

Mad med OPLEVELSER

HOVEDFORLØB:
ERNÆRINGSHJÆLPER/-ASSISTENT

10 UGER

TRIN 1



HJÆLPERPRØVEN



10 UGER

TRIN 2



10 UGER

TRIN 3



SVENDEPRØVEN



Ernærings-
hjælper
1 år

Ernærings-
assistent
2,5 år

Træf et bevidst valg



Yd dit allerbedste



Gå din videre uddannelse i møde
med åbenhed og refleksion

August 2015 EEH

Indholdsfortegnelse

Indledning: Campus Bornholm generelt.....	4
Afdelingen Sandemandsvej 11, 3700 Rønne.....	4
Reglement for Campus Bornholm:	4
Vejlednings- kontaktlærer- og mentorsystemet	4
Bekendtgørelser anvendt til beskrivelsen af den lokale undervisningsplan	5
Uddannelsesstruktur generelt på uddannelserne.....	5
Skolepraktik	6
Beskrivelse af struktur på hovedforløbet for ernæringshjælper og ernæringsassistent på Campus Bornholm.....	7
Trin 1.....	7
Trin 2.....	7
Euv	7
EUX	7
Pædagogik og didaktik.....	8
Metoder i undervisningens gennemførelse:	8
Classroom management.....	8
Krav til lærere og lederes kompetencer	10
Sammenhæng mellem uddannelsens formål, mål, indhold samt bedømmelse.....	10
Formålet for hovedforløbet er, at eleven opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:.....	10
Hovedforløbet har følgende kompetencemål:.....	11
Trin 1 ernæringsassistent: Fagrække, varighed, niveau, målpinde, læringsaktiviteter samt bedømmelsesplan	12
For at opnå kompetencemålene for Trin 1, ernæringshjælper , undervises eleverne i følgende uddannelsesspecifikke fag:.....	12
Målbeskrivelser trin 1	12

Beskrivelse af læringsaktiviteter på trin 1 1. skoleperiode	15
Introduktionsmodul.....	15
Kulhydrat og dets funktioner teoretisk og i praksis:	16
Fedt og dets funktioner teoretisk og i praksis:	16
Protein og dets funktioner teoretisk og i praksis:	16
Alkohol og dets funktioner teoretisk og i praksis, projektopgave og praktisk test:	17
Den praktiske prøve Trin 1 - ernæringshjælper	17
Trin 2 ernæringsassistent: Fagrække, varighed, niveau, målpinde, læringsaktiviteter samt bedømmelsesplan	18
For at opnå kompetencemålene for Trin 2, ernæringshjælper, undervises eleverne i følgende uddannelsesspecifikke fag:.....	18
Fordeling af fagene på 2. og 3. skoleperiode	18
Målbeskrivelser trin 2.....	18
Valgfri uddannelsesspecifikke fag.	21
Fag med højere præsentrationsniveau.....	24
Beskrivelse af læringsaktiviteter på trin 1 2. skoleperiode	27
Kost til personer fra andre lande.....	27
Ældrekost.....	28
Kostformer og diæter, samt eksamen og evaluering	28
Beskrivelse af læringsaktiviteter på trin 2, 3. skoleperiode	29
Diætkøkkenet	29
Svendeprøve afvikling og valgfri uddannelsesspecifikt fag.....	30

Indledning: Campus Bornholm generelt

Campus Bornholms hovedadresse er Minervavej 1, tlf. 56959700

Campus Bornholm er en skole, der rummer mange forskellige uddannelser, pt. 22 forskellige, alt fra gymnasiale uddannelser til kompetencegivende uddannelser, inden for håndværk og teknik, sundhed og butik/kontor.

Afdelingen Sandemandsvej 11, 3700 Rønne.

Huser **Mad Med Oplevelser** i fagretningen Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser, med tilhørende undervisningslokaler og køkkener. Ud over Mad Med Oplevelser, er fagretningen **Kontor, Handel og Forretning** repræsenteret, og i det daglige er der ca. 200 elever og lærere på afdelingen.



Reglement for Campus Bornholm:

Når så mange mennesker skal færdes sammen i det daglige, er det vigtigt, at man har et fælles regelsæt om adfærd og fx rygning, de kan ses i dette link:

http://www.campusbornholm.dk/sites/default/files/Filer/OmCampus/studie-_og_ordensreglement.pdf

Vejlednings- kontaktlærer- og mentorsystemet

På Sandemandsvej 11 er der uddannelsesvejleder og mentorer, samt kontaktlærere.

Uddannelsesvejlederens opgave er at vejlede dig i uddannelsessystemet, men er også den person, der holder øje med dit fravær og kan udstede gule og røde fraværskontrakter.

(Uddannelsesvejlederen skal have een af de relevante uddannelser, der er nærmere beskrevet i BEK 1010, §58, stk 5, 6 og 7)

Mentorerne er personer med en baggrund, der gør, at de kan vejlede, coache og hjælpe dig igennem uddannelsen, hvis du har særlige vanskeligheder.

De søger og informerer om Special Pædagogisk Støtte, som fx kan udløse en IT-rygsæk ved læse- og skrivevanskeligheder; men det kan også være særlig støtte i undervisningslektionerne. Derudover bistår de ved personlige problemer, og kan fx henvise til psykolog.

Kontaktlæreren, som er faglæreren bistår eleven i den daglige undervisning, og observerer særlig elevens vej gennem uddannelsen, har samtaler med eleven ved påbegyndelsen af hovedforløbet, samt løbende igennem skoleperioderne.

Personlige problemer og psykiske og fysiske vanskeligheder

Har eleven problemer, der ikke kan løses af kontaktlæreren, kan han/ hun henvise til hhv. studievejleder og mentor. Der skal ved henvisning til mentor, udfyldes en rekvisition af kontaktlærer/klasselærer og elev, som afleveres til mentorerne.

