



# **LOKAL UNDERVISNINGSPLAN**

## **Hovedforløb** **Ernæringsassistent, version 07**

August 2018



## Indhold

Indledning.....	4
Processen.....	4
Afdelingens organisering.....	4
Lærekvalifikationer.....	4
Pædagogisk og didaktisk overvejelser.....	5
Læringsledelse.....	5
Differentiering.....	5
Undervisningsdifferentiering gennem variation af arbejdsformer.....	5
Differentiering i håndværket:.....	6
Differentiering ved hjælp af it:.....	6
Elevinddragelse:.....	6
Overordnet plan for hovedforløbet.....	7
Evaluering og bedømmelse.....	8
Løbende og afsluttende evaluering.....	8
Bedømmelsesoversigt.....	8
Formelle prøver.....	9
Skolepraktik.....	10
Mål og indhold på H1, Ernæringshjælper.....	10
Indhold og struktur på hovedforløb 2. og 3. ....	15
Temaer på 2 hf.....	16
Temaer på 3 hf.....	17
Fag og Mål incl. fag på højere præstationsniveau.....	18
<b>Uddannelsesspecifikke fag.....</b>	<b>18</b>
<b>Fødevarelære.....</b>	<b>18</b>
<b>Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1.....</b>	<b>18</b>
<b>Produktionshygiejne 1.....</b>	<b>18</b>
<b>Ernæringslære og diætetik.....</b>	<b>19</b>
<b>Sensorik og madkvalitet 1.....</b>	<b>19</b>
<b>Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2.....</b>	<b>20</b>
<b>Produktionshygiejne 2.....</b>	<b>20</b>
<b>Diætetik.....</b>	<b>21</b>
<b>Ernæringslære.....</b>	<b>21</b>
<b>Kostlære og vurdering.....</b>	<b>21</b>

<b>Sensorik og madkvalitet 2</b> .....	22
<b>Valgfri uddannelsesspecifikke fag</b> .....	22
<b>Internationalisering af mad (4426-2)</b> .....	22
<b>Kreativ anretning (4427-2)</b> .....	23
<b>Skolemad – et måltid i skolen (4430-2)</b> .....	23
<b>Kød som råvare i madproduktion (48006)</b> .....	23
<b>Alt godt fra fisk i storkøkkenet (48007)</b> .....	24
<b>Prisberegning i den daglige madproduktion (46816)</b> .....	24
<b>Grøn kost</b> .....	24
<b>Diætetik - avanceret</b> .....	25
<b>Ernæringslære - avanceret</b> .....	25
<b>Kostlære og vurdering - avanceret</b> .....	26
<b>Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2</b> .....	27
<b>Produktionshygiejne 2</b> .....	27
<b>Diætetik</b> .....	28
<b>Sensorik og madkvalitet 2</b> .....	28

## Indledning

Denne lokale undervisningsplan dækker uddannelsen til ernæringsassistent, version 07 og relaterer sig til bekendtgørelse BEK nr. 340 af 06/04/2017 med tilhørende uddannelsesordning. Pt er der flere uddannelsesordninger/ bekendtgørelser i spil, og uddannelsen planlægges og gennemføres jfr. den for eleverne gældende uddannelsesordning jfr. deres starttidspunkt.

Formålet med undervisningsplanen er at synliggøre undervisningens indhold, struktur, pædagogiske og didaktiske overvejelser i forhold til skolens generelle fælles pædagogiske og didaktiske grundlag. Målgruppen er alle interessenter der er i forbindelse med ernæringsassistentuddannelsen.

Planen er udarbejdet i samarbejde med det lokale uddannelsesudvalg for uddannelsen, og vil blive revideret løbende i henhold til udviklingen af faglig, pædagogisk og uddannelsespolitisk karakter. Som minimum vil planen blive revideret 1 gang om året.

Den lokale undervisningsplan hviler på det gældende lovgivningsmæssige grundlag, der er gældende for erhvervsuddannelserne og ernæringsassistentuddannelsen. Alle henvisninger til love, bekendtgørelser mv. findes i skolens generelle undervisningsplan.

Alle generelle beslutninger og tolkninger vedrørende gennemførelse af en erhvervsuddannelse findes i skolens generelle undervisningsplan.

<http://www.eucnord.dk/kvalitet/erhvervsuddannelser/>

## Processen

Udviklingen af undervisningsplanen er sket i et samarbejde blandt faglærerne i afdelingen, på baggrund af skolens fælles pædagogiske og didaktiske grundlag. Den videre udvikling er sidenhen sket i samarbejde med det lokale uddannelsesudvalg for uddannelsen.

