



LOKAL UNDERVISNINGSPLAN

Grundforløb 1

Fødevarer jordbrug og oplevelser

December 2019



erhvervsskolerne • aars
- kompetencer til en fremtid med succes

Indholdsfortegnelse

1. Praktiske oplysninger.....	3
2. Pædagogiske og didaktiske overvejelser forud for undervisningen.....	3
2.1. Pædagogisk tilrettelæggelse og organisering.....	4
2.2. EUX FJO.....	5
2.3. Tema beskrivelser:.....	5
3. Anvendelse af portfolio og Cooperative Learning.....	8
4. Kriterier for vurdering af elevernes kompetencer og forudsætninger	8
4.1. Elevens personlige uddannelsesplan.....	8
Ved hver kontaktlærersamtale drøftes uddannelsesplanen med eleven. Er der foretaget valg som eleven har fortrudt, kan de ændres.	9
5. Ny mesterlære.....	9
6. Bedømmelsesplan	11
6.1. Formativ evaluering.....	11
7. Eksamensregler.....	12
7.1. Dansk niveau E og C.....	12
Prøveform B	12
8. Fremgangsmåde ved vurdering af elevens egnethed ved optagelse til skolepraktik	14
9. Samarbejde med det faglige udvalg, det lokale uddannelsesudvalg og praktikvirksomheder	14

1. Praktiske oplysninger.

Afdelingens pædagogisk ansvarlige er Uddannelseschef Ella Holm Hansen.

Til afdelingen er der tilknyttet en sekretær Jette Mose.

Uddannelses- og erhvervsvejleder på Fødevarer, jordbrug og oplevelser Minna Hjort Jespersen, som kan træffes på telefonnummer 96981066.

Underviserne i afdelingen har forskellige uddannelser og har desuden læst linjefag i naturfag og dansk.

2. Pædagogiske og didaktiske overvejelser forud for undervisningen

Struktur og temaer i grundforløb1 FJO.

Grundforløb 1 for fødevarer, jordbrug og oplevelser tilrettelagt ud fra BEK nr. 570 af 07/05/2019 og BEK nr. 567 af 03/05/2019. Undervisningen på grundforløbet tilrettelægges på en helheds- og anvendelsesorienteret måde og omfatter både teoretisk og praktisk undervisning. Undervisningen tilrettelægges mest muligt praksisnært.

Der er udarbejdet en fagretning for fødevarer, jordbrug og oplevelser, hvor at de unge mennesker får kendskab til at tilberede mad til forskellige personer, det kan være i en kantine, hospitaler, restaurant, til kunderne i en slagter forretning eller take away i en bager forretning. De unge mennesker skal arbejde med de forskellige metoder, som udskæring af kød, bagning af forskellige brød og kage produkter.

Undervisningen er tilrettelagt således, at de forskellige mål fra:

erhvervsfag 1 - som er et introducerende fag

erhvervsfag 2 – arbejdspladskultur, samfund og sundhed og praktikplads søgning (her skal eleverne opnå generelle kompetencer)

erhvervsfag 3 – arbejdsplanlægning og samarbejde, faglig dokumentation, faglig kommunikation og metodelære (som er erhvervsfaglige videns-, proces- og metodefag)

erhvervsfag 3 på niveau 2 - innovation

Målene fra erhvervsfagene og valgfag er tilrettelagt i tværfaglige projekter. Der arbejdes på at samarbejde med de øvrige fagretninger på Erhvervsskolerne Aars, for at opnå et godt, spændende og attraktivt ungt læringsmiljø.

Varigheden af de enkelte aktiviteter er forskellig afhængig af, hvad der skal foregå, men det er tiltænkt som helhedsorienteret forløb, hvor dansk indgår som en naturlig del af undervisningen og underbygger emnerne.

De unge mennesker skal rustes til at komme ud på arbejdsmarkedet. Det vil vi gøre ved at besøge forskellige virksomheder og få arbejdsgiverne til at komme på skolen for at fortælle om de krav, der venter de unge mennesker, når de skal ud og have en praktikplads. Vi vil få andre interessenter ind på skolen for at orientere om, hvad de unge mennesker ellers skal være opmærksom på, når de flytter hjemmefra.

