

Tekstdel – Uddannelsesordning for ernæringsassistentuddannelsen

Denne tekstdel af uddannelsesordningen indeholder generelle oplysninger om uddannelsen i henhold til uddannelsesbekendtgørelsens regler. Udover tekstdelen indeholder uddannelsesordningen yderligere to oversigter samt en mulighed for at få oplysninger i Excel.

Disse oversigter findes under ”udskriv uddannelsesordning – efter 2015”, og det er her muligt at få en oversigt over:

- Fag angivet på speciale og elevtypesamling – **Lille oversigt**
- Fagens mål, resultatform mv., angivet på speciale og elevtypesamling – **Udvidet oversigt**
- Oplysninger i **Excel**.

Bemærk tekstdelens oplysninger er udelukkende angivet i wordformat og videreføres ikke til skolernes it-systemer. Oplysninger i den ”lille oversigt” og ”udvidet oversigt” er overført til skolernes it-systemer, og er således de oplysninger, der fremgår af elevens uddannelsesplan. Der bør dog ikke være uoverensstemmelser mellem tekstdelen og de øvrige oversigter.

Indhold

1.	Ikrafttrædelsesdato.....	2
2.	Ændringer	2
3.	Uddannelsens formål og struktur	2
4.	Uddannelsesforløb og fagoversigt.....	2
5.	Tilrettelæggelse af skoleundervisning og praktikuddannelse	3
6.	Bedømmelse og beviser mv.	4
7.	Oversigt over fag på hovedforløb (skema 1).....	6
8.	Uddannelsesspecifikke fag med valgfrit højere præstationsniveau (skema 2)	8
9.	Eux – den gymnasiale del (skema 3)	9
10.	Begrebet elevtyper.....	10

1. Ikrafttrædelsesdato

Uddannelsesordningen træder i kraft den 1. august 2020

Udstedt af det faglige udvalg for ernæringsassistentuddannelsen i henhold til bekendtgørelse nr. 426 af 08/04/2020 om uddannelsen til ernæringsassistent. Skolen kan fastsætte overgangsordninger for elever, der er under uddannelse i hovedforløbet ved uddannelsesordningens udstedelse.

2. Ændringer

Der er pr. 1. august 2020 sket følgende ændringer:

- Justeringer i skolefag
- Justeringer i praktikmål
- Justeringer i kompetencemål
- Nyt svendeprøvekoncept

3. Uddannelsens formål og struktur

Uddybende beskrivelse af uddannelsens formål og vejledende struktur for eud forløb:

Grundforløb 1	Grundforløb 2		Hovedforløb 2 år og 5 mdr. – 2 år og 7 mdr.					
Skole 20 uger	Evt. praktik	Skole 20 uger	Praktik	Skole 10 uger	Praktik	Skole 10 uger	praktik	Skole 10 uger

Ernæringsassistent: Hovedforløb mindst 2 år og 5 måneder og højst 2 år og 7 måneder, herudover kan grundforløbet vare op til 1 år. Den fleksible varighed på hovedforløbet betyder, at der er fleksibilitet i forhold til at skolen kan tilrettelægge afholdelse af svendeprøven tidligst 3 måneder før uddannelsens afslutning.

4. Uddannelsesforløb og fagoversigt

Uddannelsesforløb

På uddannelsen findes følgende uddannelsesforløb:

- **Unge og EUV3**
- **Voksne (EUV1 og EUV2)**
- **Eux**

Fagoversigt:

Bagest i uddannelsesordningen fremgår der tre skemaer. Skemaerne repræsenterer følgende:

Skema 1: Skolefag og praktikmål, der indgår i uddannelsens hovedforløb.

Skema 1 indeholder både informationer om det ordinære- og euv forløb. Hvert fag er koblet til det eller de kompetencemål, det pågældende fag/praktikmål understøtter.

Skema 2: Uddannelsesspecifikke fag med højere præstationsniveau end det obligatoriske er beskrevet. Fagets højere niveau erstatter det obligatoriske niveau. Hovedforløbet kan fra start planlægges således, at eleven når et højere niveau end beskrevet.

Skema 3: For EUX er der udarbejdet et særskilt skema, som indeholder den gymnasiale del. De øvrige fag kan findes i skema 1, "Oversigt over fag på hovedforløbet". Bemærk, at fordelingen af fag på skoleperioder kun er vejledende for skolerne.

Nærmere beskrivelse af indholdet af de enkelte skolefag og praktikmål fremgår som tidligere nævnt

af den udvidede oversigt, som ligger under "udskriv" i uddannelsesordningen.

For så vidt angår eventuelle grundfag, der indgår i uddannelsen, kan der ses en supplerende beskrivelse af mål og øvrige rammer i den gældende bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag og erhvervsrettet andetsprogsdansk i erhvervsuddannelserne.

Bemærkninger til skema 1:

Af nedenstående figur fremgår det, hvordan fagene for euv eleverne optræder i skemaet.

Figur 1: Eksempel på tilknytning af fag på hovedforløbet herunder ordinære og euv.

