



# **LOKAL UNDERVISNINGSPLAN**

## **Grundforløb 2 Ernæringsassistent**

August 2018



## Indhold

Pædagogisk og didaktisk overvejelser forud undervisningen .....	3
Struktur og temaer i grundforløb 2 for ernæringsassistent.....	3
Oversigt over fag og niveauer i ernæringsassistent, gf2 .....	3
Undervisningen indhold .....	3
Differentiering i undervisningen.....	4
Differentieringen i håndværket.....	4
Lærer og elev .....	8
Krav til elevens dokumentation.....	8
Elevens kompetencer og uddannelsesplan .....	8
Personlig samtale inden uddannelsesstart.....	8
Personlig uddannelsesplan.....	9
Vurdering af elevens uddannelsesvalg og kompetencer undervejs.....	9
Talent og højere niveauer.....	9
EUX - Grundforløb 2.....	10
Evaluering og bedømmelse .....	10
Løbende evaluering i de enkelte temaer.....	11
Afsluttende standpunktsbedømmelse .....	12
Grundforløbs-prøven.....	12
Prøvens mål .....	12
Bedømmelsesgrundlag .....	13
Bedømmelseskema .....	16
Mål for udd.specifikt fag for ernæringsassistent .....	17

## Pædagogisk og didaktiske overvejelser forud undervisningen

Struktur og temaer i grundforløb 2 for ernæringsassistent.

Grundforløb 2 for ernæringsassistent er bygget op jfr. BEK nr 451 af 07/05/2018, bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent og tværgående bekendtgørelser i forbindelse hermed. Generelle overvejelser vedr. gennemførelse af undervisning findes i skolens generelle lokale undervisningsplan. Denne beskrivelse drejer sig om det specifikke forløb.

Oversigt over fag og niveauer i ernæringsassistnet, gf2

<b>Fagnummer</b>	<b>Skemabrik</b>	<b>typologi</b>
<b>20029</b>	Førstehjælp	Certifikat
<b>10805</b>	Brand	Certifikat
<b>09601</b>	Alm. Fødevarerhyg.	Certifikat,
<b>10815</b>	It, F	Grundfag, stp. Karakter
<b>10819</b>	Naturfag E	Grundfag stp.karakter/prøve
<b>10804</b>	Dansk E	Grundfag, stp.karakter/prøve
	Sensorik	Lokal fag
	Service	Lokal fag
<b>11572</b>	Ernæringsassistent	Udd.specifikt fag, stp.karakter og prøve
	Fagnørd	Lokalt fag
	Støttefag	Lokalt fag
	Motion	Lokalt fag

Varigheden på fagene følger uvm's vejledende varighed. Bevægelse integreres i temaerne, jfr. fælles beslutning omkring denne del af grundforløbet.

### Undervisningen indhold

På grundforløb 2 på ernæringsassistent arbejdes der med overordnede temaer – Sensorik, Service og ernæringsassistent.

På EUC Nord arbejder vi med praksisnær undervisning. Derfor tager undervisningen også udgangspunkt i branchens praksis, men med læring for øje. Undervisningen tager udgangspunkt i de forskellige temaer beskrevet ovenfor, hvilket betyder, at der i temaet "Sensorik" er fokus på de grundlæggende tilberedningsmetoder, samt den sensoriske del af måltidet. De fire temaer er alle relevante i forhold til uddannelsen og de arbejdsopgaver en ernæringsassistent kan møde ude i branchen. Der vil f.eks. blive holdt åbninger, så man som elev kan betjene gæster og yde service i forhold til de forskellige situationer.

Som elev kommer man til at arbejde med overproduktion af måltidskomponenter, f.eks. fordi der dukkede færre gæster op en anslået. Der er stor fokus på den bæredygtige/miljømæssige vinkel i

branchen, bl.a. fordi stort madspild også drejer sig om økonomi – og ved at fokusere på mindre udsmid kan man være med til at skabe økonomi til at købe råvarer af en bedre kvalitet.