Målet er at informere de unge om deres kommende erhverv og det at flytte hjemmefra på en sjov og inspirerende måde.

På GF1 afslutter de med en eksamen i dansk på E eller C- niveau.

2.1. Pædagogisk tilrettelæggelse og organisering

Eleverne på grundforløbet er meget forskellige. Lærerne vil tage individuelle hensyn med udgangspunkt i elevernes forskellige forudsætninger og behov. Elevernes forskelligheder medfører, at ikke alle elever har samme muligheder, for at nå lige langt inden for den samme tidshorisont. Alle undervisere har fokus på en pædagogisk praksis, hvor den enkelte elev får de rigtige udfordringer på de rigtige tidspunkter.

Fagretningen er delt op i 5 temaer, der har variabel længde. Dansk er et støttefag til de ting, der foregår i de enkelte temaer. De 20 uger er delt op som:

- Klar parat til GF1
- Fødevarer i hverdagen
- Oplevelser og sundhed, når du flytter hjemmefra
- Kend din fremtidige arbejdsplads
- Klar parat til uddannelse.

I de forskellige temaer indgår der praksis, teori, forskellige typer af kunder, forskellige sæsoner/råvarer m.v.

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.

Eleverne får introduktion til førstehjælp, brandbekæmpelse i køkkenet og produktionshygiejnen så de eleverne er opmærksom på at holde råvarerne adskilte og den personlige hygiejnes betydning i køkkenet. Undervisningen er lærerstyrede i introduktionsfagene.

Valgfag der udbydes er støttefag, bonusfag, grundfag og erhvervsfag 3. Der er hver uge planlagt 70 min. støttefag og bonusfag, så det er op til den enkelte elev og evt. i samarbejde med kontaktlæreren at vælge, hvad behovet er i ugen. Vi har valgt at ligge det parallelt med GF2, så lærerkapaciteten kan udnyttes mest mulig. Det sidste valgfag der tilbydes er innovation

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.

Hver dag er der lagt 15 - 45 minutters "Motion for sjov" ind i skemaet, som har til formål at styrke elevernes fysiske og mentale sundhed. "Motion for sjov" kan være mange ting, såsom fysisk køkkenarbejde, pausegymnastik i køkkenet, ud i det blå på f.eks. svampetur, en tur i hallen for at spille gulvhockey, icebreakers, samarbejdsøvelser, mindfulness m.v. Hver torsdag er eleverne i hallen i 5 kvarter, hvor der er fysisk aktivitet og fokus på at få pulsen op.

Hvert år vil der blive prioriteret ture ud af huset samt deltagelse i forskellige aktiviteter m.v. Dette kan f.eks. være fødevareremesser, Skills Dk, besøg i institutions- og restaurations køkkener og deltagelse i Career Hub.

Ligeledes prioriteres synliggørelse af vores grundforløb via vores cykelkøkken. Vi prioritere at deltager med smagsprøver og producere mad til følgende arrangementer Stafet for livet, Børn i

sorg, Kanal gourmet rally, eller smagens dag for folkeskoleelever, arrangere Skills stafet for 8 klasserne, brobyg for 10. klasse m.v.

Hvert år evalueres den pædagogiske praksis i grundforløbsteamet.

2.2. EUX FJO

EUX eleverne følger på grundforløb 1 deres valgte fagretning FJO i erhvervsfagene.

Erhvervsfag udbydes i tre kategorier:

- 1) Erhvervsfag 1, som er et introducerende erhvervsfag.
- 2) Erhvervsfag 2, hvor eleven opnår generelle kompetencer.
- 3) Erhvervsfag 3, som er erhvervsfaglige videns-, proces- og metodefag.

I grundfagstimerne følger de en HTX klasse eller samlæser med andre EUX elever på erhvervsskolerne Aars. På GF 1 læser de dansk niveau C, samfundsfag niveau C og engelsk niveau C. Her arbejder sig op på grundfagene C niveau sammen med de andre EUX elever i en samlæsningsmodel. Der samarbejdes med lærerne på HTX og faglærerne i FJO. Der tilstræbes at der udarbejdes særlige opgaver til EUX eleverne, der knytter grundfagene til deres valgte erhvervsuddannelse.

