Gastronom 2021
Grundforløbets 2. del
Varighed 20 uger.

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

Link til gældende rammer og regler (uddannelsesbekendtgørelsen): https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2021/326

Den nationale standard for grundforløbsprøven: Se bilag 1.
Link til grundfagene: https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/692

Overordnet pædagogiske/didaktiske rammer for grundforløb 2 Gastronom

Bekendtgørelsens viden-, færdigheds-, og kompetencemål udgør 4 faglige temaer (*grundtilberedning, fødevarelære, kalkulation og fødevare hygiejne***) hvor der arbejdes efter samme grundprincip:**

1. Videnstilegnelse
2. Undersøgelse/organisering
3. Afprøvning og evaluering

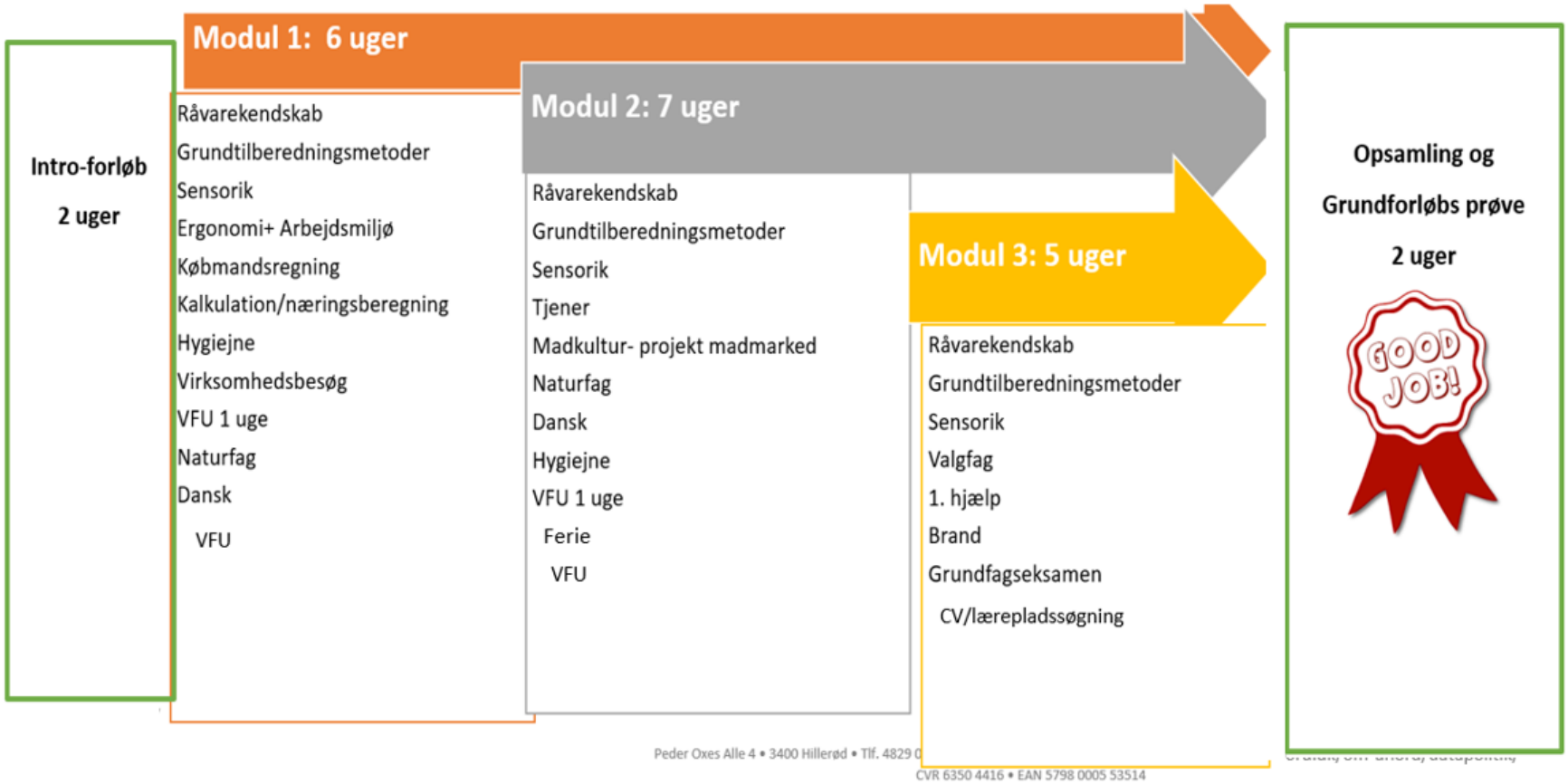
Det betyder, at alle faglige emner indledes med praksisnær læring, hvor eleverne får mulighed for at afprøve, producere og smage på det eleverne skal have teoretisk viden om. Herefter gennemgås det, eleverne har arbejdet med. Teorien bliver præsenteret mundtligt, elektronisk (Praxis forløb) og skriftligt (Bøgerne: Almen fødevarehygiegne og Fødevarer). Læreren arbejder efter at finde elevens nærmeste læringszone, ved forudgående samtaler. Størstedelen af læringsaktiviteterne præsenteres og gennemføres som minimum i 2 forskellige lærings modaliteter, så eleverne har mulighed for at tilgå den faglige viden på flere forskellige måder. Alle opgaver udfærdiges og italesættes, så eleverne har flere muligheder for at facilitere deres arbejde. Selve undervisningen tilrettelægges i 3 moduler hvor de 4 faglige temaer bliver præsenteret. Hvert modul afsluttes med en individuel modul prøve. Dette er for at træne til den afsluttende GF2 prøve og samtidigt få lejlighed til at evaluere den enkelte elev.

