



LOKAL UNDERVISNINGSPLAN

For

Ernæringshjælper & Ernæringsassistent





Indholdsfortegnelse

Forside	1
Indholdsfortegnelse.....	2
Uddannelsens formål.....	3
Uddannelsens opbygning.....	4
Underviser teams og samarbejde.....	4
Kontaktlæreren & vejledning.....	5
Kompetencemål.....	5
De 3 niveauer og samarbejdspartner.....	6
Fagenes bidrag til kompetencemålene	7
Praktikmål ernæringsassistent.....	9
Beskrivelse af de enkelte fag	10
Bundne specialefag.....	11
Valgfri specialefag	13
Praktikmål Ernæringsassistent trin 1, og Ernæringshjælper	16
Praktikmål Ernæringsassistent trin 2.....	18
Tilrettelæggelse af undervisning.....	20
Svendeprøven.....	21

Udstedelsesdato 15. juli 2011

Udstedt af Fagligt Udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen i henhold til bekendtgørelse nr. 329 om uddannelserne i den erhvervsfaglige fællesindgang "Mad til mennesker", af 28. april 2009, som ændret ved bekendtgørelse nr. 167 af 25. februar 2011.

Til bekt. bilag 1, afsnit 2: Uddannelsens varighed og struktur m.v.

Trin 1

Skoleundervisningen på hovedforløbets trin 1 varer 15 uger.

Trin 2

Skoleundervisningen på hovedforløbets trin 2 varer 15 uger.

Neden for er vist en vejledende uddannelsesmodel og udformet en vejledende fagplan. INUILI skal foretage en hensigtsmæssig tilrettelæggelse af skoleundervisningen og kan give uddannelsen en lokal tilpasning, som skolen udvikler i samarbejde med bestyrelsen og de konkrete praktikvirksomheder, herunder planlægge skoleperioder og placer, fagfordeling og uddannelsesstruktur skal fremgå af den lokale uddannelsesplan.

Uddannelsens formål:

Uddannelsen til ernæringshjælper og -assistent har som overordnet formål, at eleven gennem skoleundervisning og praktikuddannelse opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:

1. Sammensætning og tilberedning af velmagende og ernæringsmæssig korrekt mad i et køkken på f.eks. sygehus, plejehjem, ældrecenter, kantiner/cafeer, skoler (højskoler, efterskoler, folkeskoler), dag- og døgninstitutioner, og selvstændig virksomhed.
2. Kombination af viden om sundhed, fødevarer, ernæring, diætetik, hygiejne og egenkontrol samt miljø i forbindelse med planlægning, udførelse, dokumentation og kvalitetsvurdering af de arbejdsopgaver, der er forbundet med udøvelsen af mad og måltider under hensyntagen til produktionsformen samt forebyggelse og sundhedsfremme.
3. Planlægning, strukturering og gennemførelse af produktionen ergonomisk korrekt ud fra givne økonomiske vilkår, anretning og servering af mad til forskellige brugergrupper, ansvar for hygiejne og egenkontrol samt kvaliteten af maden.
4. Anvendelse af mundtlig og skriftlig kommunikation til at skabe et godt arbejdsmiljø og fremme samarbejdet med kolleger og brugere, være fleksibel og udviklingsparat samt have indsigt i egne lærings- og motivationsmæssige styrker og svagheder.

Eleven skal nå de fastsatte uddannelsesmål inden for et eller flere af uddannelsens trin og specialer.

Uddannelsens generelle opbygning:

Uddannelsen til **Ernæringshjælper** (trin 1) har en varighed på 1 år og 6 mdr. Den består af et grundforløb og et hovedforløb. Hovedforløbet består af 1 skoleophold, på 15 uger

incl. eksamen.

Uddannelsen til **Ernæringsassistent** (trin 2 = specialet) har en varighed på 3 år. Den består af et grundforløb og et hovedforløb. Hovedforløbet består af 2 skoleophold af 15 uger på hver.

Eksempel 1 på model for en uddannelsesstruktur:

Grundforløb			Hovedforløb trin 1		Hovedforløb trin 2	
10 uger skole	Praktik	10 uger skole	Praktik	15 uger skole	Praktik	15 uger skole

Eksempel 2 på model for en uddannelsesstruktur:

Grundforløb			Hovedforløb trin 1		Hovedforløb trin 2		Hovedforløb trin 3	
10 uger skole	Praktik	10 uger skole	Praktik	10 uger skole	Praktik	10 uger skole	Praktik	10 uger skole

Underviserteams og undervisersamarbejde

Som tidligere nævnt indeholder en stor del af undervisningen på især 2. og 3. skoleperiode tværfaglige opgaver og projekter. Disse opgaver og projekter udarbejdes af et lærerteam, som består af faglærere der er tilknyttet hovedforløbet. Lærerteamet består p.t. af to lærere som er uddannet hhv. 1 ernæring assistent og 1 kok. Den daglige undervisning varetages i høj grad af disse lærere.

Faglæreren udleverer opgaver og projektbeskrivelser til eleverne suppleret med relevante oplæg ved opstart og i forløbet. Det tilstræbes, at det er samme faglærer som starter og slutter et forløb, herunder deltager i slutevalueringen af forløbet sammen med eleverne.

Efter behov anvendes andre undervisere med specielle faglige kvalifikationer, f.eks. i projekt, samfundsfag og i samarbejde og kommunikation. Disse undervisere har et tæt samarbejde med det faste lærerteam og er alle undervisere på INUILI.

Planlægning og koordinering af de tre skoleperioder sker i samarbejde mellem Souschefen og de 2 lærere i faglærerteamet. Faglærerteamet har meget høj indflydelse på den overordnede planlægning, men Souschefen har det endelige ansvar for skemalægningen. Den mere detaljerede planlægning af den daglige undervisning udføres af teamet eller af den enkelte lærer.