EUX eleverne arbejder sammen med de andre elever på GF1, når de undervises i erhvervsfag. Der udarbejdes særlige projektopgaver, som EUX eleverne kan arbejde med, når dette er hensigtsmæssigt. EUX eleverne skal til eksamen i et af de tre C niveau fag på gf1. Det sker ved udtræk jfr. reglerne for grundfag i erhvervsuddannelserne som C niveau fagene følger.

2.3 Tema beskrivelser:

Det første tema er "Klar parat til uddannelse" I de første uger på GF1 skal du lære skolen og dine klassekammerater bedre at kende. Der vil være samarbejdsøvelser både i og uden for køkkenet og på tværs af klasser. Der arbejdes med gensidige forventninger til skolen og til eleverne, hvor fokus i starten er tilstedeværelse og engagement. Gennem forløbet arbejdes med portfolio, refleksion og kalkulation. Der introduceres til hvordan det kan udarbejdes, så det er anvendeligt for eleverne fremadrettet.

Det andet tema er: "**Fødevarer i hverdagen**" hvor du får kendskab til, hvad du skal være opmærksom på omkring din sikkerhed i køkkenerne eks. brug af maskiner, hvordan du skal løfte og hvis uheldet er ude, hvordan du slukker en brand i en gryde eller pande. Der udover er det vigtigt, at du ved, hvordan du kan være med til at undgå andre bliver syge af den mad du tilbereder.

Du kommer til at arbejde med dansk madkultur i samarbejde med de andre elever fra holdet. I skal ud og besøge forskellige virksomheder, for at få et kendskab til hvor de forskellige råvarer kommer fra, konventionelt og økologisk. Undervisningen vil være meget praksisnær, hvor vi vil arbejde med de sæson varer i har mødt ude på virksomhedsbesøgene.

Grundfaget dansk vil blive integreret i temaet. Følgende vil indgå i dette tema; søge informationer om dansk madkultur/landbrugshistorie via internettet og fagtekster, læse relevante tekster, fremlægge resultater mundtligt og skriftligt, hvor du anvender forståeligt og varieret skrift- og talesprog. Cirka haldelen af timerne i dansk vil blive afholdt som decideret klasseundervisning i dansk, men med indhold som relaterer sig til temaet.

Der vil være fokus på økologi og madspild gennem hele forløbet.

Det sunde unge menneske har brug for at bevæge sig og bruge kroppen, for at kunne klare hverdagens hårde arbejde som slagter, bager, gastronom og ernæringsassistent. Derfor indgår forskellige former for fysisk aktivitet dagligt.

Der er hver uge tid til refleksion, hvor du har mulighed for at få hjælp/støtte til teoretiske og praktiske opgaver.

I temaet "**Oplevelser og sundhed når du flytter hjemmefra**", er der fortsat fokus på din sundhed, og hvad det er du spiser. Du får et indblik i, hvad der vil være godt at spise kontra det at købe færdige retter eller drikke Cult til din morgenmad. Du kommer til at fremstille forskellige måltider, hvor vi har fokus på varedeklARATIONER og madens indhold af f.eks. fedt, sukker og salt. I temaet vil du også finde ud af, hvor sund du selv er, da du bl.a. skal arbejde med BMI og blodsukker.

Vi hjælper dig til at få en forståelse for, hvilke konsekvenser det har at flytte hjemmefra, herunder udgifter, lån og forsikringer. Du får mulighed for, at opstille dit eget budget ud fra dit kendskab til forbrug af bl.a. tøj, telefon, frisør, pc spil, tv og meget andet.

I køkkenet vil du komme til at fremstille lette studentergourmet retter ud fra få basis varer til billige penge.

Du vil blive bevidst om, hvordan et livstræ udvikles og hvilken indflydelse det har på dit eget videre livsforløb. Dette kan du bruge i din søgning om praktikplads.

