

# Lokal undervisningsplan

Fagretning            Fødevarer, jordbrug og oplevelser  
Skoleperiode        Grundforløb 1  
Revideret            Juni 2023

## Indholdsfortegnelse

---

Indholdsfortegnelse .....	1
Kompetencer.....	2
Indhold .....	6
Modul "Intromodul" .....	7
Modul "Bager og konditor" .....	8
Modul "Caterintroduktion" .....	8
Modul "Gastronom og tjener" .....	9
Modul "Ernæring" .....	9
Modul "Slagter og delikatesse" .....	10
Modul "Jul" .....	10
Modul "Opsamling" .....	11
Afslutning.....	11
Modul "Det innovative modul" .....	12
Helhedsorientering og praksisrelatering .....	12
Tværfaglighed og de enkelte fags egen identitet .....	13
Differentiering og undervisningens organisering .....	13
Bæredygtighed .....	13
Grundfag .....	13

## Kompetencer

Kompetencemål	Intro	Bager og konditor	Cater	Gastronom og tjener	Ernæring	Slagter og delikatesse	Jul	Opsamling	Afslutning	Det innovative modul	Dansk	Øvrige aktiviteter
<b>Erhvervsfag 1 – Erhvervsintroduktion (2 u.)</b>												
1. Alene og i samarbejde med andre udføre simple erhvervsfaglige arbejdsopgaver under instruktion.	x											
2. Handle ergonomisk, sikkerheds- og arbejdsmiljømæssigt korrekt ved løsningen af simple erhvervsfaglige opgaver.	x	x	x	x	x	x	x	x				
3. Udføre simple erhvervsfaglige opgaver med relation til miljø, bæredygtighed, og den grønne omstilling.	x											
4. Vælge og begrunde valg af fagretning i egen uddannelsesplan.	x											
5. Gengive en erhvervsuddannelses opbygning og struktur herunder vekselvirkningen mellem skole- og virksomhedsophold.	x										x	
<b>Erhvervsfag 2 – arbejdspladskultur (1,5 u.)</b>												
1. Gengive eksempler på arbejdspladskulturer inden for fagretningens professioner, herunder egne muligheder for at bidrage til en produktiv og inkluderende arbejdsplads.		x	x	x	x	x	x	x	x		x	
2. På baggrund af erhvervsrettede cases, gengive faktorer, der spiller ind på samarbejde i en arbejdsproces.		x	x	x	x	x	x	x	x			
3. Deltage i dialog om arbejdspsykologiske emner herunder, sexismen, krænkende handlinger, seksuel diskrimination, racisme og forskelsbehandling, og tage aktivt stilling til, hvad et godt psykisk arbejdsmiljø er og den enkeltes rettigheder og pligter i forbindelse hermed.		x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
4. Gengive roller og beslutningsprocesser i samarbejdet om en erhvervs-specifik opgave.		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
5. Gengive enkle og overskuelige eksempler på hensigtsmæssigt samspil		x	x	x	x	x	x	x	x			

mellem den enkelte medarbejder og virksomheden.														
<b>Lærepladssøgning (1,0 u.)</b>														
1. Beskrive forskellige typer af virksomheder, lærepladsmuligheder, uddannelsesmuligheder og mulige aftaleformer ift. endelig valg af uddannelse.		x	x	x	x	x	x	x	x					
2. Beskrive egne faglige og personlige kompetencer, samt interesse for valgte branche/uddannelse.		x	x	x	x	x	x	x	x		x			
3. Lægge en målrettet plan for lærepladssøgning ift. kendskab til virksomheder og deres værdier, inden for den valgte fagretning.											x			
4. Anvende forskellige metoder og værktøjer til at dokumentere og formidle sine kompetencer ved ansøgninger og mundtlige samtaler.											x			
5. Opbygge og anvende nye og eksisterende analoge og digitale sociale netværk i sin lærepladssøgning.													x	
6. Evaluere egen lærepladssøgning i forhold til uddannelsesønsker, egne kompetencer og efterspørgslen på arbejdsmarkedet.													x	
7. Anvende Lærepladsen.dk samt andre digitale ressourcer, værktøjer, platforme til lærepladssøgning og håndtering af tilhørende dokumenter.													x	
<b>Samfund og sundhed (1,5 u.)</b>														
1. Beskrive aktuelle samfundsmæssige forhold og problemstillinger indenfor elevens eller lærlingens hovedområde ved brug af egne ord.											x			
2. Deltage i dialog om egen rolle og indflydelsesmuligheder i samfundet.			x	x				x						
3. Gengive enkle og overskuelige eksempler om samspillet mellem samfundsudviklingen og udviklingen i virksomhederne, med inddragelse af sundheds- og miljømæssige aspekter.			x	x							x	x		
4. Gengive hovedtræk i arbejdsmarkedets opbygning, herunder organisationer inden for fagretningens uddannelser, og mulighed for at udøve indflydelse på disse													x	
5. Forklare betydningen af faktorer, der påvirker den enkeltes levevilkår og sundhed, herunder privatøkonomiske forhold og livsstilsfaktorer som personlig hygiejne, kost og fysisk form.	x					x							x	