Kontaktlæreren og den personlige uddannelsesplan

Når en elev starter på grundforløbet bliver eleven "tildelt" en kontaktlærer. Kontaktlæreren vil gennem hele hovedforløbet være elevens og praktikstedets støtte og vejleder. Her kan specielle forhold omkring eleven drøftes, indholdet i den kommende skoleperiode

præsenteres og eleven kan stille uddybende spørgsmål inden opstart. Mellem 1. og 2. skoleperiode er det vigtigt at drøfte, om eleven er klar til svendeprøveforløbet og / eller om der er særlige forhold der skal tages hensyn til.

Midtvejssamtale.

På begge skoleperioder gennemføres en midtvejssamtale, hvor 1 til 2 lærere taler med hver enkelt elev. Samtalen, som også eleven har forberedt sig til, er en helhedsevaluering der omfatter alle de fag, der er undervist i på det pågældende tidspunkt. Det primære formål er at evaluere elevens udbytte af undervisningen, samt præcisere og planlægge eventuelle indsatsområder sammen med eleven, men giver også eleven mulighed for at få "luft" for ting fra dagligdagen.

Skolevejledning.

Ved afslutningen af 1. skoleperiode gives der en standpunktskarakter for hvert læreplansfag. Disse gives efter 13-skalaen i forhold til de mål, der er fastlagt i de forskellige fag/temaer. Skolevejledningen sendes til eleven og dennes praktiksted.

Skolebevis.

Ved afslutningen af 2. skoleperiode udfærdiges et skolebevis, når skoleundervisningen er gennemført og svendeprøven bestået. Skolebeviset sendes til eleven, praktikstedet og det faglige udvalg.

Uddannelsesbevis.

På baggrund af skolebeviset og den afsluttende praktikerklæring (som praktikstedet er ansvarlig for) udfærdiger det faglige udvalg uddannelsesbeviset.

Til bekt. bilag 1, afsnit 4: Kompetencemål for hovedforløbet

Skoleundervisningen omfatter grundfag, områdefag, specialefag og valgfag med fordeling på trin. Til understøtning af elevernes opnåelse af kompetencemålene, omfatter skoleundervisningen i hovedforløbet grundfag, områdefag, specialefag og evt. Valgfag(kan være implanteret uv. forløbet)med følgende fordeling:

Hovedforløb	Trin 1 -ernæringshjælper	Trin 2 - ernæringsassistent	I alt
Grundfag	1 ½	4	5 ½
Områdefag	5	3 ½	8 ½
Specialefag	2 ½	9 ½	12
Valgfri specialefag	0	2	2
Evt. valgfag	1	1	2

De tre niveauer:

• **Begynderniveau.** Eleven kan løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt situation eller ud fra en kendt problemstilling eller kan udføre en mere kompliceret aktivitet under vejledning.

På dette niveau lægger der vægt på følgende *personlige kvalifikationer*: Lyst til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs og færdighedsområder og til at udvikle ansvarlighed samt grundlag for fortsat læring. På begynderniveauet grundlægges ligeledes selvstændighed i opgaveløsning.

• **Rutineniveau.** Eleven kan planlægge og gennemføre en opgave/aktivitet eller løse et problem i rutine- og/eller kendte situationer og omgivelser - alene og i samarbejde med andre.

På dette niveau lægges der vægt på følgende *personlige kvalifikationer*: Evne til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere lægges der vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.

• **Avanceret niveau.** Eleven kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave/aktiviteter løse et problem også i ikke-rutine situationer - alene og i samarbejde med andre - under hensyntagen til opgavens art.

På dette niveau lægges der vægt på følgende *personlige kvalifikationer*: Evne til at selvstændigt ansvar og vise initiativ til selv at formulere og løse faglige opgaver og problemer. Yderligere lægges der vægt på kvalitetssans og kreativitet.

Samarbejdspartner:

Inuili samarbejder med INUILI's bestyrelse, og Uddannelsescenter Holstebro, på uddannelserne Ernæringshjælper & Ernæringsassistent.

Det fremgår af de følgende oversigtsskemaer, hvilke skolefag og praktikmål, der indgår i uddannelsen,

herunder hvilket eller hvilke kompetencemål, det pågældende fag/praktikmål understøtter.