Skema 1 – Fag på hovedforløb										
Fagnr	Fagnavn	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstationsstandard	Vejledende tid i uger	Trin/speciale	Trin/speciale	Trin/speciale	Trin/speciale	Trin/speciale	Trin/speciale
Antal skoleuger i alt på hovedforløbet inkl. grundfag, obligatoriske, valgfri og valgfag – euv varighed angives i ()					25 (22,5)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
Antal ugers valgfag i alt – euv varighed angives i ()					1 (1)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
Grundfag					2	0	0	0	0	0
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag – euv varighed angives i ()					20 (17)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
xxx	xxxxx	1,6,5,9	Avanceret/rutineret	2	X					
xxx	xxxxx	2,6,9,12	Avanceret/rutineret	2(1,5)	X					
Valgfri uddannelsesspecifikke fag – euv varighed angives i ()					2 (2,5)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
<i>Nedenstående oversigt angiver det samlede katalog af valgfri specialefag. Der henvises til krydserne under det enkelte trin/ speciale for at få et overblik over, hvilke valgfri specialefag der kan vælges på det enkelte trin/ speciale.</i>										

Euv: For euv elever vil en række fag være afkortet, eller der vil være en ændring i varigheden på de valgfri uddannelsesspecifikkefag. Fag, der er afkortet på euv, vil fremgå ved, at varigheden for euv elever er angivet i parentes (), dette gælder også hvis det er afkortning af de valgfri uddannelsesspecifikkefag. Såfremt faget helt udgår for euv vil varigheden være angivet med (0). Er varigheden den samme for alm. Elever og EUV vil der ikke fremgå en ().

5. Tilrettelæggelse af skoleundervisning og praktikuddannelse

Kompetencemålene for hovedforløbet fremgår af bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent.

Skoleundervisningen omfatter grundfag, obligatoriske uddannelsesspecifikke fag og valgfri uddannelsesspecifikke fag.

Eleven opnår erhvervsfaglig kompetence gennem en aktiv deltagelse i praktisk og teoretisk undervisning i grundfag, uddannelsesspecifikke fag og valgfri uddannelsesspecifikke fag samt gennem udførelse af og refleksion over de daglige arbejdsopgaver i praktikuddannelsen.

Uddannelsens vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelse skal tilrettelægges og gennemføres således, at uddannelsen for den enkelte elev udgør en helhed, der stimulerer elevens lyst til og interesse for uddannelsen og den kommende erhvervsfunktion.

Eleven skal kunne anvende den læring, der tilegnes i skoleundervisningen til at løse praktiske opgaver i praktikuddannelsen, og eleven skal ligeledes kunne udvælge praktiske opgaver fra praktikuddannelsen, som kan gøres til genstand for refleksion i skoleundervisningen.

Vekselvirkningen mellem skoleundervisning og praktikuddannelse skal endvidere styrke elevens aktive tilegnelse af viden, færdigheder og kompetencer.

For at styrke helheden og sammenhængen i elevens uddannelsesforløb anbefaler det faglige udvalg, at eleven, i forbindelse med hvert skole- og praktikforløb sammen med henholdsvis institution og praktiksted, formulerer elevens personlige og faglige læringsmål for den efterfølgende periode.

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

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

Praktikuddannelsen og vejledningen i tilknytningen hertil tilrettelægges, så den understøtter elevens tilegnelse af færdigheder, viden og kompetencer inden for ernæringsassistentuddannelsens område.

Det faglige udvalg udarbejder en faglig uddannelsesbog, 'Ernæringsassistentbogen', som udvalget anbefaler, at virksomhed og elev i fællesskab anvender som et arbejdsredskab i praktikuddannelsen. Ernæringsassistentbogen skal medvirke til sammenhæng mellem skole og praktik.

Som grundlag for praktikerklæringen anbefales det, at praktikvirksomheden midtvejs i de enkelte praktikperioder afholder en samtale med eleven om dennes arbejdsindsats og udvikling i praktikperioden.

I slutningen af 2. og efterfølgende praktikperioder anbefales det, at praktikvirksomheden, sammen med eleven, foretager en opfølgning af den mundtlige midtvejsevaluering i foregående praktikperiode. Som grundlag for elevsamtalerne kan et skema, udarbejdet af det faglige udvalg, benyttes til vurdering og vejledning af eleven (skemaet findes i Ernæringsassistentbogen).

Eux

Der er eux på ernæringsassistentuddannelsen – se skema 3.

6. Bedømmelse og beviser mv.

Prøver og bedømmelse er beskrevet i § 6 i bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent, hvortil følgende supplerende kommentarer knyttes:

Den afsluttende prøve, der udgør en svendep prøve – ernæringsassistent

Den skriftlige faglige dokumentation udarbejdes ud fra individuel lodtrækning af en målgruppe, en kostform og en råvarekurv.

Skolen rekvirerer råvarekurve ved henvendelse til FUE-sekretariatet, som trækker råvarekurvene vilkårligt til skolerne. Når skolerne har modtaget råvarekurvene, trækker eleverne en råvarekurv til deres i forvejen lodtrukne kostform og målgruppe.

Den praktiske prøve består af den lodtrukne opgave, hvortil der er udarbejdet skriftlig faglig dokumentation, og en lodtrukken opgave, stillet af skolen, der udleveres, når den praktiske prøve begynder.

Den mundtlige eksamination består af en dialog på grundlag af den praktiske prøve og den skriftlige faglige dokumentation.