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

Helhedsorientering.

Grundforløbet er bygget op over 3 moduler, hvor alle kompetencemålene omsættes til fag, der udgør et hele sammen med grundfagene.



Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

De tre modulers mål bindes sammen gennem mundtlige refleksions opgaver og de afsluttende modulprøver, hvor eleven forbinder de opsamlede erfaringer til en samlet præsentation af erfaringer og færdigheder. Hvis det er relevant og muligt anvendes foregående modulers lærestof som påbygning i nye moduler, f.eks. kan eleverne vende tilbage til emner i temaet grundtilberedningsmetoder, når de planlægger et måltid efter de officielle kostråd.

Differentiering.
Elevens nærmeste læringszone (udviklingszone) findes ved hjælp af samtaler og løbende evaluering. Dette er for at eleven undervises på elevens eget faglige niveau, og har mulighed får at udvikle sig der fra. Eleverne har muliged for selv at vælge hvor og hvordan de selv er bedst til at få ny viden. Om det er igennem diaglog med læreren og/eller klasse kammeraten, visuelt via videoer (Praxis) eller tekst (Fødevarerbogen). På den måde sikres det at eleven får de bedste muligheder for at tilegne sig ny viden.

Tværfaglighed.
Igennem alle moduler inddrages temaerne grundtilberedningsmetoder, fødevarelære, og fødevarehygiejne som et gennemgående fokus, hvor eleverne tager stilling til valg af metoder, målgrupper og håndtering af hygiejne. De skal desuden altid overveje hvordan deres udførelse af arbejdet påvirker dem selv og deres omgivelser både fysisk og psykisk. Derudover knyttes enkeltelementer af grundfagene med det uddannelsesspecifikke fag, så eleverne oplever at f.eks. viden fra naturfag og dansk kan anvendes relateret til uddannelsens indhold.

Praksisrelation.
Eleverne starter med at få en praksisnær læring ved at sanse og behandle de råvarer de skal arbejde med. F.eks. smagning af alle grundsmage og gennemgang af de forskellige grundtilberedningsmetoder. Herefter holder faglæreren korte samtaler med klassen, gruppen eller eleven om de egenskaber, der kendetegner råvarer og metoder. Efterfølgende arbejdes teoretisk dybere omkring de

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

forskellige emner. De praktiske opgaver er udformet så arbejdsproces og materialer svarer til, hvad eleven forventes at kunne beherske af kompetencer til slut på grundforløbet, og som vil være brugbart i mødet med arbejdslivet.

Grundfag.

Dansk:
Følger fagbilaget for dansk på erhvervsuddannelserne. Tværfagligt inddrages elevernes erhvervsfaglige portfolie ift. fagligt sprog og grammatik. Eleverne skriver bl.a. en ansøgning, der danner grundlag for faglig dialog om forventninger til uddannelse og lærepladsen.

