

Lokal Undervisningsplan

For

Grundforløb 2

Ernæringsassistent

Indhold

Overordnede regler og rammer for undervisningen.....	3
Afdelingens organisering.....	3
Undervisningen.....	4
EUX - Grundforløb 2.....	4
Certifikater.....	5
Grundfag.....	5
Dansk E.....	5
Naturfag E.....	5
Undervisningens indhold opdelt i temaer og mål.....	5
Pædagogiske, didaktiske og metodiske overvejelser.....	7
Differentiering i undervisningen.....	7
Differentieringen i håndværket.....	7
Lærer og elev.....	8
Krav til elevens dokumentation.....	8
Evaluering og bedømmelse.....	8
Løbende evaluering i de enkelte temaer.....	9
Afsluttende standpunktsbedømmelse.....	9
Grundforløbs-prøven.....	10
Prøvens mål.....	11
Eksaminationsgrundlag.....	11
Bedømmelsesgrundlag.....	12
Karakter.....	12
Bedømmelsesskema.....	14

Overordnede regler og rammer for undervisningen

Grundforløb 2 for ernæringsassistent tager afsæt i:

- Bekendtgørelsen om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent:
<https://www.retsinformation.dk/eli/ta/2024/219>

Undervisningen på grundforløbet inddrager:

- Skolens pædagogiske grundlag [her](#).
- Eksamenshåndbog Link findes [her](#).

Afdelingens organisering.

Afdelingens pædagogiske ansvarlige er uddannelseschef Dennis Kindberg

Mail: dmk@eucnord.dk

Mobil: 72 24 60 64

Afdelingens driftsansvarlige er uddannelsesleder Jan Mosbæk Nielsen

Mail: jnm@eucnord.dk

Mobil: 72 24 60 77



Undervisningen

Varigheden på fagene følger uvm's vejledende varighed, dvs 2 uger pr grundfag og 12 uger til det uddannelsesspecifikke fag.

Der undervises min. 26 timer om ugen.

Unge og voksne deltager i undervisningen på samme hold. Grundfagene udbydes på minimum niveauet for overgangskravet, dog højest til niveau C.

Niveauvalget for den enkelte elev hænger bl. a. sammen med elevens kompetencer fra tidligere uddannelser, og fastlægges i uddannelsesplanen.

Indholdet i de fag og læringsaktiviteter, som skolen opdeler undervisningen i, ses skolens læringsplatform, its'learning.

https://eucnord.itslearning.com/planner/iMH2OHsIUUSIB9_0iG538g

EUX - Grundforløb 2

EUX eleverne følger på grundforløb 2 deres valgte eud-uddannelse i det uddannelsesspecifikke fag. I grundfagstimerne følges de tre relevante x-fag for deres uddannelse. Dvs. i matematik, fysik og kemi har de hold for sig selv.

Her arbejder sig op på grundfagene C niveau sammen med de andre EUX elever i en samlæsningsmodel. Der tilstræbes at der udarbejdes særlige opgaver til EUX eleverne, der knytter grundfagene til deres valgte erhvervsuddannelse.

Indholdet i EUX-grundfagene ses på følgende link:

https://eucnord.dk/fileadmin/user_upload/Bilag_til_LUP_paa_tekniske_erhvervsuddannelser.pdf

Certifikater

Der indgår 2 certifikater i GF2, der undervises i disse fag i særskilte forløb jf. myndighedskrav og uddannelsesplaner:

1. Førstehjælp på erhvervsuddannelserne jf. reglerne fra Dansk Førstehjælpsråd.
<http://xn--frstehjpsrd-3cbj7x.dk/wp-content/uploads/2020/09/Funktionsuddannelse-F%C3%B8rstehj%C3%A6lp%C3%A5-erhvervsuddannelserne.pdf>
2. Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.
<https://brandogsikring.dk/kurser/brandkurser/elementaer-brandbekaempelse/>

Undervisningen i certifikatkrav tages særskilt som kursusundervisning inden eleven skal arbejde med teknikker og udstyr/værktøj hvortil der er stillet certifikats krav. De fleste af disse kurser afvikles i grundforløbets første uger.