Der henvises til den gældende bekendtgørelse og skolevejledning for øvrig præcisering af svendeprøven.

Alle elever skal gives lige vilkår under den praktiske prøve, dette krav er ufravigeligt. Den praktiske prøve afholdes på en sådan måde, der sikrer eleverne lige betingelser for udførelse og bedømmelse.

Elever, der ved den afsluttende prøve opnår 12, og hvor censor og eksaminator samtidigt, med udgangspunkt i præstationskriterierne beskrevet af det faglige udvalg, vurderer, at eleven har ydet en exceptionel indsats ud over det forventelige, modtager udmærkelse i form af en guldmedalje.

2 af nedennævnte 6 præstationskriterier skal være opfyldt og skriftligt begrundet i et til formålet særligt skema, for at der kan tildeles medalje.

1. Målgruppebeskrivelsen afspejler, at eleven, ud over det forventelige, mestrer en indsigt i målgruppens ernæringsmæssige og kulinariske behov.
2. I sin menuplan, i den skriftlige opgave, brillerer eleven med at have gennemarbejdet menuplanen på en sådan måde, at den kan bruges som et kommunikationsværktøj til bruger/borger.
3. Præsentationen af maden er i overensstemmelse med, hvordan det potentielt kunne se ud hos borgeren i den konkrete hverdagssituation, hvor borgeren skal spise. Som supplement hertil brillerer eleven med at beskrive, hvad der ville være optimalt, hvis der ikke er mulighed for særlig service.
4. Eleven har, på en måde ud over det forventelige, forklaret, hvad der, udover at borgeren spiser maden og bliver mæt, har været intentionen og ønsket med maden.
5. Eleven har brilleret i sin tilgang i brugen af råvarer, og har, ud over det forventelige, demonstreret et velkomponeret måltid med fortættet smagsmæssig kompleksitet.
6. Eleven har gjort en exceptionel indsats for at perspektivere opgavens indhold til en ambitiøs praksisnær kontekst.

Fagligt udvalg uddeler tildelte guldmedaljer én gang om året ved et særligt arrangement.

Udgiften til medaljer og indgravering af elevens navn afholdes af fagligt udvalg.

Skolen orienterer det faglige udvalg om resultatet af de gennemførte svendeprøver og, hvis aktuelt, medsender det udfyldte præstationskriterieskema.

7. Oversigt over fag på hovedforløb (skema 1)

Fagrække for hvilke skolefag og praktikmål, der indgår i uddannelsens hovedforløb. Bemærk skemaet indeholder både informationer om det ordinære- og euv forløbet. Hvert fag er koblet til det eller de kompetencemål, det pågældende fag/praktikmål understøtter.

Skema 1 – Fag på hovedforløb

Fagnr	Fagnavn	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstations- - standard	Vejledende tid i uger	Ernærings- assistent
Antal skoleuger i alt på hovedforløb inkl. grundfag, obligatoriske, valgfri og valgfag – euv varighed angives i ()					30 (27)
Antal ugers valgfag i alt – euv varighed angives i ()					0
Grundfag					5,5
10823	Samfundsfag	1,2,5,6,9,12	F	1,5	X
10821	Psykologi	11.12	E	2	X
10826	Teknologi	1,5,6,7,9	F	2	X
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag – euv varighed angives i ()					21,5
11075	Fødevarelære	1,2,4,9	Rutineret	1,5	X
17795	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning – det professionelle køkken	1,2,3,4,5,6,7,9	Ekspert/Avanceret	7	X
17783	Produktionshygiejne	1,4,5,6,7,8,10	Avanceret/Rutineret	3,5	X
11082	Diætetik	1,2,3,5,6,7	Avanceret/Rutineret	3	X
11083	Ernæringslære	1,2,3,5,6,9	Rutineret	2	X
11084	Kostlære og vurdering	1,5,6,7,9	Avanceret	3	X
17831	Sensorik og madkvalitet	1,5,6,7	Avanceret/Rutineret	1,5	X
Valgfri uddannelsesspecifikke fag – euv varighed angives i ()					3 (0)
4426	Internationalisering af mad	1,5,6,7	Rutineret	1 (0)	X
4427	Kreativ anretning	1,4,5,6,9	Rutineret	1 (0)	X

Fagligt udvalg for ernæringsassistentuddannelsen

48789	Mad til børn – sunde børn	1,5,7,9	Niveau 4	0,6 (0)	X
11082	Diætetik – avanceret	1,5,6,7	Avanceret	3 (0)	X
17835	Diætetik – ekspert	1,5,6,7	Ekspert	1 (0)	X
48799	Råvarens egenskaber i madhåndværket	1,5,7	Niveau 4	0,4 (0)	X
48775	Økologi i den daglige madproduktion	1,4,5	Niveau 4	0,6 (0)	X
18114	Kostlære og vurdering – ekspert	1,5,6,9	Ekspert	1 (0)	X
48772	Kalkulation ved produktion af mad	1,4,5	Niveau 4	0,6 (0)	X
48781	Mad til vegetarer og veganere	1,4,5,6,7,8	Niveau 4	0,6 (0)	X
Praktikmål (0 ugers varighed)					
18125	Varemodtagelse	1,2,5,6			X
18159	Produktion og tilberedningsmetodik	1,2,4,5,6,12			X
18178	Anretning og servering	3,5,12			X
18228	Ernæring og diætetik	1,5,12			X
18229	Hygiejne og egenkontrol	2,3,4,11			X
18348	Organisation og arbejdsmiljø	2,3,4,5,6			X
18359	Planlægning, indkøb, miljø og madspild	1,2,3,5,6,9			X

