hvor læringen har været mest synlig el. konkret for dem. Det udvalgte præsenteres for og forklares for klassen. Eleven fortæller desuden om sine overvejelser ift. hvordan han eller hun vil arbejde videre med læringsmålet.

Se bilag 2

## Hovedområde Fødevarer, jordbrug og oplevelser

–

### Fagretning: Mad - sundhed og glæde

**Velkommen** – hvad sker der på en erhvervsuddannelse

Kender du skolen? Om to uger gør du.

Hvordan virker et komfur? Hvad er induction? Hvad er en konvektomatovn?

Allerede efter 2 uger vil du og dit hold kende svarerne på spørgsmålene.

Kompetenceplakat: synliggøre for elevens styrkesider, læringsstile og mål for eleven selv, klassen og underviseren.

Som feed back vil vi sammen bygge en evalueringsvæg. Efter hvert tema reflekterer eleven over de forskellige produkter/læringsaktiviteter og udvælger det, hvor læringen har været mest synlig el. konkret for dem. Aktiviteten skal præsenteres og forklares for klassen.

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

32 Intro- duktion	TEORI	TEORI	Praktik	VÆRKSTED	VÆRKSTED
8.15	Intro til fagretningen Velkomst Rundvisning Skabe/tøj osv.	Elevplan Brugerweb LMK: fagretninger SU på sigt, antal forsøg osv.	Bygning af strandpark Vi har brug for dine evner Følge en arbejdsbeskrivelse	Intro til hygiejne "Håndvaskkursus" Den hygiejniske arbejdsgang Intro til komfur og opvaskemaskine	Intro til ovn og håndmixer Frokost tærter
10.10	Rundvisning Skabe/tøj osv.	LMK: fagretninger SU på sigt, antal forsøg osv.	Bygning af strandpark	Pandebrød med krabbesalat	Frokost tærter

12.15	Flavour cubs	Løfte øvelser og bevægelse	Bygning af strandpark	Pandebrød med krabbesalat	Frokost tærter
14.10	5 dage med EF 1				

	TEORI	TEORI	Praktik	VÆRKSTED	VÆRKSTED
33 Intro- duktion					
8.15	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mål og Evaluering</li> <li>• Lav din egen ramme på evalueringsvæggen inden for opgaven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktion af rammer og opsætning af evalueringsvæg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetenceplakat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intro. Til personlig hygiejne</li> <li>• Anvendelse af vaskemaskiner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indvielse af strandpark</li> <li>• Byg din egen burger</li> </ul>
10.10	Tur til Det Gode Madhus : Ernæringsassistent	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktion af rammer og opsætning af evalueringsvæg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intro. Til grundfaget Dansk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fylde pandekager</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Byg din egen burger</li> </ul>
12.15	Hvordan vil du gribe processen an? Skriftlig præsentation af mål m. billeder og tekst.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevægelse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevægelse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fylde pandekager</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Byg din egen burger</li> </ul>
14.10	5 dage med EF 1				



Fødevarer på tværs – 3 uger					
<b>Om pe-rioden:</b>	<p><b>Fødevarer på tværs</b> – hvilke fødevarer - altså madvarer - laver en slagter, en bager, en kok, en cater eller en ernæringsassistent?</p> <p>Hvordan skriver jeg en ansøgning, hvordan er livet på en arbejdsplads, hvordan får jeg et fritidsjob?</p> <p>Disse spørgsmål kommer du til at arbejde med på dette modul, og så kommer du med ud og besøger to virksomheder.</p> <p>Til sidst i modulet vil du tilberede din egen "brancheret", som vil danne grundlag for vores feedback til dig.</p>				
<b>Mål:</b>	<p><b>Arbejdspladskultur:</b></p> <p>2. Anvende forståelse for samarbejde og samspils betydning i en arbejdsproces.</p> <p>3. Planlægge og tilrettelægge enkle arbejdsprocesser</p> <p>4. Diskutere arbejdspsykologiske emner og interkulturelle faktoreres indflydelse på menneskers adfærd</p> <p>6. Forholde sig hensigtsmæssigt til enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem den enkelte medarbejder og virksomheden</p> <p><b>Samfund og sundhed</b></p> <p>3. Bearbejde enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem samfundsudviklingen og udviklingen i virksomhederne, herunder de sundheds- og miljømæssige aspekter</p> <p>5. Forklare betydningen af faktorer, der påvirker den enkeltes levevilkår og sundhed, herunder privatøkonomiske forhold og livsstilsfaktorer som personlig hygiejne, kost og fysisk form</p> <p><b>Praktikpladssøgning:</b></p> <p>2. Beskrive egne kompetencer og sætte personlige uddannelsesmål.</p> <p>5. Anvende værktøjer til at opbygge netværk.</p> <p><b>Metodelære:</b></p> <p>4. Dokumentere egne arbejdsprocesser og metoder</p>				
<b>TID:</b>	<b>TEORI</b>	<b>TEORI</b>	<b>Dansk</b>	<b>VÆRKSTED</b>	<b>VÆRKSTED</b>
<b>Uge 34</b>					
<b>8.10</b>	<p>Arbejdsvilkår i de forskellige brancher.</p> <p>Arbejdstider</p> <p>Nedslidning</p>	<p>Ansøgninger til fritidsjob</p> <p>Inden for din branche</p> <p>Erfaringer</p> <p>Hvor finder jeg et job</p>		<b>IDRÆT</b>	<p><b>Bager i køkkenet</b></p> <p><b>Gemmes i fryseren til dansk timer</b></p>



	<p>Forventninger til medarbejder og arbejdsgiver</p> <p>Jobsamtalen Vil du ansætte vedkommende?</p> <p>Elevernes fritidsjob erfaringer</p> <p>Elevplan?????</p>	<p>Praktikpladsen, jobindex osv.</p>			
<b>10.05</b>	... samme ...	... samme ...		<b>VÆRKSTED</b> <b>Cateren i køkkenet.</b>	
<b>12.15</b>	... samme ...	... samme ...			
<b>Tidsforbrug</b>	1 dag med Samfund og sundhed	½ dag med praktikpladsøgning ½ dag med dansk i projekt	1 dag med dansk	1 dag med arbejdspladskultur	1 dag med arbejdspladskultur