Varigheden er fastsat ud fra fagenes vejledende uddannelsestid., og læringsaktiviteterne er løbende blevet diskuteret grundigt igennem.

## Afdelingens organisering.

Afdelingens pædagogiske ansvarlige er uddannelseschef Dennis Kindberg

Mail: [dmk@eucnord.dk](mailto:dmk@eucnord.dk)

Mobil: 72 24 60 64

Afdelingens driftsansvarlige er uddannelsesleder Jan Mosbæk Nielsen

Mail: [jnm@eucnord.dk](mailto:jnm@eucnord.dk)

Mobil: 72 24 60 77

## Lærekvalifikationer

Alle faglærer har en relevant fagfaglig baggrund. Desuden har faglærerne en pædagogisk uddannelse, typisk Pædagogisk grunduddannelse suppleret med efteruddannelse, seminarieuddannelse eller den erhvervspædagogiske diplomuddannelse.

Grundfagsundervisning dækkes af linjefagsuddannede undervisere.

## Pædagogisk og didaktisk overvejelser

### Læringsledelse

I undervisningen på ernæringsassistent uddannelsen 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.

Dette 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, Erhvervserfaring, 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 tilkobles opgaven
- Dokumentation
- Sensorik og tilberedningsmetoder
- Præcision i praktisk udførelse
- Sikkerhed
- Selvstændighed
- Systematik og struktur

Den begyndende talentudvikling sker her med fokus i differentieringen. Det egentlige talentspor / fag på et højere præstationsniveau i uddannelsen kommer først på H2 og H3

### 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.

## Overordnet plan for hovedforløbet

Fordeling af timer på hovedforløb for ernæringsassistent, version 07. EUX er endnu ikke medtaget, men kommer når hovedforløbet i denne version skal afholdes på EUC Nord. Fagfordelingen gælder ordinære elever, unge og euv3. Elever, der er pga. tidligere erhvervserfaring og uddannelser tilbydes merit og dermed afkortede hovedforløb jfr. deres kompetencer.

Fag-nummer	Fag	Niveau	Varighed, Uge	H1	H2	H3
<b>Grundfag</b>						
10823	Samfundsfag	F	1,5	1,5		
10821	Psykologi	F	1,0	1,0		
10826	Teknologi	F	2,0		1,0	1,0
10821	Psykologi	E	1,0		1,0	
<b>Obligatoriske Udspecifikke fag.</b>						
11075	Fødevarerlære	Rutine	1,5	1,5		
11076	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1	Rutine	3,0	3,0		
11077	Produktionshygiejne 1	Rutine	1,5	1,5		
11078	Ernæring og diætetik	Rutine	1,0	1,0		
11079	Sensorik og madkvalitet 1	Rutine	0,5	0,5		
11080	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	Avanceret/ Ekspert	3,0		1,0	2,0
11081	Produktionshygiejne 2	Rutine/ Avanceret	2,0		1,0	1,0
11082	Diætetik	Rutine/ Avanceret	3,0		1,5	1,5
11083	Ernæringslære	Rutine	2,0		1,0	1,0
11084	Kostlære og vurdering	Avanceret	3,0		1,0	2,0
11085	Sensorik og madkvalitet 2	Rutine/ Avanceret	1,0		0,5	0,5
<b>Valgfrie Udd. specifikke fag, Trin 2</b> ( unge og euv 3 i alt 3 uger; øvrige voksne kun 1 uge)					<b>2,0</b>	<b>1,0</b>
4426	Internationalisering af mad	Rutine	1,0			
4427	Kreativ Anretning	Rutine	1,0			
11086	Skolemad – et måltid i skolen	Rutine	1,0			
11087	Diætetik	Avanceret	1,0			
11089	Ernæringslære	Avanceret	1,0			
1190	Kostlære og vurdering	Ekspert	1,0			
15506	Grøn kost	Avanceret	1,0			
<b>Skoleuger i ordinært forløb</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>Skoleuger i standardiseret forløb for voksne</b>		<b>8</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>10</b>

## Evaluering og bedømmelse

### Løbende og afsluttende evaluering

For at sikre at hver enkelt elev bliver så dygtig som muligt, arbejdes med en løbende fremadrettet feedback struktur for det enkelte skoleophold.

Eleverne på H1 har ca. hver 14 dag en gensidig feedback samtale med den gennemgående lærer på holdet. Samtalen forholder sig til den fagfaglige arbejdsindsats/niveau, elevtrivsel, fravær og udviklingspotentiale.