Der arbejdes helhedsorienteret, så dansk vil blive inddraget ved at der skal læses fagligt relevante artikler, ses udvalgte film/filmklip der viser udsnit af branchen mv. Naturfag inddrages i forhold til mål, der er særlig relevante i forhold til råvarernes naturvidenskabelige egenskaber, den kemiske opbygning af de energigivende stoffer og der arbejdes med energibegrebet under forskellige forhold. I dansk kan der inddrages viden om levevilkår for forskellige målgrupper.

En varieret undervisning giver de bedste forudsætninger for at lære, derfor anvendes der også forskellige undervisningsformer på uddannelsen. Eleverne arbejder enkeltvis samt i grupper i praktikken. Rotation i grupperne med henblik på forskellige arbejdsroller i køkkenet så alle opnår målene for de forskellige roller.

I undervisningen vil der være simple og komplekse cases med små fremlæggelser fra den enkelte elev. Der produceres, anrettes, og præsenteres måltider til forskellige målgrupper, og her arbejdes der case-baseret, så eleverne oplever medvirken og handlefrihed (dog med rammer). Der vil også være gruppearbejde ift. projekter og elevpræsentationer.

### Differentiering i undervisningen

De forskellige undervisnings- og arbejdsformer giver også plads til, at der kan differentieres blandt eleverne, så alle bliver så dygtige som de kan blive. Der kan f.eks. ske en niveauinddeling ift. projekter, så der er simple og mere komplekse cases. Derudover vil der også være opgaver på flere niveauer, så den enkelte elev bliver udfordret.

### Differentieringen i håndværket

I praktikken kan differentieringen ske på arbejdsgangen i køkkenet. Her kan nemlig differentieres ift.:

- a. Arbejdshastighed
- b. Tilberedningsmetodernes sværhedsgrad.
- c. Ukendte råvarer
- d. Præcision i udskæring, anretning mv.
- e. Sensoriske virkemidler

Der kan også differentieres ift. kendte/ukendte råvarer og teknikker samt styret og åben case. I det første tema observerer læreren eleverne for at identificere særligt dygtige elever tidligt og derved sikres at disse udfordres, samtidig med at svage elever støttes.

På grundforløb 2 på ernæringsassistent arbejdes der med tre overordnede temaer – Sensorik, Service og ernæring.

I Sensorik og service samarbejdes der indholdsmæssigt med grundfagene dansk, naturfag og it, så eleverne oplever en sammenhæng og fagtoning/praksisnær og anvendelsesorienteret tilgang til grundfagene.

I temaet "Sensorik" arbejdes der med forskellige tilberedningsmetoder ud fra råvarernes anvendelsesområde, der arbejdes med sensorik, sæson og kvalitet. Som elev skal man lære at anvende forskellige tilberedningsmetoder, og ud fra kendskab til sensorik og sæson, sammensætte og tilberede retter og menuer under hensyntagen til ergonomisk, hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt brug af arbejdsbeklædning og værktøj. Som elev vil du desuden arbejde med anretning og de fem grundsmage, så du kan sammensætte retter og menuer. Den teoretisk del introduceres i oplæg og lign. og den praktiske del omkring hygiejne og den sikkerhedsmæssige anvendelse af værktøj får eleven kendskab til i værkstedet. Undervejs i temaet udfylder eleven en portfolio, der giver eleven og læreren et overblik over elevens praktiske arbejde samt af forskellige tilberedningsmetoder. I dette tema gennemføres hygiejneundervisningen på certifikatniveau.

I temaet "Service" arbejdes der med servicedelen af uddannelsen. Eleven vil dække borde, betjene gæster, a la carte servere samt øve sig i god fremtoning overfor gæsten. I dette tema skal man som elev lære at stå i forskellige servicesituationer med fokus på service, samarbejde, hygiejne og adfærd. Eleven vil også lære at sammensætte og tilberede menuer, herunder også de klassiske retter under hensyntagen til hygiejne, sensorik, kvalitet og sæson. De forskellige opgaver under dette tema giver eleverne indblik i betydningen af det tværfaglige arbejde i forbindelse med restaurantåbning. Derudover vil der også blive arbejdet med sundhed, motion, ernæring og forebyggelse af folkesygdomme, samt eleverne vil få kendskab til de energigivende stoffer i maden.

