

LOKAL UNDERVISNINGSPLAN: RECEPTIONISTUDDANNELSEN, GRUNDFORLØB 2



1. Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen

Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen tager udgangspunkt i skolens pædagogisk, didaktiske grundlag, der arbejder med fire overordnede dimensioner, der er fælles for alle uddannelserne:

- Dannelse
- Forventninger
- Professionalisme
- Træning.

De fire dimensioner udmøntes af underviserne tilpasset den specifikke uddannelse og egne pædagogiske tilgange.

Fælles for alle er imidlertid, at vi arbejder bevidst og systematisk med parametre som gentagelser, tilbagemeldinger, tryghed og fordybelse med eleverne. Alle uddannelser anvender derudover værkstedspædagogik, gæstelærere fra branchen og takt og tone til at styrke den faglige stolthed hos eleverne og hos os selv.

Denne pædagogisk, didaktiske tilgang tager afsæt i skolens seks værdier:

- *VI TROR PÅ DIG*: Vi bakker op om talent i alle former og afskygninger. Vi støtter dem, der gør og kan noget særligt, og vi skaber plads til alle dem, der har brug for særlig støtte. Vi satser på alle, der vil mestre vores håndværk.
- *VI DYRKER SANSELIGHED OG NYDELSE*: Med respekt for råvarer, sensorik og måltidet skaber vi nydelse gennem mad, værtskab og gæstfrihed.
- *VI GØR EN FORSKEL*: For elever, mestre, branche og samfund. Gennem mad, måltider og gæstfrihed vil vi gøre en forskel for en bedre verden.
- *VI ER MODIGE OG NYSGERRIGE*: Vi eksperimenterer og lærer nyt, mens vi holder håndværket i hævd. Vi er ikke bange for at gå forrest eller begå fejl.
- *VI GØR OS UMAGE*: Vi er ambitiøse på egne og andres vegne. Vi gør det, vi siger. Vi praktiserer, det vi lærer og tror på.
- *VI ARBEJDER SAMMEN OG HJÆLPER HINANDEN*: Vi samarbejder tillidsfuldt og hjælper ad. Både på tværs af branchen, ude i verden og internt på skolen.

Se skolens pædagogisk, didaktiske grundlag her <https://hrs.dk/om-skolen/kvalitet>

LUP – Lokal undervisningsplan
 Receptionist Grundforløb 2 – 20 uger

TEMA Værtskab	TEMA Hoteldrift	TEMA Turisme	TEMA Trends & Tendenser	TEMA Kulturforståelse	TEMA Bæredygtighed
<ul style="list-style-type: none"> • Receptionistens arbejdsopgaver, kvalifikationer og egenskaber. • Mersalg og serviceformer. • Service manifest. • Det gode værtskab. • Værtskab i Restauranten. • Hotelbesøg. • Gæstelærer – Leon Birdi. <p>Aktiviteter: Oplæg, øvelser, opgaver, gruppearbejde, fremlæggelser, turer ud af huset.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hoteltyper • Organisationsstruktur. • Budgettering og revenue management. • Branchekendskab. • Internationale og nationale hotelkæder. • Brancheudtryk. • Arbejdsmiljø og ergonomi. • Konflikt håndtering og konflikttyper. • Bookingsystem – Opera Cloud. • Horesta. • Stjerneklassifikation. • VFU(virksomhedsforlagt undervisning)/Miniprojekt. • Hotelbesøg. • Gæstelærer – Branchefolk. • Branchekommunikation. • Mundtlig og skriftlig kommunikation. • Det gode team og teamroller. • Miniprojekt • Køkken. <p>Aktiviteter: Oplæg, øvelser, opgaver, gruppearbejde, fremlæggelser, turer ud af huset.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attraktioner og seværdigheder. • Blindkort og regionskort. • Danmark og København som en turistdestination. • Turist og turisttyper. • Turismens værdikædesæt. • Markedssegmenter og målgrupper. • Persona. • Minerva. • Historisk tilbageblik på turisme. • Begrebet turist. • Den moderne turisme. • Masseturismen. • Charterturismen i Danmark. • De førsteovernatningssteder i Danmark. • Receptionister i Danmark – udvikling og fremtid. • VisitDenmark. • Wonderful Copenhagen. • Sightseeing i København. • Kanalrundfart. <p>Aktiviteter: Oplæg, øvelser, opgaver, gruppearbejde, fremlæggelser, turer ud af huset.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Globale trends og tendenser i overnatningssektoren. • Generelle trends og tendenser i turistindustrien. • Trends og tendenser indenfor den danske madscene. • Gastronomi i Danmark. • Gastroturisten. • Michelin. • Bespisningsmuligheder i København. • Hotelbesøg. • Køkken. <p>Aktiviteter: Oplæg, øvelser, opgaver, gruppearbejde, fremlæggelser, turer ud af huset.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kultur – national og international • Kulturforskelle. • Multikulturel arbejdsplads. • Køkken. <p>Aktiviteter: Oplæg, øvelser, opgaver, gruppearbejde, fremlæggelser, turer ud af huset.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Klodens nøgleudfordringer og sammenhæng til branchen. • Trends og tendenser i forhold til bæredygtighed. • FN's verdensmål og anvendelse af dette i branchen. • Oplæg fra Guldsmeden Hotels omkring bæredygtighed. • Bæredygtig turisme, tendenser og grøn by. • Guidet bæredygtighedstur. • Det grønne kørekort/socratic. • Hotelbesøg. • Køkken. <p>Aktiviteter: Oplæg, øvelser, opgaver, gruppearbejde, fremlæggelser, turer ud af huset.</p>

