

Skabelon for fagbilag

1. Identitet og formål								
1.1 Identitet								
1.2 Formål								
2. Faglige mål og fagligt indhold								
2.1 Faglige mål								
<p>Undervisningen på introducerende niveau tilrettelægges med udgangspunkt i elevens forudsætninger og i overensstemmelse med de mål, der fremgår af elevens uddannelse- og forløbsplan. Undervisningen på introducerende niveau skal give eleven konkret og praktisk introduktion til det faglige tema og give eleven faglige forudsætninger for at indgå på et undervisningsniveau.</p> <p>Undervisningens mål relaterer til præstationsstandarderne FGU 1-3:</p> <p>FGU præstationsstandarder</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>FGU niveau 1</th> <th>FGU niveau 2</th> <th>FGU niveau 3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • medvirke til produktion/service i et professionelt miljø i kendte situationer og under vejledning. • udvise interesse for og vilje til at udvikle faglige, sociale og personlige kompetencer med relevans for den aktuelle produktion/service. </td> <td> <p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • med begyndende selvstændighed og ansvarlighed gennemføre produktion/service i et professionelt miljø i kendte situationer eller kan udføre mere kompliceret produktion/service under vejledning. • med begyndende selvstændighed sætte sig ind i forhold, der har betydning for den aktuelle produktion/service. </td> <td> <p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planlægge og gennemføre produktion/service i et professionelt miljø i en rutinemæssige eller kendt situation, alene og i samarbejde med andre. • selvstændigt sætte sig ind i forhold, der er nødvendige for den aktuelle produktion/service, og kan kommunikere med andre derom. • udvise fleksibilitet og omstillingsevne. </td> </tr> </tbody> </table>			FGU niveau 1	FGU niveau 2	FGU niveau 3	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • medvirke til produktion/service i et professionelt miljø i kendte situationer og under vejledning. • udvise interesse for og vilje til at udvikle faglige, sociale og personlige kompetencer med relevans for den aktuelle produktion/service. 	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • med begyndende selvstændighed og ansvarlighed gennemføre produktion/service i et professionelt miljø i kendte situationer eller kan udføre mere kompliceret produktion/service under vejledning. • med begyndende selvstændighed sætte sig ind i forhold, der har betydning for den aktuelle produktion/service. 	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planlægge og gennemføre produktion/service i et professionelt miljø i en rutinemæssige eller kendt situation, alene og i samarbejde med andre. • selvstændigt sætte sig ind i forhold, der er nødvendige for den aktuelle produktion/service, og kan kommunikere med andre derom. • udvise fleksibilitet og omstillingsevne.
FGU niveau 1	FGU niveau 2	FGU niveau 3						
<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • medvirke til produktion/service i et professionelt miljø i kendte situationer og under vejledning. • udvise interesse for og vilje til at udvikle faglige, sociale og personlige kompetencer med relevans for den aktuelle produktion/service. 	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • med begyndende selvstændighed og ansvarlighed gennemføre produktion/service i et professionelt miljø i kendte situationer eller kan udføre mere kompliceret produktion/service under vejledning. • med begyndende selvstændighed sætte sig ind i forhold, der har betydning for den aktuelle produktion/service. 	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planlægge og gennemføre produktion/service i et professionelt miljø i en rutinemæssige eller kendt situation, alene og i samarbejde med andre. • selvstændigt sætte sig ind i forhold, der er nødvendige for den aktuelle produktion/service, og kan kommunikere med andre derom. • udvise fleksibilitet og omstillingsevne. 						
<p>Eleven har viden om:</p> <p>-</p>								
<p>Eleven har færdigheder i:</p> <p>-</p>								
<p>Elevens kompetencer omfatter:</p> <p>-</p>								

3. Tilrettelæggelse
3.1 Didaktiske principper
3.2 Undervisnings- og arbejdsformer
3.3 It
3.4 Samspil med almene fag
3.5 Sproglig opmærksomhed
Mundtligt og skriftligt sprog indgår som en del af det faglige tema. Undervisningen skal sikre sproglig udvikling i form af faglig læsning og skrivning og undervisningen skal tilrettelægges, så eleven introduceres mundtligt og skriftligt til fagets ord og metoder.
Eleven skal føres fra hverdags sproget over i fagsproget.
4. Evaluering/Dokumentation
4.1 Løbende evaluering
4.2 Faglig dokumentation/afsluttende standpunktsbedømmelse
4.3 Afsluttende prøve/prøveformer
4.3.1 Eksaminationsgrundlag
4.3.2 Bedømmelsesgrundlag
4.3.3 Bedømmelseskriterier

