

Oplæringsmål – niveau ift. oplæringsforløb

Ernæringsassistentuddannelsen

Oplæringsmålene er angivet med forslag til, på hvilket niveau (begynder/rutineret/avanceret), inden starten på et givent hovedforløb, det anbefales at målrette oplæringen på.

Det endelige oplæringsmål er angivet i højre kolonne/Avanceret niveau

1 - VAREMODTAGELSE

Begynder niveau (inden 1. HF)	Rutineret niveau (inden 2. HF)	Avanceret niveau (inden 3. HF)
Eleven kan, under vejledning, modtage og kontrollere, at varen svarer til ordren	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, varemottage og kontrollere at varen svarer til ordren	Eleven kan selvstændigt modtage råvarer og kontrollere, at varen svarer til ordren
Eleven kan, under vejledning, foretage kvalitetsvurdering af råvarerne og kan gengive råvaregruppernes korrekte opbevaringsbetingelser	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, kvalitetsvurdere råvarerne og kender råvaregruppernes korrekte opbevaringsbetingelser	Eleven kan selvstændigt foretage kvalitetsvurdering af råvarerne og kender råvaregruppernes korrekte opbevaringsbetingelser

2 - PRODUKTION OG TILBEREDNINGSMETODIK

Begynder niveau (inden 1. HF)	Rutineret niveau (inden 2. HF)	Avanceret niveau (inden 3. HF)
Eleven kan, ud fra professionelle opskrifter, deltage i tilberedning af velsmagende og ernæringsrigtige måltidskomponenter og måltider, der passer til køkkenets målgruppe og produktionsform	Eleven kan i samarbejde med faglærte og ud fra professionelle opskrifter, producere velsmagende og ernæringsrigtige måltidskomponenter og måltider, der passer til køkkenets målgruppe og produktionsform	Eleven kan selvstændigt og ud fra professionelle opskrifter producere og udportionere velsmagende og ernæringsrigtige måltidskomponenter og måltider, der passer til køkkenets målgruppe og produktionsform
Eleven kan deltage i vurdering af madens sensoriske kvalitet	Eleven kan i samarbejde med faglærte vurdere madens sensoriske kvalitet	Eleven kan selvstændigt vurdere madens sensoriske kvalitet
Eleven kan, under vejledning, deltage i udarbejdelse, vurdering og tilpasning af professionelle opskrifter i køkkenets produktionssystem	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, udarbejde, vurdere og tilpasse professionelle opskrifter i køkkenets produktionssystem	Eleven kan selvstændigt udarbejde, vurdere og tilpasse professionelle

		opskrifter i køkkenets produktionssystem
Eleven kan deltage i kvalitetsudvikling i forhold til køkkenets produktion af mad og måltider	Eleven kan i samarbejde med faglærte kvalitetsudvikle i forhold til køkkenets produktion af mad og måltider	Eleven kan selvstændigt og aktivt indgå i kvalitetsudvikling i forhold til køkkenets produktion af mad og måltider

3 - VÆRTSKAB, ANRETNING OG SERVERING

Begynder niveau (inden 1. HF)	Rutineret niveau (inden 2. HF)	Avanceret niveau (inden 3. HF)
Eleven kan, under vejledning, vurdere anretning og servering af det færdige måltid, under hensyntagen til det sensoriske og målgruppens ernæringsmæssige behov og præferencer	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, vurdere, anretning og servering af det færdige måltid, under hensyntagen til det sensoriske og målgruppens ernæringsmæssige behov og præferencer	Eleven kan selvstændigt vurdere anretning og servering af det færdige måltid, både sensorisk og ernæringsmæssigt i forhold til målgruppens behov og præferencer
Eleven kan, under vejledning, anrette og servere maden indbydende	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, rette og servere maden indbydende	Eleven kan selvstændigt anrette og servere maden indbydende
Eleven kan, med begyndende faglig begrundelse og under vejledning, informere køkkenets målgruppe om måltiders bæredygtighed, portionsstørrelser, sammensætning, energitæthed og anretningen på tallerken	Eleven kan, i kendte situationer og med faglig begrundelse, informere køkkenets målgruppe om måltiders bæredygtighed, portionsstørrelser sammensætning, energitæthed, diæter og anretningen på tallerken	Eleven kan, med faglig begrundelse, selvstændigt informere køkkenets målgruppe om måltiders portionsstørrelser, sammensætning, energitæthed, diæter og anretningen på tallerken
Eleven kan, under vejledning, udføre værtskab og yde service, samt gengive køkkenets standard for måltidsservice	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, udføre værtskab og yde service i forhold til at skabe et godt spisemiljø og imødekomme målgruppens behov ud fra køkkenets standard for måltidsservice	Eleven kan selvstændigt udføre værtskab og yde service i forhold til at skabe et godt spisemiljø og imødekomme målgruppens behov ud fra køkkenets standard for måltidsservice
Eleven kan, under vejledning, kommunikere i forbindelse med værtskab med køkkenets målgrupper	Eleven kan, i kendte situationer, kommunikere i forbindelse med værtskab med køkkenets målgrupper	Eleven kan selvstændigt kommunikere i forbindelse med værtskab med køkkenets målgrupper