I de første uger opnår eleven uddannelsens certifikater: førstehjælp og brand samt fødevarerhygiejne, så viden herfra kan anvendes i praksis.

Service og sensorik dækker over de første 16 uger, og er inddelt i flere mindre temaer:

Tema/ uge	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Sensorik</b>	Intro	Intro	Dansk Madkultur	Dansk Madkultur	Restaurant åbning	Restaurant åbning	Bæredygtighed	Bæredygtighed
<b>Service</b>	Praktik- uge 40	Evaluering/valg	Kend dit fag	Kend dit fag	Åbning	Åbning	Street food Eks i da/nat	Street food

Indholdsmæssigt arbejdes der med følgende læringsmål:

Emne	Fælles læringsmål
Råvarer, udstyr og metoder	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Have kendskab til de mest almindelig forekommende råvaregrupper</li> <li>- Have kendskab til anvendelsen af håndværktøj og maskiner</li> <li>- Have kendskab til gængse grundtilberedningsmetoder</li> <li>- Have kendskab til de mest almindelige fagudtryk vedr. råvarer, grundtilberedningsmetoder og maskiner/værktøj</li> <li>- Have kendskab til dansk madkultur</li> <li>- Have kendskab til international madkultur</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anvende råvarer, håndværktøj og maskiner til produktion af enkle retter og komponenter</li> <li>- Anvende grundtilberedningsmetoder og arbejdsteknikker til produktion af enkle retter og måltidskomponenter</li> <li>- Tilberede enkle retter og måltidskomponenter jfr. dansk og international madkultur</li> </ul>
Sensorik	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Have kendskab til 5 grundsmage og fødevarernes kulinariske kvalitet</li> <li>- Kendskab til fødevarernes kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarerne</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anvende sensorisk kvalitetsvurdering</li> </ul>
Salg og Service	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Vidensmål</u></li> <li>- Have kendskab til almindelige opdæknings, serverings- og salgsformer</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foretage kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer</li> </ul>
Ergonomi	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Have kendskab til forebyggende handlinger i forhold til ergonomi og arbejdsmiljø</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer</li> <li>-</li> </ul>
Sundhed	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kendskab til de energigiende stoffer, energibegrebet og deres sundhedsmæssige betydning</li> <li>- kendskab til fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- foretage beregning af energiindhold, energiprocenter og fiberindhold digitalt</li> <li>- forklare en ret/et måltids ernæringsmæssige sammensætning</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tilberede sunde, enkle retter og måltidskomponenter</li> <li>- anrette tilberedte retter/ måltidskomponenter i vejledende portionsstørrelser</li> </ul>
Økonomi, indkøb og kalkulation	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viden om indkøb, svind, bestilling, portionsstørrelser, anslået tidsforbrug og forkalkulation</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beregning af rensesvind, indkøbsmængder og pris for en ret eller et produkt</li> </ul>
Bæredygtighed	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kendskab til bæredygtighed, madspild og økologi</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planlægge og tilberede retter/måltidskomponenter ud fra kendskab til bæredygtighed, madspild og økologi</li> </ul>

