

Uddannelsesordning for erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent pr. 1. august 2026.

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

Indholdsfortegnelse

1. Overblik over ændringer og uddannelsens struktur.....	3
1.1 Ændringer i forhold til tidligere.....	3
1.2 Forslag til skole- og oplæringsperioder.....	5
2. Grundforløbets 2. del.....	6
2.1. Uddannelsesspecifikke kompetencer for grundforløbet.....	6
2.2 Grundfag i grundforløbets 2. del.....	7
2.3 Certifikater eller lignende i grundforløbets 2. del.....	7
2.4 Eux: Grundfag i grundforløbet i eux-forløb.....	8
3. Hovedforløb.....	9
3.1 Kompetencemål for hovedforløbet.....	9
3.2 Varighed af grundfag i hovedforløbet.....	11
3.3 Varighed af obligatoriske uddannelsesspecifikke fag i hovedforløbet.....	12
3.4 Varighed af valgfri uddannelsesspecifikke specialefag i hovedforløbet.....	13
3.5 Varighed af valgfag i hovedforløbet.....	15
3.6 Afkortning for voksne.....	15
3.7 Eux: Fag mv. på gymnasialt niveau i hovedforløbet.....	15
3.8 Den afsluttende prøve.....	16
3.9 Link til censorvejledning/skuemestervejledning.....	18
4. Andre oplysninger.....	19
4.1 Yderligere oplysninger.....	19
4.2 Kriterier for godskrivning.....	20

5. Oplæringsmål og fag	25
5.1 Oplæringsmål.....	25
5.2 Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag.....	28
5.3 Valgfri uddannelsesspecifikke fag.....	37

1. Overblik over ændringer og uddannelsens struktur

1.1 Ændringer i forhold til tidligere

Uddannelsesordningen er fastsat af det Faglige udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen (FUE) i henhold til BEK nr. 72 af 14/01/2026 om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent.

Skolerne kan fastsætte overgangsordninger for elever, der er under uddannelse i hovedforløbet ved uddannelsesordningens udstedelse.

Der er pr. 1. august 2026 sket følgende ændringer:

Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag:

- 11083 Ernæringslære:
 - Målpind 2 er udgået
 - Ny målpind er tilføjet
- 17795 Tilberedn.meto. Prod.tekn. Planlægn. - prof. køkken - avanceret:
 - Målpind nr. 1 er udgået
 - Ny målpind er tilføjet
 - Målpind nr. 10 er udgået
 - Ny målpind er tilføjet
- 17795 Tilberedn.meto. Prod.tekn. Planlægn. - prof. køkken - ekspert:
 - Målpind nr. 10 er udgået
 - Ny målpind er tilføjet
- 11082 Diætetik - rutineret og avanceret:
 - Målpind nr. 2 er udgået
 - Ny målpind er tilføjet
- 17783 Produktionshygiejne - rutineret og avanceret:
 - Målpind nr. 1 er udgået
 - Ny målpind er tilføjet
 - Målpind nr. 5 er udgået

- Ny målpind er tilføjet

Valgfri uddannelsesspecifikke fag:

- 4427 Kreativ anretning:
 - Målpind nr. 2 er udgået
 - Ny målpind er tilføjet
- 21256 Plantebaseret mad:
 - Målpind nr. 6 er udgået
 - Ny målpind er tilføjet
- 21258 Dysfagi:
 - Målpind nr. 2 er udgået
 - Ny målpind er tilføjet
 - Målpind nr. 4 er udgået
 - Ny målpind er tilføjet
 - Ny målpind er tilføjet

Oplæringsmål:

- 18229 Hygiejne og egenkontrol:
 - Målpind nr. 2 er udgået
 - Ny målpind er tilføjet
- 21446 Organisering og arbejdsmiljø:
 - Målpind nr. 5 af udgået
 - Ny målpind er tilføjet

Øvrige ændringer:

- Specialet kok - grøn gastronomi (nyt pr. 1. 8. 2025) er indarbejdet i kriterier for godskrivning med en afkortning på ni måneder for euv-elever.
- Eleven kan opnå udmærkelsen "sølv" er tilføjet under punktet om den afsluttende prøve.
- Tilføjelse af, at det er muligt at gennemføre erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent som ny mesterlære under afsnittet om uddannelsesspecifikke kompetencer for grundløbet.