TID:	TEORI	TEORI	Dansk	VÆRKSTED	VÆRKSTED
<b>Uge 35</b>					
<b>8.10</b>	Løn og arbejdsvilkår Bager/slagter/ernæring/gast/tjener Skal blive til fremlæggelser ugen efter	Virksomhedsbesøg hos to praktikvirksomheder: Hotel Christiansminde: tjener og kok		Idræt	Medister med det hele i fed og mager udgave  Rullesteg med det hele i fed og mager udgave
<b>10.50</b>	... samme ...	... samme ...		Slagter  Magre contra fede produkter  Medisterpølser  Rullesteg	
<b>12.15</b>	... samme ...	Afslutning på dagen opdatering af uddannelsesønsker i elevplan			
<b>Tidsforbrug</b>	½ dag med dansk i projekt  ½ dag med arbejdspladskultur	1 dag med praktiksøgning	1 dag med dansk	1 dag med samfund og sundhed	1 dag med arbejdspladskultur

TID:	TEORI	TEORI	Dansk	VÆRKSTED	VÆRKSTED
<b>Uge 36</b>					
<b>8.10</b>	Løn og arbejdsvilkår Bager/slagter/ernæring/gast/tjenere Fremlæggelser fra ugen	Planlægge og skrive en branche ret ud fra lærerstyret opgave		Idræt	Producere og anrette den planlagte branche ret
<b>10.50</b>	... samme ...	... samme ...		Forberede den planlagte opgave samt præsentation	
<b>12.15</b>	... samme ...	... samme ...			
<b>Tidsforbrug</b>	½ dag med dansk i projekt ½ dag med arbejdspladskultur	½ dag med dansk i projekt ½ dag med faglig dokumentation	1 dag med dansk	½ dag med faglig dokumentation ½ dag med arbejdspladskultur	½ dag med metodelære niv. 1 ½ dag med arbejdspladskultur

<b>Din og min sundhed - 3 uger</b>					
<b>Om pe-rioden:</b>	<p><b>Dit og mit liv</b> – hvad skal du tage stilling til i hverdagen - på arbejdspladsen og i fritiden?</p> <p>Hvad kender du til ”blomsten og bien”?</p> <p>Kan fisk og motion være sjov?</p> <p>Hvad må man egentlig og hvad må man ikke – hvis vi spørger en strømmer?</p> <p>Dine smagsløg vil blive krydret med nøglehulsmad og kommunale madpakker – og du vil møde skolens andre G1 elever fra Porthusvej, hvor du og din klasse smører sandwich til os alle.</p> <p>Feedbacken på dette modul får du fra dine kammerater, som vil bedømme dine hjemmelavede sandwich</p>				
<b>Mål:</b>	<p><b>Arbejdspladskultur:</b></p> <p>1. Anvende forståelse hvordan en produktiv og inkluderende arbejdspladskultur kan skabes</p> <p>5. Reflektere over egen rolle og egen deltagelse i samarbejde om arbejdsopgaver</p> <p><b>Samfund og sundhed:</b></p> <p>1. Formidle og diskutere grundlæggende samfundsforhold og aktuelle samfundsmæssige problemstillinger</p> <p>2. Reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet</p> <p>4. Reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet ud fra viden om virksomheder og organisationer samt deres regulering i det fagretslige system</p> <p>6. Forstå forhold, der påvirker seksualiteten, herunder seksuel sundhed, prævention, krop, køn og identitet</p> <p><b>Faglig dokumentation:</b></p> <p>1. Forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning.</p> <p>(EF2 arbejdspladskultur og EF2 samfund og sundhed afsluttet)</p>				
<b>TID:</b> <b>Uge 37</b>	<b>TEORI</b>	<b>TEORI</b>	<b>Dansk</b>	<b>VÆRKSTED</b>	<b>VÆRKSTED</b>

<b>8.10</b>	Sundhedskam-pagner Eleverne fin-der eksempler fra deres egen hverdag. De skal frem-lægges dagen efter	Sundhedskam-pagner frem-læggelser Personlig hygi-ejne. Engelsk pro-gram om Lon-don og vand og affald.		Idræt	Mad fra bun-den Nøglehuls pro-dukter og ret-ter Gigant portio-ner fra svine-godt
<b>10.05</b>	... samme ...	... samme ...		Fiskeburger fra nøglehul	
<b>12.15</b>	... samme ...	... samme ...			
<b>Tidsfor-brug</b>	½ dag med dansk i projekt ½ dag med samfund og sundhed	½ dag med dansk i projekt ½ dag med samfund og sundhed	1 dag med dansk	½ dag med metodelære niv. 1 ½ dag med samfund og sundhed	½ dag med ar-bejdspladskul-tur ½ dag med samfund og sundhed

TID: Uge 38	TEORI	TEORI	Dansk	VÆRKSTED	VÆRKSTED
8.10	Besøg hos eller af Sundhed og sex eller ...	Besøg hos eller af "Bent Be-tjent", mis-brug.  Straffe attest contra job		Idræt	Motionsdag med MCF/JHS.  Tysker bon bon
10.50	... samme ...	... samme ...		Madpakke som er nøgle-hulsmærket	
12.15	... samme ...	Skrive artikel om de sidste to dage.		<i>Dagenes ændres muligvis noget, pga. fælles idrætsdag for alle G 1 fredag</i>	
<b>Tidsfor-brug</b>	1dag med samfund og sundhed	½ dansk i pro-jekt  ½ dag med ar-bejdspladskul-tur	1 dag med dansk	½ faglig doku-mentation  ½ dag med samfund og sundhed	½ metodelære niv. 1  ½ dag med samfund og sundhed