8. Uddannelsesspecifikke fag med valgfrit højere præstationsniveau (skema 2)

Elever, der ønsker og har forudsætninger for at gennemføre uddannelsesspecifikke fag på højere niveauer, har mulighed for dette jf. § 4, stk. 3 i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser. Den vejledende varighed for faget på højere niveau skal svare til varigheden af faget på obligatorisk niveau. Faget har desuden samme fagbetegnelse og fagnummer, fordi det højere niveau blot bygger oven på det obligatoriske niveau. Der kan ikke lægges ekstra tid til skoleundervisning på grundlag af et tilvalgt højere præstationsniveau.

Skema 2 – Uddannelsesspecifikke fag med valgfrit højere præstationsniveau

Fagnr.	Fagnavn	Præstationsstandard for tilvalgt højere	Vejledende tid	Obligatorisk præstationsstandard
17795	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning – det professionelle køkken	Ekspert	7	Avanceret
11082	Diætetik	Avanceret	3	Rutineret
17831	Sensorik og madkvalitet	Avanceret	1½	Rutineret
17783	Produktionshygiejne	Avanceret	3½	Rutineret

9. Eux – den gymnasiale del (skema 3)

I skemaet for denne elevtype indgår den gymnasiale fagrække for elever, der kombinerer en erhvervsuddannelse med en gymnasial eksamen, **eux**. Af skemaet fremgår kun den gymnasiale del af eux. Dette skema skal derfor ses i sammenhæng med skema 1 for at få elevens samlede fagrække. Dog skal det bemærkes, at **valgfag og grundfag, som indgår på lavere eller samme niveau i fagrækken på gymnasialt niveau**, og fag med grundfagslignende indhold, som fremgår på de øvrige skemaer, **ikke skal indgå** hos en **eux** elev.

Konkret betyder det, at følgende fag fra erhvervsuddannelsen udgår:

- Samfundsfag 1,5 uger

Skolerne placerer selv fagene på skoleperioderne.

Skema 3 - Eux

Fagnr	Fagnavn	Niveau	Vejledende tid Antal uger
Antal skoleuger i alt (gym og eud)			68,1 uger
Eux gymnasiale fag:			39,6 uger
6688	Dansk A	A	7,0
6735	Engelsk B	B	5,2
6691	Fysik B	B	4,2
6729	Kemi B	B	3,6
6695	Matematik B	B	5,6
6740	Teknikfag B – Proces, levnedsmiddel og sundhed	B	4,0
6744	Erhvervsområdeprojekt		2,0
Valgfag (kun de obligatoriske)			8 uger
6741	Teknologi B eller Matematik A løft af niveau	B	5,0
1290	Teknologi C	C	3,0

10. Begrebet elevtyper

Fagrækken for den enkelte elev afhænger af elevens baggrund. Der er oprettet nogle såkaldte ”elevtyper”, som fortæller noget om elevens baggrund. Ved hjælp af disse elevtyper, bliver det muligt at få angivet den enkelte elevs fagrække. I oversigt 1 er angivet de elevtyper, der er oprettet i systemet. I første kolonne er angivet forkortelsen af elevtypen og i anden kolonne er der givet en uddybning af, hvad den enkelte elevtype betyder.

De forskellige elevtyper kan kombineres, eksempelvis en elev under 25 år direkte fra 9. kl. (EU9) som gerne vil tage uddannelsen med eux (EUX). En række af de forskellige elevtypekombinationer kan efterfølgende grupperes, i og med en del af dem skal have samme fag på uddannelsen.

I oversigt 2 er angivet hvordan disse elevtyper kan kombineres og efterfølgende grupperes. Grupperingen afhænger som sagt af, om de skal have samme fagrække.

Oversigt 1: Elevtyper

Oversigten viser de enkelte elevtyper, samt en uddybning af disse.

