

# Uddannelsesordning for uddannelsen til ernæringsassistent

## 1. Ikrafttrædelsesdato: 1. juli 2017

Udstedt af det faglige udvalg for ernæringsassistentuddannelsen i henhold til bekendtgørelse nr. 340 af 6. april 2017 om uddannelsen til ernæringsassistent.

Skolen kan fastsætte overgangsordninger for elever, der er under uddannelse i hovedforløbet ved uddannelsesordningens udstedelse.

## 2. Der er pr. 1. juli 2017 sket følgende ændringer:

- Der er udstedt ny bekendtgørelse for Ernæringsassistentuddannelsen BEK nr. 340 af 06/04/17
- Afsnittet om medaljer er tilrettet jf. bekendtgørelsens formulering og tilføjet et nyt medaljekoncept.
- Kompetencemål er omformuleret i to uddannelsesspecifikke fag – Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1 (målpind 1) og Ernæringslære og diætetik (målpind 2)
- Taksonomien er ændret i praktikmål Ernæring og Diætetik 1 (målpind 1)
- Der er nye læreplaner på gymnasieområdet.

## 3. Uddannelsens formål og struktur

Neden for er vist en vejledende uddannelsesmodel og udformet en vejledende fagplan. Skolen skal i samarbejde med virksomhederne og det lokale uddannelsesudvalg planlægge skoleperioder og placere de enkelte fag på skoleperioderne. Fagfordeling og uddannelsesstruktur skal fremgå af den lokale uddannelsesplan.

Vejledende struktur for uddannelsen til ernæringsassistent:

**Ernæringshjælper** hovedforløb 1 år, herudover kan grundforløbet vare op til 1 år.

Grundforløb 1	Grundforløb 2		Hovedforløb trin 1 1 år	
20 uger	Evt. praktik	20 uger skole	Praktik	10 uger skole

**Ernæringsassistent** hovedforløb mindst 2 år og 5 måneder og højst 2 år og 7 måneder, herudover kan grundforløbet vare op til 1 år.

Grundforløb 1	Grundforløb 2		Hovedforløb trin 1 1 år		Hovedforløb trin 2 1 år og 7 måneder				
20 uger	Evt. praktik	20 uger skole	Praktik	10 uger skole	Praktik	10 uger skole	Praktik	10 uger skole	Praktik

## 4. Elevtyper

På uddannelsen findes følgende elevtyper:

- **EU9, EU9+ og EUV3**
- **EUV1 og EUV2**

- **Talent**
- **Eux**

Det fremgår af oversigtsskemaerne bagest i uddannelsesordningen hvilke skolefag og praktikmål, der indgår i uddannelsen, herunder de uddannelsesspecifikke fag på højeste faglige niveau som betegnes specialefag. Hvert fag er koblet til det eller de kompetencemål, det pågældende fag/praktikmål understøtter.

Hvert oversigtsskema repræsenterer en elevtype, som har hver sin fagrække.

- **Skema 1: Elever under 25 år og voksne, der skal have et tilsvarende hovedforløb**
- **Skema 2: Voksne med standardiseret hovedforløb**
- **Skema 3: Talentspor for elever under 25 år og voksne, der skal have et tilsvarende forløb**
- **Skema 4: Talentspor for voksne med standardiseret hovedforløb**
- **Skema 5: EUX, kun den gymnasiale del af eux**

I forlængelse af oversigtsskema 1-4 fremgår skema henholdsvis **1a, 2a, 3a og 4a** hvor 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.

Praktikmålene beskrives i:

- **Skema 6: Praktikmålenes bidrag til kompetencemålene**

Nærmere beskrivelse af indholdet af de enkelte skolefag og praktikmål fremgår af den udvidede oversigt, som ligger under ”udskriv” i uddannelsesordningen.

For så vidt angår de grundfag, der indgår i uddannelsen, kan der ses en supplerende beskrivelse af mål og øvrige rammer i den gældende bekendtgørelse om grund- og erhvervsfag.

Begrebet elevtyper uddybes bagest i uddannelsesordningen.

## **5. Tilrettelæggelse af skoleundervisning og praktikuddannelsen**

Kompetencemålene for hovedforløbet fremgår af bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent.

Skoleundervisningen omfatter grundfag, obligatoriske uddannelsesspecifikke fag og valgfri uddannelsesspecifikke fag med fordeling på trin.

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 eleverne 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 de enkelte uddannelsers områder.

Det faglige udvalg udarbejder en faglig uddannelsesbog, 'Ernæringsassistentbogen', som udleveres til virksomheden som et arbejdsredskab i praktikuddannelsen. Ernæringsassistentbogen skal medvirke til sammenhæng mellem skole og praktik.

Som grundlag for praktikerkklæringen anbefales det, at praktikvirksomheden midtvejs i de enkelte praktikperioder afholder en samtale med den enkelte elev 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.

#### Talentspor

Gennemføres uddannelsen som et talentspor, vil en række af de obligatoriske uddannelsesspecifikke fag skulle gennemføres på højere taksonomisk niveau. Talentsporets indhold er fastsat af det faglige udvalg og fremgår af skema 3 og 4.

#### Eux

Der er eux for specialet ernæringsassistent – se skema 5.