Tabel 1 Fagenes bidrag til kompetencemålene - skoledelen af hovedforløbet

Faget bidrager til følgende kompetence mål Nummereringen af kompetence mål henviser til numrene i uddannelsesbekendtgørelsen Se link adressen herunder	Fagnavn	Præsentations niveau for faget	Vejledende -tid	Trin 1 Ernæringshjælper	Trin 2 Ernæringsassistent
	Grundfag		5 ½		
2, 4, 5, 6	Samfundsfag	f	1,5 uge	X	
14, 15	Engelsk	f	2 uger		X
5, 11, 14	Arbejds miljø	Modul 1	1 uge		X
8, 11, 14	miljø	Modul 2	1 uge		X
	Områdefag	Begynder, rutine & Avanceret	8 ½		
1, 2, 4	Fødevarerlære 1	Rutineret	1 uge	x	
7, 8, 9	Fødevarerlære 2	Rutineret	1 uge		x
1, 2, 3, 4	Metodik, produktion, planlægning, kalkulation og kvalitet 1	Rutineret	3 uger	x	
7, 8, 9, 11, 12	Metodik, produktion, planlægning, kalkulation og kvalitet 2	Avanceret	1,5 uge		x
1, 2, 4, 5	Produktions-hygijene 1	Rutineret	1 uge	x	
8, 9, 10, 11, 12	Produktions-hygijene 2	Rutineret	1 uge		x
	Bundne specialefag	Begynder, rutineret, avanceret & ekspert	12		
1, 2, 3, 4	Diætetik 1	Rutineret	1 uge	X	
7, 8, 9, 12, 14	Diætetik 2	Rutineret	2 uger		X
1, 2, 4	Ernæringslære i teori og praksis 1	Rutineret	1 uge	X	
7, 9, 12	Ernæringslære i teori og praksis 2	Rutineret	3 uger		X
7, 8, 9, 13	Kostlære & vurdering	Avanceret	2,5 uge		X
6	Samarbejde og kommunikation 1	Rutineret	½ uge	X	
11, 12, 13, 14, 15	Samarbejde og kommunikation 2	Rutineret	1 uge		X
7, 8, 9	Sensorik & madkvalitet	Rutineret	1 uge		X
	Valgfri specialefag		21		X
7, 8, 9, 12, 14	Internationalisering Af mad	Rutineret	1 uge		X
9, 10, 13	Kreativ anretning	Rutineret	1 uge		X
10, 12, 13, 14	Leve- bo miljø-Brugeren i centrum	Rutineret	1 uge		X
7, 8, 9, 12, 13	Måltider til ældre, nu Og i fremtiden	Rutineret			X
7, 8, 11, 12	Skolemads- et måltid i skolen	Rutineret			X

8, 9, 12, 13	Kreativitet i mad og måltider til forskellige brugergrupper	Rutineret			X
7, 8, 11, 12	Bæredygtighed og nærvær	Rutineret			X
8, 9, 12, 13	Kreativitet, iværksætter og innovation	Rutineret			X
	Valgfag	2	2	X	X

<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=124635&exp=1>

Tabel 2–Fag beskrevet med højere præstationsstandard i medfør af hovedbekendtgørelsen, § 29, stk. 2 og 3.²

	Fagnavn	Præsentations-Standard for faget	Vejledende tid	Bygger oven på Faget:	Præsentations-Standard
7, 8, 9, 12, 14	Diætetik 3				
7, 9, 12	Ernæringslære i teori og praksis 3				
7, 8, 9, 13	Kostlære & vurdering				

¹ Der er 2 ugers valgfri specialefag på specialet ernæringsassistent. Alle valgfri specialefag har en varighed på 1 uge. ² Fag beskrevet med højere præstationsstandard (tabel 2) kan vælges som valgfrit specialefag.

Aktiviteten bidrager til følgende kompetence mål. Nummeringen henviser til nummeringen af kompetence mål i uddannelses-bekendtgørelsen	Praktikmål	Trin 1 Ernærings hjælper	Trin 2 Ernærings assistent
1, 3, 4	Fødevarekendskab 1	X	
7, 8, 9	Fødevarekendskab 2		X
1, 2, 3, 4, 5	Metodik og produktion 1	X	
7, 8, 9, 10, 11	Metodik og produktion 2		X
1, 2, 5	Produktionshygiejne og egenkontrol 1	X	
7, 8, 10	Produktionshygiejne og egenkontrol 2		X
1, 2, 3, 4	Kvalitetsbedømmelse 1	X	
7, 9, 14	Kvalitetsbedømmelse 2		X
1, 2, 3, 4	Menuplanlægning- og sammensætning (varm og kold mad) 1	X	
7, 9, 14	Menuplanlægning- og sammensætning (varm og kold mad) 2		X
4, 5	Indkøb, kalkulation og økonomi 1	X	
7, 11	Indkøb, kalkulation og økonomi 2		X
1, 2, 3, 4	Anbefalede kostformer 1	X	
7	Anbefalede kostformer 2		X
2	Kostrekvisition og distribution 1	X	
7, 8, 14, 15	Kostrekvisition og distribution 2		X
1, 6	Anretning og servering 1	X	
9, 12, 14	Anretning og servering 2		X
1, 3, 4, 6	Ernæring og diætetik 1	X	
7, 9, 14	Ernæring og diætetik 2		X
1, 2, 4, 5, 6	Arbejdsplanlægning 1	X	
7, 8, 11, 13, 14	Arbejdsplanlægning 2		X
6	Kunde- og bruger kontakt 1	X	
12, 13, 14, 15	Kunde- og bruger kontakt 2		X
5	Arbejdsmiljø og sikkerhed 1	X	
11, 12, 13	Arbejdsmiljø og sikkerhed 2		X
6	Virksomheden 1	X	
11, 12, 13, 14, 15	Virksomheden 2		X

Nærmere beskrivelse af indholdet i de enkelte fag og praktikmål. Grundfag

Der henvises til den gældende bekendtgørelse om grundfag.

Områdefag

For at opnå kompetencemålene for Trin 1, ernæringshjælper, undervises eleverne i følgende områdefag:

Fødevarerlære 1

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan redegøre for fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet - Eleven kan redegøre for fødevarernes anvendelse i kosten ud fra ernæringsmæssige anbefalinger - Eleven kan anvende fødevarerne ud fra deres madtekniske egenskaber
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Metodik, produktion, planlægning, kalkulation og kvalitet 1