Elevtype	Uddybning
EU9	Elever starter direkte fra 9. og 10. klasse. Grundforløbet varer et år.
EU9+	Elever under 25 år, der ikke kommer fra 9. eller 10. klasse, starter direkte på 2. del af grundforløbet, der har en varighed på 20 uger.
EU9X	EU9 elever, der kombinerer en erhvervsuddannelse med en gymnasial eksamen
EU9X+	EU9+ elever der kombinerer en erhvervsuddannelse med en gymnasial eksamen. De starter direkte på grundforløbets 2. del.
EUV1	Voksen-elever der skal have et standardiseret uddannelsesforløb for voksne. Uddannelsesforløbet vil udelukkende bestå af et reduceret hovedforløb, og er således uden grundforløb og uden praktikuddannelse.
EUV2	Voksen-elever der skal have et standardiseret uddannelsesforløb for voksne. Uddannelsesforløbet vil bestå af grundforløbets 2. del med en varighed op til 20. uger, samt et reduceret hovedforløb inklusiv praktikuddannelse.
EUV3	Voksen-elever, der skal have et uddannelsesforløb, der i omfang og varighed svarer til en erhvervsuddannelse for unge, dog kun med grundforløbets 2. del. Praktikuddannelsens længde vil svare til praktikperioden for de unge.
EUX	EUX
MEST	Ny mesterlære: 1. år af uddannelsen foregår som praktisk arbejde hos mester. Eleven skal ikke igennem det almindelige grundforløb på skole. Oplæringen hos mester eller i virksomheden erstatter grundforløbet.
PREUD	Produktionsskolebaseret EUD, grundforløbet erstattes helt eller delvist af grundlæggende praktisk oplæring på en produktionsskole – efter modellen om ny mesterlære. Den praktiske oplæring afsluttes med en praktisk opgave, som indgår i den samlede vurdering af elevens kompetencer. Hovedforløbet gennemføres på normal vis.
Elevtype	Uddybning

Fagligt udvalg for ernæringsassistentuddannelsen

GYM	For elever med en afsluttet gymnasial uddannelse indføres standardmeritter på alle de merkantile uddannelser, så studenterne får merit for dele af grundforløbet og den studiekompetencegivende del af eux-forløbet samt for en del af praktikuddannelsen og skoleundervisningen i hovedforløbet.
-----	---

Oversigt 2: Gruppering af elevtype

Oversigt 2 viser de forskellige kombinationsmuligheder af elevtyper samt grupperingen af disse. Dvs. hvilke kombinationer har samme fagrække. Den sidste kolonne angiver hvilket skema i uddannelsesordningen grupperingen henhører til.

Oversigt 2: Gruppering af elevtype				
Nr.	Kort betegnelse	Betegnelse	Elevtype	Betegnelse
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EUV3	Voksenelever fuldt forløb, ikke 1. del
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EUV3M	EUV3 og mesterlære
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9	EUD lige efter 9. (10) klasse
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9+	EUD ikke lige efter 9. (10) klasse
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9+M	EU9 + og mesterlære
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9M	EU9 og mesterlære
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9+P	EU9 + og produktionsskolebaseret EUD
1	Ungdom og EUV3	Ungdom og EUV3	EU9P	EU9 og produktionsskolebaseret EUD
2	EUV 2	EUV 2	EUV2	Voksenelever standardiseret forløb, ikke 1. del
2	EUV 2	EUV 2	EUV2M	EUV2 og mesterlære
3	EUV1	EUV1	EUV1	Voksenelever uden grundforløb og praktik
4	EUX og EUV3	Ungdom, EUX og EUV3	EUV3X	EUV3 og EUX
4	EUX og EUV3	Ungdom, EUX og EUV3	EU9+X	EU9+ og EUX ikke lige efter 9. (10) klasse
4	EUX og EUV3	Ungdom, EUX og EUV3	EU9X	EU9 og EUX lige efter 9. (10) klasse
5	EUX og EUV2	EUX og EUV2	EUV2X	EUV2 og EUX
6	EUX og EUV1	EUX og EUV1	EUV1X	EUV1 og EUX
12	EU9+ og GYM	EU9+ og GYM	EU9+G	EU9+ og GYM
12	EU9+ og GYM	EU9+ og GYM	EU9+G+M	Gym + mesterlære
13	EUV2 og GYM	EUV2 og GYM	EUV2G	EUV2 og GYM
13	EUV2 og GYM	EUV2 og GYM	EUV2G+M	EUV2 og GYM og mester
14	EUV1 og GYM	EUV1 og GYM	EUV1G	EUV1 og GYM

Uddybende beskrivelse af indholdet i de enkelte fag og praktikmål.

Grundfag

Der henvises til den gældende bekendtgørelse om grundfag.

Uddannelsesspecifikke fag

Fødevarerlære - 11075

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

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning - det professionelle køkken - 17795

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	7 uger.
	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven behersker produktionsledelse og kan planlægge, tilberede, klargøre og anvende korrekte tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler til produktion og anrette alle døgnets måltider til personer på normalcost, sygehuskost, vegetarkost, kost til småspisende og kost til personer fra andre kulturer - Eleven kan præsentere en ret/menu, og kan selvstændigt redegøre for den sensoriske kvalitet, holdbarhed og forebyggelse af madspild i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution - Eleven kan opbygge en buffet og kan anrette maden indbydende ved såvel tallerken- som fadservering - Eleven har kendskab til varmholdt, kølet og frossen produktion og kan selvstændigt planlægge og vurdere en kostproduktion med hensyn til menuplanlægning, kapacitet, produktionsform og -flow, hygiejne og økonomi. Herunder tage højde for madspild, bæredygtighed og økologi - Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab - Eleven kan selvstændigt anvende digitale produktionsværktøjer, fx convektionsovne, e-smiley og it-baserede indkøbssystemer - Eleven kan selvstændigt redegøre for indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer - Eleven kan anvende viden om fysisk arbejdsmiljø og ergonomi til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave - Eleven har kendskab til at arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Produktionshygiejne - 17783