### **6. Bedømmelse og beviser mv.**

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

#### Den praktiske prøve Trin 1 - ernæringshjælper

Ernæringshjælpereleven løser en praktisk opgave, som danner grundlag for eksamination ved den praktiske prøve. Ernæringshjælpereleven løser opgaven alene.

#### Den afsluttende prøve, der udgør en svendep prøve - ernæringsassistent

Den skriftlige besvarelse indeholder en casebeskrivelse, obligatoriske spørgsmål og valgfri emner.

Under den praktiske prøve skal lærer og censor være til stede ved hver enkelt elev under hele prøven, så alle elever gives lige vilkår under prøven.

Det faglige udvalg anbefaler, at den skriftlige besvarelse skal have et omfang på 15.000 – 20.000 tegn (optalt i tekstbehandlingsprogram) ekskl. bilag.

Den selvvalgte opgave i den praktiske prøve består af tilberedning og anretning af en ernæringsrigtig menu bestående minimum af 2 retter med afsæt i det varme måltid til 4 personer. Det anbefales, at eleven til den praktiske prøve vælger en menu til målgruppen ud fra den skriftlige besvarelse.

Skolen udarbejder opgaverne, der udleveres ved lodtrækning, når den praktiske prøve begynder.

Elever, der ved den afsluttende prøve efter trin 2 opnår 12 i den skriftlige opgave og 10 i den praktiske prøve, eller opnår 10 i den skriftlige opgave og 12 i den praktiske prøve, modtager præmiering i form af en sølvmedalje. Der uddeles sølvmedaljer for svendeprøver gennemført til og med den 31. juli 2019.

Elever, der ved den afsluttende prøve efter trin 2 opnår 12 i både den skriftlige opgave med mundtlig eksamination og den praktiske prøve med mundtlig eksamination modtager udmærkelse i form af en guldmedalje. Udgiften hertil afholdes af det faglige udvalg.

Skolen orienterer det faglige udvalg om resultatet af de gennemførte prøver for ernæringshjælper og ernæringsassistent.

**SKEMA 1 – Elever under 25 år og voksne, der skal have et tilsvarende hovedforløb**

Fagrække for elever under 25 år og for voksne elever, der skal have et hovedforløb, som i omfang og varighed svarer til hovedforløbet for elever under 25 år.

<b>SKEMA 1 – Elever under 25 år og voksne, der skal have et tilsvarende hovedforløb</b>						
<b>Fagnr.</b>	<b>Fagnavn</b>	<b>Faget bidrager til følgende kompetencemål</b>	<b>Præstationsstandard</b>	<b>Vejledende tid</b> <small>Antal uger</small>	<b>Ernæringshjælper, Trin 1</b> <small>Kryds indikerer, hvilket trin faget skal være gennemført på</small>	<b>Ernæringsassistent Speciale</b>
<b>Grundfag</b>					<b>2,5 uger i alt</b>	<b>3 uger i alt</b>
<b>Ernæringshjælper</b>						
10823	Samfundsfag	2,4,5,6	F	1,5	X	
10821	Psykologi	8	F	1	X	
<b>Ernæringsassistent</b>						
10821	Psykologi	18,19,20	E	1		X
10826	Teknologi	9, 13,14	F	2		X
<b>Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag</b>					<b>7,5 uger i alt</b>	<b>14 uger i alt</b>
<b>Ernæringshjælper</b>						
11075	Fødevarerlære	1,2,4	Rutineret	1,5	X	
11076	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1	1,2,3,4,6,7	Rutineret	3	X	
11077	Produktionshygiejne 1	1,2,3,4,7	Rutineret	1,5	X	
11078	Ernæringslære og diætetik	1,2,3,4	Rutineret	1	X	
11079	Sensorik og madkvalitet 1	5, 7,8	Rutineret	0,5	X	
<b>Ernæringsassistent</b>						
11080	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	9,11,12,13, 14	Avanceret	3		X

**SKEMA 1 – Elever under 25 år og voksne, der skal have et tilsvarende hovedforløb**

Fagnr.	Fagnavn	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstationsstandard	Vejledende tid Antal uger	Ernæringshjælper, Trin 1  Kryds indikerer, hvilket trin faget skal være gennemført på	Ernæringsassistent Speciale
11081	Produktionshygiejne 2	9,10,11,12,14,15,16,17	Rutineret	2		X
11082	Diætetik	9,12,14	Rutineret	3		X
11083	Ernæringslære	9,11,12	Rutineret	2		X
11084	Kostlære og vurdering	9,13,14	Avanceret	3		X
11085	Sensorik og madkvalitet 2	9,14	Rutineret	1		X
<b>Valgfri uddannelsesspecifikke fag</b>					<b>0 uger</b>	<b>3 uger</b>
<b>Ernæringsassistent</b>						
4426	Internationalisering af mad	9,12,14	Rutineret	1		X
4427	Kreativ anretning	9,10,13	Rutineret	1		X
11086	Skolemad – et måltid i skolen	12,13,14	Rutineret	1		X
11087	Diætetik - avanceret	9,12,14	Avanceret	1		X
11089	Ernæringslære - avanceret	9,12	Avanceret	1		X
11099	Kostlære og vurdering – avanceret	9,11,13	Ekspert	1		X
48006	Kød som råvare i madproduktion	9,10,12,13	Niveau 4	0,6		X
48007	Alt godt fra fisk i storkøkkenet	9,10,12,13	Niveau 4	0,6		X
46816	Prisberegning i den daglige madproduktion	10,11,12	Niveau 3	0,4		X
15506	Grøn kost	9,10,12,14,15	Avanceret	1		X
<b>Antal ugers valgfag</b>					<b>0 uger</b>	<b>0 uger</b>
<b>Antal skoleuger i alt</b>					<b>10 uger i alt</b>	<b>20 uger i alt</b>

**Skema 1a - Fag med valgfrit højere præstationsniveau for elever under 25 år og voksne, der skal have et tilsvarende hovedforløb**

Elever, der ønsker og har forudsætninger for at gennemføre obligatoriske uddannelsesspecifikke fag på højere niveauer, har mulighed for dette jf. § 4, stk.3 i bekendtgørelse om erhvervsuddannelserne. 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.