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	3 uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan ud fra anbefalingerne tilrettelægge, klargøre, tilberede og anrette alle døgnets måltider til personer på sygehuskost, normal kost herunder vegetarkost og mad til personer med anden etnisk baggrund - Eleven kan udarbejde, vurdere og anvende opskrifter og de forskellige tilberedningsmetoder i forhold til varmholdt, kølet og frossen produktion i storkøkkener - Eleven kan vælge og anvende de rigtige tekniske hjælpemidler i forhold til produktionen - Eleven kan anvende og vurdere produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet Eleven kan under vejledning planlægge en kostproduktion m.h.t. menu- planlægning, kapacitet, hygiejne, tid og økonomi i forhold til produktionen - Eleven kan under vejledning anvende, udarbejde og vurdere de planlægningsværktøjer f.eks. opskrifter, indkøbsprocedurer, it etc. der findes på arbejdspladsen - Eleven kan arbejde ergonomisk korrekt i produktionen
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Produktionshygiejne 1

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan redegøre for egenkontrol som kvalitetssikringssystem i storkøkkener og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt kan udføre egenkontrol inden for følgende områder: råvarer, produktion, færdigvarer, rengøring og desinfektion, vedligeholdelse og personlig hygiejne - Eleven kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø
Bedømmelse	Standpunktskarakter

For at opnå kompetencemålene for Trin 2 ernæringsassistent, undervises eleverne i følgende område- fag:

Fødevarerlære 2

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan vurdere fødevarernes anvendelse i kosten ud fra ernæringsmæssige anbefalinger - Eleven har kendskab til problemstillinger ved genteknologi - Eleven kan redegøre for indholdet i og opbygningen af varedeklARATIONER og mærkningsregler, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer - Eleven kan redegøre for forskellen på økologiske og konventionelle fødevarer
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Metodik, produktion, planlægning, kalkulation og kvalitet 2

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	1 1/2 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan vurdere produktionsformernes indflydelse på valg af råvarer under hensyn til miljø og økologi - Eleven kan planlægge en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, hygiejne, tid og økonomi i forhold til produktionen - Eleven kan anvende, udarbejde og vurdere de planlægningsværktøjer f.eks. opskrifter, indkøbsprocedurer, it etc. der findes på arbejdspladsen - Eleven kan beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad - Eleven kan deltage i kvalitetsudviklingen og kvalitetssikring i kostproduktionen - Eleven kan redegøre for den færdige kvalitet og holdbarhed af maden i forhold til planlægning, tilberedning, opbevaring og distribution - Eleven skal kende forskellen på et budget og regnskab
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Produktionshygiejne 2

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan redegøre for sammenhængen ved fødevarerborne sygdommes opståen i forbindelse med modtagelse, klargøring, tilberedning, anretning/servering, nedkøling, opvarmning, varmholdning og opbevaring i øvrigt af fødevarer
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Bundne specialefag

For at opnå kompetencemålene for Trin 1, ernæringshjælper, undervises eleverne i nedennævnte bundne specialefag:

Diætetik 1

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan efter anvisning tilberede enkeltmåltider og dagskoster til flg. kostformer og diæter: sygehuskost, kost til småtspisende, normalkost med afvigende konsistens, diabetes og energireduceret kost
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Ernæringslære i teori og praksis 1

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan redegøre for opbygningen af de energigivende næringsstoffer kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol, deres forekomst i fødevarerne, fordøjelse, optagelse samt omsætningen i organismen
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Samarbejde og kommunikation 1

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1/2 uge
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan samarbejde internt/eksternt i institutionen eller virksomheden og kan anvende kommunikation og motivation som værktøj - Eleven kan anvende kommunikationen til at fremme et godt samarbejde og arbejdsmiljø i storkøkkenet
Bedømmelse	Bestået/ikke bestået

Bundne specialefag

For at opnå kompetencemålene for Trin 2 ernæringsassistent, undervises eleverne i nedennævnte bundne specialefag:

Diætetik 2

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	2 uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til flg. kostformer og diæter: sygehuskost, kost til småt spisende, normalkost med afvigende konsistens, diabetes, energireduceret kost, allergi, hjerte-karsygdomme, og herunder også til personer med forskellig kulturel baggrund - Eleven kan redegøre for årsagerne til at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kost- formen
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Ernæringslære i teori og praksis 2

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	3 uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan redegøre for vitaminers og mineralers forekomst, betydning og optagelse i organismen - Eleven kan redegøre for den anbefalede daglige tilførsel af næringsstof- fer til forskellige grupper i befolkningen - Eleven har forståelse for og kan udvise omsorg for kun- der/patienter/brugere ud fra den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning - Eleven skal kunne planlægge, tilberede og anrette mad med høj sensorisk kvalitet, ud fra ernæringsmæssige hensyn og med henblik på forebyggelse og sundhedsfremme
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Kostlære og vurdering

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	2 1/2 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan sammensætte og vurdere maden til forskellige målgrupper under hensyntagen til menu sammenhæng, kultur, modtagerens ernæringsmæssige behov, portionsstørrelse, serveringsform, sæson, farver, smag, konsistens og produktionsform - Eleven kan beregne, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Sensorik og madkvalitet

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive råvarer, halv og helfabrikata samt mad og retter med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål - Eleven kan ved såvel tilberedning og produktudvikling arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder- og teknikker til optimering og sikring af de sensoriske kvaliteter - Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens - Eleven kan anvende sensorisk analyse i relation til egne arbejdsopgaver - Eleven bliver bevist om egen smagssans og kan anvende viden i relation til brugerens behov og forventninger samt samarbejde med køkkenet - Eleven kan medvirke ved tilrettelæggelse og udførelse af sensoriske analyser, herunder vurdere udvalgte metoders praktiske anvendelighed samt inddrage viden om fysiologiske og psykologiske forhold, der kan påvirke analysens resultat
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Samarbejde og kommunikation 2

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan anvende viden om den personlige udviklings betydning for udnyttelse af egne ressourcer og egen kreativitet - Eleven kan anvende kommunikationen i sags og servicearbejdet i vejledning og i samarbejdet med brugergruppen - Eleven kan udføre introduktion, vejledning og instruktion af kolleger og brugere - Eleven kender til organisationsformer, jobfunktioner og stillingsbeskrivelser i storkøkkener
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Valgfri specialefag