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

### Bedømmelsesoversigt

Fag	Niveau	Varighed, Uge	H1	H2	H3
<b>Grundfag</b>					
Samfundsfag	F	1,5	Stp. karakter		
Psykologi	F	1,0	Stp. karakter		
Teknologi	F	2,0		delkarakter	Stp. karakter
Psykologi	E	1,0		delkarakter	Stp. karakter
<b>Obligatoriske Uds fag.</b>					
Fødevarerlære	Rutine	1,5	Stp.karakter		
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1	Rutine	3,0	Stp.karakter		
Produktionshygiejne 1	Rutine	1,5	Stp.karakter		
Ernæring og diætetik	Rutine	1,0	Stp.karakter		
Sensorik og madkvalitet 1	Rutine	0,5	Stp. karakter		
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	Avanceret/ Ekspert	3,0		delkarakter	Stp. karakter
Produktionshygiejne 2	Rutine/ Avanceret	2,0		delkarakter	Stp. karakter
Diætetik	Rutine/ Avanceret	3,0		delkarakter	Stp. karakter
Ernæringslære	Rutine	2,0		delkarakter	Stp. karakter
Kostlære og vurdering	Avanceret	3,0		delkarakter	Stp. karakter
Sensorik og madkvalitet 2	Rutine/ Avanceret	1,0		delkarakter	Stp. karakter
Internationalisering af mad	Rutine	1,0	Stp. karakter		



Kreativ Anretning	Rutine	1,0	Stp. karakter
Skolemad – et måltid i skolen	Rutine	1,0	Stp. karakter
Diætetik	Avanceret	1,0	Stp. karakter
Ernæringslære	Avanceret	1,0	Stp. karakter
Kostlære og vurdering	Ekspert	1,0	Stp. karakter
Grøn kost	Avanceret	1.0	Stp. karakter

## Formelle prøver

EUC Nord følger bekendtgørelser og uddannelsesordninger vedr. gennemførelse af uddannelsens formelle prøver, heriblandt trin 1 prøve til ernæringshjælper og svendeprøven.

Eleverne skal bestå både ernæringshjælperprøven ved afslutningen af H1 og selvsagt svendeprøven som afslutning på uddannelsen.

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.

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 [www.ernaerings-assistent.dk](http://www.ernaerings-assistent.dk), og kan fremsøges via søgefeltet.

Eleverne følger jfr. starttidspunkt for uddannelse den korrekte version af svendeprøverne.

## Skolepraktik

Ernæringsassistentuddannelsen udbydes i skolens praktikcenter.

Forretningsplan og forretningsordning findes på skolens hjemmeside: [www.eucnord.dk](http://www.eucnord.dk), heri er der redegjort for hvordan praktikcentret arbejder med EMMA-kriterierne, og hvilke krav det stiller til eleverne.

I praktikcentret er der ansat en skolepraktikinstruktør, der har en relevant fagfaglig uddannelse. Eleverne møder praktikinstruktøren ved afslutningen af gf2, og kan dermed nå at stille relevante spørgsmål inden de søger ind i skolepraktik.

## Mål og indhold på H1, Ernæringshjælper

På 1. hovedforløb veksler undervisningen mellem værksteds- og teoriundervisning i fælles temaer.

Der er meget basisviden på 1. hovedforløb. I ernæringslære arbejder eleverne med kunne at redegøre for de energigivende næringsstoffer, samt alle døgnets måltider ud fra forskellige målgrupper via forskellige elevaktiverende aktiviteter. Det er også ud fra denne grundviden eleverne arbejder i værkstedet (tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning), hvor der arbejdes efter den sæson eleverne er på skole i.

Der undervises i produktionshygiejne både i teori og værkstedundervisningen, eleverne undervises efter gældende lovgivning.

Fødevarelære er en gennemgang af forskellige råvarer grupper, hvor eleverne bliver undervist i bl.a. anvendelsesområde, næringsstoffer, sæson og kvalitet. I undervisningen benyttes CL, for at eleverne kan arbejde med forskellige modaliteter. Madtekniske egenskaber bliver afprøvet i køkkenet.