6. Opstille et privatbudget med baggrund i elevens eller lærlingens forventning til levestandard og indkomst i branchen.									X				X
7. Formidle betydningen og vigtigheden af at kunne anvende digitale platforme som E-boks, Min sundhed, Borger.dk samt andre nyttige digitale ressourcer, til at have kontrol over vigtige informationer og dokumenter.	X												
8. Gengive faktorer der har betydning for den enkeltes seksuelle sundhed herunder kønssygdomme og prævention.													X
9. Gengive faktorer der er af betydning i forhold til at vise respekt for andres kønsidentitet og seksualitet, modvirke seksuel chikane og forstå personlig grænsesætning.	X												X
10. I samarbejde med andre, diskutere og beskrive grundlæggende retningslinjer for færdsel på nettet, herunder digitale krænkelser, anvendelse af sociale medier og datasikkerhed.	X												X
<b>Erhvervsfag 3 – arbejdsplanlægning og samarbejde 2 u., 1+1)</b>													
1. Planlægge, koordinere og udføre en arbejdsproces, alene og i samarbejde med andre.	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
2. Udvælge og anvende fysiske og digitale planlægningsværktøjer- og metoder.	X												X
3. Gengive forskellen på kollaborative og kooperative samarbejdsprocesser.		X	X	X	X	X	X	X					
4. Kommunikere og handle hensigtsmæssigt i forskellige samarbejds- og arbejdsrelationer.	X	X	X	X	X	X	X	X					
5 (2). Regulere og gentage arbejdsprocesser og metoder i forbindelse med faglige opgaveløsninger.		X	X	X	X	X	X	X		X			
6. Deltage i dialog om, og med egne ord give eksempler på, løsning, planlægning og effektiv udførelse af forskellige arbejdsprocesser.		X	X	X	X	X	X	X		X	X		
7. Genkende og beskrive forskellige typer af samarbejdsrelationer, roller og konflikttyper.	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X		
8. Anvende dialog og argumentation i samarbejdet om faglige opgaveløsninger.	X	X	X	X	X	X	X	X		X			

<b>Faglig dokumentation (2,0 u., 1+1)</b>												
1. Anvende eksisterende analoge og digitale faglige dokumentationer i en erhvervsrelevant arbejdsproces.											x	
2. Anvende uddannelsernes faglige begreber i forbindelse med udarbejdelse af relevant faglig dokumentation. som arbejdssedler, egenkontrolskema, tekniske tegninger, tilbud, fakturaer o.l.	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	
3. Digitalt dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
4. Beskrive alternative værktøjer, faglige metoder, materialer m.v. ifb faglige opgaver.		x	x	x	x	x	x	x	x		x	
5 (2). Udvælge og anvende forskellige former for faglig dokumentation i relation til en erhvervsrelevant opgave.		x	x	x	x	x	x	x	x		x	
6. Give og modtage faglig feedback på arbejdsprocesser, metoder og resultater.		x	x	x	x	x	x	x	x			
<b>Faglig kommunikation (2,0 u., 1+1)</b>												
1. Forstå og anvende faglige udtryk og begreber.		x	x	x	x	x	x	x	x		x	
2. Frem søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser i relation til erhvervsfaglige opgaver.		x	x	x	x	x	x	x	x		x	
3. Anvende forskellige kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren og den givne opgave, herunder tale, sociale medier, SMS, e-mails og andre skriftlige dokumenter											x	
4 (2). Vælge og begrunde hensigtsmæssige samarbejds- og kommunikationsformer herunder sociale medier SMS, tale, e-mails og andre skriftlige dokumenter.												x
5. Gengive kommunikationsprocesser på baggrund af grundlæggende kommunikationsmodeller, f.eks. afsender-modtager, envejs- og tovejskommunikation.											x	
6. Beskrive forskellen i kropssprog, sprogbrug og kommunikationsform ift. de aktører, der indgår i fagretningens uddannelser.	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
<b>Innovation og iværksætteri (2,0 u., 1+1)</b>												
1. Skelne mellem innovation og udvikling samt mellem forskellige typer af innovation i en eksisterende								x	x	x		

