

Uddannelsesordning for ernæringsassistentuddannelsen pr. 1. august 2023

For den officielle uddannelsesordning henvises der til hentdata.stil.dk

Indholdsfortegnelse

1. Ikrafttrædelsesdato.....	2
2. Ændringer i forhold til tidligere	2
3. Forslag til skole- og oplæringsperioder	3
4. Varighed af uddannelsesspecifikke fag	4
5. Varighed af valgfag.....	5
6. Øvrige oplysninger.....	5
7. Oplæringsmål og fag.....	6
A. Oplæringsmål	6
B. Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag.....	9
C. Valgfri uddannelsesspecifikke fag.....	18

1. Ikrafttrædelsesdato

Uddannelsesordningen træder i kraft den 1. august 2023

Uddannelsesordningen er udstedt af Fagligt Udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen i henhold til bekendtgørelse nr. 275 af 06/03/2023. Skolerne kan fastsætte overgangsordninger for elever, der er under uddannelse i hovedforløbet ved uddannelsesordningens udstedelse.

2. Ændringer i forhold til tidligere

Der er pr. 1. august 2023 sket følgende ændringer:

- På baggrund af serviceeftersyn af ernæringsassistentuddannelsen har FUE valgt bl.a. at integrere den grønne omstilling i ernæringsassistentuddannelsen.
- Der er oprettet følgende nye bundne uddannelsesspecifikke fag:
 - Fødevarerlære (21196) - erstatter 11075 - niveau ændret til avanceret
- Der er revideret i følgende bundne uddannelsesspecifikke fag:
 - Ernæringslære (11083) - Mål 1 og 2 udgår og de resterende mål er ændret
 - Kostlære og vurdering (11084) - Mål 1 udgår, nyt mål 3 og de øvrige mål er ændret
 - Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning - det professionelle køkken (17795) - (avanceret og ekspert) - Nye mål 4 og 5 indsat og de øvrige mål er ændret
 - Diætetik (11082) - (rutineret og avanceret) - Rækkefølgen af mål er justeret og mål 2, 3 og 4 er ændret
 - Sensorik og madkvalitet (17831) - (rutineret og avanceret) - Rækkefølgen af mål er ændret, nyt mål 3 er indsat og de øvrige mål er ændret
 - Produktionshygiejne (17783) - (rutineret og avanceret) - Rækkefølgen af mål er justeret og alle mål er ændret
- Der er oprettet følgende nye valgfrie uddannelsesspecifikke fag:
 - Mad til børn - sunde børn (21254) (rutineret) - 1 uge
 - Plantebaseret mad (21256) (rutineret) - 1 uge
 - Økologisk spisemærke i praksis (21257) (avanceret) - 1 uge
 - Dysfagi (21258) (avanceret) - 1 uge
- Følgende valgfrie uddannelsesspecifikke fag er revideret:
 - Kostlære og vurdering (18114) (ekspert) - Alle mål er ændret
 - Diætetik - ekspert (17835) - Alle mål er ændret
 - Internationalisering af mad (4426) - Alle mål er ændret
 - Kreativ anretning (4427) - alle mål er ændret
- Følgende AMU-fag udgår af uddannelsesordningen:
 - Råvarens egenskaber i madhåndværket (48799)
 - Økologi i den daglige madproduktion (48775)

- Kalkulation ved produktion af mad (48772)
- Mad til vegetarer og veganere (48781)
- Mad til børn - sunde børn (48789)
- Der er ændringer i følgende oplæringsmål:
 - Varemodtagelse (18125) - mål 1 og 2 er ændret og mål 3 udgår
 - Ernæring og diætetik (18228) - alle mål er ændret
 - Hygiejne og egenkontrol (18229) - mål 1-4 er ændret og mål 5 udgår
- Der er oprettet følgende nye oplæringsmål:
 - Produktion og tilberedningsmetodik (21475)
 - Værtsskab, anretning og servering (21454)
 - Organisering og arbejdsmiljø (21466)
 - Planlægning, indkøb og den grønne omstilling (21468)
- Følgende oplæringsmål udgår af uddannelsesordningen:
 - Produktion og tilberedningsteknik (18159)
 - Anretning og servering (18178)
 - Organisation og arbejdsmiljø (18348)
 - Planlægning, indkøb, miljø og madspild (18359)

3. Forslag til skole- og oplæringsperioder

Oplæring Skole Studiekomp. Forløb



Ernæringsassistent



Hovedforløbet har en varighed på 2 år 5-7 måneder.