- Fagligt udvalg ønsker at ændre i den afsluttende prøve fsva. at højne muligheden for at trække en ren "grøn" svendeprøve. Dette indarbejdes i censor- og skolevejledningen.
- Efter Sundhedsstyrelsen og Fødevarestyrelsen i juli 2026 udgav nye "anbefalinger for den danske institutionskost" er "sygehuskost" og "kost til småtpisende" erstattet med "energi- og proteinrig kost". Denne erstatning er indarbejdet i fagmålene.

1.2 Forslag til skole- og oplæringsperioder

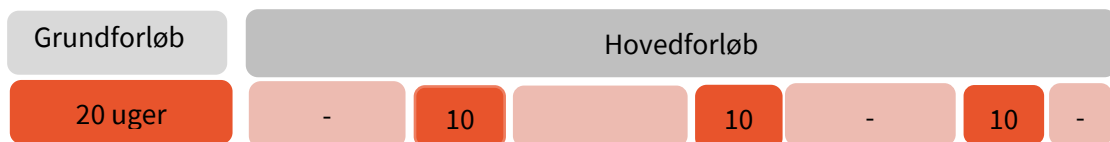
Oplæring



Skole



Ernæringsassistentuddannelsen



Erhvervsuddannelse for unge (eud) er for elever, der er under 25 år, når de påbegynder uddannelsesforløbet. Varigheden på hovedforløbet er mellem 2 år og 5 måneder samt 2 år og 7 måneder.

Erhvervsuddannelse for voksne (euv) er for elever, der er fyldt 25 år, når de påbegynder uddannelsesforløbet. Varigheden på hovedforløbet er mellem 2 år og 4 måneder samt 2 år og 6 måneder. Undervisningen i hovedforløbet opdeles i mindst tre skoleperioder.

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

2. Grundforløbets 2. del

2.1. Uddannelsesspecifikke kompetencer for grundforløbet

Der er mulighed for at gennemføre erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent som ny mesterlære. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet i erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent skal eleven ved afslutningen af grundforløbets anden del opfylde de følgende uddannelsesspecifikke kompetencemål for grundforløbet:

Eleven skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden **begynderniveau**:

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.
5. Eleven kan genkende de fem grundsmage og anvende dem og de kulinariske succesfaktorer i forhold til råvarer, tilberedning og tilsmagning af retten.
6. Eleven kan udarbejde professionelle opskrifter under vejledning og beregne rensesvind på frugt og grønt samt anvende vejledende portionsstørrelser.
7. Eleven kan genkende og forklare de grundlæggende elementer for produktionsflow i varmholdt, kølet og frostproduktion.
8. Eleven kan sammensætte sunde måltider ud fra viden om fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber og de officielle kostråd.
9. Eleven kan udføre egenkontrol og faglig dokumentation efter instruktion og kan medvirke ved hygiejnisk forsvarlig produktion, opbevaring og distribution af mad.
10. Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion.
11. Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt.
12. Eleven kan betjene gæster og kunder.
13. Eleven kan efter instruktion udføre rengørings- og desinfektionsopgaver med relevante redskaber og midler.
14. Eleven kan samarbejde hensigtsmæssigt i arbejdssituationer og anvende en kommunikation, der passer til modtageren, mundtligt og digitalt.

15. Eleven kan anvende fagsprog og fagudtryk i arbejdssituationer.
16. Eleven kan under vejledning handle hensigtsmæssigt i forhold til fysisk og psykisk arbejdsmiljø.
17. Eleven kan medvirke til forbedring af kvaliteten i opskrifter ved anvendelse af systematiske metoder.
18. Eleven kan foretage informationssøgning og anvende relevante it-programmer til opgaveløsning.

2.2 Grundfag i grundforløbets 2. del

For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet i erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent skal eleven ved overgang fra grundforløbets anden del have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

Nummer	Niveau	Titel	Varighed	Karakter
10804	E	Dansk	2 uger	Bestået
10819	E	Naturfag	2 uger	Bestået

2.3 Certifikater eller lignende i grundforløbets 2. del

For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet i erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent, skal eleven ved overgang fra grundforløbets anden del have opnået følgende certifikater eller lignende:

Nummer	Niveau	Titel
9601	-	Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
20029	-	Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner.
10805	-	Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer

Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard: Fejl konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.