organisation eller ved opstart af ny virksomhed														
2. Anvende innovative metoder i løsning af en erhvervsrelevant opgave.								x	x	x				
3. Formidle simple forslag til nye eller ændrede arbejdsprocesser, serviceydelser og/eller produkter som grundlag for udvikling, eller opstart, af virksomhed.		x	x	x	x	x	x	x	x					
4. Afprøve egne ideer eller forslag til ændringer af arbejdsprocesser.		x	x	x	x	x	x	x						
4 (2). Beskrive nyudviklede produkter, eller serviceydelser ind i en simpel forretningsmodel.								x	x	x				
5. Formidle og argumentere for relevans, målgruppe, og økonomi i den beskrevne forretningsmodel.								x	x	x				
<b>Metodelære (2,0 u., 1+1)</b>														
1. Vælge og praktisk anvende præsenterede arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation.		x	x	x	x	x	x	x						
2. Vælge mellem forskellige arbejdsprocesser og -metoder i en erhvervsrelevant opgave under hensyn til parametre som bæredygtighed, sikkerhed og kvalitet.		x	x	x	x	x	x	x		x				
3. Opstille kriterier og anvende evalueringsværktøjer til evaluering af egen arbejdsproces og metode.		x	x	x	x	x	x	x						
4 (2). Deltage i dialog om forskellige arbejdsmetoders anvendelighed i forskellige arbejdsmæssige sammenhænge.		x	x	x	x	x	x	x						
5. Foreslå ændringer til arbejdsmetoder og processer i forhold til en relevant faglig opgave.	x	x	x	x	x	x	x	x						

## Indhold

Grundforløb 1, fødevarer, jordbrug og oplevelser, består af 10 moduler, hvor eleverne prøver mange forskellige fag indenfor hovedindgangen. Dette for at eleverne kan vælge deres grundforløb 2 på et så bredt og kvalificeret grundlag, som muligt.

Eleverne har ugentligt tre lektioners valgfag. Valgfagene er indenfor kategorierne:

- Støttefag - støttematematik
- Bonusfag indenfor flere faggrupper
- Erhvervsfag på niveau 2

## Øvrige aktiviteter

I løbet af grundforløb 1 vil eleverne deltage i en række øvrige aktiviteter, der ligeledes bidrager til opfyldelse af erhvervsfagenes kompetencemål. Eksempler på dette er:

- Besøg på Industrimuseet
- Deltagelse i valgdebat (i valgår)
- Diverse tematiske foredrag med ekstern oplægsholder
- Klasseforløb om f.eks. sexismen og individuelle grænser
- Bæredygtighedsdag
- Virksomhedsbesøg

Derudover undervises eleverne i grundfaget dansk på E- eller C-niveau alt efter elevens opnåede niveau fra grundskolen. Grundfaget har sit eget fagbilag, men undervisningen i dansk rækker også ind i nogle af erhvervsfagenes kompetencemål.

Som afslutning på hvert modul udfylder eleven sin dokumentations- og refleksionsportfolio, hvor eleven forholder sig til egen læring, egen indsats, om modulet har bragt eleven nærmere på et reflekteret valg af GF2/uddannelse. Eleven kan i portfolioen også dokumentere arbejdsproces, produkter mm. med billeder taget undervejs i modulet.

Efter hvert modul gennemfører holdet en kvantitativ evaluering, hvor de forholder sig til undervisningens tilrettelæggelse og gennemførelse samt indsigt i faget med henblik på afklaring i forhold til kommende valg af GF2.