Bekendtgørelser anvendt til beskrivelsen af den lokale undervisningsplan

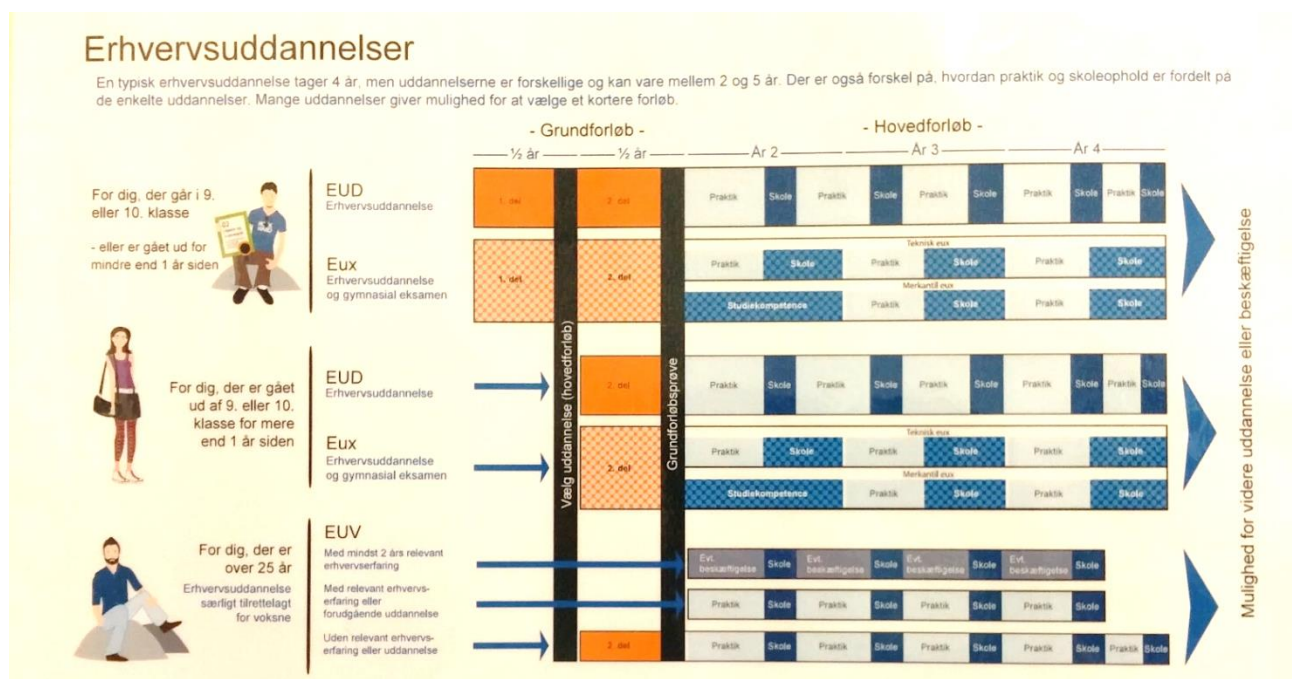
<https://www.retsinformation.dk/forms/R0710.aspx?id=168798>

<https://www.retsinformation.dk/forms/R0710.aspx?id=170605>

<https://www.retsinformation.dk/forms/R0710.aspx?id=164802>

Uddannelsesstruktur generelt på uddannelserne

Herunder er en illustration af forskellige måder at gennemføre en uddannelse inden for erhvervsuddannelserne:



For elever der vælger erhvervsuddannelse for unge:

Uddannelsen til ernæringshjælper/ernæringsassistent varer fra 2 år til 3 år og 10 måneder, inklusiv grundforløbet.

Hovedforløbets trin 1, ernæringshjælper varer 1 år. Hvoraf 10 ugers skoleundervisning

Hovedforløbets trin 2, speciale ernæringsassistent varer yderligere mindst 1 år og 5 måneder og højst 1 år og 7 måneder. Hvoraf 20 ugers skoleundervisning fordelt på mindst 2 skoleperioder.

For elever der vælger euv forløb:

Hovedforløbets trin 1, ernæringshjælper varer 1 år. Hvoraf 10 ugers skoleundervisning

Hovedforløbets trin 2, speciale ernæringsassistent varer yderligere mindst 1 år og 4 måneder og højst 1 år og 6 måneder. Hvoraf 18 ugers skoleundervisning fordelt på mindst 2 skoleperioder.

For elever der vælger eux-forløb:

Tager uddannelsen 2 år og 10 måneder. Hvoraf 68,1 ugers skoleundervisning fordelt på mindst 3 skoleperioder.

Det er vigtigt at bemærke, at uddannelserne er vekseluddannelser, dvs. at de veksler mellem skole- og praktikperioder, og det ene er ikke noget, uden den anden. Det stiller krav til samarbejdet mellem skole og praktiksted i såvel grundforløb, hovedforløb og praktikperioder.

Skolepraktik

Normalt opnår eleven at få et praktiksted efter afslutningen på GF 2 efter grundforløbsprøven med elevløn. Er det ikke muligt, skal skolen tilbyde praktik i et godkendt praktikcenter, i daglig tale kaldet SKP (skolepraktik). Her får eleven en SKP-ydelse, der er på linje med Statens Uddannelsesstøtte(SU).

På Campus Bornholm styres skolepraktikken af to konsulenter, samt en administrativ medarbejder, som samtidig også søger nye praktikpladser. Ellers er det i høj grad op til eleven at søge praktikplads.

For at kunne indgå i skolepraktik, skal eleven opfylde nogle kriterier, bl.a. at skrive sig op på www.praktikpladsen.dk og i øvrigt opfylde de såkaldte EMMA-kriterier, følg link herunder:

<http://www.uvm.dk/Service/Publikationer/Publikationer/Erhvervsuddannelser/2010/skolepraktik2010/3-Egnethedsbetingelserne-EMMA-kriterierne>

Se også dette link på Campus Bornholms hjemmeside:

<http://www.campusbornholm.dk/skolepraktik-i-praktikcentret>

Beskrivelse af struktur på hovedforløbet for ernæringshjælper og ernæringsassistent på Campus Bornholm

Hovedforløbene på uddannelsen til ernæringshjælper og ernæringsassistent består af praktikperioder og skoleperioder, hvor undervisningen er tilrettelagt, så der er sammenhæng mellem teori- og praktikdelen.

- Trin 1 som er obligatorisk både for hjælper og assistent
- Trin 2 som er specialet ernæringsassistent
- EUV forløb
- EUX forløb

Trin 1

Hovedforløb trin 1 varer 1 år		
Obligatorisk for hjælper og assistent		
Praktik	Skole 10 uger	Praktik

Trin 2

Hovedforløb trin 2 varer 1 år og 6 måneder				
Specialet ernæringsassistent				
Praktik	Skole 10 uger	Praktik	Skole 10 uger*	Praktik

*sidste skoleperiode kan deles i 2

Euv

Følger opbygningen i trin 1 og 2, dog er der kun 18 ugers skole på trin 2.

EUX

På Mad Med Oplevelser tilbydes EUX (gymnasial retning) på uddannelsen til ernæringsassistent. Skolen skal tilbyde uddannelsen, hvor uddannelsesstrukturen udvides med fag i den gymnasiale fagrække, men uddannelsen veksler stadig mellem praktikperioder og skoleperioder, som i den ordinære uddannelse.

Før optagelsen på hovedforløb med EUX skal eleven have bestået følgende grundfag på C-niveau med karakteren 02: Matematik, dansk, engelsk og samfundsfag, samt fysik og kemi.

Der undervises i grundfagene dansk, engelsk og samfundsfag på GF 1 og i matematik, fysik og kemi på GF 2.

På hovedforløbene skal man have følgende fag indenfor EUX

- Dansk på A-niveau
- Engelsk på B-niveau
- Matematik på B-niveau
- Fysik på B-niveau
- Kemi på B-niveau
- Teknikfag på B-niveau
- Større skriftlig opgave
- Eksamensprojekt
- Valgfag på C-niveau

Har man en gymnasial uddannelse i forvejen, er det ikke muligt at blive optaget på EUX, men man kan følge uddannelsen til ernæringsassistent uden EUX

Pædagogik og didaktik

Metoder i undervisningens gennemførelse:

For at ramme elevernes læringsstile bredt, arbejdes der didaktisk på mange forskellige måder på hovedforløbet.

Undervisningen består af oplæg, opgaver, praksis i køkkenet, forsøg, tests, foredrag og ekskursioner.