Naturfag:

Følger fagbilaget for naturfag på erhvervsuddannelserne. Der arbejdes praksisnært i den daglige undervisning, hvor eleverne kommer omkring emner, som er i tråd med det, som der arbejdes med i deres fag/køkkenet. De arbejder f.eks. med energigivende næringsstoffer, hvor perspektiveringen til deres fag/køkkenet er en vigtig medspiller. Mikroorganismer samt syrer og baser er et stort tværfagligt emne, hvor eleverne også arbejder ind i hygiejnefaget. Gennem de valgte emner kommes ind på vigtigheden af kendskabet til tilberedningsmetoderne og råvarer samt rengøring.

Certifikater:

Certifikatfag i uddannelsen bliver gennemført som kursus efter de regler, retningslinjer og uddannelsesplaner, der er udgivet på certifikatområdet. For gastronom gennemføres på GF2:

1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarehygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne", efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. oktober 2020.
3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

Afsluttende prøve:

Forløbet afsluttes med en grundforløbsprøve. Den afsluttende prøve bedømmes med bestået/ikke bestået. Den afsluttende prøve tilrettelægges efter den nationale standard for grundforløbsprøven på gastronom, og retter sig mod uddannelsens kompetencemål. Hver opgave til grundforløbsprøven består af en række udvalgte mål fra forløbets kompetencemål. (se bilag 1)
Eksaminanden bliver bedømt på sin evne til at demonstrere sin viden, færdigheder og kompetencer inden for den stillede opgave.
Eksaminationsgrundlaget er elevernes arbejdsplan, kalkulation og opskrift.
Bedømmelsesgrundlaget udgøres af elevens udførsel af arbejdsplanen, refleksion over tilberedning, anretning og sensorik samt kalkulation og opskrift. Desuden indgår fremstilling af det praktiske produkt og selve produktet herunder produktions- og personlig hygiejne.
Bedømmelseskriterierne følger den nationale standard.

Eksaminanden bliver under prøven løbende eksamineret af censor og eksaminator, hvor eksaminanden mundtligt/praktisk redegør for de valgte løsninger.
Undervejs i løbet af prøven bedømmer censor og eksaminator visuelt, hvordan eksaminanden demonstrerer sine praktiske færdigheder.
Eksaminandens produkt og mundtlige præsentation bedømmes afsluttende af censor og eksaminator

Didaktisk relationsskema for de 3 moduler.

Nedenstående relationsskema illustrerer sammenhæng imellem temaernes læringsmål, det tilbudte indhold og følgende evaluering og bedømmelse. Bedømmelsesgrundlaget for samtlige temaer er elevernes afleverede refleksions opgaver og deres praktiske udførelser af opgaver i praktiklokaler. Inden den afsluttende prøve afgives en afsluttende standpunktskarakter med baggrund i ovenstående bedømmelsesgrundlag.

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	En overordnet beskrivelse af, hvad eleven forventes at kunne, når forløbet er afsluttet med anvendelse af lærings- og kompetencemål.	*Det planlagte faglige indhold, de teoretiske og praktiske opgaver eleverne skal arbejde med, og hvordan undervisningen er planlagt helhedsorienteret, differentieret, tværfagligt og praksisrelateret.*	*Såvel den løbende evaluering og feedback, som den afsluttende bedømmelse af fagene herunder bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier.*	*Fastsatte bedømmelseskriterier for undervisningens mål. Som udgør en del af evaluering og bedømmelsen.*
	Modul 1			
	Forklare om de forskellige grundtilberedningsmetoder og hvordan man får det bedste resultat	• Der fremstilles retter med alle grundtilberedningsmetoder • Retterne gives af underviser og eleverne arbejder i grupper, hvor de italesætter grundtilberedningsmetoder • Retterne skal præsenteres og der er dialog om resultat, sensorik og anretning • Teori og skriftlig opgave omkring grundtilberedningsmetoder,	Faglige refleksioner støttes gennem diskussioner, understøttet af bl.a. faglige videoer, hvortil eleverne i grupper udfærdiger besvarelser der diskuteres på holdet Læringsmålet er et afsnit i modulets refleksions opgaver, der afleveres ved modulets afslutning, og vurderes af læreren jf. bedømmelseskriterierne.	**I hvilken grad kan eleven:** • Forklare en bestemt grundtilberedningsmetode • Forklare hvorfor lige den metode er valgt • Forklare de sensoriske elementer i retten