2.4 Eux: Grundfag i grundforløbet i eux-forløb

For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i eux-hovedforløbet skal eleven ud over kravene til uddannelsesspecifikke grundforløbskompetencer og certifikater have gennemført følgende grundfag:

Nummer	Niveau	Titel	Varighed	Karakter	Placering
10804	C	Dansk	2,5 uger	Bestået	GF1
10834	C	Engelsk	3 uger	Gennemført	GF1
10847	C	Samfundsfag	2,5 uger	Gennemført	GF1
10843	C	Matematik	4 uger	Bestået	GF2
10838	C	Fysik	2 uger	Bestået	GF2
10842	C	Kemi	2 uger	Bestået	GF2

3. Hovedforløb

3.1 Kompetencemål for hovedforløbet

Ved afslutningen af uddannelsen skal eleven opfylde hovedforløbets kompetencemål.

Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

1. Eleven kan selvstændigt anvende råvarer og tilberedningsmetoder til at tilberede velsmagende mad og måltider med udgangspunkt i målgruppens ernæringsmæssige behov, kulinariske præferencer og de diæt-mæssige principper under hensyntagen til bæredygtighed.
2. Eleven kan planlægge og foretage bæredygtigt indkøb, varemodtagelse, madfremstilling, portionering, opbevaring og distribution ud fra givne økonomiske rammer.
3. Eleven kan selvstændigt og med effektiv udnyttelse af tiden producere velsmagende mad og måltider af høj kvalitet.
4. Eleven kan selvstændigt planlægge og producere plantebaserede måltider til raske, syge og personer på diæter.
5. Eleven kan selvstændigt arbejde med optimering af bæredygtighed, økologi, effektiv udnyttelse af råvarer, energi, vand, el, madspild og affaldshåndtering til en given opgave.
6. Eleven kan selvstændigt anrette og servere maden indbydende og udføre værtskab for målgruppen.
7. Eleven kan selvstændigt dokumentere, vurdere og justere madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet i sammenhæng med mad og måltidsplanlægning til raske, syge og personer på diæter.
8. Eleven kan selvstændigt varetage produktionsledelse, herunder indkøb, kalkulation og planlægning i en given situation.
9. Eleven kan selvstændigt udvælge og anvende tilberednings- og produktionsmetoder til forarbejdning af råvarer, sammensætning og fremstilling af mad og måltider.
10. Eleven kan analysere, kvalitetsvurdere og -udvikle ved tilberedning, anretning, servering af maden til forskellige målgrupper samt ved rengøring og desinfektion af køkkenet.
11. Eleven kan selvstændigt sikre optimal fødevarerhygiejne, udføre dokumentation af hygiejne og foretage egenkontrol i alle produktionsled.
12. Eleven kan anvende de mest hensigtsmæssige kombinationer af materialer, værktøj og udstyr ergonomisk korrekt ved bæredygtig produktion og distribution.
13. Eleven kan, i samarbejde med andre, indgå i udvikling af arbejdsmiljø.
14. Eleven kan selvstændigt anvende digitale og teknologiske planlægnings- og produktionsværktøjer.
15. Eleven kan samarbejde og arbejde i teams, og kan indgå i forandrings- og samarbejdsprocesser internt såvel som eksternt i organisationen.

16. Eleven kan selvstændigt kommunikere og udøve faglig formidling om råvarer, ernæring, diæter, måltidssammensætning, produktionsflow, fødevarer sikkerhed samt om råvarer og produktionens bæredygtighed.

3.2 Varighed af grundfag i hovedforløbet

Nr.	Titel	Præstati- onsstan- dard/ni- veau	EUD og EUV3	EUV2	EUV1	EUX og EUV3	EUX og EUV2	EUX og EUV1
Grundfag								
10823	Samfundsfag	F	1,5 uger	1,5 uger	1,5 uger	0 uger	0 uger	0 uger
10821	Psykologi	E	2 uger	2 uger	2 uger	2 uger	2 uger	2 uger
10826	Teknologi	F	2 uger	2 uger	2 uger	2 uger	2 uger	2 uger
Samlet varighed af grundfag			5,5 uger	5,5 uger	5,5 uger	4 uger	4 uger	4 uger

3.3 Varighed af obligatoriske uddannelsesspecifikke fag i hovedforløbet

Nr.	Titel	Præstationsstandard/niveau	EUD og EUV3	EUV2	EUV1	EUX og EUV3	EUX og EUV2	EUX og EUV1
Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag								
21196	Fødevarerlære	Avanceret	1,5 uger	1,5 uger	1,5 uger	1,5 uger	1,5 uger	1,5 uger
11082	Diætetik – rutineret/avanceret	Rutineret/ Avanceret	3 uger	3 uger	3 uger	3 uger	3 uger	3 uger
11083	Ernæringslære	Rutineret	2 uger	2 uger	2 uger	2 uger	2 uger	2 uger
11084	Kostlære og vurdering	Avanceret	3 uger	3 uger	3 uger	3 uger	3 uger	3 uger
17783	Produktionshygiejne	Rutineret/ Avanceret	3,5 uger	3,5 uger	3,5 uger	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	7 uger	7 uger	7 uger
17831	Sensorik og madkvalitet	Rutineret/ Avanceret	1,5 uger	1,5 uger	1,5 uger	1,5 uger	1,5 uger	1,5 uger
Samlet varighed af obligatoriske uddannelsesspecifikke fag			21,5 uger	21,5 uger	21,5 uger	21,5 uger	21,5 uger	21,5 uger