Du kommer til at arbejde med din egen rolle i et demokratisk samfund og hvordan du kan få indflydelse i det politiske billede.

Grundfaget dansk vil blive integreret i temaet. Følgende vil indgå i dette tema; søge information om sundhed via internettet, læse relevante fagtekster og fortælle om et sundhedsemne, hvor der anvendes et forståeligt og varieret skrift- og talesprog. Cirka haldelen af timerne i dansk vil blive afholdt som decideret klasseundervisning i dansk, men med indhold som relaterer sig til temaet.

Der vil være fokus på økologi og madspild gennem hele forløbet.

Det sunde unge menneske har brug for at bevæge sig og bruge kroppen, for at kunne klare hverdagens hårde arbejde som slagter, bager, gastronom og ernæringsassistent. Derfor indgår forskellige former for fysisk aktivitet dagligt.

I hele forløbet skal du dokumentere din læring gennem port folio eks. ved indsamling af materialer / refleksioner over, hvad du har fået ud af undervisningen.

I temaet "**Kend din fremtidige arbejdsplads**". Eleven får kendskab til, det at arbejde med innovation, herunder at udvikle materiale til en åbning af en butik. Eleven får øvet sine skriftlige og mundtlige kompetencer, når der skal udarbejdes salgs- og informationsmateriale til butiksåbningen.

Eleven får viden om, hvad det kræver at være meget ambitiøs, og hvilke omkostninger der er forbundet med det. Eleven får viden om de forskellige uddannelsesmuligheder, der er inden for Fødevarer, jordbrug og oplevelser.

Eleven har mulighed for at fordybe sig i et bestemt område efter eget valg, for at anvende de innovative metoder, der er tilegnet og fordybe sig yderligere i dem. Eleven har mulighed for at arbejde med enten video eller power point for at opnå større viden om mediet.

Eleven får et bredere kendskab til sin fremtidige arbejdsplads herunder jobsøgning.

I det sidste tema **"Klar parat til uddannelse"**, kommer eleverne til at arbejde med den personlige fremtræden i forhold til servicering af gæster og samtaler med eventuel læreplads. Der vil blive arrangeret en dag, hvor en kok, ernæringsassistent, slagter og bager vil fortælle eleverne om, hvordan det er at arbejde i deres virksomhed.

Eleverne skal sammen med holdet arrangere butiksåbning for fremtidens delikatesseforretning. Det går ud på, at de skal finde navn til forretningen, bestemme hvilke produkter der skal sælges, hvordan de vil markedsføre forretningen m.v.

Eleverne skal have et arrangement, hvor de får ansvaret. Til arrangementet skal der laves invitationer, menu, menukort, produktion, opdækning og servering.

Grundfaget dansk vil blive integreret i temaet. Følgende vil indgå i dette tema; udarbejdelse af skriftligt materiale til butiksåbning, forældrearrangement samt færdiggørelse af ansøgning og Cv. Du skal anvende et forståeligt og varieret skrift- og talesprog. Cirka halvdelen af timerne i dansk vil blive afholdt som decideret klasseundervisning i dansk, men med indhold som relaterer sig til temaet.

"Klar parat til uddannelse" afsluttes med en danskeksamen.

Der vil være fokus på økologi og madspild gennem hele forløbet.

Det sunde unge menneske har brug for at bevæge sig og bruge kroppen, for at kunne klare hverdagens hårde arbejde som slagter, bager, gastronom og ernæringsassistent. Hver dag indgår forskellige former for fysisk aktivitet.

Gennem hele forløbet skal eleverne dokumentere deres læring gennem port folio eks. ved indsamling af materialer / refleksioner over, hvad de har fået ud af undervisningen.

3. Anvendelse af portfolio og Cooperative Learning

Vi anvender portfolio og Cooperative Learning i vores undervisning.

”En portfolio udgøres af en systematisk samling af elevarbejder, som viser elevens anstrengelser, fremskridt og præstationer indenfor 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). I praksis tager eleverne billeder af producerede retter, reflekterer på retterne og samler det i egen elevhåndbog efterfølgende.