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

		hvorefter eleven skal bruge metoderne i køkkenet.		
	Planlægge og udføre korrekt fremgangsmetode af en opskrift.	Trænes gennem praktiske opgaver i køkkenet, hvor elevernes arbejde igangsættes gennem beskrevne opgaver: • Opskrifter med forskellige emner som: • Koge, pochere, blanchere, dampe • Stege, pandestegning, braisering, grill, friture • Beregninger af svind og kalkulation	Feedback deles på elev/gruppe/holdniveau ud fra en vurdering af nødvendighed. I køkkenet cirkulerer underviseren, og giver faglig vejledning samt spørger ind til de praktiske gennemførelser. Læringsmålet er et afsnit i modulets refleksions opgave, der afleveres ved modulets afslutning.	**I hvilken grad kan eleven:** • Forberede sig til den praktiske udførelse • Foretage egen udførelse af en opskrift og beregne den • Holde god hygiejne personligt og i køkkenproduktionen
	Forklare om køkkentekniske egenskaber og hvor de findes henne.	Der fremstilles retter med fokus på de køkkentekniske egenskaber: • Fedt • Kulhydrat • Protein • Vand	Feedback deles på elev/gruppe/holdniveau Læringsmålet er et afsnit i modulets refleksions opgaver, der afleveres ved modulets afslutning, og vurderes af læreren jf. bedømmelseskriterierne.	**I hvilken grad kan eleven:** • Vise forståelse for hvert af emnernes køkkentekniske egenskaber • Vide hvornår man kan få det bedste udbytte af hvert emne
	Planlægge og udføre korrekt udnyttelse af	Trænes gennem praktiske opgaver i køkkenet, hvor elevernes arbejder	Underviseren gennemgår de afleverede praktikopgaver. Feedback deles på	**I hvilken grad kan eleven:** • Forberede sig til den praktiske udførelse

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

	køkkentekniske egenskaber. Vurdere den rette måde at rette op på en proces, der er gået galt.	med opskrifter og opgaver der indbefatter emner som: • fisk/bløddyr • slagtekød • fjerkræ • desserter • kalkulation • sensorik	elev/gruppe/holdniveau ud fra en vurdering af nødvendighed. I køkkenet cirkulerer underviseren, og giver faglig vejledning samt spørger ind til de praktiske gennemførelser. Læringsmålet er et afsnit i modulets refleksions opgave, der afleveres ved modulets afslutning.	• Foretage ændringer ved udeblevet resultat • Holde orden og god hygiejne • Forholde sig til resultatet og reflektere over ændringer
	Modul 2			
	Forklare om værtskab og service. Med fokus på • Arbejdsmiljø • Arbejdsplanlægning • Fagudtryk • Egenkontrol og hygiejne	• Fokus på værtskab over for kunder, opdækning og service • Tilberedning af større mængder af mad og tilsmagning af den • Samarbejde med kollegaer i forhold til at have god kommunikation • Eleven får indblik i effektivitet og god planlægning	Faglige refleksioner støttes gennem diskussioner, understøttet af bl.a. faglige videoer. Læringsmålet er et afsnit i modulets refleksions opgaver, der afleveres ved modulets afslutning, og vurderes af læreren jf. bedømmelseskriterierne.	**I hvilken grad kan eleven:** • Holde fokus på at udføre opgaver effektivt • Få store mængder til at smage af nok • Udvise godt samarbejde og kommunikation.