<b>Fagnr.</b>	<b>Fagnavn</b>	<b>Præstationsstandard for tilvalgt højere niveau</b>	<b>Vejledende tid</b> <small>Samme varighed som i skema 1</small>	<b>Navn på det fag, hvor niveauet hæves</b> <small>Samme navn som i skema 1</small>	<b>Obligatorisk præstationsstandard</b>
11080	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	Ekspert	3	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	Avanceret
11082	Diætetik	Avanceret	3	Diætetik	Rutineret
11085	Sensorik og madkvalitet 2	Avanceret	1	Sensorik og madkvalitet 2	Rutineret
11081	Produktionshygiejne 2	Avanceret	2	Produktionshygiejne 2	Rutineret

## SKEMA 2 – Voksne med standardiseret hovedforløb

Fagrække for elever på 25 år og derover, der skal have et standardiseret hovedforløb for voksne.

### Euv-afkortning af fag på hovedforløbet i forhold til AMU-mål

Hvis der på et euv-forløb er basis for at give afkortning af skoleforløbet for de AMU-mål, som er angivet i bekendtgørelsens bilag 1, skema 2+3, gives afkortning på de i nedenstående skema angivne eud-fag.

For at få den angivne afkortning, skal alle AMU-mål i det givne afsnit i venstre kolonne være gennemført.

Arbejdsmarkedsuddannelser i FKB nr. 2257. Hvis eleven har deltaget i følgende AMU-mål enten i sammenhængende forløb eller som enkeltstående mål opnås merit	
<b>På trin 1:</b> Afkortning for euv skoleuger	
47350 - Råvarer i køkkenet, 3 dage 47672 - Grundlæggende madproduktion, 3 dage 4400-2 - Produktionshygiejne 1, 5 dage 42450 - Tilberedningsmetoder i institutionskøkkener, 10 dage 45874 – Smagen i Centrum, 2 dage	<b>5 uger</b> – fordelt som følger:  Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning, 3 uger Produktionshygiejne, 1½ uge Sensorik og madkvalitet, ½ uge
45366 – Kommunikations i teams, 3 dage 40392 – Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte, 2 dage 47673 - Grundlæggende kost- og menu planlægning, 2 dage 47397 – Grundlæggende ernæring og måltidsplanlægning, 3 dage 42818 – Bæredygtighed i storkøkkener, 3 dage 42452 – Diæt og allergikost, 5 dage 46945 – Sundere retter med Nøglehulmærke på spisesteder, 2 dage	<b>5 uger</b> – fordelt som følger:  Samfundsfag F, 1½ uge Psykologi F, 1 uge Ernæringslære og diætetik, 1 uge Fødevarerlære, 1½ uge
Arbejdsmarkedsuddannelser i FKB nr. 2257. Hvis eleven har deltaget i følgende AMU-mål enten i sammenhængende forløb eller som enkeltstående mål opnås merit	
<b>På trin 2:</b>	
42486 – Ernæring, fedt og psyke, 5 dage 43400 – Sensorik – kvalitet, smag og behag, 5 dage 46811 - Salg og markedsføring for madproduktion, 3 dage 44853 – Kommunikation og konflikthåndteringsservice, 2 dage 40845 – Mad til unge på høj- og efterskoler, 3 dage	<b>4 uger</b> – fordelt som følger:  Ernæringslære, 2 uger Sensorik og madkvalitet 2, 1 uge Psykologi E, 1 uge



<p>46861 – Optimering af produktion i institutionskøkkenerne, 3 dage  47666 – Fornytid med sundere råvarer, 2 dage  48006 – Kød som råvare i madproduktionen, 2 dage  48007 – Alt godt fra fisk i storkøkkener, 2 dage  40764 – Service og faglig formidling om måltidet, 3 dage  40912 – Mellemmåltider sunde og velsmagende, 3 dage  47988 – Reducering af madspild, 2 dage  46501 – Service i institutionskøkkener – kunden i centrum, 2 dage  47256 – Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen, 3 dage  47308 – Gårsdagens overproduktion, 2 dage  42483 – Årstidernes råvarer i måltiderne, 2 dage</p>	<p><b>5 uger</b> – fordelt som følger:</p> <p>Produktionshygiejne 2, 2 uger  Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2, 3 uger</p>
<p>4427-2 Kreativ anretning, 5 dage  4436-2 – Kostlære og vurdering 2, 5 dage  47676 – Kostberegning og vejledning, 2 dage  30265-3 – Det økologiske køkken, 5 dage  46816 – Prisberegning i den daglige madproduktion, 2 dage  46902 – Teknologi i den daglige madproduktion, 2 dage</p>	<p><b>5 uger</b> – fordelt som følger:</p> <p>Kostlære og vurdering, 3 uger  Teknologi F, 2 uger</p>
<p>42483 – Diæter ved fysiologiske forandringer, 5 dage  46895 – Brugerdreven mad og måltidsudvikling, 3 dage  4434-2 – Diætetik 3, 5 dage  47987 – Måltider med særligt indhold af næringsstoffer, 3 dage</p>	<p><b>3 uger</b></p> <p>Diætetik, 3 uger</p>