Eleverne bliver vejledt i, hvad arbejdet med portfolio-bogen (kaldet ”elevhåndbogen” i det daglige) indebærer, og hvad de kan bruge metoden til. Elevhåndbogen bruges til følgende:

- ✚ Det er meningen at bogen skal følge eleven hele tiden under uddannelsen og at eleven gennem denne skal kunne følge sin egen udvikling.
- ✚ Eleven skal bedømme sine egne præstationer.
- ✚ Eleven skal have håndbogen som bevis for opnåede resultater.
- ✚ Elev og faglærer bruger bogen som resultat bog.
- ✚ Eleven skal kort beskrive hvad denne får ud af et afgrænset forløb.

Det er lærernes opfattelse at de elever som bruger metoden, vokser med opgaven. Dette kan skyldes, at eleverne beskriver deres eget arbejde og produkter, bl.a. ud fra digitale billeder over forskellige arbejdsprocesser. Dette medfører en højere grad af selv evaluering/refleksion og bevidsthed om egne læreprocesser. Samtidig giver det eleverne en succesoplevelse at de efterhånden som arbejdet skrider frem, bliver bedre til at arbejde med IT og kan se deres tidligere arbejder i ”Elevhåndbogen”.

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

Sammen med portfolio metoden arbejdes med Co-operativ learning.

Dette betyder at eleverne på grundforløbet arbejder sammen i teams for at aktivere den enkelte elev så meget som muligt, samtidig med at samarbejdskompetencerne fremmes. Samtidig styrkes elevernes sociale netværk og sammenhold.

4. Kriterier for vurdering af elevernes kompetencer og forudsætninger

4.1. Elevens personlige uddannelsesplan.

I elevens personlige uddannelsesplan i uddata+ fastlægges mål for den enkelte elev. 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.

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

Før opstart på GF1 "Fødevarer, jordbrug og oplevelser" på Erhvervsskolerne Aars inviteres alle elever samt elevers forældre/anden netværksperson til et informationsmøde, hvor studievejleder, lærere og coach deltager. Ved dette informationsmøde 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 kontaktlæreren. Det er kontaktlærerens opgave at opnå en tæt kontakt med og godt kendskab til den enkelte elev, samt støtte eleven igennem uddannelsesforløbet. Kontaktlæreren er desuden med til at sikre eleven en god overgang fra grundskole til ungdomsuddannelse.

Ved kontaktlærersamtaler er forældre altid velkomne.

I løbet af den første måned eleven er startet på grundforløbet, udarbejdes i samarbejde med eleven en personlig uddannelsesplan.

I uddannelsesplanen drøftes bl.a. elevens foreløbige valg af Grundforløb 2 og hovedforløb, meritmuligheder og elevens behov for supplerende undervisning (SP-undervisning).

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

5. Ny mesterlære

Der er besluttet følgende procedurer for kontaktlærerarbejdet i forbindelse med mesterlæreelever:

- + Eleven tildeles en kontaktlærer, som følger eleven gennem hele mesterlæreforløbet, og har ansvaret for elevens uddannelsesplan.
- + Kontaktlæreren kontakter 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 han 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 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.

6. Bedømmelsesplan

Der er for hver uge udarbejdet en aktivitetsbeskrivelse med mål, indhold, opgave og faglige- og personlige mål, de evalueres med eleven efter hvert afsluttet aktivitet. Vi har bestemt, at ved afslutning af temaet, så afsættes der er en dag til at få samlet op på de emner/ting, der er arbejdet med i perioden og kontaktlæreren har mulighed for at have samtale med den enkelte elev. Eleverne får udleveret en side med de mål, der skal evalueres på, så eleven selv er aktiv i den proces og kan byde ind med, hvad han/hun har behov for at arbejde med fremadrettet.

6.1. Formativ evaluering

Klar parat til GF 1:

Der vil i slutningen af perioden være en samtale med en faglærer om din oplevelse af de første 14. dage og forventninger til de kommende uger.