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

	Planlægge og udføre arrangementer i og ud af huset med vejledning fra undervisere.	Trænes gennem praktiske opgaver i praktiklokaler, hvor eleverne skal servere maden for andre gæster Fx • Servering ud af huset. • Servering på skolen til ansatte • Servering i skolen egen ”restaurant” til indbudte gæster.	Feedback deles på elev/gruppe/holdniveau ud fra en vurdering af nødvendighed. I køkkenet cirkulerer underviseren, og giver faglig vejledning samt spørger ind til de praktiske gennemførelser. Læringsmålet er et afsnit i modulets refleksionsopgaver	**I hvilken grad kan eleven:** • Forberede sig til den praktiske udførelse • Udvise værtskab for gæster • Foretage anretning og servering • Holde god hygiejne i køkken og personligt
	Modul 3 fortsætter modul 1 og 2, men har et særligt fokus på at eleven skal kunne indgå en uddannelsesaftale			
	Refleksion om helheden i en ret hvor eleven kan fortælle om grundtilberedning, egenskaber, sensorik og økonomi, svind samt egenkontrol. Råvarekendskab generelt. Derudover vil der være fokus på lærepladssøgning og egne værdier ved at skrive et CV og	Planlægge retter hvor der beskrives og fortælles om: • Grundtilberedning • Sensorik • Økonomi og svind • Egenkontrol • Egenskaber i maden • Råvarekendskab Gennemgang af hvad et CV kan bruges til og hvordan man skriver det. Finde en realistisk elevplads	Faglige refleksioner støttes gennem diskussioner, understøttet af bl.a. faglige videoer, hvortil eleverne i grupper udfærdiger besvarelser der diskuteres på holdet. Læringsmålet er et afsnit i modulets refleksions opgaver,	**I hvilken grad kan eleven:** • Planlægge egen ret og give en mundtlig forklaring på teknikker og råvarer • Forstå og reflektere over egne kompetencer i køkkenet. • Skrive en ansøgning og et CV • Se realistiske muligheder for at finde den rigtige læreplads

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

	forberedelse til at finde en læreplads			
	Planlægge og udføre retter i henhold til helheden og give mundtlig forklaring indenfor basisviden.	• Vejledes til hvordan man planlægger en ret og præsenterer den • Øver råvarekendskab og tilberedningsmetoder • Øvelser i at fremstille retter fra bundne opgaver • Vejledning i at søge lærepladser • Aflevere et CV •	Underviseren gennemgår de afleverede praktikopgaver. Feedback deles på elev/gruppe/holdniveau ud fra en vurdering af nødvendighed. I køkkenet cirkulerer underviseren, og giver faglig vejledning samt spørger ind til de praktiske gennemførelser.	**I hvilken grad kan eleven:** • Planlægge og producere egen ret og give en mundtlig forklaring på teknikker og råvarer • Forstå og reflektere over egne kompetencer i køkkenet. • Skrive en ansøgning og et CV • Se realistiske muligheder for at finde den rigtige læreplads

Bilag 1: National skabelon til grundforløbsprøven.

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

Uddannelsens navn	GASTRONOM OG TJENER
Prøvens grundlag er som minimum følgende **udvalgte mål fra det uddannelsesspecifikke fag.**	Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder: 1) Almindelige råvarer til madfremstilling, herunder naturfaglige egenskaber. 3) Materialer og udstyr til forarbejdning af råvarer. 6) Service, værtsskab og gæstebetjening. 13) Dansk og international madkultur.
	Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter: 1) Metoder til grundtilberedning. 4) Faglige arbejdsmetoder til opdækning, servering og afrydning. 7) Metoder til kvalitetsbedømmelse og kvalitetssikring af fødevarer.
	Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne: 1) Anvende almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer. 2) Vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

	6) Gæsteforklare enkle retter. 7) Planlægge og udføre enkle arbejdsprocesser. 8) Anvende og vise forståelse af faglige udtryk og begreber.
I den konkrete prøve skal der efter et tilfældighedsprincip indgå andre af fagets mål	**Mål besluttes af den enkelte skole i forbindelse med hver grundforløbsprøve. Disse mål skal være fra de resterende mål, som ikke allerede indgår i prøven**
Eksaminationsgrundlaget skal give eleven mulighed for at demonstrere sin viden, færdigheder og kompetencer i forhold til de udvalgte mål.	Grundforløbsprøven skal bestå af: • En praktisk opgave A og opgave B, samlet varighed 2½ time inkl. præsentation • Mundtlig præsentation, varighed 30 min. inkl. votering. • Skriftlig aflevering af menu og arbejdsplan for den praktiske opgave
Bedømmelsesgrundlaget skal give grundlag for at bedømme elevens viden, færdigheder og kompetencer, derfor skal bedømmelsesgrundlaget omfatte:	Bedømmelsesgrundlaget omfatter **<u>Planlægning 10%</u>** - Elevens planlægning af produktionen af prøvens produkt inden for tidsrammen - Elevens arbejdsplan skal være tilgængelig ved ”arbejdsbordet” under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering **<u>Arbejdsprocessen 20%</u>** - Elevens evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