Hovedforløbet omfatter 2 ugers valgfri specialefag:

De valgfri specialefag vælges i samråd mellem lærerteamet og Souschefen. Der kan vælges mellem følgende valgfri specialefag:

I specialet kan der vælges mellem:

Internationalisering af mad (4426-2)

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan, på baggrund af viden om og forståelse af det globaliserede samfund, samarbejde og servicere på en multikulturel arbejdsplads - Eleven kan ved anvendelse af råvarer fra andre dele af verden fremstille sund og velsmagende mad under hensyntagen til de aktuelle kundegruppers kulturelle baggrund
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Kreativ anretning (4427-2)

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan kreativt anrette tallerken, fade og buffet ved valg af et bredt sortiment af retter ved anvendelse af forskellige råvarer, teknikker og service til forskellige målgrupper - Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol samt udportionering - Eleven kan vurdere værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og /eller salgsparemeter
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Leve-bo miljø - brugeren i centrum (4428-2)

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan anvende kommunikationsteorier som et led til at motivere brugeren i de daglige arbejdsopgaver og kan handle under hensyn til etik og moral - Eleven kan selvstændigt planlægge og gennemføre vejledningsopgaver inden for kostområdet og kan inddrage maden i det pædagogiske arbejde i dialog med brugeren - Eleven har indsigt i relevante sygdomme, der ikke er kostrelaterede og kan analysere brugerens behov og indgå som en aktiv støtte og vejleder såvel i hverdagen som ved en kostoplægning - Eleven har indsigt i tværfagligt samarbejde og kan skabe rammer, der fremmer brugerindflydelse og service - Eleven kan udarbejde hygiejneregler for brugerne, der er medarbejdere ved den praktiske madlavning
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Måltider til ældre, nu og i fremtiden (4429-2)

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven får kendskab til den aktuelle og fremtidige udvikling i befolkningssammensætningen - Der lægges særlig vægt på, at eleven kan tage afsæt i prognoser, brugerundersøgelser og relevante projekter til at få viden om de ældres ressourcer, ønsker og behov samt metoder og muligheder ved servering af måltider - Eleven kan, på baggrund af den erhvervede viden, udpege og gennemføre konkrete og relevante handlinger inden for eget arbejdsområde med henblik på at forbedre madkvaliteten for de ældre - Eleven kan gennem innovation udvikle forslag til nye koncepter for bespisningen af ældre - Eleven kan sammensætte, fremstille og anrette velsmagende mad til ældre
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Skolemad – et måltid i skolen (4430-2)

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan planlægge forskellige koncepter for skolemadsordninger og udarbejde opskrifter, der tager hensyn til ernæring, madkultur og spise vaner blandt børn og unge - Eleven kan prisberegne, fremstille, emballere og servere ernæringsrigtig skolemad til forskellige målgrupper, herunder børn og unge med anden kulturel baggrund end dansk og/eller med særlige behov - Eleven har viden om de specielle ernæringsmæssige problemer, som eleverne kan have, f.eks. anoreksi og overvægt og er bevidst om sin rolle som vejleder i den forbindelse - Eleven kan markedsføre konceptet ved brug af kreative salgsmaterialer/reklamer og internettet
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Kreativitet i mad og måltider til forskellige brugergrupper (XXX-2)

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan anvende kendskab om forskellige brugergrupperes kulinariske traditioner til at udvikle og fremstille velsmagende måltider tilpasset de forskellige brugergrupperes ernæringsmæssige behov og ønsker - Eleven kan bearbejde og vurdere resultater af eksisterende brugerundersøgelser - Eleven kan fremstille og anrette måltider til forskellige brugergrupper, så maden fremstår indbydende - Eleven kan gennem innovation udarbejde madkoncepter til forskellige brugergrupper med udgangspunkt i den enkelte brugers ønsker og valgmuligheder samt måltidets ernæringsmæssige og sociale betydning for brugergruppen - Der lægges særlig vægt på, at eleven selvstændigt kan planlægge, fremstille og vurdere måltider med afsæt i køkkenets overordnede rammer og brugernes individuelle behov og ønsker
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Bæredygtighed og nærvær

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan anvende principperne i 'Det nordiske køkken' til kostplanlægning og produktion i et storkøkken - Eleven kan anvende viden om bæredygtighed og økologi i indkøb og planlægning i et storkøkken - Eleven kan anvende viden om økologi til kostplanlægning og produktion i et storkøkken - Eleven har forståelse for globaliseringens indflydelse på udbuddet af råvarer på det danske marked og kan tage stilling til anvendelsen af disse i køkkenet
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Kreativitet, iværksætter og innovation

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan arbejde med kreativ tankegang som grundlag for skabelse af idéer - Eleven kan arbejde innovativt så idéer kan bruges i praksis - Eleven kan beskrive mulighederne for at etablere og drive egen virksomhed - Eleven kan gøre rede for etableringsforhold, herunder virksomhedens daglige drift, finansieringsmuligheder og vilkår ved virksomhedsophør
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Fag beskrevet med højere præstationsstandard i medfør af hovedbekendtgørelsen, § 29, stk. 2.

Foruden ovennævnte valgfri specialemag kan elever på trin 2 vælge mellem følgende fag, beskrevet med højere præstationsstandard.