Eksempel på fagbilag (Mad og ernæring)

1. Identitet og formål								
1.1 Identitet								
<p>Det faglige tema relaterer sig til hovedområdet Fødevarer, jordbrug og oplevelser og kan omfatte elementer fra beskæftigelsesområder, som indgår deri, og som relaterer til fødevarer og ernæring.</p> <p>Der arbejdes med et eksemplarisk afgrænset fagligt område indenfor det faglige tema med fremstilling, produktion og servering til forskellige forbrugergrupper eller kunder samt med vejledning i kost, ernæring, fødevarer sikkerhed og forarbejdning.</p> <p>Undervisningen er kendetegnet ved arbejde i autentiske værkstedsfaciliteter med reel produktion af varer med afsætning som mål og med anvendelse af det for fagområdet karakteristiske arbejdstøj og værktøj, udstyr og råvarer.</p>								
1.2 Formål								
<p>Formålet med det faglige tema er, at eleven opnår kendskab til, erfaringer med og forståelse for et afgrænset område inden for det faglige tema Mad og ernæring. Desuden skal det faglige tema bidrage til elevens forudsætninger for at træffe valg om uddannelse og erhverv.</p>								
2. Faglige mål og fagligt indhold								
2.1 Faglige mål								
<p>Undervisningen på introducerende niveau tilrettelægges med udgangspunkt i elevens forudsætninger og i overensstemmelse med de mål, der fremgår af elevens uddannelse- og forløbsplan. Undervisningen på introducerende niveau skal give eleven konkret og praktisk introduktion til det faglige tema og give eleven faglige forudsætninger for at indgå på et undervisningsniveau.</p> <p>Undervisningens mål på hvert undervisningsniveau svarer til præstationsstandarderne FGU 1-3:</p> <p>FGU præstationsstandarder</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>FGU niveau 1</th> <th>FGU niveau 2</th> <th>FGU niveau 3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • medvirke til produktion/service i et professionelt miljø i kendte situationer og under vejledning. • udvise interesse for og vilje til at udvikle faglige, sociale og personlige kompetencer med relevans for den aktuelle produktion/service. </td> <td> <p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • med begyndende selvstændighed og ansvarlighed gennemføre produktion/service i et professionelt miljø i kendte situationer eller kan udføre mere kompliceret produktion/service under vejledning. • med begyndende selvstændighed sætte sig ind i forhold, der har betydning for den aktuelle produktion/service. </td> <td> <p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planlægge og gennemføre produktion/service i et professionelt miljø i en rutinemæssige eller kendt situation, alene og i samarbejde med andre. • selvstændigt sætte sig ind i forhold, der er nødvendige for den aktuelle produktion/service, og kan kommunikere med andre derom. • udvise fleksibilitet og omstillingsevne. </td> </tr> </tbody> </table>			FGU niveau 1	FGU niveau 2	FGU niveau 3	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • medvirke til produktion/service i et professionelt miljø i kendte situationer og under vejledning. • udvise interesse for og vilje til at udvikle faglige, sociale og personlige kompetencer med relevans for den aktuelle produktion/service. 	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • med begyndende selvstændighed og ansvarlighed gennemføre produktion/service i et professionelt miljø i kendte situationer eller kan udføre mere kompliceret produktion/service under vejledning. • med begyndende selvstændighed sætte sig ind i forhold, der har betydning for den aktuelle produktion/service. 	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planlægge og gennemføre produktion/service i et professionelt miljø i en rutinemæssige eller kendt situation, alene og i samarbejde med andre. • selvstændigt sætte sig ind i forhold, der er nødvendige for den aktuelle produktion/service, og kan kommunikere med andre derom. • udvise fleksibilitet og omstillingsevne.
FGU niveau 1	FGU niveau 2	FGU niveau 3						
<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • medvirke til produktion/service i et professionelt miljø i kendte situationer og under vejledning. • udvise interesse for og vilje til at udvikle faglige, sociale og personlige kompetencer med relevans for den aktuelle produktion/service. 	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • med begyndende selvstændighed og ansvarlighed gennemføre produktion/service i et professionelt miljø i kendte situationer eller kan udføre mere kompliceret produktion/service under vejledning. • med begyndende selvstændighed sætte sig ind i forhold, der har betydning for den aktuelle produktion/service. 	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planlægge og gennemføre produktion/service i et professionelt miljø i en rutinemæssige eller kendt situation, alene og i samarbejde med andre. • selvstændigt sætte sig ind i forhold, der er nødvendige for den aktuelle produktion/service, og kan kommunikere med andre derom. • udvise fleksibilitet og omstillingsevne. 						
<p>Præstationsstandarderne angiver den kompleksitet, ansvar og selvstændighed, som eleven skal kunne udvise indenfor viden, færdigheder og kompetencer, når eleven har opnået niveauet.</p>								