Den samlede oplæring er på ca. 100 uger fordelt på mindst 3 oplæringsperioder.

4. Varighed af uddannelsesspecifikke fag

Nr.	Titel	EUD og EUV3	EUV2	EUV1
Grundfag				
10823	Samfundsfag F	1,5 uger	1,5 uger	1,5 uger
10821	Psykologi E	2 uger	2 uger	2 uger
10826	Teknologi F	2 uger	2 uger	2 uger
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag				
21196	Fødevarerlære – avanceret	1,5 uger	1,5 uger	1,5 uger
11082	Diætetik – rutineret/avanceret	3 uger	3 uger	3 uger
11083	Ernæringslære – rutineret	2 uger	2 uger	2 uger
11084	Kostlære og vurdering – avanceret	3 uger	3 uger	3 uger
17783	Produktionshygiejne – rutineret/avanceret	3,5 uger	3,5 uger	3,5 uger
17795	Tilberedn.meto. Prod.tekn. Planlægn. - prof køkken – avanceret/ekspert	7 uger	7 uger	7 uger
17831	Sensorik og madkvalitet – rutineret/avanceret	1,5 uger	1,5 uger	1,5 uger
Valgfri uddannelsesspecifikke fag				
Samlet varighed af valgfri uddannelsesspecifikke fag		3 uger	0 uger	0 uger
4426	Internationalisering af mad - rutineret	1 uge	0 uge	0 uge
4427	Kreativ anretning – rutineret	1 uge	0 uge	0 uge
17839	Diætetik - ekspert – ekspert	1 uge	0 uge	0 uge
18114	Kostlære og vurdering - ekspert – ekspert	1 uge	0 uge	0 uge
21254	Mad til børn – sunde børn – rutineret	1 uge	0 uge	0 uge
21256	Plantebaseret mad - rutineret	1 uge	0 uge	0 uge
21257	Økologisk spisemærke i praksis - avanceret	1 uge	0 uge	0 uge
21258	Dysfagi - avanceret	1 uge	0 uge	0 uge
Oplæringsmål				
18125	Varemodtagelse	X	X	

18228	Ernæring og diætetik	X	X	
18229	Hygiejne og egenkontrol	X	X	
21454	Værtsskab, anretning og servering	X	X	
21466	Organisering og arbejdsmiljø	X	X	
21468	Planlægning, indkøb og den grønne omstilling	X	X	
21475	Produktion og tilberedningsmetodik	X	X	

Der er 3 ugers afkortning i de valgfri uddannelsesspecifikke fag for voksne over 25 år. Afkortningen fremgår af fagoversigten.

Elever over 25 år, der tager eux, skal ikke have 3 ugers afkortning af uddannelsesspecifikke fag.

5. Varighed af valgfag

Specialer	EUD og EUV3	EUV2	EUV1	EUX og EUV3	EUX og EUV2	EUX og EUV1
Ernæringsassistent	0	0	0	0	0	0

6. Øvrige oplysninger

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

Det faglige udvalg udarbejder en fagbog - Ernæringsassistentbogen - som udvalget anbefaler, at oplæringssted og elev i fællesskab anvender som et arbejdsredskab i oplæringen.

7. Oplæringsmål og fag

Denne del af uddannelsesordningen indeholder en udvidet oversigt over oplæringsmål, fagenes mål, resultatform, bidrag til kompetencemål m.v. og skal læses sammen med uddannelsesordningens tekstdel.