Oplæg og anden tavleundervisning, hvor læreren formidler, bør max have en varighed af 20 minutter. Herefter vil de fleste ikke kunne koncentrere sig effektivt længere, selv dem, der er meget motiverede for undervisningen og uddannelsen. I det hele taget bør undervisningen veksle, i hvert fald i den teoretiske undervisning, mellem oplæg, opsamling og elevaktivitet af forskellig art, fx gruppearbejde, kooperativ learning¹, samt opgaveløsning og fremlæggelse

Desuden arbejder eleven med konkrete arbejdsopgaver inden for målene på en helhedsorienteret måde, dvs. at undervisningen i de enkelte fag hænger mest muligt sammen indenfor læringsaktiviteterne, for at øge elevernes motivation og engagement, samt begrunde grundfagene og de obligatoriske uddannelsesspecifikke fags betydning for helheden og uddannelsen.

Classroom management

Desuden mener vi, at det er vigtigt, at der er adfærdsmæssige og tidsmæssige rammer for undervisningen, som ikke kan fraviges, så eleven oplever kvalitet og tryk i undervisningen.

Faglæreren går foran, og møder selv forberedt og til tiden, følger op og slutter dagen af.

Skemaerne er nemme at få fat i, de er på fronter.com, elevplan, samt hænger i klassen og på gangens opslagstavler. Eleverne bliver fra begyndelsen introduceret grundigt til skolens lokaler, skemaer og

¹ Cooperative Learning er undervisningsstrukturerer, hvor flest mulig elever aktiveres på én gang. Se bogen "Cooperative learning"

vejledningssystem m.m. og følger under hele hovedforløbet sit hold, således at der er størst mulig tryghed i dagligdagen. Det er centralt, at de tilknyttede lærere har en god kommunikation imellem sig og holdet.

Fordele ved forskellige arbejdsmetoder og undervisningsdifferentiering

Da elever ikke er ens og lærere ikke er ens, pga forskellige opvækstvilkår, forudgående uddannelse, samt den fysiske og intellektuelle habitus, er det nødvendigt at differentiere undervisningen.

Forskellige personer har forskellige vilkår, der skal være opfyldt for at læringen foregår mest hensigtsmæssigt for den enkelte elev.

I skemaet herunder ses de seks forskellige grundvilkår (Dunn & Dunn). Nogle af vilkårene er svære at understøtte med den måde undervisningen planlægges på, på skolerne i dag, og nogle af vilkårene står eleven selv for at opfylde, man kan som lærer ikke altid love at vilkårene for den enkelte kan opfyldes i alle situationer. Men man bør så vidt muligt indtænke kravene, da fordelene er store for den enkelte elevs læring.

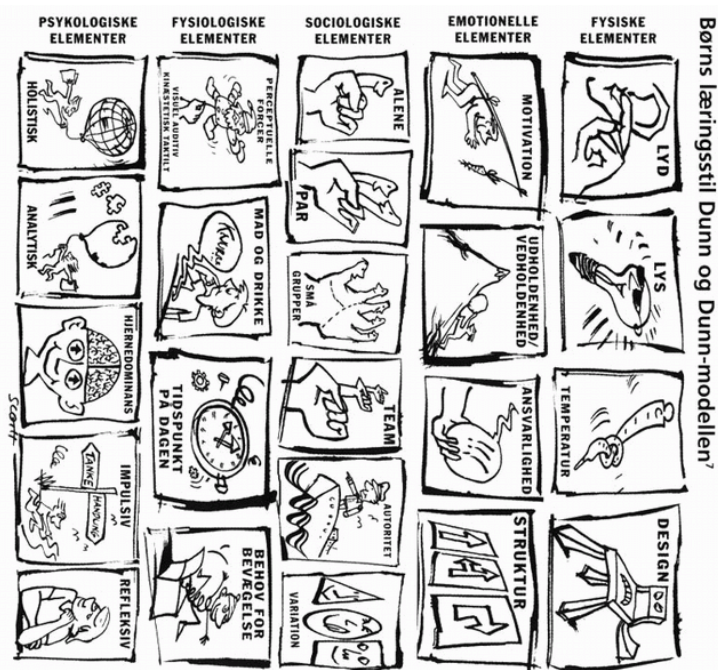
Vi gør det på flere måder, didaktisk:

Der kan være opgaver med forskellig sværhedsgrad.

Fx kan de daglige opgaver i den teoretiske og praktiske undervisning være beskrevet med et tillæg af bonusopgaver, som man forventer at de stærke elever kan nå/har lyst til at løse. Vi har oplevet, at der på den måde skabes større tilfredshed med undervisningen blandt eleverne, og at de føler at de bliver set, og at der bliver taget hensyn til deres udvikling, og at hver enkelt elev oplever at blive udfordret på deres niveau.

Undervisningen tilrettelægges, så der er mulighed for at arbejde selvstændigt og i grupper og fx gøre brug af Cooperativ learning, for at opnå mest mulig elevaktivitet. Men det er vigtigt, at der er flere forskellige muligheder at trække på; igen for at tage hensyn til forskellige læringsstile.

Det er vigtigt, at eleven, udover at blive "belært" om fagets krav, også har mulighed for at udvikle produkter, og måske opleve innovation i nogle nye sammenhænge. Det gør vi bl. a. ved udviklingsværksted med lokale selvindsamlede råvarer fra naturen, hvori der indgår teori og praksis om at skabe og udvikle nye produkter og smage.



Indretning af klasselokaler, så de understøtter de fysiske krav er stadig meget på begynderstadiet; men vil man tage hensyn til det, skal der være forskellige muligheder for temperatur, samt for at sidde/bevæge sig (Sofaer, skriveborde, tæpper, lyssætning, etc.)

Krav til lærere og lederes kompetencer

Skolen skal sammensætte sin lærer- og ledergruppe sådan, at eleverne kan opnå de fastsatte mål på hhv grundforløb og hovedforløb

Faglærere og grundfagslærere besidder en bred almen baggrund, samt én eller flere erhvervsuddannelser og minimum 5 års erhvervs erfaring for faglærere eller relevante videregående uddannelser. Desuden er lærerne efteruddannet, både inden for pædagogik, samt fagligt relateret stof. Inden år 2020 skal alle lærere have opnået hvad der svarer til 10 ECTS- point på en pædagogisk diplomuddannelse, hvilket svarer til 6,6 uge. Det forventes allerede nu at lederne har disse kvalifikationer. Se også § 12, stk. 1, 2,3,4,5,6,7 og 8 i BEK nr. 1010

Sammenhæng mellem uddannelsens formål, mål, indhold samt bedømmelse

Formålet for hovedforløbet er, at eleven opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:

- 1) Sammensætning og tilberedning af velsmagende og ernæringsmæssig korrekt mad og måltidsservice i den professionelle forplejning på f.eks. sygehuse, plejehjem, ældrecentre, kantiner, cafeer, skoler (højskoler, efterskoler, landbrugsskoler og folkeskoler), dag- og døgninstitutioner, leve- og bomiljøer, modtagekøkkener, kaserner, fængsler, kursuscentre og selvstændige virksomheder.
- 2) Kombination af viden om sundhed, økologi, sensorik, fødevarer, ernæring, diætetik, hygiejne og egenkontrol, madspild og miljø i forbindelse med planlægning, udførelse, dokumentation og kvalitetsvurdering af de arbejdsopgaver, der er forbundet med varemottagelse, tilberedning, anretning af mad og varierede måltider under hensyntagen til produktionsformen, forebyggelse og sundhedsfremme i det professionelle køkken, med udgangspunkt i målgruppens behov og kulinariske præferencer.
- 3) Planlægning, strukturering og gennemførelse af produktionen ergonomisk korrekt ud fra givne økonomiske vilkår, tage højde for anretning og servering af mad til forskellige målgrupper, tage ansvar for sensorik, hygiejne og egenkontrol samt kvaliteten af maden.
- 4) Kommunikation som redskab til at skabe et godt arbejdsmiljø og fremme samarbejdet med kolleger i det professionelle køkken, målgruppen, andre faggrupper f.eks. omkring måltidet til det professionelle værtsskab, være fleksibel og udviklingsparat og have indsigt i egne lærings- og motivationsmæssige styrker og svagheder.