2. Uddannelsens indhold

Uddannelsen består af følgende [TEMAER/FAG/ELEMENTER]:

	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Værtskab/opstart - 2 uger	<p>1) Hoteldrift, herunder de forskellige faggruppers opgaver og funktioner.</p> <p>2) Turisme og hotelbranchens udvikling, nationalt og internationalt.</p> <p>3) Principper for markedsføring, opstilling af budget og fakturering.</p> <p>4) Forretningsgange, terminologi og bookingsystemer i receptionen.</p> <p>5) Service, værtskab og gæstebetjening.</p>	<p>Receptionistens arbejdsopgaver, kvalifikationer og egenskaber.</p> <p>Mersalg og serviceformer.</p> <p>Service manifest.</p> <p>Det gode værtskab.</p> <p>Værtskab i Restauranten.</p> <p>Hotelbesøg.</p> <p>Gæstelærer – Leon Birdi.</p>	<p>Eleven får viden og kendskab til ” det gode værtskab” gennem en veksling mellem klasseundervisning, teamarbejde og virksomhedsbesøg.</p>	<p>Eleverne bedømmes ud fra deltagelse og udvikling, fremlæggelser af forskellige relevante øvelser og opgaver.</p>
Hoteldrift - 4 uger	<p>1) Hoteldrift, herunder de forskellige faggruppers opgaver og funktioner.</p> <p>2) Turisme og hotelbranchens udvikling, nationalt og internationalt.</p> <p>3) Principper for markedsføring, opstilling af budget og fakturering.</p>	<p>Hoteltyper</p> <p>Organisationsstruktur.</p> <p>Budgettering og revenue management.</p> <p>Brankekendskab.</p> <p>Internationale og nationale hotelkæder.</p> <p>Brancheudtryk.</p> <p>Arbejds miljø og ergonomi.</p>	<p><i>Stk. 3. Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:</i></p> <p>1) <i>Funktioner i receptionen.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eleverne bedømmes ud fra deltagelse og udvikling, fremlæggelser af forskellige relevante

	<p>4) <i>Forretningsgange, terminologi og bookingsystemer i receptionen.</i></p> <p>5) <i>Service, værtskab og gæstebetjening.</i></p> <p>6) <i>Værktøjer til konflikthåndtering i gæstebetjeningen.</i></p> <p>14) <i>Arbejdspladssikkerhed, ergonomi, løfte- og arbejdsteknik, herunder grundlæggende fysiske begreber i erhvervsfaglig sammenhæng.</i></p> <p>15) <i>Samarbejdsformer og arbejdsmiljø i hotel- og restaurationsbranchen.</i></p> <p>18) <i>Statistik, tabeller og grafer i forhold til fagrelevante problemstillinger.</i></p> <p>19) <i>Informationsteknologiske værktøjer til informationssøgning, tekst og talbehandling.</i></p>	<p>Konflikthåndtering og konflikttyper.</p> <p>Bookingsystem – Opera Cloud.</p> <p>Horesta.</p> <p>Stjerneklassifikation.</p> <p>VFU (virksomhedsforlagt undervisning) /minipraktik.</p> <p>Hotelbesøg.</p> <p>Gæstelærer.</p> <p>Branchefolk.</p> <p>Branchekommunikation.</p> <p>Mundtlig og skriftlig kommunikation.</p> <p>Det gode team og teamroller.</p>	<p>2) <i>Metoder til salg og markedsføring.</i></p> <p>3) <i>Metoder til konflikthåndtering.</i></p> <p>4) <i>Metoder til ergonomisk og faglig korrekt anvendelse af materialer og udstyr i receptionen.</i></p> <p>6) <i>Kommunikationsformer og –metoder til brug for gæstebetjening.</i></p> <p>7) <i>Metoder til kalkulation og faglige beregninger, herunder anvendelse af regnetekniske hjælpemidler.</i></p> <p><i>Stk. 4. Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:</i></p> <p>1) <i>Løse enkle receptionsfaglige opgaver med brug af digitale værktøjer.</i></p> <p>2) <i>Anvende viden om turisme og kulturelle forhold til brug for gæstebetjening.</i></p> <p>5)</p>	<p>øvelser og opgaver.</p>
--	---	---	--	----------------------------