TID: Uge 39	TEORI	TEORI	Dansk	VÆRKSTED	VÆRKSTED
8.10	Den gode fremlæggelse Det gode budskab på Facebook Billede på væggen Portfolio i elevplan	Vis mig din madpakke eller køleskab Hvem er du? Hvem er din familie?		Idræt	Madpakke show Tilberedning og præsentation i kantinen. Smagsprøver
10.50	... samme ...	... samme ...		Forberede madpakke show til fredag Ud fra råvarer kurv. Spise kommunale madpakker	<b>Fagmesse på Food:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forberede spørgsmål</li> <li>• Dokumentation af faglig info.</li> </ul>
	... samme ...	... samme ...			<b>Skovtur m. madpakker</b>
<b>Tidsforbrug</b>	½ faglig dokumentation ½ dansk i projekt	½ arbejdspladskultur ½ dag med samfund og sundhed	1 dag med dansk	½ arbejdspladskultur ½ dag med samfund og sundhed	½ arbejdspladskultur ½ dag med samfund og sundhed

## Spændende mad - store køkkener

**Om perioden:**

**Spændende mad – store køkkener** - Ka' du svinge gryder , pletter og pander – og fylde dem med smagen af fremmede lande?

Hvilken pølse er den bedste miljøpølse?

Kan man lave lam i en tagine?

Hvad er kosher?

Svarene på disse spørgsmål arbejder vi med i dette modul.

Og så cykler vi ud og besøger et storkøkken.

I dette modul tager vi en "feed-forwardsnak" for at se, hvad du skal blive bedre til.

Feedbacken vil være "bedst i test" på din brunch kontra dine kammeraters

**Mål:**

**Arbejdsplanlægning og samarbejde:**

**3. Anvende planlægningsværktøjer- og metoder**

Metodelære:

1. Vælge og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation

2. Forklare og skelne mellem forskellige fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge.

3. Diskutere forskellige fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet

5. Anvende evalueringsværktøjer til evaluering af egen praktiske arbejdsproces

Faglig kommunikation:



	3. Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser Faglig dokumentation: 3. Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater (EF3 Metodelære niv. 1 afsluttet)				
<b>TID:</b> <b>Uge 40</b>	<b>TEORI</b>	<b>TEORI</b>	<b>Dansk</b>	<b>VÆRKSTED</b>	<b>VÆRKSTED</b>
<b>8.10</b>	Valgfag med GF2	Kostpolitik fra din folkeskole		Idræt	EA i Køkkenet
<b>10.05</b>	... samme ...	... samme ...		Hapser i brød	
<b>12.15</b>	... samme ...	... samme ...			
<b>Tidsforbrug</b>	1 dag med valgfag	½ dag med faglig kommunikation ½ dag med dansk i projekt	1 dag med dansk	1 dag med metodelære	½ dag med metodelære ½ dag med arbejdspladskultur

<b>TID:</b> <b>Uge 41</b>	<b>TEORI</b>	<b>TEORI</b>	<b>Dansk</b>	<b>VÆRKSTED</b>	<b>VÆRKSTED</b>
------------------------------	--------------	--------------	--------------	-----------------	-----------------

<b>8.10</b>	Valgfag med GF2	Tour de "skæv" cafe. Carlos' Kitchen, Blomstercafeen		Idræt	Gryderetter fra 4 lande
<b>10.50</b>	... samme ...	... samme ...		Sylte dag i køkkenet	
<b>12.15</b>	... samme ...	... samme ...			
<b>Tidsforbrug</b>	1 dag med valgfag	½ dag med dansk i projekt ½ dag med faglig kommunikation	1 dag med dansk	1 dag med metodelære	½ dag med metodelære ½ dag med arbejdsplanlægning og samarbejde



TID: Uge 43	TEORI	TEORI	Dansk	VÆRKSTED	VÆRKSTED
8.10	Valgfag med GF2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opgave i madkultur</li> </ul> -Halal -Kosher -Hindu -Vegetarisme <ul style="list-style-type: none"> <li>Udstilling i trekant-reol og præsentation</li> </ul>		Idræt	Forberede evalueringssamtale  Evalueringsdag to undervisere (trepartssamtaler)
10.50	... samme ...	... samme ...		Vegetaren i køkkenet	
12.15	... samme ...	... samme ...			
<b>Tidsforbrug</b>	1 dag med valgfag	1 dag med dansk i projekt	1 dag med dansk	½ dag med metodelære  ½ dag med faglig kommunikation	½ dag faglig dokumentation  ½ dag med arbejdsplanlægning og samarbejde

## Uge 44 – praktik)

Cafe New Nordic					
Om peri-oden:	<p><b>Cafe new nordic</b> – ka' du lide at have gæster og er du fyldt af opfindsomhed?</p> <p>Kan du styre en cafe?</p> <p>Er du en god sælger?</p> <p>Kan du skrive en professionel opskrift?</p> <p>Målet på dette modul er at vi sammen starter en cafe – cafe new nordic.</p> <p>Inden vi når dertil, skal vi fejre Mortens aften.</p> <p>Du vil få den umiddelbare feedback fra vore gæster.</p>				
Mål:	<p><b>Innovation:</b></p> <p>1. Skelne mellem innovation og udvikling samt mellem forskellige typer af innovation</p> <p>2. Anvende innovative metoder i opgaveløsning</p> <p>Metodelære niv. 2:</p> <p>6. Indgå i en dialog om forskellige arbejdsmetoders anvendelighed i forskellige arbejdsmæssige sammenhænge</p> <p>Faglig kommunikation:</p> <p>1. Forstå og anvende faglige udtryk og begreber</p> <p><b>Faglig dokumentation:</b></p> <p>2. Udarbejde relevant faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l.</p>				
TID:	TEORI	TEORI	Dansk	VÆRKSTED	VÆRKSTED
Uge 45					
8.10	Valgfag med GF2	Innovation Hvad dækker begrebet over Hvad er det? Besøg af win win huset		Idræt	Mælkeprodukter i køkkenet.  Metoder, smag, hvordan
10.05					