Stk. 2. Eleven skal nå de uddannelsesmål, som er fastsat for det trin eller speciale, som eleven har valgt.

Stk. 3. Uddannelsen indeholder trin 1 ernæringshjælper, niveau 3 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Stk. 4. Uddannelsen kan afsluttes med trin 1, jf. stk. 3 eller med specialet ernæringsassistent (trin 2), niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Stk. 5. Uddannelsen kan gennemføres som eux-forløb. Uddannelsen tilrettelagt som eux-forløb er ikke trindelt og omfatter alle uddannelsens kompetencemål.

Stk. 6. Uddannelsen udbydes med talentspor i det i stk. 4 nævnte speciale.

Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

- 1) Eleven kan anvende råvarer og tilberedningsmetoder til at tilberede velsmagende mad og måltider med udgangspunkt i målgruppens ernæringsmæssige behov og kulinariske præferencer.
- 2) Eleven kan planlægge og foretage varemottagelse, madfremstilling, udportionering, opbevaring og distribution samt rutinemæssigt kontrollere for at sikre fødevarer sikkerheden under hensyntagen til rengøring, desinfektion, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet.
- 3) Eleven kan anrette og servere maden indbydende og udføre værtsskab for målgruppen.
- 4) Eleven kan anvende materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer og kunne udføre arbejdet ergonomisk korrekt i forhold til produktions- og distributionsmetoder.
- 5) Eleven kan anvende de mest almindelige fagudtryk og viden om sensorik.
- 6) Eleven kan anvende viden om sundhed, ernæring, fødevarer og mad i forbindelse med måltidsplanlægning, kalkulation, indkøb og kvalitetsvurdering.
- 7) Eleven kan arbejde med bæredygtighed, effektiv udnyttelse af råvarer, energi, vand, el, madspild og affaldshåndtering til en given opgave.
- 8) Eleven kan samarbejde og arbejde i teams.
- 9) Eleven kan arbejde kreativt med sammensætning af sunde, velsmagende, nærende måltider og måltidsservice til såvel syge som raske.
- 10) Eleven kan selvstændigt beherske principper og metoder til måltids- og produktionsplanlægning, kalkulation, indkøb, varemottagelse og kvalitetsvurdering ud fra et bæredygtighedsprincip.
- 11) Eleven kan dokumentere, vurdere og justere madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet i sammenhæng med mad og måltidsplanlægning.
- 12) Eleven kan dokumentere, vurdere og justere diætmadens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet.
- 13) Eleven behersker avancerede tilberednings- og produktionsmetoder til sammensætning og fremstilling af mad og måltider og kan anvende de mest hensigtsmæssige kombinationer af materialer, værktøj og udstyr.
- 14) Eleven kan kvalitetsvurdere og -udvikle ved tilberedning, produktion, distribution, anretning og servering af maden til forskellige målgruppen.
- 15) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarehygiejne, udføre og udvikle dokumentation af hygiejne og egenkontrol i alle produktionsled.
- 16) Eleven kan beherske og kvalitetsudvikle metoder til rengøring og desinfektion i køkkenet.
- 17) Eleven kan inddrage viden om ergonomi, arbejdspladssikkerhed, miljø, tid og økonomi i udvikling af et godt arbejdsmiljø.
- 18) Eleven kan medvirke til at forbedre praksis ved at reflektere over egne og andres handlinger og kan samarbejde internt og eksternt i organisationen.
- 19) Eleven kan skærpe sin nysgerrighed og lyst til at lære og indgå i forandringsprocesser, udvikle færdigheder i at være aktivt søgende og spørgende.
- 20) Eleven kan udføre faglig formidling, rådgivning og vejledning.

Stk. 2. Kompetencemålene i stk. 1, nr. 1-8, gælder for alle elever. Kompetencemålene i stk. 1, nr. 9-20, gælder for specialet ernæringsassistent.

Trin 1 ernæringsassistent: Fagrække, varighed, niveau, målpinde, læringsaktiviteter samt bedømmelsesplan

For at opnå kompetencemålene for **Trin 1, ernæringshjælper**, undervises eleverne i følgende uddannelsesspecifikke fag:

Fag	Tid	Niveau	Kompetencemål	Bedømmelse ²
Samfundsfag	1,5 uge	F	2, 4, 5,6	Standpunkt
Psykologi	1,0 uge	F	8	Standpunkt
Fødevarerlære	1,5 uge	Rutineret	1, 2, 4	Standpunkt
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1	3,0 uge	Rutineret	1, 2, 3, 4, 6, 7	Standpunkt
Produktionshygiejne 1	1,5 uge	Rutineret	1, 2, 3, 4, 7	Standpunkt
Ernæringslære og diætetik	1,0 uge	Rutineret	1, 2, 3, 4	Standpunkt
Sensorik og madkvalitet 1	0,5 uge	Rutineret	5, 7, 8	Standpunkt

Målbeskrivelser trin 1

Fødevarerlære

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1½ uge
Mål	- Eleven kan redegøre for fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet - Eleven kan anvende viden om fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold - Eleven har viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	3 uger
Mål	- Eleven kan ud fra Anbefalinger for den danske institutionskost, herunder Nordiske næringsstofrekommandationer, certificeringsordningen Nøglehullet på spisesteder med de krav, der følger af den gældende bekendtgørelse om certificeringsordningen og andre relevante anbefalinger tilrettelægge, klargøre, tilberede og anrette alle døgnets måltider til personer på sygehuskost, normalkost herunder vegetarkost

² Se afsnit 2.4 om bedømmelse

	og til personer med anden etnisk baggrund - Eleven kan anvende de rigtige tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler i forhold til produktionen - Eleven har viden om at kunne arbejde ergonomisk korrekt - Eleven har kendskab til varmholdt, kølet og frossen produktion, og kan under vejledning planlægge en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, hygiejne, tid og økonomi i forhold til produktionen - Eleven kan under vejledning anvende, udarbejde og vurdere planlægningsværktøjer f.eks. flowdiagrammer, opskrifter, it-baserede indkøbssystemer - Eleven kan redegøre for den professionelle opskriffs kendetegn og kan udarbejde og beregne professionelle opskrifter
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Produktionshygiejne 1

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1½ uge
Mål	- Eleven kan sikre fødevarehygiejnen - Eleven har viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem i og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt udføre egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil - Eleven kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø - Eleven kan anvende viden om fysisk og kemisk-biologisk arbejdsmiljø til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Ernæringslære og diætetik

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge
Mål	- Eleven kan redegøre for opbygningen af de energigivende næringsstoffer-kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol, deres forekomst i fødevarerne og funktion i organismen - Eleven har kendskab til anbefalinger for den danske institutionskost, herunder Nordiske Næringsstofsrekommendationer og certificeringsordningen "Nøglehullet på spisesteder" med de krav, der følger af den gældende bekendtgørelse om certificeringsordningen og andre relevante anbefalinger, og kan anvende disse til planlægning af alle døgnets måltider. - Eleven kan justere sammensætningen af hele eller dele af madretter, herunder alle krav som fremgår af certificeringsordningen Nøglehullet på spisesteder - Eleven har kendskab til den nationale kosthåndbog og har forståelse for årsagerne og diætprincipperne til følgende diæter/kostform: diabetes, energireduceret kost, fedt- og kolesterolmodificeret kost, sygehuskost og kost til småtspisende.