			<p><i>Planlægge og udføre enkle arbejdsprocesser.</i></p> <p><i>6) Anvende og vise forståelse af faglige udtryk og begreber.</i></p> <p><i>7) Samarbejde med andre om løsning af opgaver.</i></p> <p><i>8) Søge og anvende fagrelevante informationer og procedurebeskrivelser.</i></p>	
<p>Restaurant/Køkken 1 uge</p>	<p><i>7) Dansk og international madkultur.</i></p> <p><i>9) Serveringsformer.</i></p> <p><i>10) Kolde og varme drikke.</i></p> <p><i>11) Indkøb, varebestilling og –modtagelse.</i></p> <p><i>13) Sundhedsfremme og fødevarers sundhedsmæssige egenskaber, herunder alment forekommende allergener og diætkrævende sygdomme.</i></p>	<p>Restaurant: Borddækning. Barista. Drift i restaurant. Bestillinger. Værtsskab. Betjening.</p> <p>Køkken: Morgenmad/brunch. Intro til hygiejne og køkkenregler. Forklaring om servering af morgenmad på hotel, roomservice og morgenmadsbuffet.</p>	<p><i>Stk. 3. Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:</i></p> <p><i>2) Metoder til salg og markedsføring.</i></p> <p><i>5) Metoder til sikring af hygiejne og egenkontrol, herunder iagttagelse af personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler.</i></p>	<p>Eleverne bedømmes ud fra deltagelse og udvikling, samt bedømmes eleven i praksis ud fra øvelser og opgaver.</p> <p>Eleven får et diplom ved gennemførelse af Barista kursus.</p>

		<p>Forskellen mellem Continental breakfast og American breakfast. Fremstilling af morgenmads-/brunch retter. Evt. fremstilling af sundt alternativ Madspild. Konference/koldt bord/room service. Forklaring af dansk koldt bord, buffet og roomservice. Fremstilling af retter der typisk serveres til kold bord/frokost og buffet. Fremstilling af sandwich til roomservice. Madkultur og etnisk kost. Madkulturen i forskellige lande. Kultur/religions relaterede kost. Islam/muslimske spisevaner, Sundhed, kostformer. Vegetar/veganer. Stenalderkost, rawfood. Ny nordisk madkultur. Din egen sundhed på jobbet.</p>	<p>6) <i>Kommunikationsformer og –metoder til brug for gæstebetjening.</i> 7) <i>Metoder til kalkulation og faglige beregninger, herunder anvendelse af regnetekniske hjælpemidler.</i> <i>Stk. 4. Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:</i> 2) <i>Anvende viden om turisme og kulturelle forhold til brug for gæstebetjening.</i> 3) <i>Overholde regler for personlig hygiejne og gældende hygiejnekrav ved håndtering af fødevarer.</i> 4) <i>Gæsteforklare enkle retter.</i> 5) <i>Planlægge og udføre enkle arbejdsprocesser.</i> 6) <i>Anvende og vise forståelse af faglige udtryk og begreber.</i></p>	
--	--	--	--	--