<b>SKEMA 2 – Voksne med standardiseret hovedforløb</b>						
<b>Fagnr.</b>	<b>Fagnavn</b>	<b>Faget bidrager til følgende kompetencemål</b>	<b>Præstationsstandard</b>	<b>Vejledende tid</b> <small>Antal uger</small>	<b>Ernæringshjælper, Trin 1</b> <small>Kryds indikerer, hvilket trin faget skal være gennemført på</small>	<b>Ernæringsassistent Speciale</b>
<b>Grundfag</b>					<b>2,5 uger i alt</b>	<b>3 uger i alt</b>
<b>Ernæringshjælper</b>						
10823	Samfundsfag	2,4,5,6	F	1,5	X	
10821	Psykologi	8	F	1	X	
<b>Ernæringsassistent</b>						
10821	Psykologi	18,19,20	E	1		X
10826	Teknologi	9,13,14	F	2		X
<b>Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag</b>					<b>7,5 uger i alt</b>	<b>14 uger i alt</b>
<b>Ernæringshjælper</b>						
11075	Fødevarerlære	1,2,4	Rutineret	1,5	X	
11076	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1	1,2,3,4,6,7	Rutineret	3	X	
11077	Produktionshygiejne 1	1,2,3,4,7	Rutineret	1,5	X	
11078	Ernæringslære og diætetik	1,2,3,4	Rutineret	1	X	
11079	Sensorik og madkvalitet 1	5,7,8	Rutineret	0,5	X	
<b>Ernæringsassistent</b>						
11080	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	9,11,12,13,14	Avanceret	3		X
11081	Produktionshygiejne 2	9,10,11,12,14,15,16,17	Rutineret	2		X
11082	Diætetik	9,12,14	Rutineret	3		X
11083	Ernæringslære	9,11,12	Rutineret	2		X

**SKEMA 2 – Voksne med standardiseret hovedforløb**

Fagnr.	Fagnavn	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstationsstandard	Vejledende tid <small>Antal uger</small>	Ernæringshjælper, Trin 1 <small>Kryds indikerer, hvilket trin faget skal være gennemført på</small>	Ernæringsassistent Speciale
11084	Kostlære og vurdering	9,13,14	Avanceret	3		X
11085	Sensorik og madkvalitet 2	9,14	Rutineret	1		X
<b>Valgfri uddannelsesspecifikke fag</b>					<b>0 uger</b>	<b>1 uge</b>
<b>Ernæringsassistent</b>						
4426	Internationalisering af mad	9,12,14	Rutineret	1		X
4427	Kreativ anretning	9,10,13	Rutineret	1		X
11086	Skolemad – et måltid i skolen	12,13,14	Rutineret	1		X
11087	Diætetik - avanceret	9,12,14	Avanceret	1		X
11089	Ernæringslære - avanceret	9,12	Avanceret	1		X
11099	Kostlære og vurdering – avanceret	9,11,13	Ekspert	1		X
48006	Kød som råvare i madproduktion	9,10,12,13	Niveau 4	0,6		X
48007	Alt godt fra fisk i storkøkkenet	9,10,12,13	Niveau 4	0,6		X
46816	Prisberegning i den daglige madproduktion	10,11,12	Niveau 3	0,4		X
15506	Grøn kost	9,10,12,14,15	Avanceret	1		X
<b>Antal ugers valgfag</b>					<b>0 uger</b>	<b>0 uger</b>
<b>Antal skoleuger i alt</b>					<b>10 uger i alt</b>	<b>18 uger i alt</b>

**Skema 2a - Fag med valgfrit højere præstationsniveau for voksne med standardiseret hovedforløb**

Elever, der ønsker og har forudsætninger for at gennemføre obligatoriske uddannelsesspecifikke fag på højere niveauer, har mulighed for dette jf. § 4, stk. 3 i bekendtgørelse om erhvervsuddannelserne. 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.

Fagnr.	Fagnavn	Præstationsstandard for tilvalgt højere niveau	Vejledende tid <small>Samme varighed som i skema 1</small>	Navn på det fag, hvor niveauet hæves <small>Samme navn som i skema 1</small>	Obligatorisk præstationsstandard
11080	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	Ekspert	3	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	Avanceret
11082	Diætetik	Avanceret	3	Diætetik	Rutineret
11085	Sensorik og madkvalitet 2	Avanceret	1	Sensorik og madkvalitet 2	Rutineret
11081	Produktionshygiejne 2	Avanceret	2	Produktionshygiejne 2	Rutineret

### SKEMA 3 – Talentspor for elever under 25 år og voksne, der skal have et tilsvarende hovedforløb

Fagrække for elever, der skal følge **talentsporet/unge**. Fagrækken er magen til fagrækken i skema 1, men for talentsporet er mindst 25 pct. af skoleundervisningen i hovedforløbet på et højere niveau end det obligatoriske.