A. Oplæringsmål

Fagnr.	Oplæringsmål	Aktiviteten bidrager til følgende kompetencemål
18125	Varemodtagelse	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan selvstændigt modtage råvarer og kontrollere, at varen svarer til ordren. 2. Eleven kan selvstændigt foretage kvalitetsvurdering af råvarerne og kender råvaregruppernes korrekte opbevaringsbetingelser. 	1, 2, 5, 6
18228	Ernæring og diætetik	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan selvstændigt og i en given situation udøve faglig formidling om diæter og kostformer som køkkenet tilbyder. 2. Eleven kan, efter professionelle opskrifter selvstændigt tilberede velsmagende og ernæringsrigtige måltider til køkkenets diæter og kostformer. 3. Eleven kan selvstændigt dokumentere, justere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet (måltidsfordeling, energiindhold og procentfordeling) i forhold til anbefalingerne til diæten og kostformen. Enten manuelt eller ved hjælp af kostberegningsprogram. 4. Eleven kan selvstændigt anvende og forklare brugen af de specielle diætprodukter, der tilsættes køkkenets diæter. 	1, 3, 4, 7
18229	Hygiejne og egenkontrol	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan selvstændigt udføre køkkenets egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil. 2. Eleven kan selvstændigt varetage hygiejnen i forbindelse med at udføre værtskab for målgruppen. 3. Eleven kan selvstændigt udføre og kvalitetsvurdere rengørings- og desinfektionsopgaver korrekt, efter køkkenets procedure og rengøringsplan. 	2, 5, 10, 11, 14

	<ol style="list-style-type: none"> Eleven kan selvstændigt udarbejde en risikoanalyse og implementere resultatet af denne i forhold til arbejdsprocesser jf. gældende lovgivning. 	
21454	Værtsskab, anretning og servering	
	<ol style="list-style-type: none"> Eleven kan selvstændigt vurdere anretning og servering af det færdige måltid, både sensorisk og ernæringsmæssigt i forhold til målgruppens behov og præferencer. Eleven kan selvstændigt anrette og servere maden indbydende. Eleven kan med faglig begrundelse selvstændigt informere køkkenets målgruppe om måltiders bæredygtighed, portionsstørrelser, sammensætning, energitæthed, diæter og anretningen på tallerken. Eleven kan selvstændigt udføre værtsskab og yde service i forhold til at skabe et godt spisemiljø og imødekomme målgruppens behov ud fra køkkenets standard for måltidsservice. Eleven kan selvstændigt kommunikere i forbindelse med værtsskab med køkkenets målgrupper. 	6, 10, 16
21446	Organisering og arbejdsmiljø	
	<ol style="list-style-type: none"> Eleven kan selvstændigt anvende arbejdsmiljø- og sikkerhedsregler i køkkenet samt vælge og anvende produktionsudstyr ergonomisk korrekt i forhold til køkkenets indretning og udstyr. Eleven kan, i samarbejde med faglærte, indgå i udvikling af køkkenets arbejdsmiljø. Eleven kan, i samarbejde med faglærte, indgå i forandrings- og samarbejdsprocesser i organisationen. Eleven kan kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer med kollegaer. Eleven kan arbejde i teams, og udviser engagement og ansvarlighed. Eleven kan selvstændigt indgå i tværfagligt samarbejde med andre faggrupper. 	2, 13, 15
21468	Planlægning, indkøb og den grønne omstilling	
	<ol style="list-style-type: none"> Eleven kan selvstændigt sammensætte varme og kolde måltider Eleven kan selvstændigt menuplanlægge ud fra sensoriske, miljømæssige og økonomiske principper til den grønne omstilling 	1,2, 4, 5, 8, 9, 12, 14, 16

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Eleven kan selvstændigt arbejde i et passende arbejdstempo for at overholde køkkenets tidsfrister. 4. Eleven kan selvstændigt arbejde med optimering af en given opgave i køkkenet med udgangspunkt i bæredygtighed og den grønne omstilling herunder valg af råvarer, vand og energiforbrug og reducere af madspild. 5. Eleven kan selvstændigt behandle og sortere affald efter køkkenets miljøstandarder. 6. Eleven kan selvstændigt arbejdsplanlægge ud fra køkkenets principper og varetage produktionsledelse. 7. Eleven kan selvstændigt beregne og vurdere mængder, volumen og størrelser i køkkenets produktion. 8. Eleven kan planlægge og gennemføre bæredygtigt indkøb i forhold til køkkenets standarder for indkøb og indkøbsaftaler. 	
21475	Produktion og tilberedningsmetodik	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan selvstændigt og ud fra professionelle opskrifter tilberede og udportionere velsmagende og ernæringsrigtige måltidskomponenter og måltider der passer til køkkenets målgruppe og produktionsform. 2. Eleven kan selvstændigt vurdere madens sensoriske kvalitet. 3. Eleven kan selvstændigt udarbejde, vurdere og tilpasse professionelle opskrifter i køkkenets produktionssystem. 4. Eleven kan selvstændigt og aktivt indgå i kvalitetsudvikling i forhold til køkkenets produktion af mad og måltider. 	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 12, 14

B. Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag

21196 Fødevarerlære

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Avanceret niveau

Bidraget til følgende kompetencemål: 1, 2, 4, 5, 7

Varighed: 1,5 uger

1. Eleven kan kombinere viden om fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet i valg af råvarer
2. Eleven kan kombinere viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne.
3. Eleven kan begrunde fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold.

11083 Ernæringslære

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Rutineret niveau

Bidraget til følgende kompetencemål: 1, 2, 3, 4, 7, 9

Varighed: 2 uger

1. Eleven kan tilegne sig viden om opbygning, funktion og omsætning i de energigivende næringsstoffer - kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol og deres forekomst i fødevarerne.
2. Eleven kan tilegne sig viden om gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets måltider og drikkevarer til forskellige målgrupper.
3. Eleven kan planlægge og tilberede alle døgnets måltider ud fra målgruppens og den enkeltes ernæringsmæssige behov, med henblik på sundhedsfremme og forebyggelse.

11084 Kostlære og vurdering

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Avanceret niveau

Bidrager til følgende kompetencemål:

Varighed: 3 uger

1. Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammensætning, kultur, modtagerens ernæringsmæssige behov og sensoriske præferencer.
2. Eleven kan planlægge portionsstørrelse, anretning og servering af mad og måltider til forskellige målgrupper.
3. Eleven kan optimere menuplanlægningen ved inddragelse af bæredygtighed, økologi, sæson, madspild og miljøpåvirkning.
4. Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen.

17795 Tilberedn.meto. Prod.tekn. Planlægn. - prof køkken

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Avanceret niveau

Bidraget til følgende kompetencemål: 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15

Varighed: 7 uger

1. Eleven kan selvstændigt varetage produktionsledelse i en given situation og kan planlægge, tilberede, klargøre og anvende korrekte tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler til produktion og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, vegetarkost, kost til småspisende og kost til personer fra enkelt andre kulturer.
2. Eleven kan præsentere en ret/menu, og selvstændigt vurdere den ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet, anretning, servering, madspild og den håndværksmæssige kvalitet.
3. Eleven kan selvstændigt sammensætte en buffet og kan anrette maden indbydende ved såvel tallerken- som fadservering.
4. Eleven kan begrunde og selvstændigt tilrettelægge og vurdere planlægning, produktion og distribution ud fra principper for bæredygtighed, madspild og økologi.
5. Eleven kan selvstændigt planlægge og tilberede plantebaserede måltider til raske, syge og personer på diæter.
6. Eleven kan analysere, kvalitetsvurdere og udvikle ved tilberedning, anretning og servering af maden til forskellige målgrupper.
7. Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage svindberegning og kalkulere indkøbsmængden og pris.
8. Eleven kan tilegne sig viden om varmholdt, kølet og frossen produktion og kan selvstændigt planlægge og vurdere en produktion, menuplanlægning, kapacitet, produktionsform og -flow, hygiejne og økonomi.
9. Eleven kan selvstændigt anvende digitale og teknologiske planlægnings- og produktionsværktøjer.
10. Eleven kan tilegne sig viden om indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder indholdet af tilsætningsstoffer samt kunne fremstille varedeklarationer for retter.
11. Eleven kan, i samarbejde med andre, sætte sig ind i relevante arbejdsmiljøproblemer i branchen og medvirke til at forbedre arbejdspladssikkerheden.

