

Det levende arrangement

Trivselsindsats

Indsatsen "Det levende arrangement" er en tværfaglig indsats, hvor elever fra forskellige fagtemaer samarbejder om at skabe gode oplevelser for lokalsamfundet bl.a. gennem Valentine-middag. Gennem arbejdet med planlægning og afvikling af arrangementer styrkes deres sociale, faglige og personlige kompetencer.



Titel: Det levende arrangement

Indsatsen "Det levende arrangement" er et tværfagligt projekt, hvor elever fra forskellige fagtemaer arbejder sammen om at skabe et arrangement for samfundet udenfor skolens tid og rammer. Målet er at skabe tværfaglighed og styrke samarbejdet på tværs af hold og fagområder – og samtidig skabe oplevelser, der giver mening og værdi for eleverne, fordi de aktivt inddrager omverdenen i et levende og virkelighedsnært projekt.

Formålet med indsatsen er at give eleverne følelsen af at arbejde på en rigtig arbejdsplads – et ønske, mange elever selv har udtrykt. Gennem arbejdet med planlægning og afvikling af arrangementer styrkes deres sociale, faglige og personlige kompetencer. Der er fokus på blandt andet tværfagligt samarbejde, kommunikation, struktur, planlægning og organisering, kreativ udfoldelse, udsmykning, hygiejne og personlig fremtoning samt aktivitetsplanlægning og facilitering.

Indsatsen er afprøvet af FGU i Swebølle, hvor elever fra fagtemaerne Mad & Ernæring, Omsorg & Sundhed samt Kunst & Design skabte en festlig Valentine-middag den 14. februar 2025. Her blev der serveret en tre-retters menu og arrangeret underholdning for både børn og voksne.

Implementering:

Indsatsen udvikles i tæt samarbejde mellem undervisere fra de forskellige fagtemaer og bygger på erfaringer fra tidligere levende arrangementer. For at implementere indsatsen anbefales følgende trin:

Introduktion af projektet og dets formål for eleverne

Eleverne introduceres til projektets idé og formål.

Opdeling af arbejdsopgaver på tværs af holdene

Hvert fagtema bidrager med deres særlige kompetencer:

- Mad & Ernæring: Sammensætter menuen med fokus på årstid, råvarekendskab, tema, farver og smage. De står for indkøb, tilberedning og anretning.
- Kunst & Design: Udarbejder udsmykning efter tema, herunder borddækning og pynt af lokale.
- Omsorg & Sundhed: Planlægger aktiviteter for de deltagende børn, står for legestationer og underholdning, og står for servering af anretningerne til gæsterne på dagen.

Løbende vejledning i sammensætning af mad, dekoration og planlægning af aktiviteter

Eleverne får løbende vejledning i menuplanlægning, materialer til udsmykning og dekoration og aktivitets- og serveringsplanlægning. Der udleveres opskrifter, materialelister og planlægningsark som støtteværktøjer.

Praktisk udførelse af arrangementet med eleverne i forskellige roller

Eleverne udfylder forskellige roller og samarbejder om at afvikle arrangementet i praksis.

Evaluering og refleksion efter arrangementet

Elevernes læring og engagement vurderes løbende gennem observationer og feedback. Indsatsen evalueres ved undersøge de følgende fire punkter:

1. Eleverne deltager aktivt og engageret i planlægningen.
2. Mad, dekoration og aktiviteter bliver gennemført efter de opstillede planer.
3. Gæsternes oplevelse og tilfredshed evalueres.
4. Eleverne reflekterer over deres læring i en logbog eller et word-dokument.



Erfaringer/effekt:

Gæsternes tilbagemeldinger

"Super fint arrangement og rigtig fin service! Det må i i hvert fald gerne gøre noget mere 😊. Der var dejlig stemning, elever var åbne for tilbagemeldinger. Børneunderholdning var en god overraskelse. Jeg kunne godt have tænkt mig alkoholfri drikke ud over sodavand. Jeg kan godt lide tankerne bag arrangementet."

"Rigtig dejligt arrangement. Super god mad med søde tjenere <3"

"Kære søde elever. Hold da op, sikke en aften. I var bare så gode alle sammen. Maden smagte godt. Bordet flot pyntet. Dejlig betjening. Smilende personale. SUPER OPLEVELSE. Fyldt med kærlighed. De kærligste hilsner fra os <3<3<3..."

"TAK – for en rigtig dejlig middag. Det kan i alle være stolte af. Hilsen Familien..."

Fremtidige arrangementer

Til fremtidige arrangementer er ønsket, at al undervisning relateret til et lignende levende arrangement foregår fælles for alle deltagende hold. Det betyder, at eleverne får indsigt i alle fagområder – ikke kun deres eget. På den måde udvider vi elevernes tværfaglige forståelse og giver dem mulighed for at træde ud af deres daglige værksted og ind i et større fællesskab.