SKEMA 3 – Talentspor for elever under 25 år og voksne, der skal have et tilsvarende hovedforløb						
Fagnr. (fagets nr. fra eud- adm.dk)	Fagnavn	Faget bidrager til føl- gende kompetencemål	Præstations- standard	Vejledende tid  Antal uger	Ernæringshjæl- per, Trin 1  Kryds indikerer, hvilket trin faget skal være gen- nemført på	Ernærings- assistent Speciale
<b>Grundfag</b>					<b>2,5 uger i alt</b>	<b>3 uger i alt</b>
<b>Ernæringshjælper</b>						
10823	Samfundsfag	2,4,5,6	F	1,5	X	
10821	Psykologi	8	F	1	X	
<b>Ernæringsassistent</b>						
10821	Psykologi	18,19,20	E	1		X
10826	Teknologi	9,13,14	F	2		X
<b>Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag</b>					<b>7,5 uger i alt</b>	<b>14 uger i alt</b>
<b>Ernæringshjælper</b>						
11075	Fødevarerlære	1,2,4	Rutineret	1,5	X	
11076	Tilberedningsmetoder, pro- duktionsteknik og planlæg- ning 1	1,2,3,4,6,7	Rutineret	3	X	
11077	Produktionshygiejne 1	1,2,3,4,7	Rutineret	1,5	X	
11078	Ernæringslære og Diætetik	1,2,3,4	Rutineret	1	X	
11079	Sensorik og madkvalitet 1	5,7,8	Rutineret	0,5	X	

**SKEMA 3 – Talentspor for elever under 25 år og voksne, der skal have et tilsvarende hovedforløb**

Fagnr. (fagets nr. fra eud- adm.dk)	Fagnavn	Faget bidrager til føl- gende kompetencemål	Præstations- standard	Vejledende tid  Antal uger	Ernæringshjæl- per, Trin 1  Kryds indikerer, hvilket trin faget skal være gen- nemført på	Ernærings- assistent Speciale
<b>Ernæringsassistent</b>						
11080	Tilberedningsmetoder, pro- duktionsteknik og planlæg- ning 2	9,11,12,13,14	Ekspert	3		X
11081	Produktionshygiejne 2	9,10,11,12,14,15,16,17	Avanceret	2		X
11082	Diætetik	9,12,14	Avanceret	3		X
11083	Ernæringslære	9,11,12	Rutineret	2		X
11084	Kostlære og vurdering	9,13,14	Avanceret	3		X
11085	Sensorik og madkvalitet 2	9,14	Avanceret	1		X
<b>Valgfri uddannelsesspecifikke fag</b>					<b>0 uger</b>	<b>3 uger</b>
<b>Ernæringsassistent</b>						
4426	Internationalisering af mad	9,12,14	Rutineret	1		X
4427	Kreativ anretning	9,10,13	Rutineret	1		X
11086	Skolemad – et måltid i sko- len	12,13,14	Rutineret	1		X
11087	Diætetik - avanceret	9,12,14	Avanceret	1		X
11089	Ernæringslære - avanceret	9,12	Avanceret	1		X
11099	Kostlære og vurdering – avanceret	9,11,13	Ekspert	1		X
48006	Kød som råvare i madpro- duktion	9,10,12,13	Niveau 4	0,6		X
48007	Alt godt fra fisk i storkøkke- net	9,10,12,13	Niveau 4	0,6		X

**SKEMA 3 – Talentspor for elever under 25 år og voksne, der skal have et tilsvarende hovedforløb**

Fagnr. (fagets nr. fra eud- adm.dk)	Fagnavn	Faget bidrager til føl- gende kompetencemål	Præstations- standard	Vejledende tid  Antal uger	Ernæringshjæl- per, Trin 1  Kryds indikerer, hvilket trin faget skal være gen- nemført på	Ernærings- assistent Speciale
46816	Prisberegning i den daglige madproduktion	10,11,12	Niveau 3	0,4		X
15506	Grøn kost	9,10,12,14,15	Avanceret	1		X
<b>Antal ugers valgfag</b>					<b>0 uger</b>	<b>0 uger</b>
<b>Antal skoleuger i alt</b>					<b>10 uger i alt</b>	<b>20 uger i alt</b>

**Skema 3a - Fag med valgfrit højere præstationsniveau på talentsport for unge og voksne, der skal have et tilsvarende hovedforløb**

Fagnr.	Fagnavn	Præstationsstandard for tilvalgt højere niveau	Vejledende tid <small>Samme varighed som i skema 1</small>	Navn på det fag, hvor niveauet hæves <small>Samme navn som i skema 1</small>	Obligatorisk præstationsstandard
11080	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	Ekspert	3	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	Avanceret
11082	Diætetik	Avanceret	3	Diætetik	Rutineret
11085	Sensorik og madkvalitet 2	Avanceret	1	Sensorik og madkvalitet 2	Rutineret
11081	Produktionshygiejne 2	Avanceret	2	Produktionshygiejne 2	Rutineret



#### SKEMA 4 – Talentspor for voksne med standardiseret hovedforløb

Fagrække for elever, der skal følge **talentsporet/voksen**. Fagrækken er magen til fagrækken i skema 2, men for talentsporet er mindst 25 pct. af skoleundervisningen i hovedforløbet på et højere niveau end det obligatoriske.