Ernæringsassistent	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viden om forskellige produktionsformer</li> <li>- Viden om beregning af svind, portionsstørrelser og mængder</li> <li>- Viden om rengøring og desinfektionsmidler</li> <li>- Viden om målgrupper og ernæring</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Udføre rengøring og desinfektion</li> <li>- Udføre fødevarerhygiejniske forholdsregler ved produktion, opbevaring og distribution af mad</li> <li>- Udføre beregning af næringsstofindhold, svind, portionsstørrelser og mængder</li> <li>-</li> </ul> <p><u>Kompetencemål</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) forklare og skelne mellem forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af mad og måltider,</li> <li>2) forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som fødevarer sikkerhed, sikkerhed, ergonomi, kvalitet og miljø,</li> <li>3) vælge, begrunde og praktisk anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider,</li> <li>4) begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces,</li> <li>5) planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces,</li> <li>6) forklare forskellige produktionsmetoders procesforløb i forhold til variation,</li> <li>7) forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og færdigvarer,</li> <li>8) samarbejde med andre om løsning af opgaver,</li> <li>9) anvende innovative metoder i opgaveløsning,</li> <li>10) udarbejde og anvende almindelig faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces som f.eks. opskrifter, egenkontrol og arbejdsplaner,</li> </ol>
--------------------	--

	11) begrunde, dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater, 12) anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen,
--	--

### Lærer og elev

Eleverne vil opleve at læreren er en klar, styrende person, der viser faglighed og instruerer eleverne i anvendelse af værktøj- og materialer. Længere henne i forløbet vil læreren fungere som vejleder og sparringspartner, der viser faglighed, og støtter eleverne i udfoldelsen af teknikker mv.

Eleverne inddrages i undervisningen, så de selv er med til at udføre konkrete handlinger i de forskellige temaer. F.eks. er de med til at udføre de sikkerhedsmæssige og miljømæssige handlinger, der skal til for at have en god arbejdsplads. De vil også blive inddraget i forhold til at planlægge hvordan de arbejder med omsætning af ny teori – skal der læses først, eller eksperimenteres og reflekteres ved hjælp af lærerens løbende vejledning i forhold til given opgave.

### Krav til elevens dokumentation

**Sensorik:** Her er kravene forskellige former for værkstedsaktiviteter og produktet i forbindelse hermed, udfyldelse af portfolio eller forsøgsrapporter i naturfag. I førstehjælp er dokumentationen elevens fysiske aktivitet i forbindelse med undervisningens gennemførelse, og i hygiejne er det opgaver og udfyldte egenkontrols-skemaer. I dansk er dokumentationskravet bl.a. en fremlæggelse af et selvvalgt emne i relation til temaet.

**Service:** Her er dokumentationskravet aflevering af retter og måltider i relation til værkstedsaktiviteterne. Eleven skal udfylde en portfolio, som godkendes af læreren. I værkstedsaktiviteterne indgår opstilling og evaluering af en arbejdsplan for elevens arbejde.

### Elevens kompetencer og uddannelsesplan

#### Personlig samtale inden uddannelsesstart

Alle elever, der har søgt optagelse, kommer til en personlig samtale med en vejleder inden eleven skal starte på grundforløbene. Under denne samtale afdækkes elevens forudsætninger ud fra



skolebeviser, og elevens viden og motivation for uddannelsesvalget, samt evt. tidligere støtte eller it-rygsæk, samt evt. andre bekymringspunkter.

Under denne samtale vil eleven også få vejledning ift. ønsket uddannelse samt hvilke krav dette vil stille til elevens uddannelse. Der vil fra uddannelsernes start blive talt om overgangskrav ift. Hovedforløbene, og hvordan eleven kan honorere særligt grundfagsniveauerne. Elever kan blive opfordret til at tage fag inden uddannelsesstart.

### Personlig uddannelsesplan

På grundforløbet skal elev og lærer lære hinanden godt at kende i løbet af de første 14 dage.

Den første klassekontaktlærersamtale foregår her, og der foretages en kompetencevurdering i dansk og matematik mhp. Vurdering af om eleven skal deltage i dansk som støttefag eller dansk som andetsprog i studieværkstedet/cafeen, tilrettelæggelsen af evt. sps-undervisning og it-rygsæk.

Ved denne klassekontaktlærersamtale tales der også om elevens uddannelsesvalg, og der snakkes her om hvorvidt eleven skal bruge tid på ekstra grundfag som en del af grundforløbet mhp. at sikre, at eleven opnår de ønskede overgangskrav efter grundforløb 2. Senere følges der op med samtaler om elevens strategi for praktikpladssøgning – her følges der op med forskellige initiativer som støtter eleverne i praktikpladssøgningen.