Bedømmelse	Standpunktskarakter
------------	---------------------

Sensorik og madkvalitet 1

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	½ uge
Mål	- Eleven kan redegøre for måltidets udseende og præsentation og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen - Eleven kan redegøre for råvarer i flere teksturer og relevans i forhold til målgruppen - Eleven kan redegøre for, hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen - Eleven kan anvende og vurdere produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet og kan reflektere over madens kvalitet
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Beskrivelse af læringsaktiviteter på trin 1 1. skoleperiode

Trin 1, som varer 10 uger, består af fem læringsaktiviteter og de målpinde, der findes i disse fag;

Intro	Kulhydrater	Fedt	Protein	Alkohol
-------	-------------	------	---------	---------

	Elevrettet beskrivelse
   	På første skoleperiode skal du lære om de energigivende stoffer: Hvor findes de, og hvad kan de bruges til og hvordan påvirker indtagelsen af de forskellige energigivende stoffer os, samfundsmæssigt og miljømæssigt? Hvilken betydning har forskellige fødevarer for sundhed og psyke. Hvilke fødevarer kan være gode at bruge i forskellige kostformer og diæter. Lær om køkkentekniske egenskaber, anvendelse, næringsindhold og sæson. Du planlægger, tilbereder og serverer ernæringsrigtig og lækker mad i kantinen. Her går det ud på at lære at samarbejde og overholde tidsfrister og yde en god service over for kantinens kunder, samt overholde hygiejnens bud! Vi besøger nogle bornholmske producenter af forskellige fødevarer, samt lærer om ernæringsberegning og anden IT

Introduktionsmodul

Uge 1 og 2

Intro: Mål for uddannelsen, lektionsplan, bedømmelse, der afholdelse elevsamtaler, for at afdække skolemæssige vanskeligheder hos eleven, så der hurtigst muligt kan søges om SPS-støtte hos mentorkorpset undervejs i løbet af de to første uger.

Produktionshygiejne 1: Personlig hygiejne, lovgivning, skolens regler, mikroorganismer. Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1: Kendskab til maskiner og tekniske hjælpemidler i produktionslokalerne, samt vælge de rigtige set ud fra ergonomiske vinkler.

Psykologi: Eleven skal kunne samarbejde internt og eksternt hvilket vil ske ved gruppearbejde, og kommunikation med arbejdspladsen ved hjælp af logbogen.

Samfundsfag: skal have en fornemmelse for deres situation i dagens Danmark jvf gældende bekendtgørelse om grundfag.

Kulhydrat og dets funktioner teoretisk og i praksis:

Uge 3 og 4

Målpinde:

Fødevarelære 1:

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1:

Produktionshygiejne 1:

Ernæringslære og diætetik:

Psykologi: Dækkes i henhold til gældende bekendtgørelse om grundfag.

Samfunds-fag: Dækkes i henhold til gældende bekendtgørelse om grundfag.

Fedt og dets funktioner teoretisk og i praksis:

Uge 5 og 6

Målpinde:

Fødevarelære 1:

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1:

Produktionshygiejne 1:

Ernæringslære og diætetik:

Psykologi: Dækkes i henhold til gældende bekendtgørelse om grundfag.

Samfunds-fag: Dækkes i henhold til gældende bekendtgørelse om grundfag.

Protein og dets funktioner teoretisk og i praksis:

Uge 7 og 8

Målpinde:

Fødevarelære 1:

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1:

Produktionshygiejne 1:

Ernæringslære og diætetik:

Psykologi: Dækkes i henhold til gældende bekendtgørelse om grundfag.

Samfunds-fag: Dækkes i henhold til gældende bekendtgørelse om grundfag.

Alkohol og dets funktioner teoretisk og i praksis, projektopgave og praktisk test:

Uge 9 og 10

Målpinde:

Fødevarerlære 1: B1, B2 og B3

Fødevarerlære 1:

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1:

Produktionshygiejne 1:

Ernæringslære og diætetik:

Psykologi: Dækkes i henhold til gældende bekendtgørelse om grundfag.

Samfundsfag: Dækkes i henhold til gældende bekendtgørelse om grundfag.

Den praktiske prøve Trin 1 - ernæringshjælper

Som del af den sidste skoleperiode i uddannelsens trin 1, ernæringshjælper, afholder skolen en afsluttende praktisk prøve. Prøvens formål er at vise elevens tilegnelse af kompetencemålene for trin 1. Prøven tager udgangspunkt i de uddannelsesspecifikke fag. Skolen tilrettelægger forløbet af den praktiske prøve i samråd med det lokale uddannelsesudvalg. Skolen afsætter 0,5 uge til elevens forberedelse og gennemførelse af den praktiske prøve. Den praktiske prøve varer 2,5 time, inkl 20 minutters dialog om den praktiske opgaveløsning. Eleven udarbejder som led i sin forberedelse et skriftligt materiale. Materialet indgår ikke i bedømmelsesgrundlaget. Trinprøven aflægges af alle elever, uanset om eleverne fortsætter til næste trin. Ernæringshjælpereleven løser en praktisk opgave, som danner grundlag for eksamination ved den praktiske prøve. Ernæringshjælpereleven løser opgaven alene.

Trin 2 ernæringsassistent: Fagrække, varighed, niveau, målpinde, læringsaktiviteter samt bedømmelsesplan

For at opnå kompetencemålene for Trin 2, ernæringshjælper, undervises eleverne i følgende uddannelsesspecifikke fag:

Fag	Tid	Niveau	Målpinde	Bedømmelse
Psykologi	1,0 uge	E	18, 19, 20	
Teknologi	2,0 uge	F	9, 13, 14	Standpunkt
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	3,0 uge	Avanceret	9, 11, 12, 13, 14	Standpunkt
Produktionshygiejne 2	2,0 uge	Rutineret	9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17	Standpunkt
Diætetik	3,0 uge	Rutineret	9, 12, 14	Standpunkt
Ernæringslære	2,0 uge	Rutineret	9, 11, 12	Standpunkt
Kostlære og vurdering	3,0 uge	Avanceret	9, 13, 14	Standpunkt
Sensorik og madkvalitet 2	1,0 uge	Rutineret	9, 14	Standpunkt
Valgfri uddannelsesspecifikke fag	3,0 uge	Afhængigt af hvilket fag se nedenfor.		Standpunkt