Grundfag

Dansk E

Følger fagbilaget for dansk på erhvervsuddannelserne. Tværfagligt inddrages elevernes erhvervsfaglige portfolio ift. fagligt sprog og grammatik. Ved start på forløbet skriver eleverne i dansk en ansøgning, der danner grundlag for en faglig dialog om forventninger til uddannelsen og lærepladsen

Link: <https://eucnord.itslearning.com/planner/WJtLKED-U2PyUVrtuRk2Q>

Naturfag E

Følger fagbilaget for matematik på erhvervsuddannelserne. Tværfagligt inddrages naturfag igennem det uddannelsesspecifikke fag vedr. bl.a. rengøringsmidler og dosering samt miljøpåvirkning.

Link: <https://eucnord.itslearning.com/planner/ODWD1kPkiku8sZnwJQcnKQ>

Undervisningens indhold opdelt i temaer og mål.

Råvarer, udstyr og metoder

- 1) Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion.
- 2) Eleven kan genkende og anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider.
- 3) Eleven kan tilberede et måltid under hensyntagen til, sæson, bæredygtighed, økologi og madspild efter instruktion.
- 7) Eleven kan genkende og forklare de grundlæggende elementer for produktionsflowet i varmholdt, kølet og frostproduktion.

Sensorik

5) Eleven kan genkende de fem grundsmage og anvende dem og de kulinariske succesfaktorer i forhold til råvarer, tilberedning og tilsmagning af retten.

Hygiejne og rengøring

9) Eleven kan udføre egenkontrol og faglig dokumentation efter instruktion og kan medvirke ved hygiejnisk forsvarlig produktion, opbevaring og distribution af mad.

10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion.

13) Eleven kan efter instruktion udføre rengørings- og desinfektionsopgaver med relevante redskaber og midler.

Salg og Service

12) Eleven kan betjene gæster og kunder.

Ergonomi og arbejdsmiljø

11) Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt.

14) Eleven kan samarbejde hensigtsmæssigt i arbejdssituationer og anvende en kommunikation, der passer til modtageren, både mundtligt og digitalt.

16) Eleven kan under vejledning handle hensigtsmæssigt i forhold til fysisk og psykisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.

Sundhed, bæredygtighed og miljø

4) Eleven kan forklare de energigivende næringsstoffer og beregne energiindhold og energiprocenten i enkelte måltider manuelt og digitalt.

8) Eleven kan sammensætte sunde måltider ud fra viden om fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber og de officielle kostråd.

Økonomi, indkøb og kalkulation

6) Eleven kan udarbejde professionelle opskrifter under vejledning og beregne rensesvind på frugt og grønt samt anvende vejledende portionsstørrelser.

Samarbejde, dokumentation og branchen

15) Eleven kan anvende fagsprog og fagudtryk i arbejdssituationer.

18) Eleven kan foretage informationssøgning og anvende relevante it-programmer til opgaveløsning.

17) Eleven kan medvirke til forbedring af kvaliteten i opskrifter ved anvendelse af systematiske metoder.

Pædagogiske, didaktiske og metodiske overvejelser

På EUC Nord arbejder vi med praksisnær undervisning. Derfor tager undervisningen også udgangspunkt i branchens praksis, men med læring for øje. Undervisningen tager udgangspunkt i forskellige temaer. I temaet "Sensorik" er fokus på de grundlæggende tilberedningsmetoder, samt den sensoriske del af måltidet. Der vil f.eks. blive holdt åbninger, så man som elev kan betjene gæster og yde service i forhold til de forskellige situationer.