### Vurdering af elevens uddannelsesvalg og kompetencer undervejs

Undervejs i grundforløbet vil elevens kompetencer løbende blive vurderet efter hvert temaforløb. Til hvert tema er der angivet hvilket fokus eleven vurderes efter. Eleven vil få feedback og feed forward ift. dette.

Yderligere gennemføres der planlagte og strukturerede elevsamtaler mhp. Elevens uddannelsesvalg og kompetenceudvikling efter følgende procedure:

Efter de første 11 uger vil der være en grundig elevsamtale med vurdering af elevens udvikling og kompetencer ift. uddannelsesvalget. Desuden vil eleven her blive vejledt ift. hans uddannelsesvalg set i forhold til hans arbejde og udvikling i forløbet indtil videre.

Ved afslutningen af grundforløbet skal lærer og elev igen snakke sammen om elevens udvikling og kompetencer som afrunding på forløbet.

### Talent og højere niveauer

På grundforløbene hedder EUC Nords talentfag "Fagnørd", her er der mulighed for at dykke ned i og se på hvilke faglige finurligheder, smarte og spændende teknikker, der er på spil i faget nu og

måske i fortiden – for også se på historiske teknikker, der kan bringe inspiration til fremtiden. Lærerne vil være på udkig efter talenterne, og prikke dem på skulderen og tale med dem ved evalueringerne, men der er også tale om at de elever, der har plads i skemaet og tid og lyst til at deltage i vagfaget får lov til at deltage for at kunne blive trukket op og draget ind fagets fascination.

Når vi spotter talenter vil vi også rette henvendelse til elevens uddannelsesvirksomhed eller til praktikcentret. De skal også være opmærksomme på eleven, således at vi kan sætte en god udvikling i gang for eleven, hvor hans talentforløb understøttes af praktikvirksomheden eller praktikcentret. Samarbejdet omkring talent forløbene vil fortsætte gennem hovedforløbene – dels vha. større kontakt mellem skole og virksomhed, men også vha. talentforløb på uddannelserne.

Undervisningen i grundfagene vil oftest være undervisning på flere niveauer samtidigt for at stimulere til at eleverne opnår eller strækker sig efter så højt et niveau som muligt. Så de elever, der allerede har et bestemt overgangskrav kan godt blive opfordret til at tage faget på et højere niveau eller tilbydes anden undervisning, f.eks fagnørd. Alle elever er indplaceret på niveauet efter de første 14 dage på gf2.

### EUX - Grundforløb 2

EUX eleverne følger på grundforløb 2 deres valgte eud-uddannelse i det uddannelsesspecifikke fag. I grundfagstimerne følges de tre relevante x-fag for deres uddannelse. Dvs. i matematik, fysik og kemi har de hold for sig selv. Her arbejder sig op på grundfagenes C niveau sammen med de andre EUX elever i en samlæsningsmodel. Der tilstræbes at der udarbejdes særlige opgaver til EUX eleverne, der knytter grundfagene til deres valgte erhvervsuddannelse.

EUX eleverne arbejder sammen med de andre elever i deres eud-uddannelse, når de undervises i det uddannelsesspecifikke fag. Der udarbejdes særlige projektopgaver, som EUX eleverne kan arbejde med, når dette er hensigtsmæssigt.

EUX eleverne skal til eksamen i et af de tre x-fag på gf2. Det sker ved udtræk jfr. reglerne for grundfag i erhvervsuddannelserne som x-fagene følger.

### Evaluering og bedømmelse

Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene. Dette skal ske gennem individuel vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter. Desuden inddrages aktiviteter, som stimulerer den individuelle og fælles refleksion over udbyttet af undervisningen. Grundlaget for evalueringen er de faglige mål.