Fordeling af fagene på 2. og 3. skoleperiode

Fag	Tid	2. skoleperiode	3. skoleperiode
Psykologi	1,0 uge	0,5 uge	0,5 uge
Teknologi	2, 0 uge	1,0 uge	1,0 uge
Tilberedningsmetoder	3,0 uge	2,0 uge	1,0 uge
Produktionshygiejne 2	2,0 uge	1,0 uge	1,0 uge
Diætetik	3,0 uge	1,0 uge	2,0 uge
Ernæringslære	2,0 uge	1,0 uge	1,0 uge
Kostlære og vurdering	3,0 uge	1,0 uge	2,0 uge
Sensorik 2	1,0 uge	0,5 uge	0,5 uge
Valgfri udds fag	3,0 uge	2,0 uge	1,0 uge

Målbeskrivelser trin 2

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik planlægning 2

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	3 uger
Mål	- Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund. - Eleven kan selvstændigt redegøre for den færdige kvalitet og holdbarhed af maden i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution. - Eleven kan selvstændigt planlægge og vurdere en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, produktionsform, hygiejne og økonomi. Herunder være bevidst om madspild, bæredygtighed, konventionel produktion og økologi. - Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab. - Eleven kan selvstændigt redegøre for indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer. - Eleven kan selvstændigt arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Produktionshygiejne 2

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	2 uger
Mål	- Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejnen - Eleven kan redegøre for sammenhængen ved fødevarerborne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen - Eleven kan udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning Eleven kan vurdere det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil Eleven kan ved såvel tilberedning og produktudvikling arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder - og teknikker til optimering og sikring af de sensoriske kvaliteter
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Diætetik

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	3 uger
Mål	- Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter - Eleven kan redegøre for årsagerne til at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen jfr. Fødevarestyrelsens gældende retningslinjer Eleven har viden om industriens specialprodukter som fuldgyldige måltider, og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad

Bedømmelse	Standpunktskarakter
------------	---------------------

Ernæringslære

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	2 uger
Mål	- Eleven kan redegøre for de energigivende næringsstoffers funktioner og omsætning i kroppen - Eleven kan redegøre for den anbefalede daglige tilførsel af alle væsentlige næringsstoffer til forskellige grupper i befolkningen - Eleven kan redegøre for alle døgnets måltider ud fra målgruppens ernæringsmæssige og sensoriske behov, med henblik på forebyggelse og sundhedsfremme - Eleven kan redegøre for kostens optimering med hensyn til drikkevarer - Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Kostlære og vurdering

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	3 uger
Mål	- Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammenhæng, kultur, modtagerens ernæringsmæssige og sensoriske behov, portionsstørrelse, serveringsform, sæson og produktionsform - Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen - Eleven kan redegøre for måltidsmønsterets betydning til forskellige målgrupper herunder anretning og servering - Eleven kan redegøre for principperne for konventionel og økologisk menuplanlægning og det økologiske spisemærke.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Sensorik og madkvalitet 2

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge
Mål	- Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive råvarer, halv-og hel-fabrikata samt mad og retter med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål - 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 bevidst om egen smagssans og kan anvende denne viden i relation til målgruppens behov og forventninger samt samarbejdet med køkkenet - Eleven kan tilrettelægge og udføre sensoriske analyser, herunder vurdere udvalgte metoders praktiske anvendelighed samt inddrage viden om fysiologiske og psykologiske forhold, der kan påvirke analysens resultat.

Bedømmelse	Standpunktskarakter
------------	---------------------

Valgfri uddannelsesspecifikke fag.

Hovedforløbets trin 2 omfatter 3 ugers valgfri uddannelsesspecifikke fag:

De valgfrie specialefag vælges i samråd mellem eleven, praktikstedet og skolen. Der kan vælges mellem følgende valgfrieuddannelsesspecifikke fag:

Internationalisering af mad (44426-2)

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge
Mål	- 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	- Eleven kan kreativt anrette tallerken, fade og buffet ved valg af et bredt sortiment af madretter ved anvendelse af forskellige råvarer, tilberedningsmetoder, teknikker og service til forskellige målgrupper - Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol, udportionering og distribution - Eleven kan vurdere værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og/eller salgssituationer.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Skolemad – et måltid i skolen (4430-2)

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge
Mål	- Eleven kan planlægge forskellige koncepter for skolemadsordninger og udarbejde opskrifter, der tager hensyn til ernæring, madkultur og spisevaner blandt børn og unge - Eleven kan prisberegne, fremstille, emballere og servere ernæringsrigtig skolemad til forskellige målgrupper, herunder børn og unge med anden kulturel baggrund en dansk og /eller med særlige behov - Eleven har viden om de ernæringsmæssige problemer, som børn og unge kan have og er bevidst om egen rolle i den forbindelse - Eleven kan markedsføre konceptet ved brug af kreative salgsmaterialer/reklamer og internettet.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Kød som råvare i madproduktion (48006)

Niveau	Niveau 4
Vejledende varighed	3 dage (0,6 uge)
Mål	- Eleven kan ud fra grundlæggende viden om forskellige kødtyper, slagte- og

	modningsprocesser foretage korrekt opbevaring og bedømme kvaliteten af kød som råvare til madproduktion, både i forhold til konventionelt og økologisk kød. - Eleven kan vælge kødtyper, udskæringer og egnede tilberedningsmetoder til produktion af ernæringsrigtige retter/måltider, som holder sig inden for køkkenets økonomiske rammer - Eleven kan klargøre og tilberede forskellige kødtyper og udskæringer til både klassiske og kreative retter/måltider, der er velsmagende og opfylder forskellige brugergrupperes ernæringsmæssige behov - Eleven kan vurdere den kulinariske og æstetiske kvalitet af de færdigtilberedte kødkomponenter og måltider med henblik på at udvikle og forfine smag og måltidsoplevelser.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Alt godt fra fisk i storkøkkenet (48007)

Niveau	Niveau 4
Vejledende varighed	3 dage (0,6 uge)
Mål	- Eleven kan håndtere og opbevare fisk, der er frisk, forarbejdet eller konserveret, efter Fødevarestyrelsens gældende hygiejneregler - Eleven kan vurdere forskellige slags fisk ud fra kvalitet, sæson, økonomi, smag og næringsværdi til brug i måltider, der er målrettet forskellige brugergrupperes ønsker og behov - Eleven kan tilberede velsmagende og indbydende retter med fisk, der fremhæver fiskens sensoriske egenskaber - Eleven kan inddrage retter med fisk i kost- og menuplanlægningen til grupper med forskellige behov for ernæring, og kan i valget af fisk tage hensyn til de bedst egnede tilberedningsmetoder.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Prisberegning i den daglige madproduktion (46816)

Niveau	Niveau 3
Vejledende varighed	2 dage (0,1 uge)
Mål	- Eleven kan anvende skabeloner i regneark til udarbejdelse af kalkulationer på enkeltretter og buffeter og vurdere resultatet af disse - Eleven kan beregne kostpris, brutto- og nettosalgpris samt dækningsbidrag på enkeltretter og buffeter inden for produktionskøkkenområdet - Eleven kan i den daglige drift kalkulere kostprisen på enkeltretter og buffeter til fastsættelse af salgspris på baggrund af en given dækningsgrad - Eleven kan vurdere en beregnet dækningsgrad i forhold til en kalkuleret dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Grøn kost (42453)