	- Elevens anvendelse af grundtilberedningsmetoderne samt korrekt værktøj og udstyr i praksis - Eleven demonstrere anvendelse af metode for kvalitetssikring - Eleven demonstrerer servering og afrydning - Eleven demonstrer korrekt anvendelse af redskaber og materialer, og kan forklare valget **<u>Produktet 10%</u>** - Elevens udførelse af grundtilberedningsmetoderne med hensyntagen til råvarernes naturfaglige egenskaber - Elevens produkter skal være fødevaresikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere - Elevens produkter skal være overvejende salgbare/spisbart - Eleven kan foretage en sensoriske bedømmelse af de serverede produkter - Eleven kan foretage korrekt opdækning efter gældende regler **<u>Faglig dialog 60%</u>** - Elevens kan give forslag til anvendelse om de mest almindelige råvarer, herunder de råvarer, der arbejdes med til prøven - Eleven har viden om sensorik og madens kvalitet ift. den fremstillede ret

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

	- Elevens viden om grundtilberedningsmetoder til den fremstillede ret - Eleven kan gæsteforklare sin ret/produkt - Eleven anvender sit fagsprog korrekt - Elevens anvender sin viden om madkultur inden for valgte ”område” - Eleven kan redegøre for de gældende regler for opdækning - Der forklares om valgte drikkevare for så vidt angår fremstilling samt servering
Der fastsættes følgende **bedømmelseskriterier**, der er præcise og udtømmende i forhold til de udvalgte mål: viden, færdigheder og kompetencer	Prøven bedømmes bestået / ikke bestået **Bestået:** a) Eleven forklarer og anvender de/den valgte grundtilberednings-metoder korrekt b) Eleven anvender de valgte værktøjer/udstyr korrekt c) Eleven overholder gældende regler for almen produktionshygiejne og opbevaring af mad samt egenkontrol e) Eleven kan forklare fremstilling af den valgte drikkevare samt hvordan den bør serveres f) Eleven kan forklare den praktiske opgave ved hjælp af sensorik og de fem grundsmage g) Eleven kan forklare den anvendte opdækning

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

	h) Eleven arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan i) Eleven har afleveret materiale med fx menu hvori der demonstreres at man kan anvende IT-værktøjer **Mindre væsentlige mangler er:** a) Eleven mangler en enkelt delkomponent i den praktiske opgave b) Eleven kan ikke redegøre for afvigelse ift. gængse opdækningsregler c) Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres fx mængden af salt, krydderier, og eller teksturer i produktet. d) Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen e) Eleven har svært ved at svare på 2 relevante teoretiske spørgsmål ud fra fagets mål f) Eleven viser usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode **Væsentlige mangler er:** a) Eleven kan ikke korrekt anvende de/den valgte grundtilberedningsmetoder b) Eleven kan ikke forklare de anvendte grundtilberednings-metoder

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

	c) Eleven kan ikke foretage en korrekt opdækning efter gældende regler d) Eleven kan ikke forklare fremstilling af den valgte drikkevare drikkevare e) Eleven overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne f) Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen **Der bedømmes "Ikke bestået", hvis:** Summen af mindre væsentlige og væsentlige mangler overskrider 4 af målene, heraf må højst 2 være væsentlige mangler.			
Prøven skal være	**Praktisk**	**Mundtlig**	**Skriftlig**	En kombination
				Praktisk og mundtlig
Prøvens **varighed** pr. elev Praktiskprøve og mundtlig eksamination 3 timer	Tilrettelægges af den enkelte skole i forbindelse med hver grundforløbsprøve			
Særlige forhold hvis prøven tilrettelægges som gruppeprøve	Øvrige materialer til prøven/elevens forberedelse, som fx opgaveplanskabelon etc. udarbejdes af skolen og vedlægges opgaven.			

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514