3.4 Varighed af valgfri uddannelsesspecifikke specialefag i hovedforløbet

Nr.	Titel	Præstationsstandard/niveau	EUD og EUV3	EUV2	EUV1	EUX og EUV3	EUX og EUV2	EUX og EUV1
Valgfri uddannelsesspecifikke fag								
4426	Internationalisering af mad	Rutineret	1 uge	0 uge	0 uge	1 uge	1 uge	1 uge
4427	Kreativ anretning	Rutineret	1 uge	0 uge	0 uge	1 uge	1 uge	1 uge
17839	Diætetik - ekspert	Ekspert	1 uge	0 uge	0 uge	1 uge	1 uge	1 uge
18114	Kostlære og vurdering - ekspert	Ekspert	1 uge	0 uge	0 uge	1 uge	1 uge	1 uge
21254	Mad til børn – sunde børn	Rutineret	1 uge	0 uge	0 uge	1 uge	1 uge	1 uge
21256	Plantebaseret mad	Rutineret	1 uge	0 uge	0 uge	1 uge	1 uge	1 uge
21257	Økologisk spisemærke i praksis	Avanceret	1 uge	0 uge	0 uge	1 uge	1 uge	1 uge
21258	Dysfagi	Avanceret	1 uge	0 uge	0 uge	1 uge	1 uge	1 uge
Samlet varighed af valgfri uddannelsesspecifikke fag			3 uger	0 uger	0 uger	3 uger	3 uger	3 uger
Oplæringsmål								
18125	Varemodtagelse		X	X		X	X	
18228	Ernæring og diætetik		X	X		X	X	
18229	Hygiejne og egenkontrol		X	X		X	X	

21454	Værtsskab, anretning og servering	X	X		X	X	
21466	Organisering og arbejdsmiljø	X	X		X	X	
21468	Planlægning, indkøb og den grønne omstilling	X	X		X	X	
21475	Produktion og tilberedningsmetodik	X	X		X	X	
Antal skoleuger på ernæringsassistent i alt		30 uger	27 uger	27 uger	68,1 uger	68,1 uger	68,1 uger

3.5 Varighed af valgfag i hovedforløbet

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

3.6 Afkortning for voksne

Der er tre 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 tre ugers afkortning af uddannelsesspecifikke fag.

3.7 Eux: Fag mv. på gymnasialt niveau i hovedforløbet

Nr.	Titel	Læreplan	Niveau	Antal timer/uger
6688	Dansk	Teknisk studentereksamen	A	175 timer/7 uger
6689	Engelsk	Teknisk studentereksamen	B	130 timer/5,2 uger
6695	Matematik	Teknisk studentereksamen	B	140 timer/5,6 uger
6691	Fysik	Teknisk studentereksamen	B	105 timer/4,2 uger
6729	Kemi	Teknisk studentereksamen	B	90 timer/3,6 uger
6740	Teknikfag – proces, levnedsmiddel og sundhed	Læreplan udviklet til brug for tekniske eux-forløb	B	100 timer/4 uger
6744	Erhvervsområdeprojekt	Læreplan om erhvervsområdet udviklet til brug for tekniske eux-forløb	-	Undervisning 20 timer Fordybelse 30 timer svarende til 2 uger
Valgfag (kun de obligatoriske)				200 timer/8 uger
1290	Teknologi	Teknisk studentereksamen	C	75 timer/3 uger
6695	Teknologi B eller Matematik A, løft af niveau	Teknisk studentereksamen	A	125 timer/5 uger
Eux gymnasiale fag i alt				990 timer/39,6 uger

Valgfag i eux-forløb:

Skolen skal som minimum udbyde følgende valgfag:

- 1) Matematik på A-niveau.
- 2) Teknologi på B-niveau.
- 3) Teknologi på C-niveau.