	... samme ...	... samme ...		Arbejde med smage og konsistenser i is-creme, parfait og sorbet.  Udarbejde opskrifter og egen kontrol	
<b>12.15</b>	... samme ...	... samme ...			
<b>Tidsforbrug</b>	1 dag med valgfag	½ dag med innovation ½ dag med dansk i projekt	1 dag med dansk	½ dag med innovation ½ dag med faglig kommunikation	½ dag med metodelære ½ dag med innovation

<b>TID:</b>	<b>TEORI</b>	<b>TEORI</b>	<b>Dansk</b>	<b>VÆRKSTED</b>	<b>VÆRKSTED</b>
<b>Uge 46</b>					
<b>8.10</b>	Valgfag med GF2	Mortens aften  Fra gås til and, hvorfor  Hvor kommer denne tradition fra.		Idræt	Forloren eller ægte and med det hele  Risalamande  Temperatur
<b>10.50</b>				Æggekage, Kirsebærsauce, rødkål, ½ æbler og risengrød	hvornår og hvorfor

<b>12.15</b>					
<b>Tidsforbrug</b>	1 dag med valgfag	1 dag med dansk i projekt	1 dag med dansk	½ dag med metodelære ½ dag med faglig kommunikation	½ dag med metodelære ½ dag med faglig dokumentation

<b>TID:</b>	<b>TEORI</b>	<b>TEORI</b>	<b>Dansk</b>	<b>VÆRKSTED</b>	<b>VÆRKSTED</b>
<b>Uge 47</b>					
<b>8.10</b>	Valgfag med GF2	Den innovative gryde Planlægning og udvikling af elevernes egne gryderetter og is desserter Opskrifter Arbejdsplan osv.		Idræt	Den innovative gryderet Den innovative is dessert Åben restaurant evt. besøg af HG GF1
<b>10.50</b>				Dække op i restaurant, opdækningsregler osv. Tjenerfaget	

<b>12.15</b>					
<b>Tidsforbrug</b>	1 dag med valgfag	½ dag med innovation ½ dag med faglig kommunikation	1 dag med dansk	½ dag med dansk ½ dag med metodelære	1 dag med innovation

## (Uge 48 – Valgfagsuge)

Valgfag GF 1 uge 48 Flygtninge og innovation

### 1.1 Fagets formål

Formålet med faget er, at eleven udvikler kompetence til at arbejde innovativt i relevante arbejdsprocesser. Eleven lærer om innovationsprocesser gennem praktiske projekter.

Eleven lærer gennem løsning af praktiske problemstillinger, hvordan man kan indgå i innovationsprocesser, der er relevante i forhold til det erhvervsfaglige indhold i den enkelte fagretning. Ved udførelse af praktiske opgaver lærer eleven om innovationsredskaber og -processer. Tilegnelse af innovative metoder til opgaveløsning i forskellige arbejdssituationer er genstanden for undervisningen i innovation.

Faget skal give eleven grundlag for at overveje og vurdere nye idéer og alternative muligheder for opgaveløsning i relevante undervisningsprojekter i fagretningen. Faget skal styrke elevens eksperimenterende og undersøgende praksis. Endelig er det formålet, at elever i team udvikler evnen til at arbejde med viden om innovative processer på virkelighedsnære problemstillinger.

### 1.2 Fagets profil

Innovation er en proces, der bearbejder ny viden og genererer nye idéer, hvoraf de bedste udvikles til nye muligheder, eller kendte elementer kombineres på nye måder. Hensigten er at forbedre driften af en virksomhed. Innovation anses for at være en afgørende drivkraft bag vækst i produktivitet og økonomisk vækst. Faget innovation fokuserer også på implementering af et nyt eller væsentligt forbedret produkt (vare eller tjenesteydelse), en ny eller væsentlig forbedret proces, og en ny eller væsentlig forbedret metode.

## 2. Faglige mål og fagligt indhold

### 2.1. Faglige mål

Undervisningens mål er, at eleven på grundlæggende niveau kan:



### Niveau 1:

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

### Niveau 2:

4. Afprøve egne idéer eller forslag til ændringer af arbejdsprocesser.
5. Diskutere forslag til nye metoder eller ændringer af eksisterende metoder til løsning af faglige problemstillinger.

Dag:	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
Aktivitet:	Baggrundsviden	Grundlægende viden information om ernæring og energi Alt om kost Win food	Nødhjælpskasse Måltid fra kassen Beregner Trangia komfur	Til en familie Hvem skal dø?	Dokumentation billeder eller video Dødsdebat Jeopardy

	<b>Take away på torvet</b>
<b>Om perioden:</b>	<b>Take away på torvet</b> – kan du lave en kina-box uden kina? Er du til hot dog, shawarma eller cup cake? Hvad har logistik med madlavning at gøre? Hvordan får jeg en praktikplads? Sammen skaber vi markedsstemning og take away i kantinen. Feed backen får vi fra kasseapparatet – fik vi pengene hjem?
<b>Mål:</b>	Innovation: 3. Anvende innovationsredskaber og indgå i innovationsprocesser ved løsning af en praktisk opgave