#### Om euv - Afkortning af fag på hovedforløbet i forhold til AMU-mål

Hvis der på et euv-forløb er basis for at give afkortning af skoleforløbet for de AMU-mål, som er angivet i bekendtgørelsens bilag 1, skema 2+3, gives afkortning, som angivet i skemaet under ovenstående afsnit **SKEMA 2 – Voksne med standardiseret hovedforløb**

SKEMA 4 – Talentspor for voksne med standardiseret hovedforløb						
Fagnr. (fagets nr. fra eud- adm.dk)	Fagnavn	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstationsstandard	Vejledende tid  Antal uger	Ernæringshjælper, Trin 1  Kryds indikerer, hvilket trin faget skal være gennemført på	Ernæringsassistent Speciale
<b>Grundfag</b>					<b>2,5 uger i alt</b>	<b>3 uger i alt</b>
<b>Ernæringshjælper</b>						
10823	Samfundsfag	2,4,5,6	F	1,5	X	
10821	Psykologi	8	F	1	X	
<b>Ernæringsassistent</b>						
10821	Psykologi	18,19,20	E	1		X
10826	Teknologi	9,13,14	F	2		X
<b>Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag</b>					<b>7,5 uger i alt</b>	<b>14 uger i alt</b>
<b>Ernæringshjælper</b>						
11075	Fødevarerlære	1,2,4	Rutineret	1,5	X	
11076	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1	1,2,3,4,6,7	Rutineret	3	X	
11077	Produktionshygiejne 1	1,2,3,4,7	Rutineret	1,5	X	
11078	Ernæringslære og diætetik	1,2,3,4	Rutineret	1	X	

**SKEMA 4 – Talentspor for voksne med standardiseret hovedforløb**

Fagnr. (fagets nr. fra eud- adm.dk)	Fagnavn	Faget bidrager til føl- gende kompetencemål	Præstations- standard	Vejledende tid  Antal uger	Ernæringshjæl- per, Trin 1  Kryds indikerer, hvilket trin faget skal være gen- nemført på	Ernærings- assistent Speciale
11079	Sensorik og madkvalitet 1	5,7,8	Rutineret	0,5	X	
<b>Ernæringsassistent</b>						
11080	Tilberedningsmetoder, pro- duktionsteknik og planlæg- ning 2	9,11,12,13,14	Ekspert	3		X
11081	Produktionshygiejne 2	9,10,11,12,14,15,16,17	Avanceret	2		X
11082	Diætetik	9,12,14	Avanceret	3		X
11083	Ernæringslære	9,11,12	Rutineret	2		X
11084	Kostlære og vurdering	9,13,14	Avanceret	3		X
11085	Sensorik og madkvalitet 2	9,14	Avanceret	1		X
<b>Valgfri uddannelsesspecifikke fag</b>					<b>0 uger</b>	<b>1 uge</b>
<b>Ernæringsassistent</b>						
4426	Internationalisering af mad	9,12,14	Rutineret	1		X
4427	Kreativ anretning	9,10,13	Rutineret	1		X
11086	Skolemad – et måltid i sko- len	12,13,14	Rutineret	1		X
11087	Diætetik - avanceret	9,12,14	Avanceret	1		X
11089	Ernæringslære - avanceret	9,12	Avanceret	1		X
11099	Kostlære og vurdering – avanceret	9,11,13	Ekspert	1		X
48006	Kød som råvare i madpro- duktion	9,10,12,13	Niveau 4	0,6		X

**SKEMA 4 – Talentspor for voksne med standardiseret hovedforløb**

Fagnr. (fagets nr. fra eud- adm.dk)	Fagnavn	Faget bidrager til føl- gende kompetencemål	Præstations- standard	Vejledende tid  Antal uger	Ernæringshjæl- per, Trin 1  Kryds indikerer, hvilket trin faget skal være gen- nemført på	Ernærings- assistent Speciale
48007	Alt godt fra fisk i storkøkke- net	9,10,12,13	Niveau 4	0,6		X
46816	Prisberegning i den daglige madproduktion	10,11,12	Niveau 3	0,4		X
15506	Grøn kost	9,10,12,14,15	Avanceret	1		X
<b>Antal ugers valgfag</b>					<b>0 uger</b>	<b>0 uger</b>
<b>Antal skoleuger i alt</b>					<b>10 uger i alt</b>	<b>18 uger i alt</b>

**Skema 4a - Fag med valgfrit højere præstationsniveau på talentspor for unge og voksne, der skal have et tilsvarende hovedforløb**

Fagnr.	Fagnavn	Præstationsstandard for tilvalgt højere niveau	Vejledende tid <small>Samme varighed som i skema 1</small>	Navn på det fag, hvor niveauet hæves <small>Samme navn som i skema 1</small>	Obligatorisk præstationsstandard
11080	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	Ekspert	3	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	Avanceret
11082	Diætetik	Avanceret	3	Diætetik	Rutineret
11085	Sensorik og madkvalitet 2	Avanceret	1	Sensorik og madkvalitet 2	Rutineret
11081	Produktionshygiejne 2	Avanceret	2	Produktionshygiejne 2	Rutineret

## SKEMA 5 - Eux

I skemaet for denne elevtype indgår den gymnasiale fagrække for elever, der kombinerer en erhvervsuddannelse med en gymnasial eksamen, **eux**.