I specialet kan der vælges mellem:

Diætetik 3

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven har indsigt i de fysiologiske problemstillinger, der er relateret til sygdomme, der kræver diætetisk behandling - Eleven kan analysere ønsker og behov hos enkeltpersoner med kostrelaterede sygdomme og ud fra dette sammensætte en ernæringsmæssigt forsvarlig kost, der tager hensyn til den enkeltes ønsker - Eleven kan analysere en anbefalet diæt og komme med forslag til ernæringsmæssige og kulinariske forbedringer, der tilgodeser den enkelte person - Eleven kan rådgive og vejlede personer i sammensætning af mad på buffet eller lignende, så den lever op til diætetiske anbefalinger
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Ernæringslære i teori og praksis 3

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	1 uge
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan redegøre for betydningen af aminosyrers, fedtsyrers og monosakkariders omsætning i organismen - Eleven kan redegøre for de øvrige faktorer, der, ud over energiindtag, har betydning for energiomsætningen, herunder fødebaresammensætning og motion - Eleven skal kunne analysere ernæringsmæssige problemstillinger, der er relateret til vitamin og mineralindtag - Eleven kan analysere og vurdere ernæringsmæssige konsekvenser af enkeltpersoners kostindtag - Eleven kan vejlede i forslag til ændringer i kostvaner, der fremmer sundhedstilstanden hos den enkelte
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Kostlære og vurdering 2

Niveau	Ekspert
Vejledende varighed	1 uge
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan inddrage kostundersøgelser i analysen af forskellige mål-grupperes ønsker og behov og kan ud fra dette kortlægge relevante problemstillinger samt planlægge en kulinarisk attraktiv og ernæringsrigtig kost - Eleven kan analysere menuplaner og sortimentsplaner og vurdere disse ernæringsmæssigt, økonomisk og sensorisk, samt komme med forslag til forbedringer i produktionen - Eleven kan udarbejde relevant informationsmateriale og vejledningsmateriale til kunder/plejepersonale - Eleven kan vurdere forskellige sensoriske analysemetoder og deres anvendelighed i forhold til kostplanlægningen til forskellige målgrupper
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Praktikmål

Praktikuddannelsen skal indeholde følgende praktikmål opdelt på trin og specialer.

Trin 1: Ernæringshjælper

Fødevarekendskab 1

Mål	Eleven kan arbejde med fersk kød og redegøre for dets anvendelses og tilberedningsmuligheder
	Eleven kan istandgøre, anvende, tilberede og opbevare grøntsager og frugt
	Eleven kan istandgøre, anvende og tilberede fisk, fjerkræ og indmad
	Eleven kan tilberede, opskære og opbevare pålæg
	Eleven kan istandgøre, tilberede, anvende og redegøre for forskellige typer af pynt
	Eleven har viden om forskellige typer af brød og fedtstof og for dets anvendelse
	Eleven har viden om forskellige typer af drikkevarer

Metodik og produktion 1

Mål	Eleven kan ud fra forskrifter producere menukomponenter inden for det kolde, lune og varme køkken
	Eleven kan anvende opskrifter, der er tilegnet varmholdt, kølet og frossen produktion
	Eleven kan anvende den korrekte metodik og de tilberedningsmetoder, der er tilpasset de forskellige produktionsformer under hensyn til de hjælpemidler, der er til rådighed

Produktionshygiejne og egenkontrol 1

Mål	Eleven kan anvende hygiejne og virksomhedens egenkontrolprogram
	Eleven kan vurdere overskydende produktion i henhold til givne retningslinjer

Kvalitetsbedømmelse 1

Mål	Eleven kan vurdere kvalitet af råvare, halv- og helfabrikata ved varemottagelse ud fra givne kriterier
	Eleven kan vurdere råvarer, hel- og helfabrikata før ibrugtagning til produktion ud fra givne kriterier
	Eleven kan vurdere det færdige måltid, herunder de enkelte måltidskomponenter ud fra givne kriterier

Menuplanlægning- og sammensætning (varm og kold mad) 1

Mål	Eleven kan sammensætte det varme måltids komponenter (kød, fisk, sauce, kartofler, ris, grønt, tilbehør mv.)
	Eleven kan sammensætte det kolde måltids bestanddele (pålæg, salater, pynt, brød mv.)
	Eleven kan bedømme portionsstørrelser

Indkøb, kalkulation og økonomi 1

Mål	Eleven kan forestå varemottagelse og handle i henhold til forskrifter samt foretage kvalitets- og mængdekontrol af varer ved modtagelse og kende til disses opbevaring
-----	--

Anbefalede kostformer 1

Mål	Eleven har kendskab til kunde- og brugergruppers behov for mad
-----	--

Kostrekvisition og distribution 1

Mål	Eleven har kendskab til virksomhedens vareflow (fra råvare til færdigt produkt)
	Eleven har kendskab til køkkenets tilbud til kunder og brugere
	Eleven har kendskab til tidsfrister i produktion og madbestilling

Anretning og servering 1

Mål	Eleven kan anrette og servere maden indbydende
-----	--

Ernæring og diætetik 1

Mål	Eleven har kendskab til de diæter der forekommer i virksomheden
-----	---

Arbejdsplanlægning 1

Mål	Eleven kan tilrettelægge eget arbejde
	Eleven kan samarbejde og tage kontakt til kolleger i og uden for køkkenet

Kunde- og bruger kontakt 1

Mål	Eleven kan samarbejde og tage kontakt til kunde- og brugergrupper via fx café, kantine, leve-bomiljø, hjemmeboende mv.
-----	--