Som elev kommer man til at arbejde med overproduktion af måltidskomponenter, f.eks. fordi der dukkede færre gæster op en anslået. Der er stor fokus på den bæredygtige/miljømæssige vinkel i branchen, bl.a. fordi stort madspild også drejer sig om økonomi – og ved at fokusere på mindre udsmid kan man være med til at skabe økonomi til at købe råvarer af en bedre kvalitet.

Der arbejdes helhedsorienteret, så dansk vil blive inddraget ved at der skal læses fagligt relevante artikler, ses udvalgte film/filmklip der viser udsnit af branchen mv. Naturfag inddrages i forhold til mål, der er særlig relevante i forhold til råvarernes naturvidenskabelige egenskaber, den kemiske opbygning af de energigivende stoffer og der arbejdes med energibegrebet under forskellige forhold. I dansk kan der inddrages viden om levevilkår for forskellige målgrupper.

En varieret undervisning giver de bedste forudsætninger for at lære, derfor anvendes der også forskellige undervisningsformer på uddannelsen. Eleverne arbejder enkeltvis samt i grupper i praktikken. Rotation i grupperne med henblik på forskellige arbejdsroller i køkkenet så alle opnår målene for de forskellige roller.

I undervisningen vil der være simple og komplekse cases med små fremlæggelser fra den enkelte elev. Der produceres, anrettes, og præsenteres måltider til forskellige målgrupper, og her arbejdes der case-baseret, så eleverne oplever medvirken og handlefrihed (dog med rammer). Der vil også være gruppearbejde ift. projekter og elevpræsentationer.

Differentiering i undervisningen

De forskellige undervisnings- og arbejdsformer giver også plads til, at der kan differentieres blandt eleverne, så alle bliver så dygtige som de kan blive. Der kan f.eks. ske en niveauinddeling ift. projekter, så der er simple og mere komplekse cases. Derudover vil der også være opgaver på flere niveauer, så den enkelte elev bliver udfordret.

Differentieringen i håndværket

I praktikken kan differentieringen ske på arbejdsgangen i køkkenet. Her kan nemlig differentieres ift.:

- a. Arbejdshastighed
- b. Tilberedningsmetodernes sværhedsgrad.
- c. Ukendte råvarer
- d. Præcision i udskæring, anretning mv.
- e. Sensoriske virkemidler

Der kan også differentieres ift. kendte/ukendte råvarer og teknikker samt styret og åben case. I det første tema observerer læreren eleverne for at identificere særligt dygtige elever tidligt og derved sikres at disse udfordres, samtidig med at svage elever støttes.

Lærer og elev

Eleverne vil opleve at læreren er en klar, styrende person, der viser faglighed og instruerer eleverne i anvendelse af værktøj- og materialer. Længere henne i forløbet vil læreren fungere som vejleder og sparringspartner, der viser faglighed, og støtter eleverne i udfoldelsen af teknikker mv.

Eleverne inddrages i undervisningen, så de selv er med til at udføre konkrete handlinger i de forskellige temaer. F.eks. er de med til at udføre de sikkerhedsmæssige og miljømæssige handlinger, der skal til for at have en god arbejdsplads. De vil også blive inddraget i forhold til at planlægge hvordan de arbejder med omsætning af ny teori – skal der læses først, eller eksperimenteres og reflekteres ved hjælp af lærerens løbende vejledning i forhold til given opgave.

Krav til elevens dokumentation

Her er kravene forskellige former for værkstedsaktiviteter og produktet i forbindelse hermed, udfyldelse af portfolio eller forsøgsrapporter i naturfag. I førstehjælp er dokumentationen elevens fysiske aktivitet i forbindelse med undervisningens gennemførelse, og i hygiejne er det opgaver og udfyldte egenkontrols-skemaer. I dansk er dokumentationskravet bl.a. en fremlæggelse af et selvvalgt emne i relation til temaet.

Evaluerings og bedømmelse

Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene. Dette skal ske gennem individuel vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter. Desuden inddrages aktiviteter, som stimulerer den individuelle og fælles refleksion over udbyttet af undervisningen. Grundlaget for evalueringen er de faglige mål.