Niveau	Niveau 3
Vejledende varighed	1 uge
Mål	- Der lægges særlig vægt på, at deltagerne kan tilberede forskellige former for grøn kost og kan integrere grøn kost i dagens forskellige måltider til

	forskellige brugergrupper - Eleven kan opbevare, tilberede og anrette frugt, grønt og cerealier hygiejnisk og ernæringsmæssigt korrekt - Eleven kan foretage kostplanlægning, ernæringsberegning og vurdering af kosten med inddragelse af viden om økologi og grøn adfærd.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Diætetik – avanceret

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	1 uge
Mål	- Eleven har indsigt i de fysiologiske problemstillinger, der er relateret til sygdomme, der kræver diætetisk hensyntagen - Eleven kan analysere behov og ønsker hos enkeltpersoner med kostrelaterede sygdomme og ud fra dette sammensætte og tilberede en ernæringsmæssigt forsvarlig kost, der tager hensyn til den enkeltes behov og ønsker - Eleven kan analysere en anbefalet diæt og komme med forslag til ernæringsmæssige og kulinariske forbedringer, der tilgodeser den enkelte person - Eleven kan vejlede i forslag til ændringer i kostvaner, der fremmer sundhedstilstanden hos den enkelte og forebygger fejlnæring.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Ernæringslære - avanceret

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	1 uge
Mål	- 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 kostens konsistens - Eleven kan analysere og vurdere ernæringsmæssige konsekvenser af enkeltpersoners kostindtag, appetit, omgivelser og måltidsmønstre - Eleven kan vejlede i forslag til ændringer i kostvaner, der fremmer sundhedstilstanden hos den enkelte og fejlnæring og underernæring mindskes.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Kostlære og vurdering – udvidet

Niveau	Ekspert
Vejledende varighed	1 uge
Mål	- Eleven kan inddrage kostundersøgelser i analysen af forskellige målgruppers ønsker og behov og kan ud fra dette kortlægge relevante problemstillinger samt planlægge og tilberede 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 analysemetoder og deres anvendelighed i forhold til kostplanlægningen til forskellige brugergrupper.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Fag med højere præsentationsniveau

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

På talentsporet for ernæringsassistent indgår alle fagene.

I specialet ernæringsassistent kan der vælges mellem fagene.

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2

Niveau	Ekspert
Vejledende varighed	3 uger
Mål	- Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normalcost, sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund - Eleven kan selvstændigt vurdere den færdige kvalitet og holdbarhed af maden i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution Eleven kan selvstændigt planlægge, vurdere og begrunde en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, produktionsform, hygiejne og økonomi. Herunder vurdere nedbringelse af madspild samt selvstændigt tage ansvar i forhold til bæredygtighed, konventionel produktion og økologi Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab, herunder vurdere og vælge bæredygtige løsninger Eleven kan selvstændigt begrunde indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer Eleven kan selvstændigt arbejde med og vurdere kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Diætetik

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	3 uger

Mål	- Eleven kan selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter - Eleven kan selvstændigt anvende sin viden om årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen, samt redegøre for principperne i diæten og kostformen jfr. Fødevarestyrelsens gældende retningslinjer - Eleven har viden om og kan vurdere industriens specialprodukter som fuldgyltige måltider samt de produkter, der bruges i forbindelse med tilberedning af mad.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Sensorik og madkvalitet 2

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	1 uge
Mål	- Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive og redegøre for råvarer, halv-og helfabrikata samt mad og retter med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål - Eleven kan planlægge, sammensætte, tilberede og vurdere mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens Eleven kan anvende sensorisk analyse i relation til vurdering og analyse af egne arbejdsopgaver Eleven kan anvende egen smagssans og kan anvende denne viden i relation til målgruppens behov og forventninger samt samarbejdet med køkkenet Eleven kan tilrettelægge og udføre sensoriske analyser, herunder vurdere udvalgte metoders praktiske anvendelighed samt inddrage viden om fysiologiske og psykologiske forhold, der kan påvirke analysens resultat .
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Produktionshygiejne 2

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	2 uger
Mål	- Eleven kan selvstændigt sikre fødevarehygiejnen - Eleven kan redegøre for og vurdere risikoen i forhold til sammenhængen ved fødevarebårne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen - Eleven kan selvstændigt udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning Eleven kan vurdere det kemisk- biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage

	til at handle forebyggende i forhold hertil Eleven kan ved såvel tilberedning og produktudvikling selvstændigt arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder - og teknikker til optimering og sikring af de sensoriske kvaliteter.
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Beskrivelse af læringsaktiviteter på trin 1 2. skoleperiode

2.skoleperiode varer 10 uger, består af fem læringsaktiviteter og de målpinde, der findes i disse fag;

	Elevrettet beskrivelse
	På 2. skoleperiode skal du lære om kost fra fremmede lande, ældrekost, kostformer og diæter. Du arbejder med et projekt, der omhandler kost til personer fra andre lande praktisk og teoretisk. Du fordyber dig i trosretninger og religiøse spiseregler, samt spændende fødevarer. Du "tegner og fortæller" sammen med dine elevkollegaer. Du lærer om ældre samfundsmæssigt set og ernæringsmæssigt set. Hvordan kan man planlægge, tilberede og servere en god og spændende kost, som svarer til ældres behov, med eksisterende produktionsmetoder? Du skal lære i dybden om forskellige kostformer og diæter, fx normalkost, sygehuskost og kost til småtspisende, samt diabeteskost. Du planlægger, tilbereder og serverer ernæringsrigtig og lækker mad i kantinen. Her går det ud på at lære at samarbejde og overholde tidsfrister og yde en god service over for kantinens kunder, samt overholde hygiejnens bud! Valgfri uddannelsesspecifikke fag : Se skema, varer 2 uger

Kost til personer fra andre lande

Uge 1, 2 og 3

Målpinde:

Fødevarerlære:

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2:

Produktionshygiejne 2:

Diætetik:

Ernæringslære:

Kostlære og vurdering:

Sensorik og madkvalitet 2:

Psykologi: Jævnfør grundfagsbekendtgørelsen

Teknologi: Jævnfør grundfagsbekendtgørelsen

Ældrekost

Uge 4, 5 og 6

Målpinde:

Fødevarelære:

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2:

Produktionshygiejne 2:

Diætetik:

Ernæringslære:

Kostlære og vurdering:

Sensorik og madkvalitet 2:

Psykologi: Jævnfør grundfagsbekendtgørelsen

Teknologi: Jævnfør grundfagsbekendtgørelsen

Kostformer og diæter, samt eksamen og evaluering

7, 8, 9 og 10

Målpinde:

Fødevarelære:

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2:

Produktionshygiejne 2:

Diætetik:

Ernæringslære:

Kostlære og vurdering:

Sensorik og madkvalitet 2:

Psykologi: Jævnfør grundfagsbekendtgørelsen

Teknologi: Jævnfør grundfagsbekendtgørelsen

Valgfri uddannelsespecifikke fag 2 uger (Drøftes med LUU) og tilpasse ind i modulerne.