Der vil være løbende evaluering hver gang eleverne er i køkkenet. Hvad der evalueres på afhænger af det enkelte tema. Den enkelte elev får et feedforward skema, med henblik på lærerens mulighed for niveauinddeling, som giver mulighed for at understøtte udviklingen af den enkelte elev, samt et feedback skema til eleverne omkring dagens arbejde.

Der arbejdes med forskellige krav til elevens dokumentation. Gennemgående er et kompendie med faglig relevante tekster og figurer. Til praktikken arbejder eleven med udfyldelse af en portfolio. I de forskellige temaer fremgår den konkrete dokumentation tydeligt, og der vil være variation således at forskellige måder tilgodeses og bedømmes

### Løbende evaluering i de enkelte temaer

Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene. Dette skal ske gennem individuel vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter. Desuden inddrages aktiviteter, som stimulerer den individuelle og fælles refleksion over udbyttet af undervisningen. Grundlaget for evalueringen er de faglige mål.

Der vil være løbende evaluering hver gang eleverne er i køkkenet. Hvad der evalueres på afhænger af det enkelte tema. Den enkelte elev får et feedforward skema, med henblik på lærerens mulighed for niveauinddeling, som giver mulighed for at understøtte udviklingen af den enkelte elev.

I temaet "Sensorik" evalueres der på:

1. Samarbejde
2. Grundtilberedninger
3. Anretning
4. Elevens planlægning

I temaet "Service" evalueres der på:

1. Samarbejde
2. Grundtilberedningsmetode
3. Anretning
4. Arbejdsplan
5. Madens egnethed til målgruppen
6. Præsentation/serveringsarbejde

Undervejs i grundforløbet udfylder eleverne deres portfolio til dokumentation på, at de opfylder kravene mht. tilberedningsmetoder og der evalueres på denne løbende i form af feedback og feed-forward, og ved afslutningen i form af feed-back.

## Afsluttende standpunktsbedømmelse

Der gives en afsluttende standpunktskarakter efter 7-trins skalaen. Standpunktskarakteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål.

## Grundforløbs-prøven

Formålet er at teste om, du opfylder kravene i udvalgte overgangsmål til hovedforløbet på det nødvendige niveau. Grundforløbsprøven vil være praksisnær og værkstedsbaseret.

Du trækker et opskriftssæt med tilhørende råvarer, som er grundlag for resten af prøven. Du starter prøven med 1 times skriftligt arbejde, hvor du skal lave en arbejdsplan, næringsberegning og kalkulation. Arbejdspapirerne skal vises censor og eksaminator inden du går i gang med den praktiske udførelse af retterne.

I løbet af den praktiske arbejdstid, vil eksaminator og censor være til stede, hvor de vil stille forskellige spørgsmål, og bede om uddybende forklaringer i forhold til eksamensopgaven.

Til spørgsmålene er der afsat 15 min. til hver elev, som vil være fordelt over 2 runderinger i køkkenet.

Du må medbringe bøger og andet materiale udleveret i undervisningen samt egne noter. Skolen fastsætter, hvilke digitale læremidler du har adgang til under prøven.

Hvis du i forbindelse med eksamensopgaven har behov for hjælp med læsning, skrivearbejde eller lignende, vil der blive lavet individuelle aftaler, om hvilken hjælp du har behov for. Aftaler om hjælp til eksamen skal i god tid inden eksamensstart være aftalt med eksaminator, og censor er orienteret på forhånd.

## Prøvens mål

Formålet med prøven er at teste din viden og dine færdigheder på følgende områder:

---

### Viden

---

Du skal demonstrere grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Almindelige råvarer til madfremstilling
- 3) Grundtilberedningsmetoder af fødevarer til sammensætning og fremstilling af måltider, herunder fødevarernes kemiske egenskaber
- 7) Energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning
- 9) Bæredygtighed, økologi og madspild

## 12) Fødevarehygiejne og egenkontrol

+ supplerende, skolespecifikke for EUC Nord:

