

Lokal undervisningsplan

For

Hovedforløb

Ernæringsassistent

Version 08

Indhold

Overordnede regler og rammer for undervisningen.....	3
Afdelingens organisering.....	3
Fagfordeling.....	4
Pædagogisk overvejelser for undervisningen	5
Differentiering	5
Undervisningsdifferentiering gennem variation af arbejdsformer.	5
Differentiering i håndværket:.....	5
Differentiering ved hjælp af it:	6
Elevinddragelse:.....	6
Evaluering og bedømmelse	6
Modul børn og unge – oversigt over tværfaglige temaer.	7
Undervisningens indhold.....	8
Bedømmelsesoversigt	8
Modul: Ældre og småtspisende	10
Undervisningens indhold.....	11
Bedømmelsesoversigt	11
Hovedforløb 3 – oversigt tværfaglige temaer.	13
Undervisningens indhold.....	14
Bedømmelsesoversigt	14
Formelle prøver	15

Overordnede regler og rammer for undervisningen

Undervisningen på hovedforløbet for ernæringsassistentuddannelsen tager afsæt i følgende lovgrundlag med tilhørende vejledning/ uddannelsesordning:

- Bekendtgørelsen om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent
<https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2022/490>

Undervisningen på uddannelsen inddrager desuden Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne med tilhørende fagbilag.

<https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2022/555>

Fagbilag til psykologi, teknologi og samfundsfag findes på www.emu.dk

Undervisningen på grundforløbet inddrager:

- Skolens pædagogiske grundlag [her](#).

Pt er der flere uddannelsesordninger/ bekendtgørelser i spil, og uddannelsen planlægges og gennemføres jfr. den for eleverne gældende uddannelsesordning jfr. deres starttidspunkt.

Skolen tillader overgangsordninger, og der kan derfor være elever som har en tillægsaftale, som omhandler dette.

Afdelingens organisering.

Afdelingens pædagogiske ansvarlige er uddannelseschef Dennis Kindberg

Mail: dmk@eucnord.dk

Mobil: 72 24 60 64

Afdelingens driftsansvarlige er uddannelsesleder Jan Mosbæk Nielsen

Mail: jnm@eucnord.dk

Mobil: 72 24 60 77

Fagfordeling

Fag	Modul Ældre og småtspisende, uger	Modul børn og unge, uger	3. hf , uger	Total, uger
Fødevarelære	0,5	0,5	0,5	1,5
Tilberedningsmetoder	2	2	3	7
Produktionshygiejne	0,5	1	2,0	3,5
Diætetik	1	1	1	3
Ernæringslære	0,5	0,5	1,0	2
Kostlære	0,5	1,5	1	3
Sensorik	0,5	0,5	0,5	1,5
Samfundsfag	1,5			1,5
Psykologi	1	1		2
Teknologi	1	1		2
Valgfri uddannelses-specifikke fag	1	1	1	3
Total	10	10	10	30

Principper bag fag fordeling:

H1 og H2 samlæses fast i et fælles forløb forår og efterår af 10 ugers varighed, som kan gennemføres i vilkårlig rækkefølge. Hvert forløb indeholder nyt stof og nye temaer, så det sikres at alle elever kommer igennem alle mål for alle fag, herefter benævnt moduler.

Eleverne skal gennemføre to moduler, før de kommer på 3. hovedforløb. Det kan vi gøre, da de to moduler har forskellige emner og til sammen når undervisningen omkring alle målpindene.

Obligatoriske fagspecifikke fag jævnet ud over alle tre forløb, så afsluttende stp. karakter gives i alle fag på H3. På modulerne modul gives en delkarakter i de enkelte fag.

Fagspecifikke fag i ernæringsassistentuddannelsen er beslægtede, og ved at de er jævnet ud i alle tre forløb gives mulighed for at lave differentierede cases/projekter med indlagte fagkurser på alle tre forløb.

EUV- elever afkortes jfr. deres rkv, som foretages forud for opstart på uddannelsen.

Valgfrie uddannelsesspecifikke fag udbydes særskilt, og valgmulighederne kan variere fra modul til modul. Alle valgfrie fag afholdes i særskilte temauger, ofte i en form for casebaseret/projektorganiseret undervisning, der muliggør differentiering ift. elevens forudsætninger.

Pædagogisk overvejelser for undervisningen

I undervisningen vil vi arbejde bredt med skolens fælles pædagogiske, didaktiske grundlag.