Tema/ Projekt	Indhold	Deltagende fag
Normal Kost, 5 uger	<p><i>Eleven kan sikre fødevarerhygiejnen.</i></p> <p><i>Eleven kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og de ydre miljø.</i></p> <p><i>Eleven kan redegøre for fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet.</i></p> <p><i>Eleven kan ud fra gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen tilrettelægge, klargøre, tilberede og anrette alle døgnets måltider til personer på sygehuskost, normalkost, herunder vegetarkost og til personer med anden etnisk baggrund.</i></p> <p><i>Eleven kan redegøre for den professionelle opskrifts kendetegn og kan udarbejde og beregne professionelle opskrifter</i></p> <p><i>Eleven kan redegøre for de opbygningen af de energigivende næringsstoffer – kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol, deres forekomst i fødevarerne og funktion i organismen.</i></p> <p><i>Eleven har kendskab til gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets måltider</i></p> <p><i>Eleven har kendskab til den nationale kosthåndbog og har forståelse for årsagerne og diætprincipper til følgende diæter/kostform.: diabetes, energireduceret kost, fedt og kolesterol –modificeret kost, sygehuskost og kost til småt spisende.</i></p>	<p><b>Fødevarelære</b></p> <p><b>Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1</b></p> <p><b>Produktionshygiejne 1</b></p> <p><b>Ernæringslære og diætetik</b></p> <p><b>Sensorik og madkvalitet</b></p>

Tilrettelæggelsen og planlægningen af køkkenpraktikken sker med udgangspunkt i normal kosten

Vi tager altid udgangspunkt i en målgruppe og de ernæringsmæssige behov for et aktuelt menneske. Vi tænker i det hele menneske og planlægger normal kosten efter aktuel sæson, arbejder med økonomi som en given ramme og eleven mulighed for at kunne vise sin viden i og færdigheder i praksis.

Eleven får opgaver med at skulle tilrettelægge normal kost 5- 7- 9 -12 mj til forskellige målgrupper.

Her arbejder eleven med at finde og beregne egnede opskrifter, tilrettelæggelse af eget arbejde, udføre og arbejde efter en tidsplan, her egen plan, som skal vise, forståelse for sæson og kvalitet, retternes sensoriske egnethed til den givne målgruppe. Eleverne udfører alle egenkontrollens procedurer i råvaremodtagelsen, produktion og servering. Eleven for mulighed for at demonstrere i praksis forståelse af, at kunne arbejde hygiejnisk, efter givne køkkenregler og GAG. Rengøring og desinfektion.

Efter hver produktion i værkstedet/løkkenet vil elev og lærer samtale, læren vil evaluere opgavens fyldest og udførelse. Eleven vil efter hver praksis gang i værkstedet og ved hjælp af portofolio proceduren skulle reflektere over eget arbejde, planlægning og udførelse. Se.: (porte folio procedure) hvor fokus punkter fra lærer elev samtalen også fremgår, dette kan være punkter som eleven anbefales at overveje at arbejde videre med.

<p>I opgaven etnisk kost og vegetarkost arbejder eleven tillige med anvendelse af andre levnedsmidler, andre grønsager end de traditionelle nordiske levnedsmidler. Eleven viser forståelse for at vælge grønsager med højere proteinindhold og kunne anvende og forstå næringsstofberegninger.</p> <p>Eleven får mulighed for at arbejde med tilberedning af mad til følgende diæter, diabetes, energi reduceret kost, fedt og kolesterol modificeret kost.</p>		
<p><b>Sygehus Kost</b> <b>2 uger</b></p>	<p><i>Eleven kan anvende viden om fysisk og kemisk- biologisk arbejdsmiljø til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave.</i></p> <p><i>Eleven kan anvende viden om fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold</i></p> <p><i>Eleven kan ud fra gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen tilrettelægge, klargøre, tilberede og anrette alle døgnets måltider til personer på sygehuskost, normalkost, herunder vegetarkost og til personer med anden etnisk baggrund.</i></p> <p><i>Eleven kan redegøre for de opbygninger af de energigivende næringsstoffer – kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol, deres forekomst i fødevarerne og funktion i organismen.</i></p> <p><i>Eleven har kendskab til den nationale kosthåndbog og har forståelse for årsagerne og diætprincipper til følgende diæter/kostform.: diabetes, energireduceret kost, fedt og kolesterol –modificeret kost, sygehuskost og kost til småt spisende.</i></p>	<p><b>Fødevarelære</b> <b>Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1</b> <b>Produktionshygiejne 1</b> <b>Ernæringslære og diætetik</b> <b>Sensorik og madkvalitet</b></p>
<p>Eleven arbejder planlægning og tilberedning af måltider og retter jfr. anbefalingerne for sygehuskost. .</p> <p>Korttidsindlagte patienter og langtidsindlagte patienter, patienter som ikke er småspisende, men sensorisk kan være udfordret af en madlede, sygdomens aktualitet og stærk medicin etc. Derfor tilbydes de mad som kan tilgodese alle de forskellige behov ud over eksakt nærings behovs opfyldelse, men også giver sensoriske oplevelser og madglæde spises om siddende eller mere bøvlet liggende i sengen.</p> <p>Vi anvender ud over vores fagbøger også faktuelle viden fra de relevante diæt – og patient foreninger. Indhentet fra, Faglige pjecer, samtaler med berørte patientgruppe, internettet etc.</p>		
<p><b>Småt spisende</b> <b>1 uger</b></p>	<p><i>Eleven har viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem i og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt udføre egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil.</i></p> <p><i>Eleven kan redegøre for de opbygningen af de energigivende næringsstoffer – kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol, deres forekomst i fødevarerne og funktion i organismen.</i></p>	<p><b>Fødevarelære</b> <b>Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning</b> <b>1Produktionshygiejne 1</b> <b>Ernæringslære og diætetik</b></p>