GF1 Fødevarer i hverdagen:

Vi vil hver uge samle op på dit engagement, fremmøde og samarbejde med resten af klassen, hvis det går godt vil du ikke blive kaldt til samtale.

Ved afslutning af temaet "Fødevarer i hverdagen" vil du have en dialog med din kontaktlærer, hvor du får en tilbage melding på, hvordan du føler at det er gået de første uger. Du bliver evalueret i forhold til:

- hvordan du har arbejdet med billedmaterialet om maskinerne
- hvordan dit samarbejde med din makker er gået
- hvordan dit arbejde med at lave en video om sikkerheden i køkkenet er gået
- dit arbejde med landbruget historie de sidst 50 år
- hvordan du har arbejdet med kartofler og kød i køkkenet

GF1 Oplevelser og sundhed når du flytter hjemmefra

Du bliver løbende evalueret. Vi vil hver uge se på dit fremmøde, engagement og forståelse af stoffet og er der problemer i forhold til det vil vi tage en snak med dig.

Ved afslutning af teamet "Oplevelser og sundhed når du flytter hjemmefra" vil vi have en dialog med dig, hvor vi evaluere på:

- dit engagement ved udarbejdelse af budget
- jeres folder om de gode råd til du flytter hjemmefra
- samarbejdet med din makker om folderen
- kostplan i forhold til udnyttelse af råvarer
- din fremlæggelse af de 10 kostråd
- hvordan du arbejdede med at sætte mål for din sundhed fremadrettet.
- hvad det er du har fået med i din port folio.

GF1 - Kend din fremtidige arbejdsplads:

Vi vil hver uge samle op på dit engagement, fremmøde og samarbejde med resten af klassen, hvis det går godt vil du ikke blive kaldt til samtale.

Ved afslutning af temaet "Kend din fremtidige arbejdsplads" vil du have en dialog med din kontaktlærer, hvor du får en tilbage melding på, hvordan du føler at det er gået de første uger. Du bliver evalueret i forhold til:

- hvordan du har arbejdet med innovation

- hvordan dit engagement har været i forhold til fagolympiade
- dit produkt om din fremtidige arbejdsplads
- dit valg af menu der skal være relateret til din fremtidige arbejdsplads
- hvordan dit engagement har været i forhold til jeres pop-up event
- hvordan dit samarbejde har været i gruppen

GF1 klar parat til uddannelse

Vi vil hver uge samle op på dit engagement, fremmøde og samarbejde med resten af klassen, hvis det går godt vil du ikke blive kaldt til samtale.

7. Eksamensregler

Eksamen afvikles efter skolens regler:

Eksamen tilrettelægges ud fra gældende bekendtgørelse.

Til bedømmelsen bruges syv trins skalaen.

Afholdelse af grundforløbseksamen foregår ved, at eleven har arbejdet teoretisk og praktisk med relevante emner. Eleven udvælger fra port folio, hvad de vil snakke om, men det skal være noget i forhold til det praktiske produkt, de har lavet i praktiklokalerne.

7.1. Dansk niveau E og C

Prøveform B

Mundtlig prøve på grundlag af elevens præsentations portfolio samt en ukendt opgave. Den ukendte opgave tildeles ved lodtrækning.

Eksaminationstiden er 30 minutter inklusiv votering. Forberedelsestiden er 30 minutter. Ekstra forberedelsestid kan gives ved behov.

Eksaminationen er todelt. Den består dels af elevens præsentation og fremlæggelse af sin præsentations portfolio suppleret med uddybende spørgsmål og dels af en samtale om den ukendte opgave.

Elevens præstation helhedsbedømmes.

Eksaminationsgrundlaget udgøres af skolens prøvespørgsmål / opgave til eleven, elevens præsentations portfolio samt materiale udarbejdet af eleven i forberedelsestiden.