Undervisningen ses igennem erhvervet, og vi vil arbejde med en praksisrelateret tilgang til indholdet på uddannelsens forskellige forløb. Vi har øje for at fagligheden skal være tydelig og gerne virke som et fagligt fællesskab og motivation for at eleven bliver så dygtige som muligt, samtidig med at de lærer at forholde sig kritisk til omverdenen og er i stand til at handle selvstændigt.

Etableringen af trygge rammer, hvor elevernes lyst og mod på at udfolde og udfordre sig selv ses som en forudsætning for en vellykket undervisning.

Eleverne møder forskellige arbejdsformer igennem undervisningsforløbet. F.eks. case-arbejde, tværfaglige temaer, teoretiske kurser med udgangspunkt i bestemte fagfaglige begreber, forsøg, praktisk arbejde i køkkenet eller rammesat projekt/case arbejde, hvor der er mulighed for en vis grad af selv/medbestemmelse fra elevernes side.

Hele tiden er det et gennemgående tema i undervisningen at praksisrelatere, gerne med konkrete eksempler fra virksomhederne, og løbende inddrage elevernes erfaringer med stoffet fra praksis.

Det sker for at understøtte elevernes evne til at koble fra teori til praksis, og omvendt. Her kan lærerne arbejde med at trække praktikken ind på skolen, og dermed lade eleverne arbejde med de teoretiske forklaringer på eksempler oplevet i praktiktiden. Og forhåbentlig inspirere til at eleverne trækker viden fra skoleperioden tilbage til den daglige produktion i virksomheden.

For at sikre et fælles fokus på det fagfaglige indhold hos elev starter en skoleperiode med at læreren tydeliggør mål og indhold i læringsaktiviteterne på det aktuelle forløb.

I starten af skoleperioden/modulet etableres en systematisk fremadrettet feedback struktur. Her sætter lærer og elev sammen mål for hvad der skal fokuseres på hos eleven for at nå målene for undervisningen og at der løbende samles op og justeres i forhold hertil.

Afslutningsvis laves en afsluttende feedback med eleven, og der rundes af med fælles at eleverne introduceres til målene for næste skridt i uddannelsen med henblik på et øget samspil mellem skole og virksomhed.

Differentiering

Differentieringen i undervisningen på hovedforløbet sker gennem følgende fokusfelter.

[Undervisningsdifferentiering gennem variation af arbejdsformer.](#)

For at styrke elevernes faglige og personlige kompetencer er det vigtigt at variere undervisningsformerne, således at forskellige kompetencer hos eleverne bringes i spil. Eleverne skal møde helhedsorienteret, tværfaglig og virkelighedsnær undervisning i både teoretiske og praktiske undervisningssituationer. Erhvervs erfaring, sparring og udfordring skal være en del naturlig af hverdagen. Undervisningsformer der understøtter dette kan være individuelle opgaver, parvist arbejde, grupper og stationsundervisning, projekt og case-arbejde.

[Differentiering i håndværket:](#)

På uddannelsen vil der blive differentieret både i bredden og dybden i forhold til den fagfaglige kontekst. Den case-baserede undervisningsform beskrives med minimumskrav. Alt efter elevens

stærke og svage sider, aftales det med faglæreren hvorledes der kan arbejdes med disse. F.eks. bestemte elementer af kvalitetsarbejdet eller arbejdsprocessen. I forhold til andre undervisningsformer arbejdes der med tydelige mål for hvad der skal opnås, således at målene er klare for eleven og begrundelserne for at medtage ekstra elementer, mere dokumentation eller lignende er tydelige.

Differentieringen vil tage udgangspunkt i følgende:

- Ekstra elementer tilkøbes opgaven
- Dokumentation
- Sensorik og tilberedningsmetoder
- Præcision i praktisk udførelse
- Sikkerhed
- Selvstændighed
- Systematik og struktur

Differentiering ved hjælp af it:

It anvendes som redskab til at udarbejde dokumentation, både via tekstbehandling, regneark og kostberegningsprogrammer.

De it-baserede dele af case opgaverne kan differentieres jfr. tidligere opstillede punkter, og desuden vil eleven arbejde med fagfagligt informationssøgning.

Elever, der har behov for støtteprogrammer screenes jfr. skolens politik for SPS-støtte, og for manges vedkommende er dette sket på grundforløbet. De vil dermed have en it-rygsæk med støtteprogrammer, der passer til deres behov og uddannelse.