	<p><i>Eleven har kendskab til den nationale kosthåndbog og har forståelse for årsagerne og diætprincipper til følgende diæter/kostform.: diabetes, energireduceret kost, fedt og kolesterol –modificeret kost, sygehuskost og kost til småt spisende.</i></p> <p><i>Eleven kan redegøre for måltidets udseende og præsentation og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen.</i></p> <p><i>Eleven kan redegøre for råvarer i flere teksturer og relevans i forhold til målgruppen.</i></p>	<p><b>Sensorik og madkvalitet</b></p>
<p>Vi arbejder videre med principperne for god sygehuskost, elevernes opgave er at sammensætte forskellige kulinariske og sensoriske retter og mellemmåltider til gruppen. Give gode tilbud om små men energitætte retter tilpasset målgruppen, på sygehus, plejehjem, eller indtaget i egen bolig, der tages udgangspunkt i bl.a. de 10 omvendte kostråd.</p> <p>Eleverne udfører alle egenkontrollens procedurer i råvaremodtagelsen, produktion og servering. Eleven for mulighed for at demonstrere i praksis forståelse af, at kunne arbejde hygiejnisk, efter givne køkkenregler og GAG. Rengøring og desinfektion. Eleverne kan udpege i arbejdsplaner kritiske kontrolpunkter</p>		
<p><b>Produktionsfor mer 2 uge</b></p>	<p><i>Eleven har viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne.</i></p> <p><i>Eleven kan anvende de rigtige tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler i forhold til produktionen.</i></p> <p><i>Eleven har viden om at kunne arbejde ergonomisk korrekt.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Eleven kan under vejledning anvende, udarbejde og vurdere planlægningsværktøjer f.eks. flowdiagrammer, opskrifter, it-baserede indkøbs- systemer.</i></p> <p><i>Eleven kan justere sammensætningen af hele eller dele af madretter, herunder alle krav som fremgår af certificeringsordningen Nøglehullet på spisesteder.</i></p> <p><i>Eleven kan anvende og vurdere produktionsformernes indflydelse på sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet og kan reflektere over madens kvalitet.</i></p>	<p><b>Fødevarerlære</b></p> <p><b>Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1</b></p> <p><b>Produktionshygiejne 1</b></p> <p><b>Ernæringslære og diætetik</b></p> <p><b>Sensorik og madkvalitet</b></p>
<p>Kost og produktionsformer tilknyttet de forskellige produktionsformer, kølet, frost. Hvorledes modificeres recepterne så de passer til produktionssystemet.</p> <p>Bæredygtighed, klima, madspild og økologi. Næringsindhold, konventionelt og økologiske fødevarer, sensoriske bedømmelser. Pris på økologi, den økologiske certificerede mærkningsorden. Et kig i krystalkuglen, madtrends og ressource bevidsthed. Der arbejdes med dette emne i en temauge.</p>		



### Indhold og struktur på hovedforløb 2. og 3.

På disse to hovedforløb arbejdes der meget case baseret. Eleverne prøver varierende arbejdsformer, ligesom vi benytter os af forskellige afleveringsformer, der træner eleverne til både den mundlige og skriftlige eksamensform. I kostlære og vurdering arbejder eleverne med at sammensætte, analysere, justere og vurdere maden og menuplaner, til forskellige målgrupper. Vi benytter os af kostberegningsprogrammet winfood.

I tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning arbejder eleverne ud fra måltidkomponenter, der er koblet op til specielle diæter (bl.a. glutenfri produkter, gelekost, sødemidler) eller hele måltider til diæter og kostformer.

Ydemere arbejdes der med risikovurdering og egenkontrol i værkstedsundervisning og teoriundervisning.