Der vil være løbende evaluering hver gang eleverne er i køkkenet. Hvad der evalueres på afhænger af det enkelte tema. Den enkelte elev får et feedforward skema, med henblik på lærerens mulighed for niveauintdeling, som giver mulighed for at understøtte udviklingen af den enkelte elev, samt et feedback skema til eleverne omkring dagens arbejde.

Der arbejdes med forskellige krav til elevens dokumentation. Gennemgående er et kompendie med faglig relevante tekster og figurer. Til praktikken arbejder eleven med udfyldelse af en portfolio. I de forskellige temaer fremgår den konkrete dokumentation tydeligt, og der vil være variation således at forskellige måder tilgodeses og bedømmes

Løbende evaluering i de enkelte temaer

Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene. Dette skal ske gennem individuel vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter. Desuden inddrages aktiviteter, som stimulerer den individuelle og fælles refleksion over udbyttet af undervisningen. Grundlaget for evalueringen er de faglige mål.

Der vil være løbende evaluering hver gang eleverne er i køkkenet. Hvad der evalueres på afhænger af det enkelte tema. Den enkelte elev får et feedforward skema, med henblik på lærerens mulighed for niveauinddeling, som giver mulighed for at understøtte udviklingen af den enkelte elev. Maden og arbejdsprocessen evalueres bl.a. på følgende kriterier:

1. Samarbejde
2. Grundtilberedninger
3. Elevens planlægning
4. Arbejdsplan
5. Madens egnethed til målgruppen
6. Anretning
7. Præsentation/serveringsarbejde

Undervejs i grundforløbet udfylder eleverne deres portfolio til dokumentation på, at de opfylder kravene mht. tilberedningsmetoder og der evalueres på denne løbende i form af feedback og feed-forward, og ved afslutningen i form af feed-back.

Afsluttende standpunktsbedømmelse

Der gives en afsluttende standpunktskarakter efter 7-trins skalaen. Standpunktskarakteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål.

Karakteren fastsættes ud fra grundforløbsprøvens bedømmelsesgrundlag og kriterier.

Grundforløbs-prøven

Formål:	Grundforløbsprøven er en prøve i det uddannelsesspecifikke fag og danner grundlag for bedømmelse af din opfyldelse af de faglige krav, der er i grundforløbet, og som du skal opfylde forud for undervisningen i hovedforløbet.
Prøvens form:	Grundforløbsprøven vil være praksisnær og værkstedsbaseret.
Prøvens mødetid;	Du møder på eksamensdagen rettidigt – i god tid inden eksamen går i gang Ved for sent fremmøde vurderes det, om der er belæg for at tilbyde prøven senere samme dag eller på et senere tidspunkt. Ved forsinkelse af transport til skolen, skal du medbringe dokumentation fra transportudbyderen
Prøvens tilrettelægning og indhold:	Du møder i dit arbejdstøj, med computer og relevant udstyr Du må medbringe bøger og andet materiale udleveret i undervisningen samt egne noter. Skolen fastsætter, hvilke digitale læremidler du har adgang til under prøven.
08:30 – 09:30:	Du starter prøven med 1 times skriftligt arbejde. Du trækker et opskriftssæt med tilhørende råvarer, som er grundlag for resten af prøven. Du skal beregne opskrifterne til det antal personer eller den mængde der står på opskriftkortet. Du skal benytte Vitakost og næringsberegne mindst hovedretten. Derudover skal du udarbejde en arbejdsplan der viser i hvilken rækkefølge, du har valgt din produktion med ca. tider. Du skal inden kl. 09.30 aflevere et printet eksemplar af din arbejdsplan og næringsberegningen til censor og eksaminator. Husk at printe en kopi til dig selv.
09:30 – 12:00	Du tilbereder opgaven - dine opskrifter, maden skal senest være færdig kl. 12:00 dog må du aflevere maden når du er færdig inden udløb af tid. Censor og lærer vil under eksaminationen være til stede i køkkenet under eksamen og vi stiller dig faglige og uddybende spørgsmål igennem hele eksaminationen. · Du skal arbejde selvstændigt med opgaven. · Hele opgaven løses i køkkenet Du skal tallerkenanrette dine tilberedninger til 2, ved brød/kage skal du aflevere produktet hel og ikke udskåret. Ved aflevering af maden giver i en forklaring på forløbet er i tilfreds eller ikke tilfreds med eget arbejde, maden bedømmes af censor og lærer
12.00 – 12:30	Pause.
12.30 – 14:00	Rengøring. Der kan efterfølgende stilles spørgsmål fra censor og lærer. Til spørgsmålene er der afsat 30 min. til hver elev, som vil være fordelt over 2 runderinger i køkkenet og ved afklarende spørgsmål ift. udførelsen af opskrifterne efterfølgende.