Elevinddragelse:

I den projekt/case baserede undervisning er der mulighed for at eleverne kan vælge forskellige løsninger på elementer af opgaven. Da casen er minimumsbeskrevet, er det tydeligt for eleven hvad der som minimum skal være en del af case besvarelsen. Hertil kan tilføjes ekstra elementer, altid efter dialog med læreren, og på baggrund af den aktuelle feedback.

Evaluering og bedømmelse

For at sikre at hver enkelt elev bliver så dygtig som muligt, arbejdes med en løbende fremadrettet feedback struktur for det enkelte skoleophold. Det vil sige at en elev kan forvente feedback når der er afleveret retter/måltider i køkkenpraktikken, eller når der er afleveret en teoretisk opgave/case, lavet en præsentation eller lign. Alle evalueringer samles sammen i Itslearning. Her kan eleven se sine egne præstationer og lærernes feedback herpå.

Den afsluttende evaluering sammenfatter elevens niveau, og munder ud i en standpunktskarakter. Samtidig afsluttes med en samtale, der peger frem imod næste skoleophold.

Bedømmelsesoversigten viser betydende opgaver, som danner baggrund for en bedømmelse på det enkelte modul. Eleven bedømmes med 7-trins skala, oftest suppleret med mundtlig eller skriftlig feedback.

Modul børn og unge – oversigt over tværfaglige temaer.

I nedenstående skema vises temaet og hvilke fag, der bidrager med målpinde i de forskellige temaer.

Tema	indhold	Ernæring	Føde- varelære	Sensorik	Tilbered- ningsmetoder	Produktions- hygiejne	Kostlære	Diætetik
Råvare-kursus 1	Fedt, fedtstoffer og mejeriprodukter	x	x	x	x			
Råvare-kursus 2	Kulhydrat, frugt, grøntsager, korn og stivelse	x	x	x	x			
Børn og unge	Normalkost, kostråd, menuplanlægning, kostvurdering, tilberedning	x		x	x		x	
Diæt-kursus 1	Diabetes, hjertekar sygdomme, energireduceret kost			x	x		x	x
Diæt- kursus 2	Cøliaki og allergener			x	x			x
Teknologi	Produktudvikling		x	x	x	x		
International madkultur	Måltider til borgere med anden etnisk baggrund		x	x	x		x	
Produktionshygiejne 1	Rengøringsprodukter, metoder og dosering					x		
Produktionshygiejne 2	Bakterier, levebetingelser og hygiejne					x		

Undervisningens indhold

Nedenstående links viser hvordan undervisningen planlægges, hvilke mål og aktiviteter der er indeholdt i det konkrete modul.

- Modul Børn og unge:
<https://eucnord.itslearning.com/planner/Q40CT9>
- Psykologi
<https://eucnord.itslearning.com/planner/m6OAPsOaLk24PsnYtgQUHA>
- Samfundsfag
<https://eucnord.itslearning.com/planner/m4XEJMq3Sk-i5mAKvr2rCQ>

Bedømmelsesoversigt

Fag	Opgave/aktivitet	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier
Fødevarerlære	Fedt, fedtstoffer og mejeriprodukter	Multiple choice test	Point pr rigtig svar
	Kulhydrat, frugt, grøntsager, korn og stivelse	Multiple choice test	Point pr rigtig svar
	Køkkenpraktik med fokus på kød, fisk, æg og –produkter.	<p>Elevers praktiske arbejde og refleksioner herover.</p> <p>Lærerobservationer fra undervisningen i køkkenet – feedback til eleven.</p>	<p>Omsætte og anvende viden om næringsstofindhold, kvalitet og madtekniske egenskaber</p> <p>Anvende fagudtryk og –begreber i sammenhæng med det konkrete emne.</p>
Ernæringslære	Normalkost	Multiple choice test	Point pr rigtig svar
	Ernæringsmæssige behov for børn og unge	Opgaveløsning til delopgave i projektforløb	<p>Redegøre for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energibehov • Energitrin • Kostform • Behov for vitaminer og mineraler
Ernæringslære og kostlære	Opsætning, beregning og vurdering af dagskost til børn og unge	Dokumentation af kostberegningen og –vurdering af dagskosten	<p>Vurdering af beregningens indhold:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energiindhold • Måltidsfordeling • Energi procentfordeling