			<p>7) Samarbejde med andre om løsning af opgaver.</p> <p>8) Søge og anvende fagrelevante informationer og procedurebeskrivelser.</p> <p>9) Forklare særlige kendetegn ved arbejdet med gastronomi og service inden for hotel- og restaurantfagene.</p>	
Trend og tendenser -2 uger	<p>2) <i>Turisme og hotelbranchens udvikling, nationalt og internationalt.</i></p> <p>7) <i>Dansk og international madkultur.</i></p>	<p>Globale trends og tendenser i overnatningssektoren.</p> <p>Generelle trends og tendenser i turistindustrien.</p> <p>Trends og tendenser indenfor den danske madscene.</p> <p>Gastronomi i Danmark.</p> <p>Gastroturisten.</p> <p>Michelin.</p> <p>Bespisningsmuligheder i København.</p> <p>Hotelbesøg.</p>		<p>Eleverne bedømmes ud fra deltagelse og udvikling, fremlæggelser af forskellige relevante øvelser og opgaver.</p>
Turisme/grundforløbsprojekt 6 uger	<p><i>Stk. 2. Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:</i></p>	<p>Attraktioner og seværdigheder.</p> <p>Blindkort og regionskort.</p>	<p><i>Stk. 3. Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende</i></p>	<p>Eleverne bedømmes ud fra deltagelse og</p>

	<p><i>2) Turisme og hotelbranchens udvikling, nationalt og internationalt.</i></p> <p><i>3) Principper for markedsføring, opstilling af budget og fakturering.</i></p> <p><i>5) Service, værtskab og gæstebetjening.</i></p>	<p>Danmark og København som en turistdestination.</p> <p>Turist og turisttyper.</p> <p>Turismens værdikædesæt.</p> <p>Markedssegmenter og målgrupper.</p> <p>Persona.</p> <p>Minerva.</p> <p>Historisk tilbageblik på turisme.</p> <p>Begrebet turist.</p> <p>Den moderne turisme.</p> <p>Masseturismen.</p> <p>Charterturismen i Danmark.</p> <p>De førsteovernatningssteder i Danmark.</p> <p>Receptionister i Danmark – udvikling og fremtid.</p> <p>VisitDenmark.</p> <p>Wonderful Copenhagen.</p> <p>Sightseeing i København.</p> <p>Kanalrundfart.</p>	<p><i>grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:</i></p> <p><i>1) Funktioner i receptionen. 2) Metoder til salg og markedsføring.</i></p> <p><i>Stk. 4. Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne: 1) Løse enkle receptionsfaglige opgaver med brug af digitale værktøjer. 2) Anvende viden om turisme og kulturelle forhold til brug for gæstebetjening. 5) Planlægge og udføre enkle arbejdsprocesser. 6) Anvende og vise forståelse af faglige udtryk og begreber. 7) Samarbejde med andre om løsning af opgaver. 8) Søge og anvende fagrelevante</i></p>	<p>udvikling, fremlæggelser af forskellige relevante øvelser og opgaver.</p>
--	--	--	---	--

			<i>informationer og procedurebeskrivelser.</i>	
Virkelige liv - 2 uger	<i>Den virksomhedsforlagte undervisning er et led i elevens uddannelse og skal via forskellige arbejdsopgaver på overnatningsstedet, give eleven grundlag for at kvalificere sit valg af uddannelse.</i>	Eleven skaber selv kontakt til virksomhed, faglærer understøtter i søgningsprocessen.	<i>Kan se de gennemgående teorier anvendt i praksis. Kan afprøve det praktiske daglige arbejde under vejledning i branchen. Kan opleve branchens kultur og arbejdsmiljø. Opnår større bevidsthed om sine muligheder og ønsker for kommende praktikplads.</i>	
Bæredygtighed – 1 uge	<i>16) Miljø og energi. 17) Bæredygtighed, økologi, ressource- og madspild. 18) Statistik, tabeller og grafer i forhold til fagrelevante problemstillinger. 19) Informationsteknologiske værktøjer til informationssøgning, tekst og talbehandling.</i>	Klodens nøgleudfordringer og sammenhæng til branchen. Trends og tendenser i forhold til bæredygtighed. FN's verdensmål og anvendelse af dette i branchen. Oplæg fra Guldsmeden Hotels omkring bæredygtighed. Bæredygtig turisme, tendenser og grøn by. Guidet bæredygtighedstur.	<i>Stk. 3. Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter: 2) Metoder til salg og markedsføring.</i>	I hvilken grad og omfang kan eleven: <ul style="list-style-type: none"> • A • B <p>C</p>