Prøvens mål

Formålet med prøven er at teste din viden og dine færdigheder på følgende områder:

Du skal demonstrere grundlæggende kompetencer på følgende områder:

- 1) Genkende og klargøre råvarer til produktion.
- 2) Genkende og anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider.
- 3) Tilberede et måltid under hensyntagen til, sæson, bæredygtighed, økologi og madspild efter instruktion.
- 4) Forklare de energigivende næringsstoffer og beregne energiindhold og energiprocenten i enkelte måltider manuelt og digitalt.
- 5) Genkende de fem grundsmage og anvende dem og de kulinariske succesfaktorer i forhold til råvarer, tilberedning og tilsmagning af retten.
- 9) Udføre egenkontrol og faglig dokumentation efter instruktion og kan medvirke ved hygiejnisk forsvarlig produktion, opbevaring og distribution af mad.
- 10) Varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion.
- 11) Genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt.
- 15) Anvende fagsprog og fagudtryk i arbejdssituationer.

+ supplerende, skolespecifikke for EUC Nord:

Eleven udviser overblik over arbejdsprocessen og tager hensyn til andre elever i køkkenet.

Eksaminationsgrundlag

Skal give eleven mulighed for at demonstrere sin viden, færdigheder og kompetencer i forhold til de udvalgte mål

- Skriftlig aflevering af arbejdsplan for den praktiske opgave og næringsberegning for den valgte ret
- Praktisk opgave i køkkenet
- Mundtlig dialog inkl. votering

Bedømmelsesgrundlag

En forudsætning for bedømmelse er, at den praktiske opgave afleveres til tiden. Komponenter og materialer, der ikke er afleveret til tiden, kan ikke indgå i bedømmelsen.

Bedømmelsesgrundlaget omfatter:

Planlægning 15 %

- Elevens planlægning af produktionen af prøvens produkter inden for tidsrammen, herunder valg og begrundelse for anvendte grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr.
- Elevens arbejdsplan skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering
- Elevens beregning af næringsindholdet i et produkt

Arbejdsprocessen 30 %

- Elevens evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser
- Elevens anvendelse af grundtilberedningsmetoderne samt korrekt værktøj og udstyr i tilberedning af måltider
- Elevens kan genkende og anvende de 5 grundsmage i forbindelse med produktionen
- Eleven kan udføre egenkontrol og kan udføre hygiejnisk forsvarlig produktion
- Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt
- Eleven udviser overblik over arbejdsprocessen og tager hensyn til andre elever i køkkenet

Produktet 30 %

- Elevens udførelse af grundtilberedningsmetoderne
- Elevens produkter skal være fødevarerikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere
- Elevens produkter skal være overvejende salgbare
- Vurdering af måltiden i forhold til de 5 grundsmage

Faglig dialog 25 %

Elevens

- Kendskab til de mest almindelige råvarer, herunder de råvarer, der arbejdes med til prøven samt sæson, bæredygtighed, økologi og madspild
- Kendskab til de fem grundsmage og madens tilsmagning
- Kendskab om grundtilberedningsmetoder
- Kendskab om ernæring og næringsstoffer

Karakter

Prøven bedømmes med bestået/ ikke bestået.