Fordybelsestiden fordeles af skolen med passende inddragelse af de principper for fordeling af fordybelsestid, som fremgår af reglerne om de gymnasiale uddannelser. Dele af fordybelsestiden kan afvikles i forbindelse med fag i grundforløbet.

Afsluttende standpunktskarakterer og prøver i fag på gymnasialt forløb indgår i eux-bevis henholdsvis bevis for eux 1. del efter reglerne herom i lov om erhvervsfaglig studentereksamen i forbindelse med erhvervsuddannelse (eux) m.v. og bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

3.8 Den afsluttende prøve

Uddannelsens afsluttende prøve afholdes som en del af sidste skoleperiode. Prøven består af skriftlig faglig dokumentation til opgaven ved den praktiske prøve, en lodtrukken ukendt opgave samt en efterfølgende mundtlig eksamination med udgangspunkt i den praktiske opgaveløsning og den faglige dokumentation. Prøven afholdes af skolen. Prøven udgør en svendep prøve. Prøven bedømmes efter 7-trinsskalaen. Prøven skal afdække elevens opnåede kompetencer inden for uddannelsen.

Skolen stiller prøven i samråd med det faglige udvalg. Den afsluttende prøve begynder med, at eleven i den 2. sidste skoleuge tildeles en opgave ved lodtrækning, som udgør en del af den skriftlige faglige dokumentation. Den praktiske prøve består af den lodtrukne opgave, eleven har fået tildelt, en lodtrukken ukendt opgave, der udleveres, når den praktiske prøve begynder, og en mundtlig eksamination. Der afsættes tre sammenhængende dage til forberedelse af den praktiske prøve og udarbejdelse af skriftlig faglig dokumentation til opgaveløsningen. Den praktiske prøve varer 3 timer og 40 minutter, heraf 30 minutter til at udføre den ukendte lodtrukne opgave. Prøvens varighed er eksklusiv rengøring. I forlængelse af den praktiske prøve afholdes en mundtlig prøve, som varer 30 minutter inklusiv votering. Elevens faglige dokumentation skal udarbejdes digitalt og sendes elektronisk til skolen. Skolen sender dokumentationen elektronisk til censor.

Elevens præstation bedømmes med en karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af den praktiske prøve og den mundtlige præstation, hvor den praktiske del vægter 75 pct., og den mundtlige del vægter 25 pct.

Prøvens grundelementer er følgende:

- 1) Mål og krav som ved:

a) Den skriftlige faglige dokumentation tager udgangspunkt i en målgruppe, en kostform og en råvarekurv. Råvarekurven udleveres på dagen for den praktiske prøve. Forberedelsen omfatter udarbejdelse af det skriftlige materiale, eleven skal bruge til udførelse af den praktiske opgave og til prøvens mundtlige eksamination. Den faglige dokumentation er opskrifter inklusive ingrediensliste og metodik, risikovurdering, relevante egenkontrolskemaer, arbejdsplan, dokumentation af næringsberegning og et notat om diætprincipper for valgfri diæt til målgruppen.

b) Den praktiske prøve omfatter tilberedning og anretning af en menu med hovedret og bired til fire personer, med en bestemt kostform til en defineret målgruppe. Den ukendte lodtrukne opgave indeholder ingrediensliste og består af tilberedning af en komponent med fokus på grundtilberedningsmetoder. Den mundtlige eksamination består af en faglig dialog med udgangspunkt i den praktiske opgaveløsning, den skriftlige faglige dokumentation og elevens refleksioner omkring målgruppen, de sensoriske, bæredygtighedsmæssige og ernæringsmæssige aspekter i menuen.

2) Eksaminationsgrundlaget omfatter skriftlig faglig dokumentation til prøven, den praktiske prøve, en lodtrukken ukendt opgave samt en efterfølgende mundtlig eksamination med udgangspunkt i den praktiske opgaveløsning og den skriftlige faglige dokumentation.

3) Bedømmelsesgrundlaget består af elevens skriftlig faglige dokumentation, den praktiske fremstilling af den færdige menu, lodtrækningsopgaven, elevens sikkerhed i valg af metodik til lodtrækningsopgaven, arbejdsgange og -proces i køkkenet samt den mundtlige eksamination.

4) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Skolen fastsætter nærmere bedømmelseskriterier. De lokalt fastsatte bedømmelseskriterier skal fremgå af skolens lokale undervisningsplan. Ved prøven lægges der vægt på elevens præstation i følgende discipliner:

a) Varieret valg af tilberedningsmetoder.

b) Anvende de valgte tilberedningsmetoder korrekt.

c) Anvende korrekte hjælpemidler/udstyr.

d) Anvende gældende hygiejneregler.

e) Udføre og dokumentere egenkontrol.

f) Vælge og tilberede en menu til målgruppen med opfyldelse af ernæringsmæssige behov med korrekt portionering samt en bæredygtig og effektiv udnyttelse af råvarer i sæson.

g) Sammensætte en sensorisk velovervejet menu ud fra farve, tekstur, smag og temperatur.

h) Udføre indbydende anretning og servering.

i) Arbejde systematisk ud fra arbejdsplanen.

- j) Vise sammenhæng mellem de skriftlige materialer og den praktiske gennemførelse.
- k) Udvide overblik og sikkerhed.
- l) Begrunde sine valg og handlinger.
- m) Udnytte tiden hensigtsmæssigt.
- n) Holde en systematisk og velstruktureret fremlæggelse med brug af relevante fagbegreber og fagteori.
- o) Demonstrere kendskab til teorien og kan koble teori og praksis.
- p) Redegøre udtømmende for relevant dokumentation.

For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået et gennemsnit på mindst 02 af elevens karakterer for grundfag i hovedforløbet. Eleven skal tillige have opnået mindst 02 i hvert enkelt af de uddannelsesspecifikke fag. Den afsluttende prøve skal være bestået.

Ved uddannelsens afslutning udsteder det faglige udvalg et uddannelsesbevis til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen. Eleven skal have godkendt sin oplæringstid med ”afsluttende erklæring om oplæring” inden uddannelsesbeviset udstedes. På uddannelsesbeviset påføres resultatet af den afsluttende prøve. Eleven kan opnå udmærkelsen ”Guld”. For at opnå udmærkelsen ”Guld” skal eleven have opnået 12 i svendepróven og 12 i hvert af de to uddannelsesspecifikke fag på avanceret niveau eller ekspertniveau ”Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning – det professionelle køkken” og ”Kostlære og vurdering”. Eleven kan opnå udmærkelsen ”Sølv”. For at opnå udmærkelsen ”Sølv” skal eleven have opnået 12 i svendepróven. Hvis eleven opnår en af de to udmærkelser, påtegner det faglige udvalg uddannelsesbeviset hermed.

3.9 Link til censorvejledning/skuemestervejledning

<https://www.sevu.dk/fue/censor-paa-ernaeringsassistentuddannelsen>

4. Andre oplysninger

4.1 Yderligere 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.

Der er et krav, at en ansøger skal have uddannelsen afkortet, hvis ansøgeren kan dokumentere uddannelse/erhvervs erfaring, som det fremgår af afsnit 4.2.

Ud over den standardafkortning som fremgår af afsnit 4.2, kan eleven, med udgangspunkt i en realkompetencevurdering, få afkortet uddannelsen på baggrund af andre kompetencer.

Ansøgere på 25 år og derover skal altid have foretaget en realkompetencevurdering på skolen. Vurderingen afklarer, hvilket af vokselev-forløbene (EUV 1-2-3), eleven skal følge, og hvor meget merit og oplæringsafkortning eleven eventuelt skal have.

Varigheden af relevant erhvervs erfaring beregnes således, at fuldtid opnås ved en ugentlig arbejdstid på over 24 timer, og at relevant erhvervs erfaring med en ugentlig arbejdstid på mellem 8 og 24 timer tæller med som 50%.

Afkortning på baggrund af realkompetencevurderingen er valgfri.

Alle ansøgere på 25 år og derover får afkortet skoleundervisningen med tre uger.

4.2 Kriterier for godskrivning

Kriterier for skolens vurdering af, om der er grundlag for obligatorisk godskrivning på baggrund af elevens erhvervs erfaring og tidligere uddannelse, er fastsat nedenfor. Godskrivning skal i øvrigt ske efter reglerne i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

1. Kriterier for vurdering af, om eleven har 2 års relevant erhvervs erfaring*), jf. § 66 y, stk. 1, i lov om erhvervsuddannelser

Relevant erhvervs erfaring er erhvervs erfaring, der er opnået ved beskæftigelse med køkkenarbejde i relation til mad og måltider. Erhvervs erfaringen skal være opnået inden for de seneste 5 år før uddannelsens påbegyndelse.

Oplæring i følgende uddannelser medregnes som relevant erhvervs erfaring: Detailbager, håndværksbager, bagværker, konditor, gourmetslagter, slagter, gastronomassistent, kok, smørrebrød og catering og mejerist.

