

Skabelon¹ til udarbejdelse af FÆLLES STANDARDDRAMME for indhold og niveau i grundforløbsprøven – ernæringsassistent

Grundforløbsprøven er en prøve i det uddannelsesspecifikke fag og danner grundlag for bedømmelse af elevens opfyldelse af de faglige krav, der er i grundforløbet, og som eleven skal opfylde forud for undervisningen i hovedforløbet.

Uddannelsens navn	ERNÆRINGSASSISTENT
<p>Prøvens grundlag er som minimum følgende kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet.</p>	<p>Kompetencer:</p> <p>1) Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion.</p> <p>2) Eleven kan genkende og anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider.</p> <p>3) Eleven kan tilberede et måltid under hensyntagen til, sæson, bæredygtighed, økologi og madspild efter instruktion.</p> <p>4) Eleven kan forklare de energigivende næringsstoffer og beregne energiindhold og energiprocenten i enkelte måltider manuelt og digitalt.</p> <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 fødevarerproduktion.</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>Mål besluttet af den enkelte skole i forbindelse med hver grundforløbsprøve. Disse mål skal være fra de resterende mål, som ikke allerede indgår i prøven.</p>

¹ Uvm's skabelon fra 6. juni 2016 er anvendt

<p>Eksaminationsgrundlaget skal give eleven mulighed for at demonstrere sin viden, færdigheder og kompetencer i forhold til de udvalgte mål</p>	<p>Grundforløbsprøven skal bestå af:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En praktisk opgave, varighed 3 timer inkl. præsentation • Mundtlig præsentation, varighed 30 min. inkl. votering. • Skriftlig aflevering af faglig dokumentation for den praktiske opgave og næringsberegning for den valgte ret.
<p>Bedømmelsesgrundlaget skal give grundlag for at bedømme elevens viden, færdigheder og kompetencer, derfor skal bedømmelsesgrundlaget omfatte:</p>	<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 bilet) 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><u>Produktet 30 %</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Elevens udførelse af grundtilberedningsmetoderne - Elevens produkter skal være fødevarer sikkerhedsmæssigt forsvarlige at servere - Elevens produkter skal være overvejende salgbare - Vurdering af måltiden i forhold til de 5 grundsmage <p><u>Faglig dialog 25 %</u></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

<p>Der fastsættes følgende bedømmelseskriterier, der er præcise og udtømmende i forhold til de udvalgte mål: viden, færdigheder og kompetencer</p>	<p>Prøven bedømmes bestået / ikke bestået</p> <p>Bestået:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Eleven forklarer og anvender de/den valgte grundtilberednings-metoder korrekt b) Eleven anvender de værktøj og udstyr korrekt c) Eleven overholder gældende regler for personlig hygiejne d) Eleven udfører egenkontrol og gennemfører hygiejnisk forsvarlig produktion. e) Eleven kan næringsberegne ét produkt i den praktiske opgave og forklare energiprocentfordelingen f) Eleven kan forklare tilsmagningen og de fem grundsmage g) Eleven arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en faglig dokumentation. <p>Mindre væsentlige mangler er:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Eleven mangler en enkelt delkomponent i den praktiske opgave b) Eleven serverer en delkomponent, der er mislykket med hensyn til grundtilberedningsmetode, men som stadig er serverbar c) Tilsmagningen og brug af de fem grundsmage er ikke optimal. d) Den faglige dokumentation er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen e) Eleven har svært ved at svare på 2 relevante teoretiske spørgsmål ud fra fagets mål f) Eleven viser usikkerhed om en enkelt grundtilberednings-metode <p>Væsentlige mangler er:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Eleven kan ikke anvende de valgte grundtilberedningsmetoder b) Eleven kan ikke forklare de anvendte grundtilberednings-metoder c) Eleven kan ikke nævne de 5 grundsmage d) Eleven kan ikke nævne de energigivende næringsstoffer e) Eleven kan ikke næringsstofberegne ét produkt i den praktiske opgave f) Eleven udfører ikke egenkontrol og forsvarlig hygiejnisk produktion. g) Eleven overholder ikke gældende regler for personlig hygiejne. h) Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen i) Den praktiske opgave er ikke serverbar/er uspiselig j) Den praktiske opgave er sundhedsfarlig
---	--

	Der bedømmes "Ikke bestået", hvis: Summen af mindre væsentlige og væsentlige mangler overskrider 4 af målene, heraf må højst 2 være væsentlige mangler.			
Bedømmelseskriterie-skema	Skolen udarbejder selv et skema indeholdende bestået/ikke bestået kriterierne til bedømmelse af den enkelte elev.			
Prøven skal være	Praktisk	Mundtlig	Skriftlig	En kombination
	⊗	⊗	⊗	Alle 3 elementer skal indgå
Prøvens varighed pr. elev: Praktisk prøve 3 timer Mundtlig prøve 30 min.	Tilrettelægges af den enkelte skole i forbindelse med hver grundforløbsprøve			
	Øvrige materialer til prøven/elevens forberedelse, som fx opgaveplanskabelon etc. udarbejdes af skolen og vedlægges opgaven.			