## Modul "Intromodul"

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Præsentation af en klassekammerat – sociale øvelser</li> <li>• IT introduktion – herunder studie-/ordensregler</li> <li>• Studieintroduktion</li> <li>• Lav en arbejdsplan til "faglig opgave"</li> <li>• Screening af faglige og sociale kompetencer</li> <li>• Refleksionsportfolio udfyldes</li> <li>• Personlig uddannelsesplan udfyldes</li> <li>• Modulet evalueres</li> <li>• Introduktion til hygiejne</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ud i det blå</li> <li>• Introduktion til køkkenet</li> <li>• Masterchef</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	<p>Eleven evalueres løbende i modulet jf. afsnittet om evaluering og bedømmelse. Ved afslutning af modulet vurderes, om eleven har opnået de ønskede mål for modulet. Opnåede kompetencemål fra dette modul indgår i den samlede vurdering af elevens opnåelse af kompetencemål i de erhvervsfag, grundforløbets</p>

	første del består af. Erhvervsfagene bedømmes med karakteren "bestået" eller "ikke bestået"
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de kompetencemål fra erhvervsfagene, som modulet omfatter.

## Modul "Bager og konditor"

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlæggende kendskab til brød og kager</li> <li>• Hævemidler</li> <li>• Meltyper</li> <li>• Kager og pynt</li> <li>• Desserter</li> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• Ergonomi</li> <li>• Mulighed for virksomhedsbesøg</li> <li>• Refleksionsportfolio udfyldes ved modulets afslutning</li> <li>• Modulet evalueres</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	Teori i praksis: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug af hævemidler</li> <li>• Bage brød og kager</li> <li>• Kager og pynt</li> <li>• Desserter</li> <li>• Kageudsalg</li> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• Ergonomi</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleven evalueres løbende i modulet jf. afsnittet om evaluering og bedømmelse. Ved afslutning af modulet vurderes, om eleven har opnået de ønskede mål for modulet. Opnåede kompetencemål fra dette modul indgår i den samlede vurdering af elevens opnåelse af kompetencemål i de erhvervsfag, grundforløbets første del består af. Erhvervsfagene bedømmes med karakteren "bestået" eller "ikke bestået"
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de kompetencemål fra erhvervsfagene, som modulet omfatter.

## Modul "Caterintroduktion"

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CATERENS hverdag</li> <li>• Sandwich, smørrebrød, salater, lune retter</li> <li>• Kundebetjening</li> <li>• Introduktion til salg og service</li> <li>• Mulighed for virksomhedsbesøg</li> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• Ergonomi</li> <li>• Refleksionsportfolio udfyldes ved modulets afslutning</li> <li>• Modulet evalueres</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	Teori i praksis: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandwich</li> <li>• Smørrebrød</li> <li>• Salater</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lune retter</li> <li>• Udsalg</li> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• Ergonomi</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleven evalueres løbende i modulet jf. afsnittet om evaluering og bedømmelse. Ved afslutning af modulet vurderes, om eleven har opnået de ønskede mål for modulet. Opnåede kompetencemål fra dette modul indgår i den samlede vurdering af elevens opnåelse af kompetencemål i de erhvervsfag, grundforløbets første del består af. Erhvervsfagene bedømmes med karakteren "bestået" eller "ikke bestået"
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de kompetencemål fra erhvervsfagene, som modulet omfatter.

### Modul "Gastronom og tjener"

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduktion til gastronom og tjener</li> <li>• Serveringsteknikker</li> <li>• Bordopdækning</li> <li>• Introduktion til gæstebetjening</li> <li>• Introduktion til gastronomens arbejdsdag</li> <li>• Mulighed for virksomhedsbesøg</li> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• Ergonomi</li> <li>• Refleksionsportfolio udfyldes ved modulets afslutning</li> <li>• Modulet evalueres</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	Teori i praksis: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bordopdækning</li> <li>• Tilberedning af gastronomiske retter</li> <li>• Introduktion til brug af grundtilberedning</li> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• Ergonomi</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleven evalueres løbende i modulet jf. afsnittet om evaluering og bedømmelse. Ved afslutning af modulet vurderes, om eleven har opnået de ønskede mål for modulet. Opnåede kompetencemål fra dette modul indgår i den samlede vurdering af elevens opnåelse af kompetencemål i de erhvervsfag, grundforløbets første del består af. Erhvervsfagene bedømmes med karakteren "bestået" eller "ikke bestået"
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de kompetencemål fra erhvervsfagene, som modulet omfatter.