Endvidere medregnes følgende jobfunktioner som relevant erhvervs erfaring: Modtagelse af varer, tilberedning og anretning af varm og kold mad, distribution, egenkontrolprocedurer samt samarbejde med kolleger og andre faggrupper.

Det er et krav, at der er arbejdet i mindst 6-9 måneder med tilberedning og anretning af varm og kold mad.

*) Note:

Elever, der er fyldt 25 år, når uddannelsen påbegyndes, og som har mindst 2 års relevant erhvervs erfaring, skal gennemføre et standardiseret uddannelsesforløb for voksne uden grundforløb og uden oplæring, men med mulighed for at modtage undervisning i og afslutte fag fra grundforløbet med sigte på at opnå certifikater, som er en forudsætning for overgang til uddannelsens hovedforløb, jf. lovens § 66 y, stk. 1, nr. 1. Det fremgår af § 3, stk. 4, hvilke certifikater og lignende eleven skal have opnået i denne uddannelse.

Det fremgår af afsnit 2.3. i dette dokument, hvilke certifikater og lignende eleven skal have opnået i denne uddannelse.

2. Erhvervs erfaring, der giver grundlag for godskrivning for alle elever

Relevant erhvervs erfaring	Varighed	Afkortning for eud og euv (skoleuger)	Afkortning for eud og euv (oplæring måneder)
<p>Planlægning og produktion af hverdagsmad</p> <p>Arbejdet med</p> <ul style="list-style-type: none"> • produktion af mad, herunder anretning, servering og hygiejne, • bæredygtighed, madspild og produktion af plantebaserede måltider, • sensorik og forskellige levnedsmiddelt teknologier, samt • produktions- og distributionssystemer 	24 måneder	-	10
<p>Indkøb, herunder lagerstyring og varemodtagelse</p> <p>Arbejdet med</p> <ul style="list-style-type: none"> • funktioner, som har givet varekendskab samt • anvendelsesmuligheder i produktionssystemerne, produkternes rækkeevne, miljømæssige kvaliteter og indkøbsaftaler. 	6 måneder	-	3
<p>Hygiejne og rengøring i institutionskøkkener</p> <p>Arbejdet med</p> <ul style="list-style-type: none"> • håndtering af retningslinjerne i køkkenernes egenkontrolprogrammer samt • rengøringsmaskiner, rengøringsmetoder, rengøringsmidler og materialer. 	6 måneder	-	3
<p>Kvalitetsudvikling i institutionskøkkener</p> <p>Arbejdet med</p>	3 måneder	-	1

Relevant erhvervs erfaring	Varighed	Afkortning for eud og euv (skoleuger)	Afkortning for eud og euv (oplæring måneder)
<ul style="list-style-type: none"> relevant lovgivning, regler og anbefalinger for området. 			
Samarbejde, kommunikation og videndeling i institutionskøkkener Arbejdet med <ul style="list-style-type: none"> kommunikation, samarbejde og videndeling samt brugergruppers særlige behov, livssituationer m.m. 	6 måneder	-	1,5
Faglig formidling, rådgivning og vejledning Arbejdet med <ul style="list-style-type: none"> formidling, rådgivning og vejledning som bindeled mellem det køkken, hvor maden produceres og de institutioner/afdelinger, hvor den spises. 	6 måneder	-	1,5

3. Uddannelse, der giver grundlag for godskrivning for alle elever

Uddannelse	Titel	Uddannelseskode	Afkortning for euv (skoleuger)	Afkortning for euv (oplæring mdr.)
Erhvervsuddannelse	Bager- og konditor med specialet: – Detailbager – Håndværksbager – Konditor	1720	-	3 måneder
	Gourmetslagter med specialet: – Butik/Delikatesse – Gourmetslagter	1670	-	3 måneder

	<ul style="list-style-type: none"> - Svine-/Kreaturslagtning - Pølsemaker/Forædler 			
	<p>Slagter med specialet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slagter - Svineslagter 	1650	-	2 måneder
	Mejerist	1640	-	4 måneder
	<p>Gastronom med specialet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gastronomassistent - Kok - Smørrebrød/Catering - Kok, grøn gastronomi (nyt 1.8.2025) 	1715	-	3 måneder/gastronomassistent 9 måneder – kok 6 måneder – smørrebrød/catering 9 måneder – kok grøn gastronomi
Arbejdsmarkedsuddannelser i FKB nr. 2286	<p>Uddannelsespakke:</p> <p>Ernæringsassistent</p> <p>Fra ufaglært til faglært via AMU</p> <p>De angivne AMU-mål giver samlet en afkorting på de uddannelsesspecifikke fag på 12 uger på GF2.</p>		12 uger på GF2 på de uddannelsesspecifikke fag	
	Samarbejde i grupper i virksomheden	45983, 2 dage		
	Introduktion til førstehjælp på jobbet	42730, 0,4 dag		
	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte jobs	40392, 2 dage		
	Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job	48049, 2 dage		