Arbejds miljø og sikkerhed 1

Mål	Eleven kan anvende ergonomiske korrekte arbejdsstillinger og – bevægelser under hensyn til arbejdsstedets indretning og ved hensigtsmæssig håndtering af arbejdsredskaber og andet udstyr
	Eleven kan anvende arbejdsmiljø- og sikkerhedsregler på arbejdspladsen
	Eleven kan redegøre for rengøringshyppighed, metoder og midler, desinfektion samt dosering ved rengøring af lokaler (fx produktionslokaler, opbevaringsrum) og inventar (fx borde, ovne, kølerum, ventilation) samt opvask
	Eleven kan vedligeholde og rengøre maskiner

Virksomheden 1

Mål	Eleven har kendskab til virksomhedens opbygning og arbejdets organisering
	Eleven kan anvende kommunikation i forskellige samarbejdsrelationer på arbejdspladsen

Trin 2: Ernæringsassistent

Fødevarekendskab 2

Mål	Eleven kan tilberede, anvende og vurdere fødevarer til mad og menuer
-----	--

Metodik og produktion 2

Mål	Eleven kan redegøre for virksomhedens produktionsflow og muligheder for kombination
	Eleven kan tilberede ernæringsrigtige kolde, lune og varme måltider til personer på normal kost
	Eleven kan redegøre for tilberedningsmetoder, der passer til de forskellige produktionsformer under hensyn til de hjælpemidler, der er til rådighed
	Eleven kan udarbejde opskrifter med metodik til forskellige produktions- systemer
	Eleven har forståelse for madens ernæringsmæssige og kulinariske kvalitet gennem kendskab til anbefalinger af kostformere
	Eleven skal redegøre for virksomhedens produktionsformer

Produktionshygiejne og egenkontrol 2

Mål	Eleven kan redegøre for og udarbejde egenkontrolprogrammer i forhold til råvarer, produktion, distribution, færdigvarer, rengøring og egenkontrol, personlig hygiejne og vedligeholdelse
-----	--

Kvalitetsbedømmelse 2

Mål	Eleven kan vurdere temperatur i produktionen – fra produktion til spise- tidspunkt
	Eleven kan redegøre for den færdige kvalitet af måltidet i forhold til for- beredelse, tilberedning, opbevaring, distribution og miljømæssige hensyn

Menuplanlægning og -sammensætning(varm og kold mad) 2

Mål	Eleven kan sammensætte og tilberede ernæringsmæssig korrekt mad, kolde, varme og lune retter til personer på normal kost og med forskellig kulturel baggrund
	Eleven kan arbejde med menuplanlægning ud fra kulinariske og sensoriske principper

Indkøb, kalkulation og økonomi 2

Mål	Eleven kan redegøre for sammenhængen mellem menuplaner og virksomhedens indkøb, økonomi og holdning til råvarer, halv- og helfabrikata
	Eleven kan redegøre for virksomhedens grundlag for mængdeberegning af produktion, former for svind
	Eleven har kendskab til indkøbsaftaler og procedurer samt planlægning af indkøb og kontakt til firmaer

Anbefalede kostformer 2

Mål	Eleven kan redegøre for kunde- og brugergrupperes behov for mad
	Eleven kan redegøre for portionsstørrelser til personer på normal kost, sygehuskost, småt spisende og de mest almindelige diætformer

Kostrekvisition og distribution 2

Mål	Eleven kan redegøre for kunder og brugeres mad- og varebestilling
	Eleven kan redegøre for lagerfunktion
	Eleven kan redegøre for distribueringsystemet

Anretning og servering 2

Mål	Eleven kan redegøre for virksomhedens måltidsservice og spisemiljø.
	Eleven kan vurdere anretnings- og serveringsformer i forhold til brugeres behov, produktionen, menu tilbud og normering
	Eleven kan redegøre for vigtigheden af fokus på maden og måltidets sociale betydning for kunder og brugers ernæringstilstand

Ernæring og diætetik 2

Mål	Eleven kan redegøre for diæter der forekommer i virksomheden suppleret med relevant materiale om diæterne
	Eleven kan producere og redegøre for tilberedning af mad og menuer for de i virksomheden forekommende diæter
	Eleven kan udarbejde næringsberegning og energiprocentfordeling af dagens mad og drikkevarer
	Eleven kan redegøre for specielle diætprodukter
	Eleven kan redegøre for anbefalede kostformer samt forskelle på energi-procentfordelingen imellem disse
	Eleven kan vejlede om portionsstørrelser og energitæthed

Arbejdsplanlægning 2

Mål	Eleven kender til virksomhedens bemanding af funktioner og opgaver under hensyntagen til menuplanlægning, kapacitet, tid, økonomi og arbejdsmiljø
	Eleven kan anvende virksomhedens grundprincipper i arbejdsplanlægning under hensyntagen til menuplanlægning, maskinkapacitet, produktions- form, tid, økonomi og arbejdsmiljø

Kunde- og bruger kontakt 2

Mål	Eleven kan informere kunder og brugere om måltidssammensætning
	Eleven kan redegøre for kunder og brugeres indflydelse på mad og måltider

Arbejds miljø og sikkerhed 2

Mål	Eleven kan tage sikkerhedsmæssige og ergonomiske hensyn
	Eleven kan vejlede i forbindelse med brug af maskiner, redskaber, ovne og gryder mv.
	Eleven kan redegøre for virksomhedens arbejdspladsvurdering (APV)

Virksomheden 2

Mål	Eleven kan redegøre for virksomhedens opbygning og organisering af personalemæssige ressourcer
	Eleven har kendskab til arbejdets organisering og krav til den enkelte medarbejder ved forskellige organisationsformer, fx selvstyrende grupper, teams, traditionel arbejdsfordeling
	Eleven kan anvende kommunikation som værktøj i forskellige samarbejdsrelationer på arbejdspladsen



Til bekt. bilag 1, afsnit 5.: Tilrettelæggelse af skoleundervisningen og praktikuddannelsen

Uddannelsens vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelse skal tilrettelægges og gennemføres således, at uddannelsen for den enkelte elev udgør en helhed, der stimulerer elevens lyst til og interesse for uddannelsen og den kommende erhvervsfunktion. Vekselvirkningen mellem skoleundervisning og praktikuddannelse skal endvidere styrke elevens aktive tilegnelse af viden, færdigheder og holdninger.