		Det grønne kørekort/socrative. Hotelbesøg. Køkken.		
--	--	--	--	--

3. Grundfag, certifikatfag og støtte-/bonusfag

Uddannelsen indeholder derudover af følgende

Grundfag

Fag	Beskrivelse
Dansk E	<p>I faget dansk arbejdes der med forskellige genrer inden for fiktion og non-fiktion. Der arbejdes med et bredt udvalg af udtryksformer, der giver en indsigt og faglig viden om faget.</p> <p>Materialet er udvalgt til at give eleverne redskaber til at fungere i den branche, de er på vej ind i.</p> <p>Der differentieres i undervisningen, så den enkelte elev får så optimalt et udbytte af undervisningen som mulig.</p> <p>Undervisningen leder frem mod en eksamen, hvor eleverne vurderes individuelt på faglige kundskaber, evne til at benytte tillærte færdigheder i relevante sammenhænge, samt evne til refleksion.</p>
Engelsk D	<p>Formål: Engelsk D styrker hensigtsmæssig kommunikation og giver adgang til</p>

viden om erhvervsforhold, samfundsforhold og kultur på tværs af sproglige grænser og barrierer og til at handle på denne viden.

Formålet med undervisningen i Engelsk D er at udvikle elevens engelsksproglige viden, færdigheder og kompetencer, herunder fremme kommunikative, kulturelle og internationale kompetencer.

Kommunikation, kommunikationsstrategier, sprogbrug og sprogtilegnelse samt kultur- og samfundsforhold.

Metode:

Arbejdssproget er overvejende engelsk.

Der arbejdes med det udvidede tekstbegreb. Tekstvalget omfatter således både fiktion, faktion, billeder og digitale teksttyper.

Undervisningen gennemføres med hovedvægt på helhedsorienteret undervisning. Undervisningens rammer giver mulighed for, at eleven kan bruge sin viden i den receptionistfaglige sammenhæng.

Bedømmelseskriterier:

Eleven skal kunne:

Anvende et præcist og alsidigt ordforråd inden for relevante emner

Forstå indholdet af talt fremmedsprog om alsidige emner,

	<p>Deltage aktivt i samtaler og diskutere alsidige og specifikke emner.</p> <p>Selvstændigt anvender viden om erhverv, kultur og samfund i kontakten med mennesker, der bruger fremmedsproget som modersmål eller som internationalt kommunikationsmiddel.</p>

Certifikatfag

Fag	Beskrivelse
Førstehjælp og Brand	<p>Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne", efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. oktober 2020.</p> <p>Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse, efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.</p>
Hygiejne	<p>Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarehygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.</p>

	<p>Eleven kan forklare betydningen af sundhedsfremme og fødevarers sundhedsmæssige egenskaber, herunder alment forekommende allergener og diætkrævende sygdomme.</p> <p>Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for fødevarehygiejne og egenkontrol samt håndtering af personlig hygiejne.</p>

Støtte-/bonusfag

Fag	Beskrivelse
Kulturforståelse	Der arbejdes med forståelsen af andre kulturer og hvordan receptionisten i sit arbejde møde de forskellige kulturer.
Kommunikation, attraktion og bespisningsmuligheder	Der arbejdes med følgende emner: Opera Cloud Kommunikation mislykket- vellykket kommunikation Belbins 9 teamroller Arbejds miljø Ergonomi Konflikthåndtering Attraktioner og Bespisningsmuligheder i forhold til målgrupper

Beskrivelse af Meritfag:

Meritfag udbydes primært til elever på G2 der har merit for grundfaget Dansk – E niveau. Dette hvis eleven ikke ønsker at højne sit niveau op til C – niveau, i stedet for meritten.

Alle vores meritfag kører som e-learning, med en kontaktlærer til hjælp omkring sparring, rettelse af opgaver mv. Vores e-learningfag kan variere, og udbuddet kan se ud som følger: Turismens udvikling, , Tysk niveau E/D, Dansk C (Du følger et hold med differentieret undervisning og kan kun vælges, hvis du får merit for Dansk E)

4. Prøver/eksamen

Hygiejneprøve/test

Førstehjælpsprøve/test

Udtrækseksamen i grundfag- Dansk eller Engelsk

Grundforløbsprøve:

Grundforløbsprøve består af en skriftlig opgave.

Du får en beskrivelse af en realistisk situation som du kan komme ud for som receptionist.

F.eks. *”Du er ansat på et hotel i København ... og hotellet får en opgave med at skulle planlægge en 3 dages tur for en Fyns familie med 3 børn og som gerne vil se ...”*

Med udgangspunkt i den viden du har fået igennem grundforløbet skal du løse opgaven.