	Almen fødevarehygiejne	20851, 3 dage		
	Grundlæggende ernæring og sundhed	20889, 5 dage		
	Grundlæggende kostberegning	20864, 3 dage		
	Måltidsplanlægning 1	20885, 5 dage		
	Intro til madproduktion i professionelle køkkener	21901, 5 dage		
	Tilberedningsmetoder og fremstilling af mad	20872, 5 dage		
	Mad til vegetarer og veganere 1	20866, 3 dage		
	Økologi i den daglige madproduktion	20880, 3 dage		
	Råvarernes egenskaber	20873, 3 dage		
	Sensorik for begyndere	20870, 3 dage		
			I alt 8,7 ugers AMU-forløb	
Andre uddannelser	Procesteknolog med stx som adgangsvvej Fødevareteknolog		-	4 måneder
	Professionsbachelor i ernæring og sundhed		21 uger	-

5. Oplæringsmål og fag

5.1 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 fødevarer sikkerhed 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

	4. 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"> 1. Eleven kan selvstændigt vurdere anretning og servering af det færdige måltid, både sensorisk og ernæringsmæssigt i forhold til målgruppens behov og præferencer. 2. Eleven kan selvstændigt anrette og servere maden indbydende. 3. Eleven kan med faglig begrundelse selvstændigt informere køkkenets målgruppe om måltiders bæredygtighed, portionsstørrelser, sammensætning, energitæthed, diæter og anretningen på tallerken. 4. 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. 5. Eleven kan selvstændigt kommunikere i forbindelse med værtsskab med køkkenets målgrupper. 	6, 10, 16
21466	Organisering og arbejdsmiljø	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eleven kan selvstændigt anvende arbejdsmiljø- og sikkerhedsregler i køkkenet samt vælge og anvende produktionsudstyr ergonomisk korrekt i forhold til køkkenets indretning og udstyr. 2. Eleven kan, i samarbejde med faglærte, indgå i udvikling af køkkenets arbejdsmiljø. 3. Eleven kan, i samarbejde med faglærte, indgå i forandrings- og samarbejdsprocesser i organisationen. 4. Eleven kan kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer med kollegaer. 5. Eleven kan arbejde i teams, samt udvise engagement og ansvarlighed. 6. Eleven kan selvstændigt indgå i tværfagligt samarbejde med andre faggrupper. 	2, 13, 15
21468	Planlægning, indkøb og den grønne omstilling	
	1. Eleven kan selvstændigt sammensætte varme og kolde måltider	1,2, 4, 5, 8, 9, 12, 14, 16

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Eleven kan selvstændigt menuplanlægge ud fra sensoriske, miljømæssige og økonomiske principper til den grønne omstilling 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

5.2 Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag

21196 Fødevarelære

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Avanceret niveau

Bidrager 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

Bidrager 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 myndighederne inden for fødevare- og sundhedsområdet 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, vegetarkost, energi- og proteinrig kost 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 vurdere indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder indholdet af tilsetningsstoffer 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, klargøre og anvende korrekte tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler til produktion og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, energi- og proteinrig kost, vegetarkost 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 energi- og proteinrig kost, vegetarkost, 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 energi- og proteinrig kost, vegetarkost, 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

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

Varighed: 3,5 uger

1. Eleven kan planlægge og udarbejde risikoanalyse med tilhørende HACCP-plan 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 fødevarerhygiejnen i alle produktionsled.
3. Eleven kan forklare sammenhængen ved fødevarerborne 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 fødevarer sikkerheden.
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 med tilhørende HACCP-plan 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 fødevarer sikkerheden.
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.

5.3 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, fade 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 fødevarer sikkerhed 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 bælgfrugter som et bæredygtigt alternativ og tilpasse og udvikle professionelle opskrifter.

21257 Økologisk spisemærke i praksis

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Avanceret niveau

Bidrager 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

Bidrager 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 blød, gratin 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, og forklare deres anvendelsesområder i praksis.
5. Eleven kan tilpasse portionering og anretningsmetoder af måltider og drikkevarer til målgruppen for at fremme appetit og spiseglæde.