	<p>Faglig kommunikation: 4. Vælge kommunikationsformer og - metoder, der er afpasset modtageren</p> <p>Praktikpladssøgning: 1. Beskrive forskellige typer af virksomheder og praktikmuligheder, herunder forskellige aftale-former 3. Lægge en målrettet plan for praktikpladssøgning. 4. Anvende forskellige metoder og værktøjer til at dokumentere og formidle sine kompetencer ved skriftlige ansøgninger og mundtlige samtaler, herunder anvende obligatoriske it-værktøjer.</p> <p>Arbejdsplanlægning og samarbejde: 1. Planlægge, koordinere og udføre en arbejdsproces 4. Forklare forskellige typer af samarbejdsprocesser 5. Samarbejde med andre om løsning af opgaver (EF 3 Innovation afsluttet)</p>				
<b>TID:</b> <b>Uge 49</b>	<b>TEORI</b>	<b>TEORI</b>	<b>TEORI</b>	<b>VÆRKSTED</b>	<b>VÆRKSTED</b>
<b>8.10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Juletraditioner</li> <li>• Find opskrift</li> <li>• Indkøb</li> </ul>	Praktikplads vejledning Elevpladser Elev aftaler Kontrakttyper SKP Besøg og oplæg ved JKK	Fokus på valg af uddannelse og praktikplads  Besøg hos Hotel Svendborg og Rådhus kantinen. Cater, receptionist kok og tjener  UU og Jobcenteret hvad kan de evt. hjælpe med.	Idræt	Bagning af kage eller andet til forældredag eller til pølsevognsdag
<b>10.05</b>		Bage julesmåkager	Dansk: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opdatering af port folie</li> <li>• Prøvecase</li> </ul>	Slagter: Pølser i forskellig forklædning	

<b>12.15</b>		Juletraditioner (Grantræet tv-udsendelse)	Ditto		
<b>Tidsforbrug</b>	1 dag med valgfag	1 dag med praktikplads-søgning	½ dag med praktikplads-søgning ½ dag med faglig kommunikation	1 dag med innovation	½ dag med metodelære ½ dag med innovation

## Uge 50 – Bæredygtighed

GF 1

### **Samfund og sundhed**

#### **Formål:**

At kunne inddrage viden om bæredygtigsprincipper, arbejdsmiljømæssige forhold.

Lærer om samfundsmæssige forhold, der har betydning for den enkeltes arbejdsliv og personlige liv som borger i et demokratisk samfund. Eleven udvikler kompetence til at deltage som aktiv ansvarlig medarbejder og samfundsborger i en globaliseret og foranderlig omverden.

Tilegnelse af værktøjer og metoder til at beskrive, analysere, forstå og diskutere sundheds- og samfundsmæssige forhold.

#### **Faget profil**

Styrke elevens kompetence til at bearbejde, formidle og diskutere samfundsmæssige problemstillinger

Faget skal perspektivere den enkeltes liv i forhold til sociale og politiske beslutninger, der påvirker samfundsudviklingen, herunder den teknologiske udvikling og de sundheds- og miljømæssige aspekter.

#### **Faglige mål:**

Anvende forståelse for bæredygtighed, arbejdsmiljø

Formidle og diskutere grundlæggende samfundsforhold og aktuelle samfundsmæssige problemstillinger.

Reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet.

Bearbejde enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem samfundsudviklingen og udviklingen i virksomhederne, herunder de sundheds- og miljømæssige aspekter.

Forklare betydningen af faktorer, der påvirke den enkeltes levevilkår og sundhed.

## ***Erhvervsfag 3 – arbejdsplanlægning og samarbejde***

### **Fagets formål:**

Eleven lærer at lægge en arbejdsplan, der tager højde for den tid og de ressourcer, der er til rådighed for en arbejdsproces. Eleven lærer at koordinere de enkelte elementer i en simpel arbejdsproces. Eleven kan anvende anerkendte værktøjer, herunder it-værktøjer til planlægning af arbejdsprocesser i forskellige arbejdsmæssige sammenhænge i forhold til det erhvervsfaglige indhold i den enkelte fagretning. Eleven lærer at samarbejde med andre om løsning af praktiske opgaver samt at tilrettelægge egne arbejdsprocesser i samspil med flere parter. Eleven lærer endvidere om samarbejde, samspil og koordination.

Faget skal give eleven en viden om anerkendte planlægningsværktøjers styrker og svagheder samt kompetence til at anvende disse. Endvidere giver faget et grundlag for at evaluere egen arbejdsproces og metodeanvendelse. Faget medvirker til at give eleven et klart billede af, hvad eleven har lært og en realistisk opfattelse af egne faglige styrker og svagheder.

### **Fagets profil**

Arbejdsplanlægning er metoder og værktøjer til at strukturere og udføre en arbejdsopgave fra processen indledes til opgaven er udført. De metoder og værktøjer, der er genstand for undervisningen i arbejdsplanlægning er anerkendte værktøjer og metoder til planlægning af arbejdsprocesser i relevante erhverv i forhold til den enkelte fagretning. Mange arbejdsprocesser er afhængige af samarbejde mellem flere parter. Fagets profil omfatter derfor også håndtering af situationer, der forudsætter samarbejde og konflikthåndtering i forhold til vanskelige samarbejdsrelationer. Udarbejdelse af arbejdsplaner og diskussion om arbejdsprocesser kan medvirke til at fremme faglig refleksion og innovativ opgaveløsning.

### **Niveau 1:**

1. Planlægge, koordinere og udføre en arbejdsproces.
2. Anvende planlægningsværktøjer- og metoder.
3. Samarbejde med andre om løsning af opgaver.
4. Fungere i forskellige samarbejdssituationer.

### **Niveau 2:**

5. Vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser
6. Identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konfliktyper
7. Anvende dialog og argumentation i samarbejdet

### **Didaktiske principper**

Undervisningen tager udgangspunkt i erhvervsfaglige emner og problemstillinger, således at eleven udfordres fagligt i emner knyttet til den valgte fagretning. Digitale medier skal inddrages, hvor det er relevant, og hvor det støtter elevens målopfyldelse.

Undervisningen tilrettelægges på grundlag af anvendelsesorienterede faglige problemstillinger.

#### 4. Dokumentation

Arbejdsplanlægning er undervisningens genstand. Dokumentation af arbejdsplanlægningen og samarbejdet herom kan antage mange former afhængig af den erhvervsfaglige kontekst. Eksempler på dokumentation kan være præsentation, formularer, evalueringer, Mindmap, billeder, film, portfolio og rapporter.