17795 Tilberedn.meto. Prod.tekn. Planlægn. - prof køkken

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Ekspert niveau

Bidragere til følgende kompetencemål: 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15

Varighed: 7 uger

1. Eleven kan prioritere og optimere produktionsledelse i en given situation og kan planlægge, tilberede, klarlægge og anvende korrekte tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler til produktion og anrette alle døgnets måltider til personer på normalcost, sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende og kost til personer fra enkelte andre kulturer.
2. Eleven kan præsentere en ret/menu, og selvstændigt analysere den ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet, anretning, servering, madspild og den håndværksmæssige kvalitet.
3. Eleven kan selvstændigt udføre en buffet og kan anrette maden indbydende ved såvel tallerken- som fadservering.
4. Eleven kan reflektere og selvstændigt tilrettelægge og vurdere planlægning, produktion og distribution ud fra principper for bæredygtighed, madspild og økologi.
5. Eleven kan selvstændigt planlægge og tilberede plantebaserede måltider til raske, syge og personer på diæter.
6. Eleven kan analysere, kvalitetsvurdere og udvikle ved tilberedning, anretning og servering af maden til forskellige målgrupper.
7. Eleven kan vurdere og analysere portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage svindberegning og kalkulere indkøbsmængden og pris.
8. Eleven kan vurdere og analysere varmholdt, kølet og frossen produktion og kan selvstændigt planlægge og vurdere en produktion, menuplanlægning, kapacitet, produktionsform og -flow, hygiejne og økonomi.
9. Eleven kan vurdere og analysere digitale og teknologiske planlægnings- og produktionsværktøjer.
10. Eleven kan vurdere indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder indholdet af tilsætningsstoffer samt kunne fremstille varedeklarationer for retter.
11. Eleven kan, i samarbejde med andre, sætte sig ind i relevante arbejdsmiljøproblemer i branchen og medvirke til at forbedre arbejdspladssikkerheden.

11082 Diætetik

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Rutineret niveau

Bidrager til følgende kompetencemål: 1, 4, 7, 12, 16

Varighed: 3 uger

1. Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter med udgangspunkt i gældende, nationale standarder for den specifikke diæt.
2. Eleven kan tilegne sig viden om principper for 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.
3. Eleven kan tilegne sig viden om og kan forklare årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen.
4. Eleven kan forklare om industriens specialprodukter som sekundær ernæring, samt anvende specialprodukter i forbindelse med tilberedning af mad.

11082 Diætetik

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Avanceret niveau

Bidrager til følgende kompetencemål: 1, 4, 7, 12, 16

Varighed: 3 uger

1. Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter med udgangspunkt i gældende, nationale standarder for den specifikke diæt.
2. Eleven kan selvstændigt arbejde med principper for 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.
3. Eleven kan selvstændigt arbejde med og kan analysere årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen.
4. Eleven kan vurdere industriens specialprodukter som sekundær ernæring, samt anvende specialprodukter i forbindelse med tilberedning af mad.

17831 Sensorik og madkvalitet

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Rutineret niveau

Bidrager til følgende kompetencemål: 1, 3, 4, 7, 11, 15, 16

Varighed: 1,5 uger

1. Eleven kan tilpasse og forklare måltidets kulinariske og sensoriske kvalitet, råvarer i flere teksturer og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen.
2. Eleven kan tilegne sig viden om og forklare, hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen og produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet.
3. Eleven kan tilberede retter efter en sensorisk standard til forskellige målgruppers præferencer.
4. Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens.
5. Eleven tilegner sig viden om egen smagssans.
6. Eleven kan, inden for eget arbejdsområde, sammenligne og vurdere kvaliteten af råvarer og halv- og helfabrikata.

17831 Sensorik og madkvalitet

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Avanceret niveau

Bidrager til følgende kompetencemål: 1, 3, 4, 7, 11, 15, 16

Varighed: 1,5 uger

1. Eleven kan vurdere måltidets kulinariske og sensoriske kvalitet, råvarer i flere teksturer og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen.
2. Eleven kan begrunde, hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen og produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet.
3. Eleven kan selvstændigt tilberede retter efter en sensorisk standard til forskellige målgruppers præferencer.
4. Eleven kan selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens.
5. Eleven kan begrunde viden om egen smagssans.
6. Eleven kan, inden for eget arbejdsområde, selvstændigt vurdere kvaliteten af råvarer og halv- og helfabrikata.