### 4) Sensorik og madens kulinariske kvalitet

---

#### *Færdigheder*

---

Du skal demonstrere færdigheder i at anvende:

- 1) Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer
- 2) Forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af måltider
- 3) Anvendelse af sensorik og de fem grundsmage til at diskutere den kulinariske kvalitet på måltider
- 4) Metoder til næringsberegning, herunder anvende næringsstoffabeller og regneregler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder
- 5) Iagttagelse af regler for personlig hygiejne og fødevarehygiejniske forholdsregler ved produktion, opbevaring og distribution af mad

---

#### *Kompetencer*

---

- 1) Forklare og skelne mellem forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af mad og måltider
  - 2) Forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som fødevarsikkerhed, sikkerhed, ergonomi, kvalitet og miljø
- 5) Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces
- 11) Begrunde, dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater

### Bedømmelsesgrundlag

En forudsætning for bedømmelse er, at den praktiske opgave afleveres til tiden. Komponenter og materialer, der ikke er afleveret til tiden, kan ikke indgå i bedømmelsen.

Bedømmelsesgrundlaget omfatter:

#### Planlægning 15 %

- Elevens planlægning af produktionen af prøvens to produkter inden for tidsrammen, herunder valg og begrundelse for metodik og rækkefølge
- Elevens arbejdsplan skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering
- Elevens beregning af næringsindholdet i et produkt

#### Arbejdsprocessen 30 %

- Elevens evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser
- Elevens anvendelse af grundtilberedningsmetoderne samt korrekt værktøj og udstyr i praksis
- Elevens praktiske brug af sensorik i forbindelse med produktionen
- Elevens produktionshygiejne, herunder håndtering af eventuelle kritiske punkter, oprydning og håndvask samt udførelse af eventuelle egenkontrolpunkter
- Elevens arbejde sikkerhedsmæssigt og ergonomisk korrekt

#### Produktet 30 %

- Elevens udførelse af grundtilberedningsmetoderne
- Elevens produkter skal være fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere
- Elevens produkter skal være overvejende salgbare
- Den sensoriske bedømmelse af de serverede produkter

#### Faglig dialog 25 %

- Elevens viden om de mest almindelige råvarer, herunder de råvarer, der arbejdes med til prøven samt økologi, madspild og kemiske (naturfaglige) egenskaber
- Elevens viden om sensorik og madens kvalitet
- Elevens viden om grundtilberedningsmetoder
- Elevens viden om ernæring og næringsstoffer Du vil blive bedømt på:

#### **Karakter:**

Prøven bedømmes med bestået/ ikke bestået.

Standpunktskarakteren afgives inden eleven går til eksamen, og følger skolens eksamenshåndbog på dette punkt. Link: <http://eucnordeksamen.weebly.com/>

**Bestået:**

- a) Eleven kan forklare og anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt
- b) Eleven kan anvende korrekte hjælpemidler/udstyr
- c) Eleven overholder gældende regler for personlig hygiejne
- d) Eleven overholder hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad
- e) Eleven kan næringsberegne ét produkt i den praktiske opgave og forklare energiprocentfordelingen
- f) Eleven kan forklare den kulinariske kvalitet af den praktiske opgave ved hjælp af sensorik og de fem grundsmage
- g) Eleven arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan

**Mindre væsentlige mangler er:**

- a) En enkel komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar
- b) Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres
- c) Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen
- d) Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål
- e) Usikker anvendelse af max 2 redskabstyper
- f) Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode

**Væsentlige mangler er:**

- a) Eleven kan ikke anvende grundtilberedningsmetoder
- b) Eleven kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder
- c) Eleven kender ikke de 5 grundsmage
- d) Eleven kender ikke de energigivende næringsstoffer
- e) Eleven kan ikke næringsstofberegne ét produkt i den praktiske opgave
- f) Eleven overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne
- g) Eleven overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad

Der bedømmes **ikke bestået**, hvis eleven

Har 4 eller flere af de angivne mindre væsentlige mangler

Eller

Har 3 eller flere af de nævnte væsentlige mangler.