4 - ERNÆRING OG DIÆTETIK

Begynder niveau (inden 1. HF)	Rutineret niveau (inden 2. HF)	Avanceret niveau (inden 3. HF)
Eleven kan, under vejledning og i en given situation, udøve faglig formidling om diæter og kostformer som køkkenet tilbyder	Eleven kan, i samarbejde med faglærte og i en given situation, udøve faglig formidling om diæter og kostformer som køkkenet tilbyder	Eleven kan selvstændigt og i en given situation udøve faglig formidling om diæter og kostformer som køkkenet tilbyder
Eleven kan, under vejledning, tilberede velsmagende og ernæringsrigtige måltider til køkkenets diæter og kostformer efter professionelle opskrifter	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, tilberede velsmagende og ernæringsrigtige måltider til køkkenets diæter efter professionelle opskrifter	Eleven kan selvstændigt tilberede velsmagende og ernæringsrigtige måltider til køkkenets diæter og kostformer efter professionelle opskrifter
Eleven kan, under vejledning, 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	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, 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	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
Eleven kan, under vejledning, anvende og forklare brugen af de specielle diætprodukter, der tilsættes køkkenets diæter	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, anvende og forklare brugen af de specielle diætprodukter, der tilsættes køkkenets diæter	Eleven kan selvstændigt anvende og forklare brugen af de specielle diætprodukter, der tilsættes køkkenets diæter

5 – HYGIEJNE OG EGENKONTROL

Begynder niveau (inden 1. HF)	Rutineret niveau (inden 2. HF)	Avanceret niveau (inden 3. HF)
Eleven kan deltage i udførsel af køkkenets egenkontrolprocedurer og under vejledning handle i forhold hertil	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, udføre køkkenets egenkontrolprocedure og handle i forhold hertil	Eleven kan selvstændigt udføre køkkenets egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil
Eleven kan, under vejledning, varetage hygiejnen i forbindelse med at udføre værtskab for målgruppen	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, varetage hygiejnen i forbindelse med at udføre værtskab for målgruppen	Eleven kan selvstændigt varetage hygiejnen i forbindelse med at udføre værtskab for målgruppen
Eleven kan, under vejledning, udføre og kvalitetsvurdere rengørings- og desinfektionsopgaver korrekt, efter køkkenets procedure og rengøringsplan	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, udføre og kvalitetsvurdere rengørings- og desinfektionsopgaver korrekt, efter køkkenets procedure og rengøringsplan	Eleven kan selvstændigt udføre og kvalitetsvurdere rengørings- og desinfektionsopgaver

		korrekt, efter køkkenets procedure og rengøringsplan
Eleven kan medvirke ved udarbejdelse af risikoanalyse og implementering af resultatet af denne i forhold til arbejdsprocesser jvf. gældende lovgivning	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, udarbejde en risikoanalyse og implementere resultatet af denne i forhold til arbejdsprocesser jf. Gældende lovgivning	Eleven kan selvstændigt udarbejde en risikoanalyse og implementere resultatet af denne i forhold til arbejdsprocesser jvf. gældende lovgivning