17783 Produktionshygiejne

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Rutineret niveau

Bidrager til følgende kompetencemål: 5, 10, 11, 12, 15, 16

Varighed: 3,5 uger

1. Eleven kan planlægge og gennemføre risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jf. gældende lovgivning.
2. Eleven kan tilegne sig viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem og egenkontrollens trin i forhold til HACCP og tilrettelægge og gennemføre fødevarehygiejnen i alle produktionsled.
3. Eleven kan forklare sammenhængen ved fødevarebårne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen.
4. Eleven kan tilegne sig viden om hygiejnisk sikker forebyggelse af madspild.
5. Eleven kan, ved klargøring, tilberedning og produktudvikling, justere forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af fødevarehygiejnen.
6. Eleven kan udvælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og bæredygtighed.
7. Eleven kan tilegne sig viden om det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil.

17783 Produktionshygiejne

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Avanceret niveau

Bidrager til følgende kompetencemål: 5, 10, 11, 12, 15, 16

Varighed: 3,5 uger

1. Eleven kan selvstændigt planlægge og gennemføre risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jf. gældende lovgivning.
2. Eleven kan kombinere viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem og egenkontrollens trin i forhold til HACCP og tilrettelægge og gennemføre fødevarerhygiejnen i alle produktionsled.
3. Eleven kan begrunde sammenhængen ved fødevarerborne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen.
4. Eleven kan selvstændigt arbejde med hygiejnisk sikker forebyggelse af madspild.
5. Eleven kan, ved klargøring, tilberedning og produktudvikling, tilpasse forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af fødevarerhygiejnen.
6. Eleven kan begrunde valg af rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og bæredygtighed.
7. Eleven kan selvstændigt arbejde med det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil.

C. Valgfri uddannelsesspecifikke fag

18114 Kostlære og vurdering - ekspert

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Ekspert niveau

Bidrager til følgende kompetencemål: 1,5,6,9

Varighed: 1 uge

1. Eleven kan perspektivere viden fra kostundersøgelser i analysen af en eller flere målgruppers måltidsmønstre kombineret med ønsker og behov og kan kortlægge relevante problemstillinger.
2. Eleven kan implementere relevant viden om målgruppen til planlægning og tilberedning af en kulinarisk attraktiv og ernæringsrigtig kost.
3. Eleven kan selvstændigt analysere menuplaner og sortimentsplaner i forhold til målgruppen, og vurdere disse ernæringsmæssigt, økonomisk og sensorisk, samt komme med forslag til forbedringer i produktionen.
4. Eleven kan udvikle relevant informationsmateriale og/eller vejledningsmateriale til målgruppen.

17835 Diætetik - ekspert

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Ekspert niveau

Bidrager til følgende kompetencemål: 1, 5, 7, 10, 16

Varighed: 1 uge

1. Eleven kan reflektere over konsekvenserne af de fysiologiske problemstillinger, der er relateret til en sygdom, som kræver diætetisk hensyntagen.
2. Eleven kan analysere og vurdere behov og ønsker hos en person med kostrelateret sygdom og sammensætte og tilberede en ernæringsmæssigt forsvarlig kost, der tager hensyn hertil.
3. Eleven kan analysere og vurdere en anbefalet diæt og foreslå ernæringsmæssige og kulinariske forbedringer, der tilgodeser den enkelte.
4. Eleven kan formidle forslag til ændringer i kostvaner, der fremmer sundhedstilstanden hos den enkelte og forebygger fejlnæring.

4426 Internationalisering af mad

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Rutineret niveau

Bidrager til følgende kompetencemål: 2, 3, 7, 8, 9, 16

Varighed: 1 uge

1. Eleven kan tilegne sig viden om og præsentere én international madkultur samt målgruppens behov og kulinariske præferencer.
2. Eleven kan tilegne sig viden om typiske råvarer og hel- og halvfabrikata fra den internationale madkultur.
3. Eleven kan planlægge menu- og sortimentsplan til en specifik målgruppe ud fra de officielle anbefalinger og viden om den internationale madkultur.
4. Eleven kan fremstille måltider ud fra viden om den internationale madkultur.
5. Eleven kan forklare måltidernes ernæringsmæssige og kulinariske kvalitet.