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	3½ uge.
	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan, på baggrund af viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem og egenkontrollens trin i forhold til HACCP selvstændigt sikre fødevarerhygiejnen i alle produktionsled - Eleven kan redegøre for sammenhængen ved fødevarerborne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen - Eleven kan udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jv. gældende lovgivning - Eleven kan ved klargøring, tilberedning og produktudvikling arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder og –teknikker til optimering og sikring af fødevarerhygiejnen - Eleven kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø - Eleven kan anvende viden om fysisk og kemisk-biologisk arbejdsmiljø til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave - Eleven kan vurdere det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Diætetik - 11082

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	3 uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter med udgangspunkt i gældende, nationale standarder for den specifikke diæt - Eleven arbejder med sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt, glutenfri diæt og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi - Eleven kan redegøre for årsagerne til at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen jf. Fødevarestyrelsens gældende retningslinjer - Eleven har viden om industriens specialprodukter som fuldgyldige måltider, og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Ernæringslære - 11083

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	2 uger.
	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan redegøre for opbygning, funktion og omsætning i de energigivende næringsstoffer – kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol og deres forekomst i fødevarerne - Eleven har kendskab til gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets måltider for forskellige målgrupper i befolkningen - Eleven kan redegøre for alle døgnets måltider ud fra målgruppens ernæringsmæssige og sensoriske behov, med henblik på sundhedsfremme og forebyggelse - Eleven kan redegøre for kostens optimering med hensyn til drikkevarer - Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Kostlære og vurdering - 11084

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

Sensorik og madkvalitet - 17831

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1½ uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens - Eleven bliver bevidst om egen smagssans og kan tilberede retter således, at en sensorisk standard følges - Eleven kan redegøre for måltidets kulinariske og sensoriske kvalitet, råvarer i flere teksturer og vigtighed heraf i forhold til målgruppen - Eleven kan redegøre for, hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen og produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet - Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive kvaliteten af råvarer og halv- og helfabrikata
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

Niveau	Rutineret
Vejledende varighed	1 uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan fremstille mad med udgangspunkt i en international madkultur - Eleven har viden om typiske råvarer og hel- og helfabrikata fra en international madkultur - Eleven udvælger 1-2 forskellige internationale madkulturer, fx middelhavskost, asiatisk kost eller mad fra Sydamerika - Eleven præsenterer madkulturen og de fremstillede retter og redegør for madens kulinariske kvalitet
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Kreativ anretning - 4427

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

Mad til børn – sunde børn - 48798

Niveau	Niveau 4
Vejledende varighed	3 dage
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan fremstille sund mad og bagværk til børn på forskellige alderstrin ud fra grundlæggende viden om økologi, råvarekendskab og tilberedningsmetoder - Eleven kan, med viden om ernæringsrigtig kost til børn, udarbejde kost- og menuplanlægning med udgangspunkt i de officielle anbefalinger, der er om ernæring til børn på forskellige alderstrin - Eleven kan fremstille sensoriske måltider til børn på forskellige alderstrin, så børnenes lyst til at spise sunde måltider og smage ny mad fremmes - Eleven kan efterleve gældende hygiejneregler for madproduktion på arbejdspladsen/inden for arbejdsområdet
Bedømmelse	Bestået / ikke bestået

Råvarens egenskaber i madhåndværket - 48799

Niveau	Niveau 4
Vejledende varighed	2 dage
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan udnytte tekniske egenskaber kreativt i tilberedningen for at øge oplevelsen af madens kvalitet - Eleven kan anvende varierede tilberedningsmetoder, der forbedrer råvarens smag og konsistens - Eleven kan sammensætte råvarer, der i tilberedningen også komplimenterer hinanden gennem deres kemiske egenskaber - Kursets kompetencer kan opnås i forhold til følgende råvaregrupper: Fisk og skaldyr, svin, okse / kalv/lam eller fjerkræ
Bedømmelse	Bestået / ikke bestået

Økologi i den daglige madproduktion - 48775

Niveau	Niveau 4
Vejledende varighed	3 dage (0,6 uger).
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan anvende viden om årstidernes varierende udbud af friske økologiske råvarer til planlægning af måltider med 60% økologi - Eleven kan optimere planlægningen af økologisk mad og måltider, således at rammerne for ernæringsrigtige og økonomiske måltider overholdes - Eleven kan menuplanlægge og producere velsmagende og æstetiske måltider, således at maden lever op til den enkelte brugers tilfredshed - Eleven kan kreativt og innovativt optimere anvendelsen af økologiske råvarer, således at køkkenets madspild minimeres - Eleven kan planlægge og producere økologiske måltider på baggrund af viden om udbud af økologiske råvarer i sæson - Eleven kan anvende forskellige former for smagsgivere til økologiske retter for at understøtte en bredere variation af måltidet - Eleven kan anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstillingen af sæsonbestemte, økologiske produkter, retter eller måltider - Kursets kompetencer kan opnås i forhold til 1) Sommer 2) Vinter
Bedømmelse	Bestået / ikke bestået

Kalkulation ved produktion af mad - 48772

Niveau	Niveau 4
Vejledende varighed	3 dage
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan anvende beregningsprincipper og kalkulationsmetoder til dimensionering af en madproduktion - Eleven kan beregne svind for forskellige fødevarergrupper, mængder, kost- og salgspris samt dækningsbidrag og kalkuleret dækningsgrad - Eleven har viden om svindprocenter på forskellige fødevarergrupper og kan beregne svind på klargøring, produktion og anretning
Bedømmelse	Bestået / ikke bestået