Selv projektet skrives i grupper á 3-4 personer og skal være på mellem 7-9 sider

Projektskrivningen og gruppearbejdet er en del af de sidste ugers undervisning og derfor undervejledning af underviseren.

Selve prøven er individuelle fremlæggelse med ekstern censor og bedømmes med bestået/ikke bestået.

Beskrivelse	I de sidste 2 uger vil eleven få udleveret et grundforløbsprojekt. Den 1 uge vil stå på projektskrivning og herefter skal eleven udarbejde et individuelt oplæg. Forinden vil eleven blive introduceret for eksamensforberedelse og præsentationsteknik, så eleven er 100 % klar til skriveprocessen og den endelige grundforløbsprøve. Undervejs vil der være vejledning, her kan eleven spare med sine lærer og blive guidet i den rigtige retning.
Tværfaglige cases, opgaver, projekter mv., der indgår i temaet	<p>Eleven vil komme ind på følgende emner:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projektskrivning • Eksamensforberedelse og præsentationsteknik • Arbejde med individuel oplæg/fremlæggelse • Grundforløbsprøve • Portfolio <p>I løbet af de 2 uger vil undervisningen være gruppearbejde, individuelt arbejde, vejledning og eksamensfremlæggelse.</p>
Læringsmål	Eleven skal arbejde selvstændigt med et større projekt i gruppe, samt udarbejde et individuelt mundtligt oplæg. Eleven skal samle/erhverve sine grundlæggende færdigheder/viden, som vedkommende har lært/tilgnet dig de sidste 18 uger og bruge det til sin projektskrivning og individuelle oplæg til grundforløbsprøven.
Pædagogisk tilrettelæggelse	I dette tema, skal eleven arbejde i repræsentative grupper, samt individuelt lave et mundtligt oplæg. Undervisningen/modulerne er sat af til repetition, skrivning, forberedelse og læsning, samt at få samlet op på alt det eleverne har lært gennem forløbet.
Evaluerings/feedback og evt. bedømmelse	Eleven evalueres mundtligt undervejs i forløbet blandt andet ved vejledning og kontaktlærer samtaler. Bedømmelse, bestået/ikke bestået, samt en samlet standpunktskarakter for forløbet.

5. Formalia

Link til bekendtgørelser <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2022/604>

Link til uddannelsesordning

[ddannelsesadministration.dk/Reports/VisRapport.aspx?rapport_navn=UddannelsesordningUdvidet.rpt&rapport_type=1&where_clause=%2BLv2ihn6ZeMLkkY5%2BCx%2Fu1Sz26sFbIUbTqnrnwev%2BbXSANI8D0o7VzjqsQIeueaJDOcrv%2FyhGIaaeKgZkG3JBLY4qKLYLK8%2FYg96Uopr%2F0%2Blo9MT511D24%2BeaiOmjCpeb14%2B%2BhgRD9TicynKKvOusvsxgigRWKmhciJp5qd8rD4LoSrvMjvMBwodU5ZmREgsZUBn8sjCyWBwWmaLxw3cvsxgigRWKmhciJp5qd8rBHmCZpnBlGuQF5VbTRkD1kJbGSP%2Brcclov0u7GTIZvA%3D%3D¶m_clause=QbN37spYIuZ16W%2BgzfBSMdwth5%2FIpaZQ63Eh3JVu](https://uddannelsesadministration.dk/Reports/VisRapport.aspx?rapport_navn=UddannelsesordningUdvidet.rpt&rapport_type=1&where_clause=%2BLv2ihn6ZeMLkkY5%2BCx%2Fu1Sz26sFbIUbTqnrnwev%2BbXSANI8D0o7VzjqsQIeueaJDOcrv%2FyhGIaaeKgZkG3JBLY4qKLYLK8%2FYg96Uopr%2F0%2Blo9MT511D24%2BeaiOmjCpeb14%2B%2BhgRD9TicynKKvOusvsxgigRWKmhciJp5qd8rD4LoSrvMjvMBwodU5ZmREgsZUBn8sjCyWBwWmaLxw3cvsxgigRWKmhciJp5qd8rBHmCZpnBlGuQF5VbTRkD1kJbGSP%2Brcclov0u7GTIZvA%3D%3D¶m_clause=QbN37spYIuZ16W%2BgzfBSMdwth5%2FIpaZQ63Eh3JVu)

Denne lokale uddannelsesplan revideres næste gang 2023 i samarbejde med det lokale uddannelsesudvalg.