TID:	TEORI	TEORI	TEORI	VÆRKSTED	VÆRKSTED
<b>Uge 50</b>					
<b>8.10</b>	<b>Projekt om bæredygtighed</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduktion</li> <li>• Gruppedannelse</li> <li>• Indsamling af information/materialer</li> </ul>	Arbejde med projekt i grupper	Hovedrengøring i Køkken 4	Idræt	Fremlæggelser og debat.
<b>10.50</b>					
<b>12.15</b>				Arbejde med projekt i grupper	

<b>Tidsforbrug</b>	1 dag med valgfag	½ dag med praktikplads-søgning ½ dag med faglig kommunikation	½ dag med praktikplads-søgning ½ dag med faglig kommunikation	½ dag med metodelære ½ dag med faglig kommunikation	½ dag med innovation ½ dag med arbejdsplanlægning og samarbejde
--------------------	-------------------	--	--	--	--

TID:	TEORI	TEORI	TEORI	VÆRKSTED	VÆRKSTED
<b>Uge 51</b>					
			<p><b>Buffet</b> – et kort intens forløb. Tiden er kommet til at lukke G1 døren og åbne G2.</p> <p>Hvilken buffet vil du lave til dine gæster i restauranten?</p> <p>Hvordan vil du præsentere din væg for dine gæster?</p> <p>Har du taget valget til G2, hvad vil du være?</p> <p>Som afslutning på G1, vil vi gerne have din feed back til os.</p>		
<b>8.10</b>	Valgfag med GF2	Valgfag med GF2	<p><b>BEMÆRK TEMASKIFT MIDT I UGEN</b></p> <p>Hvad vil vi lave til forældreaften og afslutning.</p>	Idræt	<p>Omvendt råvarerkurv. EKS. Frikadeller med stuvet spinat. Hvordan vil vi/jeg tilberede det.</p>
<b>10.50</b>				<p>Valg af værktøj. Hvis jeg vil gøre sådan, så er mit valg således. Maskiner i køkkenet.</p>	
<b>12.15</b>				Æblesuppe	

<b>Tidsforbrug</b>	1 dag med valgfag	1 dag med valgfag	1 dag med arbejdsplanlægning og samarbejde	½ dag med metodelære ½ dag med faglig kommunikation	½ dag med metodelære ½ dag med faglig kommunikation

	<b>Buffet</b>				
<b>Mål:</b>	<p>Praktikpladssøgning:</p> <p>6. Evaluere egen praktikpladssøgning i forhold til uddannelsesønsker, egne kompetencer og efterspørgslen på arbejdsmarkedet.</p> <p>Arbejdsplanlægning og samarbejde:</p> <p>2. Forklare hvordan forskellige planlægningsværktøjer og –metoder kan anvendes</p> <p>6. Fungere i forskellige samarbejdssituationer</p> <p>Faglig kommunikation:</p> <p>2. Analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der relevante i forhold til fagretningen</p> <p>Metodelære niv. 2:</p> <p>7. Diskutere valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder</p> <p>Faglig dokumentation:</p> <p>4. Evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater</p> <p>(EF2 Praktikpladssøgning slut)</p>				
<b>TID:</b>	<b>TEORI</b>	<b>TEORI</b>	<b>TEORI</b>	<b>VÆRKSTED</b>	<b>VÆRKSTED</b>
<b>Uge 1</b>					
<b>8.10</b>	Casedag	Hvor er jeg om ti år? Essay Praktikpladssøgning Besøg af studievejleder	Hvor er jeg om ti år? Essay Praktikpladssøgning Besøg af studievejleder	Danskeksamen	Danskeksamen
<b>10.05</b>		Valg af uddannelse og ansøgning SU Flyttehjælp	Valg af uddannelse og ansøgning SU Flyttehjælp		
<b>12.15</b>					



<b>Tidsforbrug</b>	½ dag med praktikpladsøgning 1 dag med faglig kommunikation	½ dag med praktikpladsøgning ½ dag med faglig kommunikation	1 dag med arbejdsplanlægning og samarbejde	½ dag med metodelære ½ dag med arbejdsplanlægning og samarbejde	½ dag med metodelære ½ dag med arbejdsplanlægning og samarbejde

## Tema Velkommen uge 1-2

### Mål

1. Udføre enkle erhvervsfaglige arbejdsopgaver efter instruktion
1. Anvende forståelse for bæredygtighed, arbejdsmiljø og ergonomi i en arbejdsproces.
2. Følge og indgå i enkle arbejdsprocesser.

### Aktiviteter

- Bygge en strandpark
- Bygge evalueringsvæg
- Tilberede enkle retter
- Bygge en strandpark
- Bygge evalueringsvæg
- Tilberede enkle retter
- Fremstilling af en kompetenceplakat:  
Synliggøre elevens styrkesider, læringsstile og mål for eleven, klassen og underviseren

### Bedømmelse

Der gives mundtlig feedback under tilberedningen og umiddelbart efter af underviseren og de øvrige elever.

Der gives mundtlig feedback umiddelbar efter præsentationen af underviseren og de øvrige elever.

Der gives mundtlig feedback umiddelbar efter præsentationen af underviseren og de øvrige elever.

Efter hvert tema reflekterer eleverne over de forskellige produkter og læringsaktiviteter. De udvælger det, hvor læringen har været mest synlig eller konkret for dem.

Det udvalgte præsenteres for og forklares for klassen

## Tema **Fødevarer på tværs**

### Mål

#### Arbejdspladskultur:

2. Anvende forståelse for samarbejde og samspils betydning i en arbejdsproces.
3. Planlægge og tilrettelægge enkle arbejdsprocesser
4. Diskutere arbejdspsykologiske emner og interkulturelle faktoreres indflydelse på menneskers adfærd
6. Forholde sig hensigtsmæssigt til enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem den enkelte medarbejder og virksomheden.

