

Skabelon til udarbejdelse af FÆLLES OPGAVESTANDARD i grundforløbsprøven – ernæringsassistent

- Jf. den fælles standardramme til grundforløbsprøven
- De neutralfarvede felter er tekst, som skal indgå i opgavematerialet.
- De grå felter markerer, hvor skolen selv tilføjer sin beskrivelse, bilag m.v.
- Skolen udformer opgavematerialet til grundforløbsprøven i egen skabelon – blot skal det sikres, at de angivne elementer fra denne fælles opgavestandard er indeholdt.
- Senest en måned efter afholdelse af grundforløbsprøven fremsendes den til orientering til FUE – fue@sevu.dk

Uddannelsens navn	ERNÆRINGSASSISTENT
Formål	Grundforløbsprøven er en prøve i det uddannelsesspecifikke fag og danner grundlag for bedømmelse af din opfyldelse af de faglige krav, der er i grundforløbet, og som du skal opfylde forud for undervisningen i hovedforløbet.
Prøvens form	<i>Skolen beskriver her prøvens form</i>
Prøvens tilrettelægning	<i>Skolens tilrettelægning og tidsskema for dagens prøve beskrives, herunder udstyr og påklædning</i>
Prøvens mødetid	Du skal møde senest xx minutter før prøven starter. Ved for sent fremmøde vurderes det, om der er belæg for at tilbyde prøven senere samme dag eller på et senere tidspunkt. Ved forsinkelse af transport til skolen, skal du medbringe dokumentation fra transportudbyderen.
Prøvens indhold	<i>Skolen beskriver her prøvens indhold</i>
Eksaminationsgrundlaget	Kompetencer: 1) Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion. 2) Eleven kan genkende og anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider. 3) Eleven kan tilberede et måltid under hensyntagen til, sæson, bæredygtighed, økologi og madspild efter instruktion. 4) Eleven kan forklare de energigivende næringsstoffer og beregne energiindhold og energiprocenten i enkelte måltider manuelt og digitalt.

	<p>5) Eleven kan genkende de fem grundsmage og anvende dem og de kulinariske succesfaktorer i forhold til råvarer, tilberedning og tilsmagning af retten.</p> <p>9) Eleven kan udføre egenkontrol og faglig dokumentation efter instruktion og kan medvirke ved hygiejnisk forsvarlig produktion, opbevaring og distribution af mad.</p> <p>10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion.</p> <p>11) Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt.</p> <p>15) Eleven kan anvende fagsprog og fagudtryk i arbejdssituationer.</p>
	<p>Ud over ovenstående udvalgte mål fra det uddannelsesspecifikke fag, indgår følgende mål valgt efter et tilfældighedsprincip: <i>Mål indsættes af skolen</i></p>
<p>Bedømmelsesgrundlag</p>	<p>En forudsætning for bedømmelse er, at menuen afleveres til tiden. Komponenter og materialer, der ikke er afleveret til tiden, kan ikke indgå i bedømmelsen.</p> <p>Bedømmelsesgrundlaget omfatter:</p> <p><u>Planlægning 15 %</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Din planlægning af produktionen af prøvens to produkter inden for tidsrammen, herunder valg og begrundelse for metodik og rækkefølge - Din arbejdsplan skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering - Din beregning af næringsindholdet i et produkt <p><u>Arbejdsprocessen 30 %</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Din evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser - Din anvendelse af grundtilberedningsmetoderne samt korrekt værktøj og udstyr i praksis - Din praktiske brug af sensorik i forbindelse med produktionen

	<ul style="list-style-type: none"> - Din produktionshygiejne, herunder håndtering af eventuelle kritiske punkter, oprydning og håndvask samt udførelse af eventuelle egenkontrolpunkter - Om du arbejder sikkerhedsmæssigt og ergonomisk korrekt <p><u>Produktet 30 %</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Udførelsen af grundtilberedningsmetoderne - Dine produkter skal være fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere - Dine produkter skal være overvejende salgbare - Den sensoriske bedømmelse af de serverede produkter <p><u>Faglig dialog 25 %</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Din viden om de mest almindelige råvarer, herunder de råvarer, der arbejdes med til prøven samt økologi, madspild og kemiske (naturfaglige) egenskaber - Din viden om sensorik og madens kvalitet - Din viden om grundtilberedningsmetoder - Din viden om ernæring og næringsstoffer
Bedømmelseskriterier	<p>Bedømmelsesgrundlaget omfatter:</p> <p><u>Planlægning 15 %</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Elevens planlægning af produktionen af prøvens to produkter (hovedret og baret) inden for tidsrammen, herunder valg og begrundelse for anvendte grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr. - Elevens faglige dokumentation skal være tilgængelig ved arbejdsbordet under processen samt ved efterfølgende samtale/evaluering - Elevens beregning af næringsindholdet i en af de valgte retter. <p><u>Arbejdsprocessen 30 %</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Elevens evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser - Elevens anvendelse af grundtilberedningsmetoderne samt korrekt værktøj og udstyr i tilberedning af måltider. - Elevens kan genkende og anvende de 5 grundsmage i forbindelse med produktionen. - Eleven kan udføre egenkontrol og kan udføre hygiejnisk forsvarlig produktion. - Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt

	<p>Produktet 30 %</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elevens udførelse af grundtilberedningsmetoderne - Elevens produkter skal være fødevarerikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere - Elevens produkter skal være overvejende salgbare - Vurdering af måltiden i forhold til de 5 grundsmage <p>Faglig dialog 25 %</p> <p>Elevens</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kendskab til de mest almindelige råvarer, herunder de råvarer, der arbejdes med til prøven samt sæson, bæredygtighed, økologi og madspild. - Kendskab til de fem grundsmage og madens tilsmagning. - Kendskab om grundtilberedningsmetoder - Kendskab om ernæring og næringsstoffer
Bedømmelseskriterie-skema	<i>Skolen udarbejder selv et skema indeholdende bestået/ikke bestået kriterierne til bedømmelse af den enkelte elev.</i>
Evaluering	Med udgangspunkt i ovenstående bedømmelseskriterier modtager du en kort evaluering samt bedømmelsen Bestået / Ikke Bestået
Ny prøve ved sygdom og omprøve	<i>Her beskriver skolen, hvordan eleven skal forholde sig i tilfælde af sygdom og omprøve. Udarbejd og henvis eventuelt til et særskilt bilag herfor.</i>
De praktiske opgaver ved prøven dd.mm.år	<i>Her beskriver skolen indholdet i den praktiske opgave</i>