Eleven har viden om:

- Råvarer og materialers egenskaber og anvendelse
- Fagsprog, der hører til produktionen
- Sikkerhedsforanstaltninger i produktionen
- Normer og kulturer inden for fagområdet
- Kvalitetskrav og standarder i forhold til den konkrete produktion
- Uddannelses- og beskæftigelsesmuligheder inden for fagområdet

Eleven har færdigheder i:

- Anvendelse af råvarer og materialer til fødevarerproduktion
- Anvendelse af køkkenredskaber og -maskiner
- Produktion af fødevarer
- Overholdelse af sikkerhedskrav og ergonomisk korrekt udførelse af arbejdet

Elevens kompetencer omfatter:

- Planlægning og produktion i et køkken
- Gennemførelse af arbejdsopgaver alene i eller i samarbejde
- Kvalitetssikring af proces og produkt
- Sikring af miljømæssige hensyn
- Medansvar for samarbejde og trivsel på arbejdspladsen
- Bidrag til valg af produktion med henblik på at opbygge ejerskab og motivation samt evne til at træffe valg.
- Søgning af praktikplads eller beskæftigelse målrettet den ønskede branche

3. Tilrettelæggelse**3.1 Didaktiske principper**

Undervisningen tager udgangspunkt i reelle produktionsopgaver. På baggrund af produktionsopgaverne undervises der i mad- og ernæringsfaglige emner og problemstillinger på et grundlæggende niveau.

Undervisningen følger i øvrigt de generelle didaktiske principper for FGU.

3.2 Undervisnings- og arbejdsformer

Der arbejdes med et afgrænset område indenfor mad og ernæring enten på et skoleværksted eller i en virksomhed. Der arbejdes praksisnært og anvendelsesorienteret med henblik på reel produktion med afsætning som mål i forpligtende praksisfællesskaber, hvor arbejdet så vidt muligt tilrettelægges med opgaver, som i sig selv stiller krav til kvalitet og aflevering til tiden. Arbejdet tilrettelægges med sidemandsoplæring og principper fra mesterlære. Eleven indgår i relation til kunden/tredjepart om produktet.

Arbejdet tilrettelægges helhedsorienteret og i relevant omfang i samspil med andre fag. Arbejdsformerne skal bestå af ca. 2/3 værkstedsarbejde eller arbejde i en virksomhed og ca. 1/3 teoretisk undervisning. Værkstedsarbejdet og den teoretiske undervisning skal i videst mulig omfang integreres.