#### Samfund og sundhed

3. Bearbejde enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem samfundsudviklingen og udviklingen i virksomhederne, herunder de sundheds- og miljømæssige aspekter.
5. Forklare betydningen af faktorer, der påvirker den enkeltes levevilkår og sundhed, herunder privatøkonomiske forhold og livsstilsfaktorer som personlig hygiejne, kost og fysisk.

#### Praktikpladssøgning:

2. Beskrive egne kompetencer og sætte personlige uddannelsesmål.

### Aktiviteter

- Virksomhedsbesøg
- Indsamle information om de forskellige brancher mht. uddannelse, løn og arbejdsvilkår.
- Præsentere og fremlægge den indsamlede viden

Panel diskussion af arbejdspladsidelementer om bl.a. nedslidning, arbejdsmiljø og -tider.

### Bedømmelse

Der gives mundtlig feedback umiddelbar efter præsentationen af underviseren og de øvrige elever.

Underviseren bedømmer undervejs og der gives afslutningsvis feedback af eleverne af underviseren.

5. Anvende værktøjer til at opbygge netværk.

**Metodelære:**

4. Dokumentere egne arbejdsprocesser og metoder

Analysere og skrive jobansøgninger og –opslag.

Underviseren giver skriftlig feedback i elevplan.

- Fremstilling af brancherelaterede opskrifter og retter i grupper og alene. Underviseren giver en mundtlig bedømmelse undervejs og umiddelbart efter fremstillingen.

- Skrive en brancheret m. foto af processen.

Underviseren giver skriftlig feedback i elevplan.

## Tema Din og min sundhed

### Mål

#### Arbejdspladskultur:

1. Anvende forståelse af hvordan en produktiv og inkluderende arbejdspladskultur kan skabes

### Aktiviteter

- I grupper tilberedes mad til forskellige formål. Bl.a. skolens motionsdag for GF1

### Bedømmelse

Der gives feedback internt i grupperne og af læreren undervejs. Afslutnings-

## 5. Reflektere over egen rolle og egen deltagelse i samarbejde om arbejdsopgaver

vis afgives bedømmelsen bestået/ikke bestået af læreren.

### Samfund og sundhed:

1. Formidle og diskutere grundlæggende samfundsforhold og aktuelle samfundsmæssige problemstillinger

2. Reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet

4. Reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet ud fra viden om virksomheder og organisationer samt deres regulering i det fagretslige system

6. Forstå forhold, der påvirker seksualiteten, herunder seksuel sundhed, prævention, krop, køn og identitet

### Faglig dokumentation:

1. Forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning.

(EF2 arbejdspladskultur og EF2 samfund og sundhed afsluttet)

- Div. sundhedskampagner undersøges og analyseres bl.a. vha. segmentmodeller.
- Fremstilling og præsentation af egen sundhedskampagne.

Der gives mundtlig feedback umiddelbart efter præsentationen af elever og underviser.

Underviseren giver en skriftlig bedømmelse på elevplan.

- Besøg på Sund sex klinikken.
- Besøg af betjent m. fokus på konsekvenser af en straffeattest.
- Besøg af faglige organisationer.
- Deltage i fagmesse

Afslutningsvis afgives bedømmelsen bestået/ikke bestået af læreren.

- Lave en folder om info. Fra fagmessen.
- Anvende forskelligt statistisk materiale i forbindelse med udarbejdelse af sundhedskampagne.

Underviseren bedømmer opgaverne skriftligt på elevplan.

## Tema Spændende mad – store køkkener

### Mål

Arbejdsplanlægning og samarbejde:

### Aktiviteter

### Bedømmelse

3. Anvende planlægningsværktøjer- og metoder.

#### Metodelære:

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

#### Faglig kommunikation:

3. Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser

#### Faglig dokumentation:

3. Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater

(EF3 Metodelære niv. 1 afsluttet)

- Udarbejde varebestillinger, arbejdsplaner og tilberede retter vha. forskellige metoder.

Der gives løbende feedback fra underviseren

- Udarbejde varebestillinger, arbejdsplaner og tilberede retter vha. forskellige metoder.

Der gives løbende feedback fra underviseren

- Der arbejdes med forskellige kostberegningssystemer og metoder, bl.a. Winfood

Der bedømmes pga. af test

- Virksomhedsbesøg på forskellige cafeer og køkkener, der har særlige profiler ift. kunder og produkter. Efterfølgende præsentation og diskussion af fokuspunkter.

Mundtlig bedømmelse af underviseren.

- Udarbejdelse og præsentation af kostpolitikker

Mundtlig feedback fra underviser og elever.

- De forskellige aktiviteter dokumenteres og lægges i port folio

Evaluering ved evalueringssvæg

Der afholdes evalueringssamtaler med underviserne

## Tema Cafe New Nordic

### Mål

#### Innovation:

1. Skelne mellem innovation og udvikling samt mellem forskellige typer af innovation
2. Anvende innovative metoder i opgaveløsning

#### Metodelære niv. 2:

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

#### Faglig kommunikation:

1. Forstå og anvende faglige udtryk og begreber

#### Faglig dokumentation:

2. Udarbejde relevant faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l.

### Aktiviteter

- Afdækning af begrebet innovation.
- Præsentation af forskellige innovationsteorier og modeller.
- -Case: produktudvikling, hvor de forskellige teorier og metoder anvendes.
- -Udarbejde forskellige opskrifter

- Tilberedning af forskellige desserter og teori om temperatur.
- Opdækningsregler m.m.
- Åben restaurant

- Udarbejde opskrifter og tilberede forskellige desserter
- Åben restaurant

- Udføre egenkontrol og udarbejde arbejdsplaner
- Åben restaurant

### Bedømmelse

- Underviseren giver en mundtlig bedømmelse.

- Elever og underviser giver mundtlig feedback
- Gæsterne afgiver en bedømmelse vha. et skema

- Underviseren giver skriftlig feedback
- Gæsterne afgiver en



bedøm-  
melse  
vha. et  
skema

- Gæsterne afgiver en bedøm-  
melse  
vha. et  
skema

## Tema Flygtninge og Innovation

### Mål

#### Niveau 1:

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

#### Niveau 2:

4. Afprøve egne idéer eller forslag til ændringer af arbejdsprocesser.
5. Diskutere forslag til nye metoder eller ændringer af eksisterende metoder til løsning af faglige problemstillinger.