## Temaer på 2 hf

Tema/ Projekt	Indhold	Deltagende fag
<b>Kalkulation og beregning</b>	Beregning af både portionsstørrelser, indkøbsmængder mv og næringsstofberegninger i forhold til forskellige typer af diæter og kostformer i winfood. Beregningerne fremlægges på powerpoint eller ved præsentationen af maden i køkkenet.	Diætetik Kostlære/vurdering Tilberedning
<b>Ældre</b>	Tværfaglig caseopgave, hvor der arbejdes med ernæring og måltidsplanlægning for målgruppen ældre. Skriftlig opgave der fremlægges på klasse i PowerPoint eller film. Opponent gruppe retter dele af opgaven.	Sensorik og madkvalitet Diætetik Ernæringslære Kostlære/vurdering
<b>Bæredygtighed og økologi</b>	Tema om bæredygtigt køkken, økologi og madspild - hvor der ses nærmere på bl.a. det økologiske spisemærke, det at producere mad til mange med økologiske råvarer, og reducere af madspild.	Tilberedning Kostlære/vurdering Sensorik og madkvalitet
<b>Projekt-opgave</b>	Tværfaglig projektopgave, hvor eleven udarbejder måltidsplanlægning mv for en selvvalgt målgruppe, incl tilhørende diæt Opgaven afleveres og der er skriftlig og mundtlig tilbagemelding fra underviser. Opgaven indeholder elementer fra alle fagene.	Tilberedning Kostlære/vurdering Sensorik Produktionshygiejne Diætetik Ernæringslære
<b>Praktiske opgaver</b>	Eleverne arbejder ud fra en fastsat kostform/diæt/madkultur med råvareudvalg i forhold til sæson eller madtekniske egenskaber.  Sensorisk vurdering i køkkenet	Kostlære/vurdering Produktionshygiejne Sensorik Tilberedning Diætetik Ernæringslære
<b>Vitaminer</b>	Eleverne udarbejder et opslagsværk med de væsentlige vitaminer og mineraler i forhold til de kostformer og diæter der arbejdes med	Ernæringslære
<b>Produktionsflow og risikoanalyse</b>	Tema om produktionsflow og risikoanalyser i et produktionskøkken, herunder rengøringsmidler og fødevarerborne sygdomme der er i risiko for at kunne opstå i forbindelse med produktionsflow og temperaturstyring.	Produktionshygiene



## Temaer på 3 hf

Tema/ Projekt	Indhold	Deltagende fag
<b>Kantine-opgave</b>	Eleverne arbejder med et tværfagligt projekt, hvor de selv formulerer måltidspolitik, udbudsplan og laver eksempler på portionsstørrelser, næringsstofberegning og kantinens tilbud til gæster med diæter.	Ernæringslære Kostlære/vurdering Tilberedning Diætik Produktionshygiejne Sensorik
<b>Den professionelle opskrift</b>	Elever arbejder med opsætning af ingredienslister og metodebeskrivelser, og opnår forståelse for betydningen af den gode planlægning og beregning set i forhold til budget og regnskab	Tilberedning Kostlære/vurdering
<b>Tilberedning af måltider</b>	Eleven producerer måltider til forskellige målgrupper og inden for forskellige kostformer, og de afprøver deres arbejdsplaner og egne professionelle opskrifter i køkkenet.	Tilberedning Sensorik Produktionshygiejne

### Uddannelsesspecifikke fag

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

#### Fødevarelære

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1½ uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan redegøre for fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet</li> <li>- Eleven kan anvende viden om fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold</li> <li>- Eleven har viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

#### Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	3 uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan ud fra gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen tilrettelægge, klargøre, tilberede og anrette alle døgnets måltider til personer på sygehuskost, normalkost, herunder vegetarkost og til personer med anden etnisk baggrund.</li> <li>- Eleven kan anvende de rigtige tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler i forhold til produktionen</li> <li>- Eleven har viden om at kunne arbejde ergonomisk korrekt</li> <li>- 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</li> <li>- Eleven kan under vejledning anvende, udarbejde og vurdere planlægningsværktøjer f.eks. flowdiagrammer, opskrifter, it-baserede indkøbssystemer</li> <li>- Eleven kan redegøre for den professionelle opskrifts kendetegn og kan udarbejde og beregne professionelle opskrifter</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

#### Produktionshygiejne 1

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1½ uger.

Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan sikre fødevarerhygiejnen</li> <li>- Eleven har viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem i og egen egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil</li> <li>- Eleven kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø</li> <li>- Eleven kan anvende viden om fysisk og kemisk-biologisk arbejdsmiljø til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

### Ernæringslære og diætetik

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan redegøre for opbygningen af de energigivende næringsstoffer – kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol, deres forekomst i fødevarerne og funktion i organismen</li> <li>- Eleven har kendskab til gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets måltider.</li> <li>- Eleven kan justere sammensætningen af hele eller dele af madretter, herunder alle krav som fremgår af certificeringsordningen</li> <li>Nøglehullet på spisesteder</li> <li>- Eleven har kendskab til den nationale kosthåndbog og har forståelse for årsagerne og diætprincipper til følgende diæter/kostform: diabetes, ener gireduceret kost, fedt- og kolesterol-modificeret kost, sygehuskost og kost til småtspisende</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

### Sensorik og madkvalitet 1

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	½ uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan redegøre for måltidets udseende og præsentation og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen</li> <li>- Eleven kan redegøre for råvarer i flere teksturer og relevans i forhold til målgruppen</li> <li>- Eleven kan redegøre for, hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen</li> <li>- Eleven kan anvende og vurdere produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet og kan reflektere over madens kvalitet.</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

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

### Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	3 uger.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Eleven kan selvstændigt redegøre for den færdige kvalitet og holdbarhed af maden i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- Eleven kan selvstændigt redegøre for indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer</li> <li>- Eleven kan selvstændigt arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

### Produktionshygiejne 2

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	2 uger.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejnen</li> <li>- Eleven kan redegøre for sammenhængen ved fødevarerborne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen</li> <li>- Eleven kan udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning</li> <li>- Eleven kan vurdere det kemisk- biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil</li> <li>- Eleven kan ved såvel tilberedning og produktudvikling arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af de sensoriske kvaliteter</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

## Diætetik

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	3 uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter</li><li>- Eleven kan redegøre for årsagerne til at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kost formen jfr. Fødevarestyrelsens gældende retningslinjer</li><li>- Eleven har viden om industriens specialprodukter som fuldgyldige måltider, og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad</li></ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

## Ernæringslære

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	2 uger.
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eleven kan redegøre for de energigivende næringsstoffers funktioner og omsætning i kroppen</li><li>- Eleven kan redegøre for den anbefalede daglige tilførsel af alle væsentlige næringsstoffer til forskellige grupper i befolkningen</li><li>- Eleven kan redegøre for alle døgnets måltider ud fra målgruppens ernæringsmæssige og sensoriske behov, med henblik på forebyggelse og sundhedsfremme</li><li>- Eleven kan redegøre for kostens optimering med hensyn til drikkevarer</li><li>- Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper</li></ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

## Kostlære og vurdering

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	3 uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menu planer til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammen hæng, kultur, modtagerens ernæringsmæssige og sensoriske behov, por tionsstørrelse, serveringsform, sæson og produktionsform</li><li>- Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen</li><li>- Eleven kan redegøre for måltidsmønsterets betydning til forskellige målgrupper herunder anretning og servering</li><li>- Eleven kan redegøre for principperne for konventionel og økologisk me- nuplanlægning og det økologiske spisemærke</li></ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

## Sensorik og madkvalitet 2

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive råvarer, halv-og helfabrikata samt mad og retter med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål</li><li>- Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens</li><li>- Eleven kan anvende sensorisk analyse i relation til egne arbejdsopgaver</li><li>- Eleven bliver bevidst om egen smagssans og kan anvende denne viden i relation til målgruppens behov og forventninger samt samarbejdet med køkkenet</li><li>- 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</li></ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

## Valgfri uddannelsesspecifikke fag

Hovedforløbet omfatter 3 ugers valgfri uddannelsesspecifikke fag:

De valgfri uddannelsesspecifikke fag vælges i samråd mellem eleven, praktikstedet og skolen. Der kan vælges mellem følgende valgfri uddannelsesspecifikke fag:

I specialet kan der vælges mellem:

### Internationalisering af mad (4426-2)

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

**Kreativ anretning (4427-2)**

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

**Skolemad – et måltid i skolen (4430-2)**

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan planlægge forskellige koncepter for skolemadsordninger og udarbejde opskrifter, der tager hensyn til ernæring, madkultur og spisevaner blandt børn og unge</li> <li>- 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</li> <li>- Eleven har viden om de ernæringsmæssige problemer, som børn og unge kan have og er bevidst om egen rolle i den forbindelse</li> <li>- Eleven kan markedsføre konceptet ved brug af kreative salgsmaterialer/reklamer og internettet</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