For at styrke helheden og sammenhængen i elevens uddannelsesforløb formulerer eleven i forbindelse med hvert skole- og praktikforløb sammen med henholdsvis institution og elevens person- lige og faglige læringsmål for den efterfølgende periode.

Praktikuddannelsen skal give eleverne mulighed for at tilegne sig erhvervsfaglig kompetence i et fagligt funderet praksisfællesskab gennem udførelse af og refleksion over daglige arbejdsopgaver inden for området.

Den arbejdsgiver, der har ansat eleven, planlægger praktikuddannelsen i overensstemmelse med uddannelsesordningen og i samarbejde med institutionen ud fra pædagogiske overvejelser og lokale muligheder inden for de godkendte praktiksteder.

Praktikuddannelsen og vejledningen i tilknytningen hertil tilrettelægges, så den understøtter elevens tilegnelse af færdigheder, viden og holdninger inden for de enkelte uddannelsers områder.

Mål

-

Eleven kan informere kunder og brugere om måltidssammensætning

-

Eleven kan redegøre for kunders og brugeres indflydelse på mad og måltider

Mål

-

Eleven kan tage sikkerhedsmæssige og ergonomiske hensyn

-

Eleven kan vejlede i forbindelse med brug af maskiner, redskaber, ovne og gryder mv.

-

Eleven kan redegøre for virksomhedens arbejdspladsvurdering (APV)

Mål

-

Eleven kan redegøre for virksomhedens opbygning og organisering af personalemæssige ressourcer

-

Eleven kan anvende kommunikation som værktøj i forskellige samarbejdsrelationer på arbejdspladsen

Til bekt. bilag 1, afsnit 6: Bedømmelse og beviser mv.*

6.2.1 Ernæringshjælpereleven løser alene eller i samarbejde med andre ernæringshjælperelever et praktisk orienteret projekt, som danner grundlag for eksamination ved den afsluttende eksamen.

Eleverne kan samarbejde om det praktiske projekt, men alle materialer (både skriftlige og praktiske), der skal bedømmes til eksamen, skal være individuelt fremstillede.

6.3. Bestyrelsen udpeger censorer til svendep prøven, jf. bestemmelserne i eksamensbekendtgørelsen.

6.3.2. Den skriftlige besvarelse skal have et omfang på 15.000 – 25.000 tegn (optalt i

tekstbehandlings- program) ex. bilag.

6.3.3. I sidste skoleuge, afsættes to dage til den praktiske og den mundtlige prøve. Den mundtlige prøve afholdes dagen efter den praktiske.

6.3.4. Den selvvalgte opgave i den praktiske prøve består af tilberedning og anretning af en ernærings- rigtig menu bestående minimum af 2 retter med afsæt i det varme måltid til 4 personer.

6.5. Elever, der opnår 12 i hver af de 3 prøver (den selvvalgte opgave, den bundne opgave og den mundtlig prøve), modtager præmiering i form af en sølvmedalje. Udgiften hertil afholdes af Fagligt Ud- valg.

Svendeprøve

Forarbejde

Svendeprøven består af en projektopgave, en praktisk prøve og en mundtlig prøve. Underviserene udarbejder projektoplæg. Svendeprøven tilrettelægges af lærerteamet og godkendes af skolens - ledelse.

Afvikling

1. Hele svendeprøven gennemføres individuelt.
2. Udlevering af projektopgave i 12 sidste skoleuge.
3. I 15. uge i skoleperioden afsættes:
 - 1 – 2 dage til den praktiske prøve.
 - 1 dag til den mundtlige prøve – dagen efter den sidste praktiske prøve.

Projektopgaven

1. Eleven skal tage udgangspunkt i områdefag og bundne specialefag.
2. Eleven kan inddrage grundfag og valgfri specialefag.
3. Eleven skal vise evne til at kombinere teori og praksis.
4. Projektopgaven skal besvares skriftligt som edb-baseret rapport og skal afleveres senest 10 skoledage efter udleveringen.
5. Skolen skal udarbejde en vejledning og informere eleverne om regler m.v. for udformningen af projektopgaven.

Den praktiske prøve

1. Prøven består af tilberedning og anretning af et middagsmåltid til en specifik målgruppe
2. Prøven varer 4 timer inkl. Afrydning og ekskl. Tid til forberedelse og rengøring.
3. Forberedelsestiden er 1/2 time
4. I ugen op til prøven udarbejder eleven skriftligt materiale, herunder opskrifter, til eget, lærerens og censors brug ved prøvens gennemførelse.

Den mundtlige prøve

1. Prøven består af fremlæggelse og dialog om projektopgaven og den praktiske prøve. Prøven varer 20 minutter

Bedømmelse

1. Eksaminator og censor afgiver en karakter for henholdsvis projektopgaven, den praktiske prøve og den mundtlige prøve.
2. På baggrund af de afgivne karakterer udregnes et vægtet gennemsnit, hvor karakteren for projektopgaven vægter med 25%, karakteren for den praktiske prøve med 50% og karakteren for den mundtlige prøve med 25%.
3. For at bestå svendeprøven skal eleven:
 - have opnået mindst 6,0 i vægtet gennemsnit af de afgivne karakterer
 - have opnået mindst 6 for den praktiske prøve
 - ikke have opnået 00 for projektopgaven eller den mundtlige prøve