### Modul "Ernæring"

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduktion til ernæringsassistentuddannelsen</li> <li>• Introduktion til sund kost</li> <li>• Introduktion til special kost</li> <li>• Mulighed for virksomhedsbesøg</li> </ul>
------------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refleksionsportfolio udfyldes ved modulets afslutning</li> <li>• Modulet evalueres</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<p>Teori i praksis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sund kost</li> <li>• Special kost</li> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• Ergonomi</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	<p>Eleven evalueres løbende i modulet jf. afsnittet om evaluering og bedømmelse. Ved afslutning af modulet vurderes, om eleven har opnået de ønskede mål for modulet. Opnåede kompetencemål fra dette modul indgår i den samlede vurdering af elevens opnåelse af kompetencemål i de erhvervsfag, grundforløbets første del består af. Erhvervsfagene bedømmes med karakteren "bestået" eller "ikke bestået"</p>
Bedømmelseskriterier	<p>Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de kompetencemål fra erhvervsfagene, som modulet omfatter.</p>

### **Modul "Slagter og delikatesse"**

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduktion til udskæringer af slagtedyr</li> <li>• Gourmetslagterens arbejde</li> <li>• Delikatesse</li> <li>• Introduktion til vildt</li> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• Ergonomi</li> <li>• Refleksionsportfolio udfyldes ved modulets afslutning</li> <li>• Modulet evalueres</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<p>Teori i praksis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkter til bod</li> <li>• Fremstilling af pålæg</li> <li>• Fremstilling af salater</li> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• Ergonomi</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	<p>Eleven evalueres løbende i modulet jf. afsnittet om evaluering og bedømmelse. Ved afslutning af modulet vurderes, om eleven har opnået de ønskede mål for modulet. Opnåede kompetencemål fra dette modul indgår i den samlede vurdering af elevens opnåelse af kompetencemål i de erhvervsfag, grundforløbets første del består af. Erhvervsfagene bedømmes med karakteren "bestået" eller "ikke bestået"</p>
Bedømmelseskriterier	<p>Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de kompetencemål fra erhvervsfagene, som modulet omfatter.</p>

### **Modul "Jul"**

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Julens traditioner</li> <li>• Julemad</li> <li>• Konfekt og julebag</li> <li>• Mulighed for juletur</li> </ul>
------------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• Ergonomi</li> <li>• Refleksionsportfolio udfyldes ved modulets afslutning</li> <li>• Modulet evalueres</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	Teori i praksis: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Julemad</li> <li>• Konfekt og julebag</li> <li>• Mulighed for julesalg</li> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• Ergonomi</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleven evalueres løbende i modulet jf. afsnittet om evaluering og bedømmelse. Ved afslutning af modulet vurderes, om eleven har opnået de ønskede mål for modulet. Opnåede kompetencemål fra dette modul indgår i den samlede vurdering af elevens opnåelse af kompetencemål i de erhvervsfag, grundforløbets første del består af. Erhvervsfagene bedømmes med karakteren "bestået" eller "ikke bestået"
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de kompetencemål fra erhvervsfagene, som modulet omfatter.

## Modul "Opsamling"

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opfølgning på portfolio</li> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• Ergonomi</li> <li>• Refleksionsportfolio udfyldes ved modulets afslutning</li> <li>• Modulet evalueres</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengøring af køkken</li> <li>• Masterchef</li> <li>• Arbejdsmiljø</li> <li>• Ergonomi</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleven evalueres løbende i modulet jf. afsnittet om evaluering og bedømmelse. Ved afslutning af modulet vurderes, om eleven har opnået de ønskede mål for modulet. Opnåede kompetencemål fra dette modul indgår i den samlede vurdering af elevens opnåelse af kompetencemål i de erhvervsfag, grundforløbets første del består af. Erhvervsfagene bedømmes med karakteren "bestået" eller "ikke bestået"
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de kompetencemål fra erhvervsfagene, som modulet omfatter.

## Afslutning

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aflevering af portfolio</li> <li>• Modulet evalueres</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	-
Evaluering og bedømmelse	Eleven evalueres løbende i modulet jf. afsnittet om evaluering og bedømmelse. Ved afslutning af

	modulet vurderes, om eleven har opnået de ønskede mål for modulet. Opnåede kompetencemål fra dette modul indgår i den samlede vurdering af elevens opnåelse af kompetencemål i de erhvervsfag, grundforløbets første del består af. Erhvervsfagene bedømmes med karakteren "bestået" eller "ikke bestået"
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de kompetencemål fra erhvervsfagene, som modulet omfatter.