3.3 It
<p>It og digitale teknologier skal inddrages i det faglige tema, så undervisningen afspejler digitaliseringen i det arbejds- og skoleliv, som eleven skal være en del af.</p> <p>It skal indgå som fagligt og didaktisk redskab med henblik på, at eleverne opnår digitale kompetencer og færdigheder inden for temaet samt digital dannelse.</p> <p>It integreres overalt i undervisningen, hvor det er relevant.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Som redskab i den faglige undervisning, fx ved kostberegning, egenkontrol, dokumentation af fremstillinger, fremstilling af reklamer eller videopræsentationer af faglige elementer • Til produktion, strukturering og organisering af elevernes arbejde • Til dokumentation og synliggørelse af elevernes arbejde og refleksioner
3.4 Samspil med andre fag
<p>Der skal inddrages elementer af minimum dansk og matematik i værkstedsundervisningen. Al helhedsorientering skal planlægges under hensyntagen til de faglige mål.</p> <p>Opgaveløsning i forbindelse med produktion, virksomhedspraktik og erhvervstræning skal i størst muligt omfang være udgangspunkt for teoretisk undervisning i almene fag. Denne undervisning skal i størst muligt omfang foregå i direkte relation til opgaveløsningen i værkstedet eller praktikken.</p> <p>Der skal i særlig grad sikres samspil mellem det faglige tema og dansk, matematik og PASE.</p>
3.5 Sproglig opmærksomhed
<p>Mundtligt og skriftligt sprog indgår som en del af arbejdet med mad og ernæring. Undervisningen skal sikre sproglig udvikling i form af faglig læsning og skrivning og undervisningen skal tilrettelægges, så eleven introduceres mundtligt og skriftligt til fagområdet ord og metoder.</p> <p>Undervisningen skal støtte eleven i udvikling af grundlæggende strategier til at læse, forstå og formidle mad- og ernæringsfaglige tekster</p> <p>Eleven skal føres fra hverdags sproget over i fagsproget.</p>
4. Evaluering/Dokumentation
4.1 Løbende evaluering
<p>Forløbsplanen danner baggrund for løbende opfølgning på den enkelte unges udvikling ved evalueringssamtaler mellem elev og lærer, som finder sted mindst en gang hver måned. Den løbende evaluering skal have fokus på at motivere og styrke elevens oplevelse af at gøre fremskridt og mestre det faglige tema. Evalueringen skal fokusere på viden, færdigheder og kompetencer i relation de faglige processer og produkter samt arbejdsindsats og effektivitet samt rumme dialog med eleven om uddannelses- og beskæftigelsesvalget set i relation til elevens udbyttes af forløbet.</p> <p>Der skal i undervisningsrummet eller nær tilknytning dertil være et værktøj, der synliggør elevernes progression og understøtter en dialog mellem eleverne og underviseren. Værktøjet tager afsæt i de kompetencemål der gælder for det faglige tema.</p>
4.2 Faglig dokumentation/afsluttende standpunktsbedømmelse
<p>På baggrund af de fastsatte mål i uddannelsesplanen arbejder elever og lærere systematisk med dokumentation af læringen med henblik på at fastholde og synliggøre progression.</p>

Der foretages en løbende dokumentation af elevens faglige færdigheder. Underviseren vælger den bedst egnede dokumentationsform.

Der kan gives afsluttende standpunktsbedømmelse på baggrund af den faglige dokumentation på alle niveauer. Ved standpunktsbedømmelse vurderes der bestået/ikke bestået.

4.3 Afsluttende prøve/prøveformer

Der anvendes prøveform A.

Prøven gennemføres på en arbejdsdag. Eleven udfører alene eller i samarbejde med andre en produktion, der kan være en konkret produktion til salg. Hvor det ikke er muligt, kan der være tale om en produktion, der er tilrettelagt med prøven som formål. Eleven kan fremlægge dokumentation i løbet af arbejdsdagen.

Eksaminator og censor observerer, udspørger, gør notater og sikrer sig, at de i løbet af dagen opnår et tilstrækkeligt bedømmelsesgrundlag til at vurdere hver enkelt elev. Hver elev eksamineres sammenlagt 30 minutter fordelt over arbejdsdagen. Efter arbejdsdagen bedømmes hver elev særskilt ud fra det fremstillede produkt, dets kvalitet og processen i løbet af arbejdsdagen. Det fremstillede produkt indgår i bedømmelsen. Elevens præstation bedømmes bestået/ikke bestået i forhold til det faglige temas kompetencemål.

Prøven følger i øvrigt reglerne i Bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser nr. 41 af 16/01/2014.

4.3.1 Eksaminationsgrundlag

Eksaminationsgrundlaget er den opgave, som eleven får stillet, og som beskriver, hvilken produktion, eleven skal foretage, og hvilken dokumentation, der forventes. Alle elever kan stilles den samme opgave, eller eleverne kan have valgt deres produktion individuelt. Læreren godkender i så fald elevens valg og sikrer niveauet.

4.3.2 Bedømmelsesgrundlag

Bedømmelsesgrundlaget er det elevfremstillede produkt, herunder evt. dokumentation, og elevens præstation ved eksaminationen.

4.3.3 Bedømmeskriterier

- Det praktiske produkt bedømmes ud fra smag, udseende og anretning.
- Det praktiske produkt kan enten sælges til en kunde, som det er, eller eleven kan gøre rede for, hvilke forbedringer og korrektioner, der skulle til, for at gøre produktet salgbart.
- Eleven har udført den forventede dokumentation tilstrækkeligt ift. opgavens krav.
- Elevens demonstrerer i sin mundtlige præstation tilstrækkelig viden om råvarer, hygiejneforhold, materialer, ernæringsmæssige forhold og fremstillingsproces i forhold til det taksonomiske niveau i dialogen.

Elevens præstation bedømmes bestået/ikke bestået.