			<ul style="list-style-type: none"> • Vitaminer og mineraler ift. målgruppe • Vurdering mht • Anvendelse af korrekte anbefalinger • Forståelse af egne tal
Kostlære	<p>Menuplanlægning, varmt og koldt måltid</p> <p>Madspildsprojekt</p>	<p>Opgaveløsning i skemaform for varmt og koldt måltid til målgruppen ældre</p> <p>Projekt opgave og fremlæggelse</p>	<p>Menuplanlægning:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tilpasning til målgruppe • Variation, sæson • Sensorisk sammensætning, madkultur • Økonomi • Overskuelighed og omhyggelighed <p>Projekt opgave – madspild</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evne til at fremlægge fagligt stof - Relevans og nyhedsværdi
Diætetik	<p>Caseopgave del 4:</p> <p>Diætopgave</p>	<p>Diætopgave</p> <p>Opsætning af dagskost for to børn i en børnehave med allergier.</p> <p>Tilberedning af mad til udvalgte diæter</p>	<p>Diætopgave</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diætopricipper - Valgte retter i opsat dagskost - Kostberegning - Kostvurdering jfr. diætopricipper <p>Diætopraktik:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sensorisk vurdering af tilberedt mad
Produktionshygiejne	Opgaver vedr. planlægning og tilberedning af måltider	Faglig dokumentation Tilberedte måltider	Bedømmelsesplan til svendeprøve – i censorvejledningen anvendes under vejledning
Sensorik	Opgaver vedr. Planlægning og tilberedning af måltider	Faglig dokumentation Tilberedte måltider	Sensorisk sammensætning af måltidet. Tilsmagning og justering af smag, så at maden er tilpasset specifik målgruppe.
Teknologi, F	Produktudviklingsprojekt	Udviklet produkt og dokumentation af proces + faglig dokumentation	Jfr. Fagbilag til teknologi

Modul: Ældre og småtspisende

Tema	Indhold	Ernæring	Fødevarerlære	Sensorik	Tilberedningsmetoder	Produktionshygiejne	Kostlære	Diæetik
Råvarekursus 3	Protein, kød, fisk	x	x	x	x			
Ældre	Småtspisende, sygehuskost, dysfagi, vitaminer og mineraler. Tilberedning og sensorik. Menuplanlægning og kostvurdering	x	x	x	x	x	x	x
Produktionsformer	Produktionsformer				x			
Produktionshygiejne 3	Egenkontrol og risikoanalyser					x		
Produktionshygiejne 4	Arbejds miljø, ergonomi				x	x		
Teknologi	Produktudvikling			x				
Diæt- kursus 3	Vegetar og veganer	x	x	x	x		x	x

Undervisningens indhold

Nedenstående links viser hvordan undervisningen planlægges, hvilke mål og aktiviteter der er indeholdt i det konkrete modul/fag.

- Modul Ældre og småtspisende
<https://eucnord.itslearning.com/planner/IHJqSKc9gUirxQxYU5iy7g>
- Psykologi
<https://eucnord.itslearning.com/planner/m6OAPsOaLk24PsnYtgQUHA>

Bedømmelsesoversigt

Fag	Opgave/aktivitet	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier
Ernæringslære	Opsætning, beregning og vurdering af dagskost	Opsætning, beregning og vurdering af dagskost i projektet Sophieholm	<ul style="list-style-type: none"> - Energiindhold - Måltidsfordeling - Energiprocentfordeling - Vitaminer og mineraler ift. målgruppe - Vurdering mht - Anvendelse af korrekte anbefalinger - Forståelse af egne tal
Kostlære	Sophieholm: Menuplanlægning, varmt og koldt måltid	Opgaveløsning i skemaform for varmt og koldt måltid til målgruppen ældre	Menuplanlægning: <ul style="list-style-type: none"> - Tilpasning til målgruppe - Variation, sæson - Sensorisk sammensætning, madkultur - Økonomi - Madspild - Overskuelighed og omhyggelighed
	Madspilds-projekt	Projekt opgave og fremlæggelse	Projekt opgave – madspild <ul style="list-style-type: none"> - Evne til at fremlægge fagligt stof - Relevans og nyhedsværdi
Diætetik	Sophieholm: Diætopgave	Diætprincipper Opsætning af dagskost for en beboer på Sophieholm.	Diætopgave <ul style="list-style-type: none"> - Diætprincipper - Valgte retter i opsat dagskost - Kostberegning