Faglige mål udvalgt til prøven

De udvalgte mål findes på www.retsinformation.dk (bilag 4, Dansk, Niveau E og C)

Kommunikation, niveau E:

1. Eleven kan kommunikere reflekteret i almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation
2. Eleven kan kommunikere hensigtsmæssig i samarbejde og samvær med andre
5. Eleven kan demonstrere viden og bevidsthed om sproglige normer i diverse kontekster, herunder det konkrete erhverv og elevens konkrete uddannelsesvalg

Læsning, niveau E:

1. Eleven kan læse og forstå teksters betydning i almene og erhvervsmæssige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst

Fortolkning, niveau E:

1. Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster
2. Eleven kan iagttage og analysere diverse tekster med relevans for det konkrete erhverv, den konkrete uddannelse og dagligdagen

Fremstilling, niveau E:

3. Eleven kan gå i dialog om egne og andres skriftlige produkter fra erhverv og uddannelse, herunder om skriveformål, målgruppe, genre og sprog

Kommunikation, niveau C:

1. Eleven kan kommunikere reflekteret og nuanceret i komplekse almene og erhvervsfaglige situationer med brug af relevante tale-, lytte- og samtalestrategier i forhold til formål og situation
2. Eleven kan diskutere, argumentere og kommunikere hensigtsmæssigt i samarbejde og samvær med andre og reflektere over samspillet mellem formål og forskellige former for kommunikation
5. Eleven kan forklare og reflektere over sproglige normer i diverse kontekster inden for erhverv, uddannelse, samfund og danskfaget

Læsning, niveau C:

1. Eleven kan læse, forstå og diskutere teksters betydning i almene og erhvervsmæssige sammenhænge og anvende relevante læsestrategier i forhold til læseformål, teksttype og kontekst

Fortolkning, niveau C:

1. Eleven kan forholde sig til kultur, sprog, historie, erhverv og uddannelse gennem analyse og diskussion af tekster
2. Eleven kan vælge og analysere diverse tekster, som er relateret til erhverv, uddannelse, samfund og dagligdag og anvende relevante analysemodeller
3. Eleven kan tolke og/eller uddrage relevant betydning af tekster, relateret til erhverv, historie, uddannelse, samfund og dagligdag, på grundlag af analyse
5. Eleven kan perspektivere tekster relateret til erhverv, historie, uddannelse, samfund og dagligdag på grundlag af analyse

Fremstilling, niveau C:

3. Eleven kan sammenligne og gå i kritisk dialog med folk fra uddannelse og erhverv om egne og andres skriftlige produkter, Herunder om skriveformål, målgruppe, genre og sproglig stil og grammatisk forståelse.

8. Fremgangsmåde ved vurdering af elevens egnethed ved optagelse til skolepraktik

Eleverne kan ikke optages i skolepraktikordningen efter GF1. De skal vælge et GF2 forløb for Ernæringsassistent, Detailslagter, Bager eller Gastronom for at komme i betragtning til skolepraktikordningen.

9. Samarbejde med det faglige udvalg, det lokale uddannelsesudvalg og praktikvirksomheder

De forskellige temaer og den lokale undervisningsplan er diskuteret med det lokale uddannelsesudvalg.

Der er et godt netværk til de lokale virksomheder. Eleverne skal i virksomhedsforlagt undervisning i en uge.

Inden praktikugen er der en praktikseddel, som skal underskrives af virksomheden. Så er læreren opmærksom på, hvem der er kontaktperson, og kan sende de mål, elev og kontaktlærer er blevet enige om, der skal arbejdes med i ugen. Når eleverne er i virksomhedsforlagt undervisning, besøger kontaktlæreren eller faglæreren eleverne og virksomheden, for at høre om de udfordringer, de oplever.

Der er samarbejde med de øvrige Nordregionsskoler om retningslinjer for afvikling af grundforløbseksamen, for det er de samme krav, eleverne har i Nordregionen.

Derudover er der samarbejde med Food College i Aalborg omkring bager, slagter og gastronomuddannelsen.

Det lokale uddannelsesudvalg er meget aktivt og mødes min. 2 gange om året. Der bliver diskuteret meget om, hvordan undervisningen tilrettelægges og hvilke ting eleverne skal arbejde med. Virksomhederne i området er meget modtagelige for besøg af eleverne, så de har mulighed for at opleve, hvad der sker på arbejdspladserne.