## Modul "Det innovative modul"

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbejdsplan</li> <li>• Opgaveskrivning</li> <li>• Fremlæggelse</li> <li>• Arbejds miljø</li> <li>• Ergonomi</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Invitation af forældre til restaurantåbning</li> <li>• Arbejds miljø</li> <li>• Ergonomi</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleven evalueres løbende i modulet jf. afsnittet om evaluering og bedømmelse. Ved afslutning af modulet vurderes, om eleven har opnået de ønskede mål for modulet. Opnåede kompetencemål fra dette modul indgår i den samlede vurdering af elevens opnåelse af kompetencemål i de erhvervsfag, grundforløbets første del består af. Erhvervsfagene bedømmes med karakteren "bestået" eller "ikke bestået"
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de kompetencemål fra erhvervsfagene, som modulet omfatter.

## Helhedsorientering og praksisrelatering

Valg af arbejdsformer i de enkelte moduler afspejler de arbejdsformer, eleverne vil møde i deres uddannelser og kommende oplæringsvirksomheder indenfor det fag, modulet repræsenterer. Virksomhedsbesøg bruges, når det er muligt, til at demonstrere relevans og kobling af skolens undervisning i forhold til kommende opgaver i oplæringsvirksomheden. Grundforløbets moduler organiseres, så der er progression i viden, færdigheder, kompetencer, metoder og materialer, så der er genkendelighed og forståelse for, at de forskellige moduler tilsammen udgør en helhed. Samme videns-, færdigheds- og kompetencemål vil derfor optræde i flere af de faglige moduler i forskellig iklædning. Eleverne udarbejder gennem grundforløbet en refleksions- og dokumentationsportfolio på tværs af modulerne.

Grundfaget Dansk er praksisrelaterede, hvor det giver mening, og inddrager relevante emner fra den faglige undervisning, ligesom der i den faglige undervisning anvendes begreber og metoder fra grundfaget. Se faglige bilag for grundfagene ([link](#))

## Tværfaglighed og de enkelte fags egen identitet

---

Eleverne vil opleve genkendelighed i brug af begreber og termer på tværs af faglige moduler og grundfag. Eksempler på dette kan være værktøj, der har forskellige funktioner i de forskellige moduler. Eleverne vil også møde værktøjer, metoder og fagsprog, der er særegent for den enkelte uddannelse, hvilket giver eleverne indblik i de enkelte uddannelsers faglige identitet.

Elevernes erfaringer og kompetencer fra den faglige undervisning inddrages i danskundervisningen. Undervisningen organiseres som både teoretisk og praktisk undervisning, hvor teori omsættes i praksis, og hvor praktisk viden omsættes i teori.

## Differentiering og undervisningens organisering

---

Undervisningen tilrettelægges differentieret.

Der differentieres på den tid, eleverne har til rådighed til en opgave. Der differentieres på krav til opgavens udførelse. Alle elever skal opnå undervisningens mål i tilfredsstillende grad. Særligt hurtige elever tildeles supplerende opgaver. Undervisningen organiseres, så den afspejler den arbejdsmæssige virkelighed, der gør sig gældende for det pågældende fag i f.eks. par- og gruppearbejde, da samarbejde er en forudsætning for optimal opgaveløsning indenfor mange håndværksfag. Organisering af elevernes arbejdsformer sker bl.a. ud fra underviserens kendskab til elevernes læringsforudsætninger, så underviseren kan differentiere på lærerstøtte til de elever, der har brug for mere lærerstøtte for at opnå målene. Undervisningen tilrettelægges multimodalt.

## Bæredygtighed

---

Learnmark Horsens er verdensmålskole, og der er i alle afdelinger stort fokus på bæredygtighed. Eleverne vil derfor i de enkelte afdelinger blive undervist i bæredygtighed i form af brug af bæredygtige materialer, at undgå spild af materialer, genanvendelse af materialer, bæredygtig bortskaffelse af affald, håndværkets rolle i og bidrag til en mere bæredygtig verden

## Grundfag

---

På grundforløb 1 undervises eleverne i grundfaget Dansk på niveau E eller C, alt efter hvilket niveau eleven har bestået i grundskolen. Grundfaget følger fagbilaget og vejledningerne med hensyn til indhold, løbende og slutevaluering, bedømmelseskrav og -kriterier. Grundfaget tilrettelægges så fagintegreret,

som muligt. Grundfaget dansk er organiseret på den digitale platform PraxisOnline.  
Se fagbilag for faget på [skolens hjemmeside](#).