I dette skema fremgår kun den gymnasiale del af eux. Dette skema skal derfor ses i sammenhæng med et af de øvrige skemaer 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

### Om eux

Der er eux for specialet ernæringsassistent.

Skolen placerer selv fagene på skoleperioderne.

Fagnr.	Fagnavn	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstationsstandard Niveau	Vejledende tid Antal uger	Skoleperiode [x] Kryds indikerer, hvilken skoleperiode faget anbefales at være på.	Skoleperiode [x]	Skoleperiode [x]
<b>Eux gymnasiale fag:</b>							
<b>Obligatoriske fag (fælles fag fra eux-modellen samt fag målrettet den enkelte erhvervsuddannelse)</b>							
6688	Dansk A	11,12,15,20	A	7,0 uger			
6689	Engelsk B	13,20	B	5,2 uger			
6691	Fysik B	10,12,13	B	4,2 uger			
6729	Kemi B	11,12,13,15,16	B	3,6 uger			
6695	Matematik B	10,12,17	B	5,6 uger			
10461	Teknikfag B – Proces, levnedsmiddel og sundhed	9,10,11,12,13,14	B	4,0 uger			
8044	Større skriftlig opgave	11,12,15,20		1,0 uge			
8043	Eksamensprojekt	--		1,0 uge			
<b>Valgfag</b>							

Fagnr.	Fagnavn	Faget bidrager til følgende kompetencemål	Præstationsstandard Niveau	Vejledende tid Antal uger	Skoleperiode [x] Kryds indikerer, hvilken skoleperiode faget anbefales at være på.	Skoleperiode [x]	Skoleperiode [x]
1288	Teknologi B eller Matematik A løft af niveau	10,13,14,17	B	5,0 uger			
1290	Teknologi C	13,14	C	3,0 uger			
<b>Grundfag/valgfag, der ikke indgår i eux</b>							
10823	Samfundsfag	--		1,5 uger			
<b>Antal skoleuger i alt 38,1 uger</b>							

## Skema 6 Praktikuddannelsens bidrag til kompetencemålene

Fagnr.	Praktikmål	Aktiviteten bidrager til følgende kompetencemål	Ernæringshjælper Trin 1	Ernæringsassistent Speciale
<b>Ernæringshjælper</b>				
10584	Varemodtagelse 1	2,3,4	X	
10585	Produktion og tilberedningsmetodik 1	1,2,3,5,6,7	X	
10593	Anretning og servering 1	1,3,6	X	
10594	Ernæring og diætetik 1	1,2,4	X	
10586	Hygiejne og egenkontrol 1	1,2,5,7	X	
10587	Organisation og arbejdsmiljø 1	2,5,6,7,8	X	
10588	Planlægning, indkøb, miljø og madspild 1	4,5,6	X	
<b>Ernæringsassistent</b>				
10589	Produktion og tilberedningsmetodik 2	9,10,11,12,13,17		X
10595	Anretning og servering 2	9,12,14,15		X
10596	Ernæring og diætetik 2	9,12,14,15		X
10590	Hygiejne og egenkontrol 2	10,12,13,16		X
10591	Organisation og arbejdsmiljø 2	11,12,13,14,15,17,18,19,20		X
10592	Planlægning, indkøb, miljø og madspild 2	9,11,14		X

## 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 talentsporet (TAL). 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 vist de forskellige kombinationer af elevtyper samt grupperingen af disse. I den sidste kolonne i oversigt 2 er angivet hvilket skema i uddannelsesordningen grupperingen hører under.

Af skemaerne 1-5 i uddannelsesordningen fremgår det, hvilke fag den enkelte elevtype skal have. Oversigt 1 herunder angiver, hvordan disse elevtyper kan kombineres og efterfølgende grupperes. Grupperingen afhænger som sagt af, om de skal have samme fagrække.

I uddannelsesordningen har vi taget udgangspunkt i 5 fagrækker, og de er som følgende:

- Skema 1: EU9, EU9+ og EUV3 elever
- Skema 2: EUV1 og EUV2.  
Ved EUV1 skal praktikmål dog udelades.
- Skema 3: Talentspor for ungdom og voksne med tilsvarende forløb
- Skema 4: Talentsport for voksne
- Skema 5: Eux, kun den gymnasiale del

## **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 <b>uden grundforløb</b> og <b>uden praktikuddannelse</b> .
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 <b>reduceret hovedforløb inklusiv praktikuddannelse</b> . Praktikuddannelsen må maksimalt have en varighed på 2. år.



Elevtype	Uddybning
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.
TAL	Talentspor med højniveauer i specialefag

## Oversigt 2: Gruppering af elevtype

Oversigten 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.

ELEVTYPE	BETEGNELSE	Skema
EU9	EUD lige efter 9. (10) klasse	1
EU9+	EUD ikke lige efter 9. (10) klasse	1
EU9+M	EU9 + og mesterlære	1
EU9+P	EU9 + og produktionsskolebaseret EUD	1
EU9M	EU9 og mesterlære	1
EU9P	EU9 og produktionsskolebaseret EUD	1
EUV3	Voksenelever fuldt forløb, ikke 1. del	1
EUV3M	EUV3 og mesterlære	1
EUV2	Voksenelever standardiseret forløb, ikke 1. del	2
EUV2M	EUV2 og mesterlære	2
EUV1	Voksenelever uden grundforløb og praktik	2

Herudover kommer fag med højere præstationsniveau som fremgår af henholdsvis 1a og 2a. Praktikmålene fremgår af skema 6.