Mad til vegetarer og veganere - 48781

Niveau	Niveau 4
Vejledende varighed	3 dage
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan ud fra viden om vegetariske kostformer planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normal kost - Eleven kan tilberede frugt og grøntsager samt bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter - Eleven kan anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse
Bedømmelse	Bestået / ikke bestået

Diætetik – avanceret - 11082

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	3 uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter med udgangspunkt i gældende, nationale standarder for den specifikke diæt - Eleven arbejder med sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt, glutenfri diæt, og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi - Eleven kan selvstændigt redegøre for årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen jf. Fødevestyrelsens gældende retningslinjer - Eleven kan redegøre for industriens specialprodukter som fuldgyldige måltider, og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Diætetik – ekspert - 17835

Niveau	Ekspert
Vejledende varighed	1 uge
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven arbejder projektorienteret, udvælger en diæt som omdrejningspunkt og præsenterer projektet mundtligt - Eleven kan analysere en anbefalet diæt og komme med forslag til kulinariske forbedringer, der tilgodeser den enkelte person - Eleven arbejder med sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt, glutenfri diæt og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Kostlære og vurdering – ekspert - 11099

Niveau	Ekspert
Vejledende varighed	1 uge
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven arbejder projektorienteret, udvælger en målgruppe som omdrejningspunkt og præsenterer projektet mundtligt - Eleven inddrager kostundersøgelser i eget projekt, og kan ud fra dette kortlægge relevante problemstillinger samt planlægge og tilberede en kulinarisk attraktiv og ernæringsrigtig kost - Eleven kan analysere menuplaner og sortimentsplaner i forhold til målgruppen, og vurdere disse ernæringsmæssigt, økonomisk og sensorisk, samt komme med forslag til forbedringer i produktionen - Eleven kan udarbejde relevant informationsmateriale og/eller vejledningsmateriale til målgruppen
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Fag med valgfrit højere præstationsniveau

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning - det professionelle køkken - 17795

Niveau	Ekspert
Vejledende varighed	7 uger.
	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven behersker produktionsledelse og kan selvstændigt planlægge, tilberede, klargøre og anvende korrekte tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler til produktion og anrette alle døgnets måltider til personer på normalkost, sygehuskost, vegetarkost, kost til småspisende og kost til personer fra andre kulturer - Eleven kan selvstændigt præsentere en ret/menu, og kan selvstændigt redegøre for den sensoriske kvalitet, holdbarhed og forebyggelse af madspild i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution - Eleven kan selvstændigt opbygge en buffet og kan anrette maden indbydende ved såvel tallerken- som fadserving - Eleven har kendskab til varmholdt, kølet og frossen produktion og kan selvstændigt planlægge og vurdere en kostproduktion med hensyn til menuplanlægning, kapacitet, bæredygtighed og økologi - Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kende forskellen på et budget og et regnskab - Eleven kan selvstændigt anvende digitale produktionsværktøjer, fx konvektionsovne, e-smiley og it-baserede indkøbssystemer - Eleven kan selvstændigt redegøre for indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer - Eleven kan anvende viden om fysisk arbejdsmiljø og ergonomi til at forebygge potentielle farer og ulykker før, og under løsning af en arbejdsopgave - Eleven kan selvstændigt arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Produktionshygiejne - 17783

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	3½ uge.
	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan selvstændigt, på baggrund af egenkontrollens trin i forhold til HACCP sikre fødevarerhygiejnen i alle produktionsled - Eleven kan redegøre for sammenhængen ved fødevarerborne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen - Eleven kan selvstændigt udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jv. gældende lovgivning - Eleven kan selvstændigt ved klargøring, tilberedning og produktudvikling arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af fødevarerhygiejnen - Eleven kan selvstændigt vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø - Eleven kan anvende viden om fysisk og kemisk-biologisk arbejdsmiljø til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave - Eleven kan vurdere det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Diætetik - 11082

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	3 uger.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter med udgangspunkt i gældende, nationale standarder for den specifikke diæt - Eleven kan selvstændigt redegøre for årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen jv. Fødevarerstyrelsens gældende retningslinjer - Eleven kan redegøre for industriens specialprodukter som fuldgyltige måltider, og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad - Eleven arbejder med sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt, glutenfri diæt, og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi
Bedømmelse	Standpunktskarakter

Sensorik og madkvalitet - 17831

Niveau	Avanceret
Vejledende varighed	1½ uge.
Mål	<ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens - Eleven bliver bevidst om egen smagssans, og kan tilberede retter således at en sensorisk standard følges - Eleven kan redegøre for måltidets kulinariske og sensoriske kvalitet, råvarer i flere teksturer og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen - Eleven kan redegøre for, hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen, og produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet - Eleven kan inden for eget arbejdsområde redegøre for kvaliteten af råvarer og halv- og helfabrikata - Eleven kan tilrettelægge og udføre sensoriske analyser, herunder vurdere udvalgte metoders praktiske anvendelighed samt inddrage viden om fysiologiske og psykologiske forhold, der kan påvirke analysens resultat
Bedømmelse	Standpunktskarakter