6 – ORGANISERING OG ARBEJDSMILJØ

Begynder niveau (inden 1. HF)	Rutineret niveau (inden 2. HF)	Avanceret niveau (inden 3. HF)
Eleven kan, under vejledning, 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, anvende arbejdsmiljø- og sikkerhedsregler i køkkenet samt vælge og anvende produktionsudstyr ergonomisk korrekt i forhold til køkkenets indretning og udstyr	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, på begyndende niveau, indgå i udvikling af køkkenets arbejdsmiljø	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, indgå i udvikling af køkkenets arbejdsmiljø	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, indgå i udvikling af køkkenets arbejdsmiljø
Eleven kan, på begyndende niveau, deltage i forandrings- og samarbejdsprocesser i organisationen	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, indgå i forandrings- og samarbejdsprocesser i organisationen	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, indgå i forandrings- og samarbejdsprocesser i organisationen
Eleven kan kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer med kollegaer	Eleven kan kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer med kollegaer	Eleven kan kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer med kollegaer
Eleven kan, under vejledning, arbejde i teams, og udviser engagement og begyndende ansvarlighed.	Eleven deltager aktivt i arbejdet i teams, og udviser engagement og ansvarlighed.	Eleven deltager aktivt i arbejdet i teams, og udviser engagement og ansvarlighed.
Eleven kan, under vejledning, indgå i tværfagligt samarbejde med andre faggrupper	Eleven kan, i kendte situationer, indgå i tværfagligt samarbejde med andre faggrupper	Eleven kan selvstændigt indgå i tværfagligt samarbejde med andre faggrupper

7 - PLANLÆGNING, INDKØB OG DEN GRØNNE OMSTILLING

Begynder niveau (inden 1. HF)	Rutineret niveau (inden 2. HF)	Avanceret niveau (inden 3. HF)
Eleven kan, under vejledning, sammensætte varme og kolde måltider	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, sammensætte varme og kolde måltider	Eleven kan selvstændigt sammensætte varme og kolde måltider
Eleven kan, under vejledning, menuplanlægge ud fra sensoriske, miljømæssige og økonomiske principper og køkkenets holdning til den grønne omstilling	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, menuplanlægge ud fra sensoriske, miljømæssige og økonomiske principper og køkkenets holdning til den grønne omstilling	Eleven kan selvstændigt menuplanlægge ud fra sensoriske, miljømæssige og økonomiske principper og køkkenets holdning til den grønne omstilling
Eleven kan, efter instruktion, arbejde i et passende arbejdstempo for at overholde køkkenets tidsfrister	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, følge arbejdsplan/instruktion og arbejde i et passende tempo for at overholde køkkenets tidsfrister	Eleven kan selvstændigt arbejde i et passende arbejdstempo for at overholde køkkenets tidsfrister
Eleven kan, under vejledning, 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	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, 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	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
Eleven kan, i samarbejde med faglærte, behandle og sortere affald efter køkkenets miljøstandarder	Eleven kan selvstændigt behandle og sortere affald efter køkkenets miljøstandarder	Eleven kan selvstændigt behandle og sortere affald efter køkkenets miljøstandarder
Eleven kan, under vejledning, arbejdsplanlægge ud fra køkkenets principper og varetage produktionsledelse	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, arbejdsplanlægge ud fra køkkenets principper og varetage produktionsledelse	Eleven kan selvstændigt arbejdsplanlægge ud fra køkkenets principper og varetage produktionsledelse
Eleven kan, under vejledning, beregne og vurdere mængder, volumen og størrelser i køkkenets produktion	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, beregne og vurdere mængder, volumen og størrelser i køkkenets produktion	Eleven kan selvstændigt beregne og vurdere mængder, volumen og størrelser i køkkenets produktion
Eleven kan, under vejledning, planlægge og gennemføre bæredygtigt indkøb i forhold til køkkenets standarder for indkøb og indkøbsaftaler	Eleven kan, i samarbejde med faglærte, planlægge og gennemføre bæredygtigt indkøb i forhold til køkkenets standarder for indkøb og indkøbsaftaler	Eleven kan planlægge og gennemføre bæredygtigt indkøb i forhold til køkkenets standarder for indkøb og indkøbsaftaler