Beskrivelse af læringsaktiviteter på trin 2, 3. skoleperiode

3. skoleperiode varer 10 uger, består af to læringsaktiviteter og de målpinde, der findes i disse fag;

	Elevrettet beskrivelse
    	På 3. skoleperiode skal du lære om diæter, vitaminer og mineraler, beregninger o.a.: Du lærer at få forståelse for syge personers behov for kost og diæter, og du lærer at bruge de rigtige fødevarer og produkter hertil. Du lærer at tilberede maden, således at den smager godt og gør gavn. Fx dialysekost og kost til spisebesvær. Du lærer om vitaminer, mineraler og antioxidanter, og hvorfor de er så vigtige i vores kost, og hvor vi kan få dem fra. Du får forståelse for, hvorfor nogle sygdomme opstår og hvordan man kan forebygge disse sygdomme. Hvordan kan man vejlede patienter og borgere med kostrelaterede sygdomstilstande? Du skal til svendep prøve i et praktisk og mundtlig projekt: En skriftlig opgave, praktisk madlavning og mundtlig prøve. Når den skriftlige del er afleveret skal du have et valgfri uddannelsesspecikt fag i en uge, inden eksamen i den sidste uge!

Diætkøkkenet

Uge 1, 2, 3, 4, 5, og 6

Målpinde:

Fødevarerlære:

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2:

Produktionshygiejne 2:

Diætetik:

Ernæringslære:

Kostlære og vurdering:

Sensorik og madkvalitet 2:

Psykologi: Jævnfør grundfagsbekendtgørelsen

Teknologi: Jævnfør grundfagsbekendtgørelsen

Svendeprøve afvikling og valgfri uddannelsesspecifikt fag

Uge 7, 8, 9 og 10

Stk 1 Som del af den sidste skoleperiode i uddannelsens trin 2, ernæringsassistent, afholder skolen en afsluttende prøve. Prøven udgør en svendeprøve. Skolen stiller opgaverne i samråd med en opgavekommission nedsat af det faglige udvalg. Formålet med den afsluttende prøve er at vise elevens tilegnelse af de erhvervsfaglige, almene og personlige kompetencer og tager udgangspunkt i kompetencemålene for trin 2. Den afsluttende prøve består af en skriftlig opgave og en mundtlig eksamination med udgangspunkt i opgaven samt en efterfølgende praktisk prøve og mundtlig eksamination med udgangspunkt i den praktiske prøve.

Stk 2 Den afsluttende prøve efter stk. 1, begynder med udlevering af en skriftlig opgave i 4. sidste skoleuge. Den skriftlige besvarelse skal afleveres senest 6 skoledage efter udlevering. Den skriftlige besvarelse udarbejdes med afsæt i en helhedsorienteret opgave, der tager udgangspunkt i de uddannelsesspecifikke fag. Eleven kan desuden inddrage grundfag og valgfri uddannelsesspecifikke fag. Ved besvarelsen skal eleven vise evne til at kombinere teori og praktik. Den skriftlige besvarelse tager udgangspunkt i en målgruppe. Den mundtlige eksamination med udgangspunkt i opgaven varer 20 minutter. Elevens præstation bedømmes med en karakter, der er udtryk for en samlet vurdering, af den skriftlige opgave og den mundtlige præstation. Eleven skal mindst opnå karakteren 02 for at kunne deltage i den praktiske prøve.

Stk. 3. Den praktiske prøve består af en selvvalgt opgave og af en opgave, der udleveres ved lodtrækning, når den praktiske prøve begynder. I den sidste skoleuge afsættes 2 dage til elevens forberedelse af den selvvalgte opgave. Forberedelsen omfatter det skriftlige materiale, eleven skal bruge til udførelse af den selvvalgte opgave, herunder opskrifter til eget og censors brug ved prøvens gennemførelse. Den praktiske prøve varer 3 timer og 40 minutter, heraf 30 minutter til at udføre den lodtrukne opgave. Prøvens varighed er eksklusiv rengøring. Den selvvalgte opgave omfatter tilberedning og anretning af en ernæringsrigtig menu. Målgruppen til den selvvalgte menu skal være samme målgruppe, som anvendes i den skriftlige opgave. Den lodtrukne opgave består af tilberedning af en komponent med fokus på grundtilberedningsmetoder. I forlængelse af den praktiske prøve afholdes en mundtlig eksamination, der består af dialog om elevens praktiske opgaveløsning. Den mundtlige eksamination varer 20 minutter. Elevens præstation bedømmes med en karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af den praktiske prøve og den mundtlige præstation.

Stk. 4. For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået et gennemsnit på mindst 02 af elevens karakterer for grundfag i hovedforløbet. Eleven skal tillige have opnået mindst 02 i hvert enkelt af de uddannelsesspecifikke fag. Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget. Prøven efter trin 1 skal være bestået. For elever, der afslutter uddannelsen med trin 2, skal den afsluttende prøve, jf. stk. 4, være bestået.

Stk. 5. For arbejdsmarkedsuddannelser, som indgår i uddannelsen, anvendes bedømmelsen "Bestået/Ikke bestået".

Stk. 6. Ved uddannelsens afslutning, herunder afslutning med trin 1, udsteder det faglige udvalg et uddannelsesbevis til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen. Uddannelsesbeviset påføres resultatet af den afsluttende prøve.

Stk. 7. Elever, der afslutter uddannelsens trin 2, kan opnå udmærkelsen sølv eller guld. Kriterierne for udmærkelserne omfatter resultaterne af den afsluttende prøve, jf. uddannelsesordningen for uddannelsen. Hvis eleven opnår udmærkelse, påtegner det faglige udvalg uddannelsesbeviset hermed.

I alle gymnasiale fag gives afsluttende standpunktskarakterer, der udtrykker graden af den enkelte elevs opfyldelse af målene for faglig viden, indsigt og metode i den pågældende læreplan ved afslutningen af faget. Der udarbejdes en undervisningsbeskrivelse for det enkelte fag i overensstemmelse med reglerne herom i htx-bekendtgørelsen.

Stk. 2. Eux-elever skal, ud over hvad der følger af ovenstående.

- 1) aflægge seks prøver i hovedforløbet efter udtræk blandt fag på gymnasialt niveau,
- 2) udarbejde en større skriftlig opgave, jf. bekendtgørelse om særlige gymnasiale fag m.v. til brug for erhvervsuddannelser, og
- 3) aflægge en mundtlig prøve med udgangspunkt i et skriftligt eksamensprojekt, jf. bekendtgørelse om særlige gymnasiale fag m.v. til brug for erhvervsuddannelser.

Stk. 3. Projektet efter stk. 2, nr. 3, udarbejdes i teknikfag B, proces, levnedsmiddel og sundhed og mindst et fag fra erhvervsuddannelsens uddannelsesspecifikke fag efter elevens valg. Efter elevens valg kan projektet udarbejdes i et yderligere fag. Projektet kan tilrettelægges sammen med erhvervsuddannelsens afsluttende prøve. Tilrettelæggelsen kan medføre, at elevens afsluttende prøve finder sted indtil seks måneder før uddannelsens afslutning.

Stk. 4. Ved uddannelsens afslutning udsteder skolen udover det nævnte uddannelsesbevis et bevis for at have opnået en gymnasial eksamen, der giver generel studiekompetence. Beviset benævnes eux-bevis.

Stk. 5. Eux-beviset indeholder prøvekaraktererne i fag på gymnasialt niveau, jf. stk. 2, nr. 1, karakteren for den større skriftlige opgave, karakteren fra prøven med udgangspunkt i det skriftlige eksamensprojekt og afsluttende standpunktskarakterer (årskarakterer) i alle fag på gymnasialt niveau.