PRAKTIKMÅL

Praktikuddannelsen skal indeholde følgende praktikmål:

VAREMODTAGELSE - 18125

- Eleven kan modtage råvarer og kontrollere, at varen svarer til ordren
- Eleven kan kvalitetsvurdere råvarerne og kender råvaregrupperes korrekte opbevaringsbetingelser
- Eleven kan forklare køkkenets produktionsflow og produktionsform

PRODUKTION OG TILBEREDNINGSTEKNIK - 18159

- Eleven kan selvstændigt klargøre og vurdere råvarer til produktionen i forhold til køkkenets standarder
- Eleven kan selvstændigt ud fra professionelle opskrifter producere velsmagende måltidskomponenter og måltider, der passer til køkkenets målgruppe og produktionsform.
- Eleven har kendskab til div. grundbegreber og metodikker i forbindelse med bagning, det kolde køkken og det varme køkken.
- Eleven kan vurdere madens sensoriske kvalitet
- Eleven kan udarbejde, vurdere og tilpasse professionelle opskrifter i køkkenets produktionssystem
- Eleven kan aktivt indgå i kvalitetsudvikling i forhold til køkkenets produktion af mad og måltider
- Eleven kan arbejde i teams, hvor der udvises engagement og ansvarlighed og i et passende arbejdstempo
- Eleven kan arbejde i teams og kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer

ANRETNING OG SERVERING - 18178

- Eleven kan vurdere anretning og servering af det færdige måltid, sensorisk og ernæringsmæssigt i forhold til målgruppens behov, spisemiljø og køkkenets standard for måltidsservice
- Eleven kan kreativt anrette og servere maden i forhold til målgruppens behov og køkkenets standard for måltidsservice
- Eleven kan, ud fra køkkenets standard, vurdere måltidskomponenter sensorisk
- Eleven kan selvstændigt informere køkkenets målgruppe om portionsstørrelser, energitæthed, anretningen på tallerken og måltidets sociale betydning
- Eleven kan formidle viden om specifikke råvarer som anvendes i køkkenet

ERNÆRING OG DIÆTETIK - 18228

- Eleven har kendskab til køkkenets diæter og kostformer
- Eleven kan, efter professionelle opskrifter, tilberede velsmagende måltidskomponenter til køkkenets diæter og kostformer
- Eleven kan selvstændigt tilberede velsmagende og ernæringsrigtige måltider til køkkenets diæter og kostformer
- Eleven kan udarbejde og vurdere dokumentation for energiindhold og procentfordeling af måltider og drikkevarer ved hjælp af køkkenets kostberegnings-program

Fagligt udvalg for ernæringsassistentuddannelsen

- Eleven kan redegøre for køkkenets diæter og kostformer
- Eleven kan selvstændigt forklare og anvende specielle diætprodukter, der er relevante for køkkenets diæter

HYGIEJNE OG EGENKONTROL - 18229

- Eleven kan udføre køkkenets egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil
- Eleven kan udføre rengøringsarbejde korrekt, samt desinfektion efter køkkenets rengøringsplan
- Eleven har kendskab til hygiejnen i forbindelse med at udføre værtskab for målgruppen
- Eleven kan selvstændigt udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jvf. gældende lovgivning

ORGANISATION OG ARBEJDSMILJØ - 18348

- Eleven kan vælge og anvende korrekt produktionsudstyr og arbejde ergonomisk hensigtsmæssigt i forhold til køkkenets indretning og udstyr
- Eleven kan kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer på arbejdspladsen og med køkkenets målgrupper
- Eleven kan aktivt indgå i udvikling af køkkenets arbejdsmiljø
- Eleven kan selvstændigt anvende og vejlede i brug af produktionsudstyr jf. gældende brugsanvisninger og sikkerhedsregler i køkkenet
- Eleven kan anvende arbejdsmiljø- og sikkerhedsregler i køkkenet
- Eleven har kendskab til køkkenets organisation og kan kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer på arbejdspladsen og med køkkenets målgrupper

PLANLÆGNING, INDKØB, MILJØ OG MADSPILD - 18359

- Eleven kan sammensætte varme og kolde måltider
- Eleven kan selvstændigt menuplanlægge ud fra sensoriske, miljømæssige og økonomiske principper og køkkenets holdning til råvarer, halv- og helfabrikata
- Eleven kan udportionere efter køkkenets portionsstørrelse i et passende arbejdstempo
- Eleven kan arbejde i passende tempo og efter køkkenets tidsfrister
- Eleven kan medvirke ved målgruppens madbestilling
- Eleven har kendskab til køkkenets øko-mærkning, holdning og procedurer
- Eleven har kendskab til køkkenets holdning til bæredygtighed og økologi
- Eleven kan behandle og sortere affald efter køkkenets miljøstandarder
- Eleven kan selvstændigt arbejdsplanlægge ud fra køkkenets principper
- Eleven kan selvstændigt udføre de praktiske funktioner ved kalkulation i køkkenet
- Eleven kan selvstændigt planlægge og gennemføre indkøb i forhold til køkkenets standarder for indkøb og indkøbsaftaler