Bestået:

- a) Eleven kan forklare og anvende grundtilberednings-metoderne korrekt
- b) Eleven kan anvende korrekt værktøj og udstyr
- c) Eleven overholder gældende regler for personlig hygiejne
- d) Eleven udfører egenkontrol og gennemfører hygiejnisk forsvarlig produktion.
- e) Eleven kan næringsberegne ét produkt i den praktiske opgave og forklare energiprocentfordelingen
- f) Eleven kan forklare tilsmagningen og de fem grundsmage
- g) Eleven arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud arbejdsplanen
- + Eleven udviser overblik over arbejdsprocessen og tager hensyn til andre elever i køkkenet

Mindre væsentlige mangler er:

- a) Eleven mangler en enkelt delkomponent i den praktiske opgave
- b) Eleven serverer en delkomponent, der er mislykket med hensyn til grundtilberedningsmetode, men som stadig er serverbar
- c) Tilsmagningen og brug af de fem grundsmage er ikke optimal.
- d) Den faglige dokumentation 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
- + Eleven udviser manglende overblik over arbejdsprocessen og tager ikke hensyn til andre elever i køkkenet

Væsentlige mangler er:

- a) Eleven kan ikke anvende de valgte grundtilberedningsmetoder
- b) Eleven kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder
- c) Eleven kan ikke nævne de 5 grundsmage
- d) Eleven kan ikke nævne de energigivende næringsstoffer
- e) Eleven kan ikke næringsstofberegne ét produkt i den praktiske opgave
- f) Eleven udfører ikke egenkontrol og forsvarlig hygiejnisk produktion.
- g) Eleven overholder ikke gældende regler for personlig hygiejne.
- h) Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen
- i) Den praktiske opgave er ikke serverbar/er uspiselig
- j) Den praktiske opgave er sundhedsfarlig

Der bedømmes **ikke bestået**, hvis eleven

Summen af mindre væsentlige og væsentlige mangler overskrider 4 af målene, heraf må højst 2 være væsentlige mangler

Bedømmelsesskema

Du bliver bedømt på dit praktiske, mundtlige og skriftlig arbejde

Mindre væsentlige mangler er:	Mangelfuldt
Eleven mangler en enkelt delkomponent i den praktiske opgave	
Eleven serverer en delkomponent, der er mislykket med hensyn til grundtilberedningsmetode, men som stadig er serverbar	
Tilsmagningen og brug af de fem grundsmage er ikke optimal	
Den faglige dokumentation er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen	
Eleven har svært ved at svare på 2 relevante teoretiske spørgsmål ud fra fagets mål	
Eleven viser usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode	
Eleven udviser manglende overblik over arbejdsprocessen og tager ikke hensyn til andre elever i køkkenet	

Væsentlige mangler er:	Mangelfuldt
Kan ikke anvende de valgte grundtilberedningsmetoder	
Kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder	
Kender ikke de 5 grundsmage	
Kender ikke de energigivende næringsstoffer	
Kan ikke næringsstofberegne ét produkt i den praktiske opgave	
udfører ikke egenkontrol og forsvarlig hygiejnisk produktion.	
overholder ikke gældende regler for personlig hygiejne	
Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen	
Den praktiske opgave er ikke serverbar/er uspiselig	
Den praktiske opgave er sundhedsfarlig	

Hjælp under prøven:

Hvis du i forbindelse med eksamensopgaven har behov for hjælp med læsning, skrivearbejde eller lignende, vil der blive lavet individuelle aftaler, om hvilken hjælp du har behov for. Aftaler om hjælp til eksamen skal i god tid inden eksamensstart være aftalt med eksaminator, og censor er orienteret på forhånd.

[Eksamenshaandbog_Erhvervsuddannelser_2022.pdf \(eucnord.dk\)](#)