## Nærmere beskrivelse af indholdet i de enkelte fag og praktisk mål.

### Grundfag

Der henvises til den gældende bekendtgørelse om grundfag.

### Uddannelsesspecifikke fag

For at opnå kompetencemålene for **Trin 1, ernæringshjælper**, 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 egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt udføre 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. Eleven kan justere sammensætningen af hele eller dele af madretter, herunder alle krav som fremgår af certificeringsordningen Nøglehullet på spisesteder</li><li>- 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 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 kostformen 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 menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammenhæng, kultur, modtagerens ernæringsmæssige og sensoriske behov, portionsstørrelse, 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 menuplanlægning 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 velmagende mad under hensyntagen til de aktuelle kundegrupperes 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, fade 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 brugergrupperes ernæringsmæssige behov</li> <li>- Eleven kan vurdere den kulinariske og æstetiske kvalitet af de færdigttilberedte 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</li><li>- 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 mineralindtaget i kosten</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 normal kost, 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 varedeklarerationer, 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 fødevarehygiejnen</li><li>- Eleven kan redegøre for og vurdere risikoen i forhold til sammenhængen ved fødevarebårne 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 fuldgyldige 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

## Praktikmål

Praktikuddannelsen skal indeholde følgende praktikmål opdelt på trin og specialer.

### Trin 1: Ernæringshjælper

#### Varemodtagelse 1

Mål	-	Eleven kan modtage råvarer og kontrollere at varen svarer til ordren
	-	Eleven kan kvalitetsvurdere råvarerne og kender råvaregrupperes korrekte opbevaringsbetingelser

#### Produktion og tilberedningsmetodik 1

Mål	-	Eleven kan selvstændigt klargøre og vurdere råvarer til produktionen i forhold til køkkenets standarder
	-	Eleven kan ud fra professionelle opskrifter producere og udportionere velsmagende måltidskomponenter og måltider, der passer til køkkenets produktionsform
	-	Eleven kan arbejde i teams

#### Anretning og servering 1

Mål	-	Eleven kan anrette og servere maden indbydende i forhold til målgruppens behov og køkkenets standard for måltidsservice
	-	Eleven kan ud fra køkkenets standard vurdere måltidskomponenter sensorisk

#### Ernæring og diætetik 1

Mål	-	Eleven har kendskab til køkkenets diæter og kostformer
	-	Eleven kan efter professionelle opskrifter tilberede velsmagende måltidskomponenter til køkkenets diæter og kostformer

#### Hygiejne og egenkontrol 1

Mål	-	Eleven kan udføre køkkenets egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil
	-	Eleven kan udføre rengøringsarbejde korrekt og anvende køkkenets rengøringsplan

#### Organisation og arbejdsmiljø 1

Mål	-	Eleven har kendskab til køkkenets organisation og kan kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer på arbejdspladsen og med køkkenets målgrupper
	-	Eleven kan anvende arbejdsmiljø- og sikkerhedsregler i køkkenet
	-	Eleven kan vælge og anvende korrekt produktionsudstyr og arbejde ergonomisk hensigtsmæssigt i forhold til køkkenets indretning og udstyr

### Planlægning, indkøb, miljø og madspild 1

Mål	-	Eleven kan sammensætte varme og kolde måltider
	-	Eleven kan udportionere efter køkkenets portionsstørrelser
	-	Eleven kan arbejde med køkkenets tidsfrister i produktionen
	-	Eleven kan medvirke ved målgruppens madbestilling
	-	Eleven kan behandle og sortere affald efter køkkenets miljøstandarder

### Trin 2: Ernæringsassistent

#### Produktion og tilberedningsmetodik 2

Mål	-	Eleven kan selvstændigt tilberede ernæringsrigtige og velsmagende måltider til køkkenets målgruppe
	-	Eleven kan vurdere madens sensoriske kvalitet
	-	Eleven kan udarbejde, vurdere og tilpasse professionelle opskrifter til køkkenets produktionssystem
	-	Eleven kan aktivt indgå i kvalitetsudvikling i forhold til køkkenets produktion af mad og måltider

#### Anretning og servering 2

Mål	-	Eleven kan kreativt anrette og servere maden i forhold til målgruppens behov
	-	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 selvstændigt informere køkkenets målgruppe om portionsstørrelser, energitæthed, anretningen på tallerken og måltidets sociale betydning

#### Ernæring og diætetik 2

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

## Hygiejne og egenkontrol 2

Mål	-	Eleven kan selvstændigt udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning
	-	Eleven kan aktivt indgå i kvalitetsudvikling af køkkenets egenkontrolprogram

## Organisation og arbejdsmiljø 2

Mål	-	Eleven kan selvstændigt anvende og vejlede i brug af produktionsudstyr jfr. gældende brugsanvisninger og sikkerhedsregler i køkkenet
	-	Eleven kan aktivt indgå i udvikling af køkkenets arbejdsmiljø

## Planlægning, indkøb, miljø og madspild 2

Mål	-	Eleven kan selvstændigt menuplanlægge ud fra sensoriske, miljømæssige og økonomiske principper og køkkenets holdning til råvarer, halv- og helfabrikata
	-	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
	-	Eleven kan selvstændigt arbejdsplanlægge ud fra køkkenets principper