

Obligatoriske spørgsmål (Gældende efter august 2015)

Afsluttende prøve for ernæringsassistenter iflg. bekendtgørelse nr. 340 af 06/04/2017

Skriftlig opgave med mundtlig eksamination med udgangspunkt i opgaven.

Prøven skal bestås med 02 for at kunne deltage i den praktiske prøve.

1. Forklar køkkenets rammer, produktionsform og holdning til bæredygtighed.
 - 1.1 Redegør for de gode hygiejniske arbejdsgange i dit køkkens produktionsform(er).
2. Beskriv målgruppen og deres ernæringsmæssige behov.
3. Beskriv køkkenets kommunikation med målgruppen.
4. Beskriv dine generelle overvejelser til metodik, sensorik, ernæring, sæson og råvarer i forhold til menuplanlægningen i køkkenet.
 - 4.1 Udarbejd en menuplan for en uge for alle måltider. I menuplanen skal der indgå et varmt hovedmåltid bestående af både hovedret og bilet. For institutionstyper, hvor det ikke er almindeligt at servere både hovedret og bilet i forbindelse med det varme måltid, skal der i stedet for bilet serveres et mellemmåltid.

Menuplan vedlægges som bilag
5. Udarbejd et forslag til en dagskost til en typisk person fra målgruppen.
 - 5.1 Begrund dine valg for måltidssammensætning, anretning og servering m.m. til denne.
 - 5.2 Udarbejd en næringsberegning og en kostvurdering af den typiske persons dagskostforslag.

Næringsberegning vedlægges som bilag
6. Beskriv for diætprincipperne/kostprincipperne til en diæt eller kostform som er relevant for din målgruppe.
 - 6.1 Tilpas dagskostforslaget fra pkt. 5 til en person på diæten/kostformen.
 - 6.2 Forklar de ændringer du har foretaget i dagskostforslaget til diæten/kostformen.

Krav til skriftligt materiale til brug ved den praktiske prøve og mundtlige eksamination med udgangspunkt i den praktiske prøve.

Med udgangspunkt i din valgte målgruppe skal du tilberede og anrette en ernæringsrigtig menu.

Følgende materiale skal afleveres samt mundtligt uddybes til den **mundtlige eksamination med udgangspunkt i den praktiske prøve**.

1. Præsentation af menuen. Menuen skal bestå af minimum 2 retter med udgangspunkt i det varme måltid til 4 personer fra målgruppen. For institutionstyper, hvor det ikke er almindeligt at servere både hovedret og boret i forbindelse med det varme måltid, skal der i stedet for boret serveres et mellemmåltid.
2. Kort beskrivelse af overvejelserne vedrørende menu-sammensætning, metodik og anretning mm. af den valgte menu.
3. Udarbejdelse af risikoanalyse for produktionen af menuen og kort beskrivelse af de gode hygiejniske arbejdsgange. Udarbejdelse af egenkontrolskema på baggrund af risikoanalysen. Egenkontrolskemaet skal indeholde kritiske punkter og korrigerende handlinger.
4. Næringsberegning og kostvurdering.
5. Professionelle opskrifter til menuen.
6. Arbejdsplan.
7. Varebestilling.