### Bedømmelseskema

<b>Mindre væsentlige mangler er:</b>	<b>Mangelfuldt</b>
En enkel komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar	
Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres	
Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen	
Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål	
Usikker anvendelse af max 2 redskabstyper	
Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode	

<b>Væsentlige mangler er:</b>	<b>Mangelfuldt</b>
Kan ikke anvende grundtilberedningsmetoder	
Kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder	
Kender ikke de 5 grundsmage	
Kender ikke de energigivende næringsstoffer	
Kan ikke næringsstofferegne ét produkt i den praktiske opgave	
Overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne	
Overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad	
Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen	
Den praktiske opgave er ikke serverbar/er uspiselig	
Den praktiske opgave er sundhedsfarlig	



## Mål for udd.specifikt fag for ernæringsassistent

Nedenstående målpinde er kopieret fra gældende bekendtgørelse. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne:

Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Almindelige råvarer til madfremstilling.
- 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer.
- 3) Grundtilberedningsmetoder af fødevarer til sammensætning og fremstilling af måltider, herunder fødevarernes kemiske egenskaber.
- 4) Sensorik og madens kulinariske kvalitet.
- 5) Forebyggelse, sundhedsfremme og fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber.
- 6) Statistik, tabeller og grafer i forhold til folkesundhed.
- 7) Energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning.
- 8) Miljø og energi.
- 9) Bæredygtighed, økologi og madspild.
- 10) Indkøb og bestilling af råvarer, herunder formler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder.
- 11) Produktionsformer.
- 12) Fødevarerhygiejne og egenkontrol.
- 13) Gæster, kundebetjening og målgrupper.
- 14) Informationsteknologiske værktøjer til tekst og talbehandling.
- 15) Samarbejde, arbejdsmiljø og ergonomi, herunder grundlæggende fysiske begreber i køkkenfaglig sammenhæng.
- 16) Rengørings- og desinfektionsmidler.

Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelsen af relevante forskrifter:

- 1) Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer.
- 2) Forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af måltider.
- 3) Anvendelse af sensorik og de fem grundsmage til at diskutere den kulinariske kvalitet på måltider.
- 4) Metoder til næringsberegning, herunder anvende næringsstofftabeller og regneregler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder.
- 5) Metoder til produktion og kvalitetssikring.
- 6) Iagttagelse af regler for personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler ved produktion, opbevaring og distribution af mad.
- 7) Metoder til rengøring og desinfektion.
- 8) Anvendelse af regnetekniske hjælpemidler.
- 9) Elektronisk kommunikation og informationsindsamling til opgaveløsning.

Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

- 1) forklare og skelne mellem forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af mad og måltider,
- 2) forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som fødevarer sikkerhed, sikkerhed, ergonomi, kvalitet og miljø,
- 3) vælge, begrunde og praktisk anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider,
- 4) begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces,
- 5) planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces,
- 6) forklare forskellige produktionsmetoders procesforløb i forhold til variation,
- 7) forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og færdigvarer,
- 8) samarbejde med andre om løsning af opgaver,
- 9) anvende innovative metoder i opgaveløsning,
- 10) udarbejde og anvende almindelig faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces som f.eks. opskrifter, egenkontrol og arbejdsplaner,
- 11) begrunde, dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater,
- 12) anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen,
- 13) søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser som f.eks. opskrifter og egenkontrol og
- 14) vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren i forskellige service- og salgssituationer.

Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

- 1) Dansk på E-niveau, bestået.
- 2) Naturfag på E-niveau, bestået.

Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard: Fejl konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.

For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i eux-hovedforløbet skal eleven ud over kravene i stk. 2-7, have gennemført følgende grundfag:

- 1) Dansk på C-niveau.
- 2) Engelsk på C-niveau.
- 3) Samfundsfag på C-niveau.
- 4) Matematik på C-niveau.
- 5) Fysik på C-niveau.
- 6) Kemi på C-niveau.