

Årshjul Fenskær Plus - projekter, praktikker og brobygning

1. periode

Uge 34-41: projektuger (mad i hverdagen)

2. periode

Uge 43: praktik forberedelse
Uge 44: praktik
Uge 45-47: projekt (smykker & idræt)
Uge 48-50: UCH levnedsmiddel
Uge 51: førstehjælp

Fenskær Plus

projekter,
praktikker &
brobygning

4. periode

Uge 15: praktik
Uge 16-26: projekt (metal) - projekt (mad i hverdagen)
Uge 20: emneuge

3. periode

Uge 1-4: projekt (træ & gartneri)
Uge 5-6: SOSU
Uge 8-14: projekt (træ & gartneri)

Beskrivelser

Mad i hverdagen - projektuger 34-41

Intro:

Undervisningen foregår i efterskolens skolekøkken. Her er der tre arbejdsstationer, der opbygningsmæssigt minder om et almindeligt privat køkken. Eleverne har adgang til forskellige køkkenmaskiner, som vil være tilgængelige i de fleste hjem f.eks. håndmixer, opvaskemaskine, ovn osv.

Mål:

- at eleven lærer at følge en opskrift, samt at eleven kan måle og veje råvarer.
- at eleven opnår kendskab til råvarer og deres sundhedsværdi.
- at eleven kan lave mad til sig selv.
- at eleven kan handle ind med økonomisk forsvarlighed.
- at eleven opnår kendskab i de forskellige redskaber og maskiner i køkkenet.
- at eleven lærer om hurtig sunde alternativer i en travl hverdag.
- at eleven lærer at holde en god hygiejne i køkkenet.

Praktikforberedelse uge 44

Intro:

Undervisningen foregår i en af efterskolens klasselokaler. Eleverne skal i denne uge forberedes på den kommende praktik. Der vil både være fokus på at eleverne får kendskab til arbejdsmarkedet, men også at den enkelte elev kan blive tryk ved at skulle ud i en praktik.

Mål:

- At eleven lærer at lave et CV.
- At eleven har kendskab til, hvordan man skriver en jobansøgning.
- At eleven opnår kendskab til arbejds arbejdsmarkedet.
- At eleven opnår kendskab til dyder og værdier.
- At eleven bliver forberedte på sin kommende praktik.

Idræt - projektuger 45-47

Smykker - projektuger 45-47

UCH Levnedsmiddel uge 48-50

Intro:

Undervisningen foregår på erhvervsskolen/UCH i Holstebro. Efterskolen sørger for transport til og fra uddannelsesstedet. Brobygningsforløbet tilrettelægges i samarbejde mellem erhvervsskolen og Fenskær Efterskole. Forløbet vil være særligt tilrettelagt for efterskolens elever. Holdstørrelsen er maksimalt 16 elever.

Mål:

- at eleven opnår kendskab til en ungdomsuddannelse.
- at eleven øger sine muligheder for at blive uddannelsesafklaret.
- at elever opnår kompetencer inden for køkken, bager og slagterfaget.

Førstehjælp uge 51

Projektets navn: FØRSTEHJÆLP FENSKÆR PLUS

Intro:

Kurset afvikles i fællesrummet på Fenskær Plus, hvor der er god plads til teoriundervisning og plads til praktisk undervisning. Varigheden er 12 timer.

Mål:

Eleverne undervises i almen førstehjælp, herunder

- hjælp ved livstruende situationer
- hvordan man handler hurtigt og sikkert i en presset situation
- tilkald af ambulance o.a. ved ulykker: hvor ringer man hen, hvad siger man osv.

- at give kunstigt åndedrag

Evaluering:

Ved afslutningen af kurset skal eleverne bestå en prøve. Hvis denne består, udstedes et førstehjælpsbevis til den enkelte elev.

Kurset afvikles på efterskolen. Varigheden på kurset er 12 timer. Undervisningen varetages af en ekstern uddannet førstehjælpsunderviser. Mandag/tirsdag 9.15-14.20 og onsdag 9.15-12.00

Målet er, at eleverne kan udføre basal førstehjælp, hvis de oplever et andet menneske have brug for dette.

- At eleverne opnår kompetencer ift. at kunne handle hensigtsmæssigt ved ulykker.
- At eleven kan give kunstig åndedræt.
- At eleverne lærer bl.a. om genoplivning med hjertestarter.
- At eleverne får et førstehjælpsbevis.

Træ - projektuger 1-4 + 8-14

Gartneri - projektuger 1-4 + 8-14

SOSU uge 5-6

Praktik uge 15

Projekt i metalværkstedet uge 16-26 (Henrik)

Projekt mad i hverdagen uge 16-26

Intro:

Undervisningen foregår i efterskolens skolekøkken. Her er der tre arbejdsstationer, der opbygningsmæssigt minder om et almindeligt privat køkken. Eleverne har adgang til forskellige køkkenmaskiner, som vil være tilgængelige i de fleste hjem f.eks. håndmixer, opvaskemaskine, ovn osv.

Mål:

- at eleven lærer at følge en opskrift, samt at eleven kan måle og veje råvarer.
- at eleven opnår kendskab til råvarer og deres sundhedsværdi.
- at eleven kan lave mad til sig selv.
- at eleven kan handle ind med økonomisk forsvarlighed.
- at eleven opnår kendskab i de forskellige redskaber og maskiner i køkkenet.
- at eleven lærer om hurtig sunde alternativer i en travl hverdag.
- at eleven lærer at holde en god hygiejne i køkkenet.