### Aktiviteter

- Afdækning af begrebet innovation.
- Præsentation af forskellige innovationsteorier og modeller.
- -Case: produktudvikling, hvor de forskellige teorier og metoder anvendes.
- -Udarbejde forskellige opskrifter
- Udarbejde en nødhjælpskasse m. tilhørende opskrifter, der kan anvendes uanset sprog.
- Optage en instruktionsvideo.
- Udarbejde et jeopardy spil
- Præsentation af video
- Spille jeopardy

### Bedømmelse

Elever og undervisere giver feedback umiddelbart efter præsentation og spil

Elever og undervisere giver feedback umiddelbart efter præsentation og spil

## Tema Take away på torvet

## Mål

### Innovation:

3. Anvende innovationsredskaber og indgå i innovationsprocesser ved løsning af en praktisk opgave

### Faglig kommunikation:

4. Vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren

### Praktikpladssøgning:

1. Beskrive forskellige typer af virksomheder og praktikmuligheder, herunder forskellige aftaleformer

3. Lægge en målrettet plan for praktikpladssøgning.

4. Anvende forskellige metoder og værktøjer til at dokumentere og formidle sine kompetencer ved skriftlige ansøgninger og mundtlige samtaler, herunder anvende obligatoriske it-værktøjer.

### Arbejdsplanlægning og samarbejde:

1. Planlægge, koordinere og udføre en arbejdsproces

4. Forklare forskellige typer af samarbejdsprocesser

5. Samarbejde med andre om løsning af opgaver

(EF 3 Innovation afsluttet)

## Aktiviteter

- Fremstilling af forskellige typer pølser med div. tilbehør
- Praktikpladssøgning
- Besøg af UU-og jobcentret
- Oplæg fra praktikkoordinator
- Virksomhedsbesøg.
- Intro til Guide til praktikplads.
- Anvende forskellige skabeloner og værktøjer fra GTP
- Finde opskrifter
- Lave og koordinere varebestilling
- Udarbejde arbejdsplaner
- Tilberede forskelligt julebag.

## Bedømmelse

Gæsterne bedømmer produkterne vha. skemaer. Underviseren giver mundtlig feedback.

Underviseren giver skriftlig feedback

Skriftlig og mundtlig feedback fra underviseren

Eleverne bedømmer hinandens opgaver.

## Samfund og sundhed

Anvende forståelse for bæredygtighed, arbejdsmiljø

1. Formidle og diskutere grundlæggende samfundsforhold og aktuelle samfundsmæssige problemstillinger.

3. Bearbejde enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem samfundsudviklingen og udviklingen i virksomhederne, herunder de sundheds- og miljømæssige aspekter.

4. Reflektere over egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet.

5. Forklare betydningen af faktorer, der påvirke den enkeltes levevilkår og sundhed.

- Introduktion til begrebet: **bæredygtighed**
- Indsamling af materiale og viden
- Formulering af underemner og undringsspørgsmål.
- Udarbejdelse af problemformulering
- Udarbejdelse af arbejdsplan
- Bearbejdning af viden og materiale
- Valg af præsentationsform
- Formulering af debatspørgsmål
- Præsentation og diskussion

Underviseren afgiver bedømmelse umiddelbart efter præsentation og diskussion

## Erhvervsfag 3 – arbejdsplanlægning og samarbejde

Niveau 1:

1. Planlægge, koordinere og udføre en arbejdsproces.
2. Anvende planlægningsværktøjer- og metoder.
3. Samarbejde med andre om løsning af opgaver.
4. Fungere i forskellige samarbejdssituationer.

Niveau 2:

- Introduktion til begrebet: bæredygtighed
- Indsamling af materiale og viden
- Formulering af underemner og undringsspørgsmål.
- Udarbejdelse af problemformulering
- Udarbejdelse af arbejdsplan
- Bearbejdning af viden og materiale
- Valg af præsentationsform
- Formulering af debatspørgsmål
- Præsentation og diskussion

Underviseren afgiver bedømmelse umiddelbart efter præsentation og diskussion

5. Vurdere og diskutere planlægning af forskellige arbejdsprocesser
6. Identificere forskellige samarbejdsrelationer, herunder roller og konfliktyper
7. Anvende dialog og argumentation i samarbejdet

## Tema Buffet

### Mål

#### Praktikpladssøgning:

5. Evaluere egen praktikpladssøgning i forhold til uddannelsesønsker, egne kompetencer og efterspørgslen på arbejdsmarkedet.

#### Arbejdsplanlægning og samarbejde:

2. Forklare hvordan forskellige planlægningsværktøjer og –metoder kan anvendes

6. Fungere i forskellige samarbejdssituationer

#### Faglig kommunikation:

2. Analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der relevante i forhold til fagretningen

#### Metodelære niv. 2:

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

#### Faglig dokumentation:

### Aktivitet

- Essay: Hvor er jeg om ti år?
- Besøg af studievejleder
- Valg af uddannelsesretning og ansøgning

- Arbejde med forskellige budgetmodeller
- Forberede Case eksamen i grupper og individuelt.

- Essay: Hvor er jeg om ti år?
- Valg af uddannelsesretning og ansøgning

- Arbejde med forskellige budgetmodeller
- Forberede Case eksamen i grupper og individuelt.
- Valg af værktøj ift. metode
- Omvendt råvarekurv

- Danskeksamen
- Slutevaluering

### Bedømmelse

Skriftlig bedømmelse fra underviseren

Løbende feedback fra underviseren og eleverne

Skriftlig bedømmelse fra underviseren

Løbende feedback fra underviseren og eleverne

4. Evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater

Censor og Underviser giver en karakter