**Kød som råvare i madproduktion (48006)**

Niveau	Niveau 4
Vejledende varighed	3 dage (0,6 uger).
Mål	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Eleven kan vælge kødtyper, udskæringer og egnede tilberedningsmetoder til produktion af ernæringsrigtige retter/måltider, som holder sig inden for køkkenets økonomiske rammer</li> <li>- Eleven kan klargøre og tilberede forskellige kødtyper og udskæringer til både klassiske og kreative retter/måltider, der er velsmagende og opfylder forskellige brugergruppers ernæringsmæssige behov</li> <li>- Eleven kan vurdere den kulinariske og æstetiske kvalitet af de færdigt tilberedte kødkomponenter og måltider med henblik på at udvikle og forfine smag og måltidsoplevelser</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

### Alt godt fra fisk i storkøkkenet (48007)

Niveau	Niveau 4
Vejledende varighed	3 dage (0,6 uger).
Mål	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eleven kan håndtere og opbevare fisk, der er frisk, forarbejdet eller konserveret, efter Fødevarestyrelsens gældende hygiejneregler</li><li>- 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</li><li>- Eleven kan tilberede velsmagende og indbydende retter med fisk, der fremhæver fiskens sensoriske egenskaber</li><li>- 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</li></ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

### Prisberegning i den daglige madproduktion (46816)

Niveau	Niveau 3
Vejledende varighed	2 dage (0,4 uge)
Mål	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eleven kan anvende skabeloner i regneark til udarbejdelse af kalkulationer på enkeltretter og buffeter og vurdere resultatet af disse</li><li>- Eleven kan beregne kostpris, brutto- og nettosalgspris 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</li><li>- Eleven kan vurdere en beregnet dækningsgrad i forhold til en kalkuleret dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud</li></ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

### Grøn kost

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li><li>- Eleven kan opbevare, tilberede og anrette frugt, grønt og cerealier hygiejnisk og ernæringsmæssigt korrekt</li><li>- Eleven kan foretage kostplanlægning, ernæringsberegning og vurdering af kosten med inddragelse af viden om økologi og grøn adfærd</li></ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter



### Diætetik - avanceret

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eleven har indsigt i de fysiologiske problemstillinger, der er relateret til sygdomme, der kræver diætetisk hensyntagen</li><li>- 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</li><li>- Eleven kan analysere en anbefalet diæt og komme med forslag til ernæringsmæssige og kulinariske forbedringer, der tilgodeser den enkelte person</li><li>- Eleven kan vejlede i forslag til ændringer i kostvaner, der fremmer sundhedstilstanden hos den enkelte og forebygger fejlnæring</li></ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

### Ernæringslære - avanceret

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

### Kostlære og vurdering - avanceret

Niveau	Ekspert
Vejledende varighed	1 uge
Mål	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li><li>- Eleven kan analysere menuplaner og sortimentsplaner og vurdere disse ernæringsmæssigt, økonomisk og sensorisk, samt komme med forslag til forbedringer i produktionen</li><li>- Eleven kan udarbejde relevant informationsmateriale og vejledningsmateriale til kunder/plejepersonale</li><li>- Eleven kan vurdere forskellige analysemetoder og deres anvendelighed i forhold til kostplanlægningen til forskellige brugergrupper</li></ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

## Fag med valgfrit højere præstationsniveau

### Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2

Niveau	Ekspert
Vejledende varighed	3 uger.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Eleven kan selvstændigt vurdere den færdige kvalitet og holdbarhed af maden i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- Eleven kan selvstændigt begrunde indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer</li> <li>- Eleven kan selvstændigt arbejde med og vurdere kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

### Produktionshygiejne 2

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	2 uger.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejnen</li> <li>- Eleven kan redegøre for og vurdere risikoen i forhold til sammenhængen ved fødevarerborne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen</li> <li>- Eleven kan selvstændigt udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning</li> <li>- Eleven kan vurdere det kemisk- biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil</li> <li>- Eleven kan ved såvel tilberedning og produktudvikling selvstændigt arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af de sensoriske kvaliteter</li> </ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

## Diætetik

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	3 uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eleven kan selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter</li><li>- 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</li><li>- Eleven har viden om og kan vurdere industriens specialprodukter som fuldgyltige måltider, samt de produkter, der bruges i forbindelse med tilberedning af mad</li></ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter

## Sensorik og madkvalitet 2

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li><li>- Eleven kan planlægge, sammensætte, tilberede og vurdere mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens</li><li>- Eleven kan anvende sensorisk analyse i relation til vurdering og analyse af egne arbejdsopgaver</li><li>- Eleven kan anvende egen smagssans og kan anvende denne viden i relation til målgruppens behov og forventninger samt samarbejdet med køkkenet</li><li>- 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</li></ul>
Bedømmelse	Standpunktskarakter