Et fremtidigt arrangement kunne være en bålaften med f.eks. hotdogs over bål.

- Mad & Ernæring lærer alle elever, hvordan man laver hjemmelavet remoulade fra bunden.
- Kunst & Design introducerer eleverne til dekoration og udsmykning med udgangspunkt i aftenens tema.
- Omsorg & Sundhed underviser i planlægning og afvikling af aktiviteter og lege for deltagerne.

Formålet er, at alle elever får mulighed for at lære noget nyt på tværs af fag, mens de samarbejder om at skabe en meningsfuld oplevelse sammen.

Undervisnings- og trivselsforløb

Fagtema/Hold: Mad & Ernæring Omsorg & Sundhed Kunst & Design	Tema for forløbet: Det Levende Arrangement	
Fag der undervises med: Mad & Ernæring Omsorg & Sundhed Kunst & Design	Varighed af forløbet: Løbende arrangementer på tværs	
Mål med forløbet:	Målet med forløbet er at skabe tværfaglighed mellem holdende og eleverne. Arrangementerne skal give værdi for eleverne, fordi de inddrager samfundet omkring dem i et levende projekt. Derudover skal indsatsen styrke sociale, faglige og personlige kompetencer og elevernes sociale relationer på tværs.	
Kort beskrivelse af forløbet:	Det levende arrangement er en tværfaglig indsats, hvor elever samarbejder om at skabe arrangementer for lokalsamfundet. På FGU Swebølle skabte eleverne bl.a. en festlig Valentine-middag med tre-retters menu, udsmykning og underholdning for både børn og voksne. Indsatsen styrker elevernes faglige, sociale og personlige kompetencer og giver dem erfaringer, der minder om en rigtig arbejdsplads.	
Konkrete læringsmål, og hvordan de præsenteres for eleven:	De fælles læringsmål omfatter personlig fremtoning, personlig hygiejne, kommunikation, struktur samt uddelegering af opgaver på selve dagen. Disse mål præsenteres af underviserne på de enkelte hold et par dage før arrangementet. Derudover arbejder eleverne med individuelle læringsmål på deres respektive hold f.eks. sammensætning af menu, design og konstruktion af udsmykning samt planlægning og gennemførelse af børneaktiviteter m.m.	

Undervisningsaktiviteter	Tværfaglige undervisningsaktiviteter med afsæt i det levende arrangement – Valentine-middag: Kunst & Design: Eleverne arbejder med at designe og producere pynt og materialer med Valentine-tema. De øver borddækning og dekoration af både borde og lokale. Mad & Ernæring: Eleverne planlægger og forbereder menuen i løbet af ugen op til arrangementet. De klargør det, der kan forberedes på forhånd, og uddelegerer opgaver internt. Omsorg & Sundhed: Eleverne udarbejder kreative aktiviteter til de børn, der deltager – f.eks. ved at lave prototyper og sikre, at nødvendige materialer som saks, lim og karton er klar. Derudover trænes serveringen af maden til gæsterne. Opgaver og ansvar fordeles, så alle kender deres rolle under arrangementet.
Materialer	- Opskrifter og vejledning i menuplanlægning - Materialer til udsmykning og dekoration - Planlægningsark for aktiviteter og servering - Evaluering og refleksion via logbog eller word-dokument
Organisering af undervisningen, der tager højde for deltagerforudsætninger	Arbejdsopgaverne opdeles med udgangspunkt i de unges individuelle forudsætninger og behov – både i forberedelsen op til arrangementet og under selve afviklingen. Målet er at sikre, at alle elever kan deltage meningsfuldt og bidrage med det, de hver især kan og har mod på.
Interne/eksterne samarbejdspartnere?	Interne: Holdende på tværs – Mad & Ernæring, Omsorg & Sundhed, Kunst & Design.
Bedømmelseskriterier fra læreplan/fagbilag som indgår i dette forløb:	- Helhedsorienteret undervisning - Tværfagligt kendskab - Individuelle læringsplaner på holdende
Hvilken dokumentation skal eleven have i sin portfolio fra forløbet?	Der tages billeder af elevernes arbejde i de enkelte værksteder som dokumentation. Derudover beskriver eleven selve arrangementet – enten i en logbog eller et Word-dokument – mens oplevelsen stadig står klart i hukommelsen.
IPRAKSIS kode eller Link til forløb i teams	Ingen.
Dato for evaluering og justering:	Undervisere evaluerer dagen i HOP BMT, så der kan justeres til nye projekter indenfor "Det levende arrangement".