4427 Kreativ anretning

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Rutineret niveau

Bidrager til følgende kompetencemål: 1, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 16

Varighed: 1 uge

5. Eleven kan fremstille sensorisk velsmagende mad og kreativt anrette tallerken, fad og buffet ved valg af et bredt sortiment af madretter med anvendelse af råvarer, tilberedningsmetoder, teknikker og service til forskellige målgrupper.
6. Eleven kan varetage anretning ud fra principper om hygiejne og egenkontrol, udportionering og distribution.
7. Eleven kan tilegne sig viden om og forklare de sensoriske og kulinariske virkemidler ved anretningen.
8. Eleven kan sætte sig ind i værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og til salgssituationer samt fremstille eksempler på dette.

21254 Mad til børn – sunde børn

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Rutineret niveau

Bidragere til følgende kompetencemål: 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12

Varighed: 1 uge

1. Eleven kan planlægge måltider til børn i en valgfri aldersgruppe tilpasset forskellige madkulturer med udgangspunkt i de officielle anbefalinger.
2. Eleven kan kalkulere opskrifter og beregne portionsstørrelser og svind i forbindelse med indkøb.
3. Eleven kan fremstille mad til børn i den valgte aldersgruppe ud fra viden om ernæring, bæredygtighed, råvarekendskab, tilberedningsmetoder og økonomi.
4. Eleven kan fremstille måltider af høj sensorisk kvalitet, så børnene har lyst til at spise maden og inspireres til at smage nye retter.
5. Eleven kan tilegne sig viden om bæredygtig emballage og kan emballere eller servere maden ud fra praktiske, sensoriske og hygiejniske overvejelser.

21256 Plantebaseret mad

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Rutineret niveau

Bidragere til følgende kompetencemål: 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 12

Varighed: 1 uge

1. Eleven kan tilegne sig viden om umamiens betydning for måltidets sensoriske kvalitet.
2. Eleven kan tilegne sig viden om vegetabilsk råvaresortiment og madtekniske egenskaber.
3. Eleven kan tilegne sig viden om plantebaserede fødevarers kemiske sammensætning og sikre korrekt fødevarehygiejnisk håndtering.
4. Eleven kan sætte sig ind i og anvende vegetabiliske alternativer i jævne- og stivnemetoder.
5. Eleven kan planlægge plantebaserede måltider til én målgruppe ud fra de officielle anbefalinger.
6. Eleven kan tilberede plantebaserede måltider med anvendelse af bønner og bælgfrugter som et bæredygtigt alternativ og tilpasse og udvikle professionelle opskrifter.

21257 Økologisk spisemærke i praksis

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Avanceret niveau

Bidraget til følgende kompetencemål: 2, 4, 5, 8, 9, 12

Varighed: 1 uge

1. Eleven kan tilegne sig viden om det økologiske spisemærke, bronze, sølv og guld.
2. Eleven kan analysere menuplaner og optimere anvendelsen af økologiske råvarer.
3. Eleven kan selvstændigt planlægge måltider ud fra det økologiske spisemærke, så rammerne for ernæring og økonomi overholdes.
4. Eleven kan planlægge og producere økologiske måltider ud fra viden om lokale økologiske råvarer i sæson.
5. Eleven kan selvstændigt anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstilling af lokale sæsonbestemte økologiske produkter.

21258 Dysfagi

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Avanceret niveau

Bidraget til følgende kompetencemål: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 16

Varighed: 1 uge

1. Eleven kan tilegne sig viden om dysfagi og reflektere over konsekvenserne af de fysiologiske problemstillinger, der er relateret hertil.
2. Eleven kan tilegne sig viden om konsistenserne gratin, blød og cremet kost og kan tilberede ernæringsrigtige måltider og drikkevarer med de forskellige konsistenser.
3. Eleven kan vurdere behov og ønsker hos målgruppen og sammensætte og tilberede flere ernæringsmæssigt forsvarlige måltider.
4. Eleven kan forklare og selvstændigt anvende industriens specialprodukter som bidrag til at opnå den rette konsistens i måltider og drikkevarer.