	Diætpraktik	Tilberedning af mad til udvalgte diæter	<ul style="list-style-type: none"> - Kostvurdering jfr. diætprincipper Diætpraktik: <ul style="list-style-type: none"> - Sensorisk vurdering af tilberedt mad
Fødevarerlære	Test Kød og fisk Æg og æggeprodukter	Multiple choice test Spørgsmål med eget formuleret svar på teoretisk viden om emnet Køkkenpraktik med fokus på kød, fisk, æg og –produkter.	Point pr rigtigt svar Redegøre for: næringsstofindhold, anvendelsesområder og kvalitet samt madtekniske egenskaber Omsætte og anvende viden om næringsstofindhold, kvalitet og madtekniske egenskaber Anvende fagudtryk og –begreber i sammenhæng med det konkrete emne.
Tilberedning	Opgaver vedr planlægning og tilberedning af måltider	Faglig dokumentation Tilberedte måltider	Bedømmelsesplan til svendeprøve – i censorvejledningen anvendes under vejledning
Produktionshygiejne	Opgaver vedr. planlægning og tilberedning af måltider	Faglig dokumentation Tilberedte måltider	Bedømmelsesplan til svendeprøve – i censorvejledningen anvendes under vejledning
Sensorik	Opgaver vedr. Planlægning og tilberedning af måltider	Faglig dokumentation Tilberedte måltider	Sensorisk sammensætning af måltidet. Tilsmagning og justering af smag, så maden er tilpasset specifik målgruppe.
Teknologi, F	Produktudviklingsprojekt	Udviklet produkt og dokumentation af proces + faglig dokumentation	Jfr. Fagbilag til teknologi

Hovedforløb 3 – oversigt tværfaglige temaer.

Tema	Indhold	Ernæring	Fødevarerlære	Sensorik	Tilberedningsmetoder	Produktionshygiejne	Kostlære	Diætetik
Intro	Generel info svendeprøve	x	x	x	x	x	x	x
Ernæring, kostlære	Repetition af Kostformer og målgrupper	x					x	x
Diætetik	Repetition af diætprincipper for diæter under de forskellige kostformer	x	x				x	x
Køkken-temaer	Faglig dokumentation tilberedning, tilsmagning, sensorik og anretning risikovurderinger		x	x	x	x		
Svendeprøve		x	x	x	x	x	x	x

Undervisningens indhold

Nedenstående link viser hvordan undervisningen planlægges, hvilke mål og aktiviteter der er indeholdt i det konkrete modul/fag.

<https://eucnord.itslearning.com/planner/k829XeMMHk2nin5AWb2iYQ>

Bedømmelsesoversigt

Fag	Opgave/aktivitet	Bedømmelsesgrundlag	Bedømmelseskriterier
Ernæringslære	Case-opgave 1	Opgavebesvarelse	- Beskrivelse af målgruppes ernæringsmæssige behov
Fødevarerlære	Praktiske opgaver i køkkenet Produktudviklingsforløb	Tilberedte måltider Resultat af forsøgrække	- Anvende viden om råvarenes opbygning, sammensætning, madtekniske egenskaber og sensorik i forbindelse med tilberedning af måltider.
Kostlære	Case-opgave 2	Opgavebesvarelse	- Menuplan til valgt målgruppe præsenteret for holdet
Diætetik	Caseopgave 3 og 4	Opgavebesvarelse	- Diætprincipper for selvvalgt diæt - Justering af dagskost for diæt.
Sensorik	Praktiske opgaver i køkkenet	Tilberedte retter og måltider	- Tilsmagning og justering af tilberedt mad - Inddragelse af sensoriske overvejelser i planlægningen af praktiske opgaver i køkkenet.
Tilberedningsmetoder	Praktiske opgaver i køkkenet	Tilberedning af retter og måltider Oprydning og rengøring Kalkulation Arbejdsplanlægning	- Måltider bedømmes jfr. Censorvejledning til svendeprøve. Faglig dokumentation inddrages i bedømmelsen.
Produktionshygiejne	Praktiske opgaver i køkkenet	Observation af arbejdsprocesser, der sikrer at fødevarerhygiejne og egenkontrol i forbindelse med produktion af mad overholdes.	- Måltider bedømmes jfr. Censorvejledning til svendeprøve. Faglig dokumentation inddrages i bedømmelsen.



Formelle prøver

EUC Nord følger bekendtgørelser, uddannelsesordninger og skolevejledninger vedr. gennemførelse af uddannelsens formelle prøver.

Begge prøver gennemføres jfr. censor- og skolevejledning for ernæringsassistent, udarbejdet af fagligt udvalg for ernæringsassistentuddannelsen.

Både nye og gamle versioner af disse vejledninger findes på

<https://www.sevu.dk/fue/svendeproeven>

Eleverne følger jfr. Starttidspunkt/ tillæg til uddannelsesaftalen for uddannelse den korrekte version af svendepøverne.