

# Lokal undervisningsplan

## Ernæringsassistent, hovedforløb

### Indhold

3.1 Praktiske oplysninger .....	3
3.2 Pædagogiske, didaktiske og metodiske grundlag .....	4
3.3 Kriterier for vurdering af elevernes kompetencer og forudsætninger .....	4
3.4 Undervisningen i hovedforløbet .....	5
Undervisningen er opdelt i trin 1 med 10 ugers skoleophold og trin2 med en skoleperiode på 10 uger og en afsluttende skoleperiode på 10 uger. ....	5
Beskrivelse Hovedforløb 1.....	6
Beskrivelse Hovedforløb 2.....	10
Beskrivelse Hovedforløb 3.....	25
<b>Svendeprøve</b> .....	34
3.5. Lærerkvalifikationer, ressourcer og udstyr.....	44
3.6. Fremgangsmåde ved vurdering af elevens egnethed ved optagelse til skolepraktik og den løbende egnethedsvurdering.....	46
3.7 Indholdet i skolepraktik samt praktikbedømmelse af elever i praktik.....	50
Ernæringsassistent.....	54
(Indhold i skolepraktik, samt bedømmelse af elever i skolepraktik.) .....	54
3.8. Bedømmelsesplan.....	63
3.9. Eksamensregler.....	63
3.10. Samarbejde med det faglige udvalg, praktikvirksomhed og elev .....	63
3.11. Overgangsordninger.....	64



## 3.1 Praktiske oplysninger

Hovedforløb: Ernæringsassistent

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent - BEK nr 340 af 06/04/2017

<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=188669>

Skole: CELF

### **Ledelse og elevservice Kringelborg Alle 7, 4800 Nykøbing F:**

Uddannelseschef, John Rasmussen, [jor@celf.dk](mailto:jor@celf.dk) 6163 2878

Uddannelsesleder, Lena Pind [lepi@celf.dk](mailto:lepi@celf.dk)

Uddannelsessekretær, Gitte Jensen [gije@celf.dk](mailto:gije@celf.dk)

Elevvejleder, Tina Barding 6163 2961

Elevvejleder, Jeannie Larsen [jtl@celf.dk](mailto:jtl@celf.dk) 6163 2965

Elevvejleder, Anna Pedersen [abp@celf.dk](mailto:abp@celf.dk) 61632912

Trivselsvejleder, Helle Jægergaard Lauritsen, [hela@celf.dk](mailto:hela@celf.dk) 6163 2882

Læsevejleder, Per Nis-Hansen, [pnh@celf.dk](mailto:pnh@celf.dk), 6162 8125 og Betina Petersen [betp@celf.dk](mailto:betp@celf.dk)

Skolens hovednummer 54 888 888

## **3.2 Pædagogiske, didaktiske og metodiske grundlag**

### 3.2.1 Fagets profil

Uddannelsens pædagogiske, didaktiske grundlag udføres med baggrund i CELF's overordnede pædagogisk, didaktiske og metodiske grundlag – se under skolens generelle grundlag -

## **3.3 Kriterier for vurdering af elevernes kompetencer og forudsætninger**

Forud for opstart på grundforløbets 2. del indkaldes eleven til en introduktions- og vejledningssamtale med en elevvejleder. Her foretages en overordnet vurdering af elevens kompetencer jf. stk 2.1 Overordnede bestemmelser om vurdering af elevernes kompetencer, som er beskrevet under skolens generelle del. Ud fra godskrivninger aftales en konkret plan for elevens gennemførelse af grundforløbets 2. del

Faget indledes med et kompetenceafklarende forløb, hvor eleven introduceres til ernæringsassistentuddannelsen. Desuden afdækkes elevens faglige niveau gennem teoretisk og praktisk arbejde, således at elevens videre undervisning i faget kan tilrettelægges efter elevens niveau og behov.

### 3.4 Undervisningen i hovedforløbet

Undervisningen tilrettelægges helhedsorienteret og praksisbaseret med anvendelse af varierede arbejdsformer, der styrker elevens læring. Digitale medier og værktøjer inddrages systematisk.

Elevens udarbejder løbende en port folio over eget arbejde. Port folien har til formål at styrke elevens færdigheder i at kvalitetssikre og synliggøre eget arbejde, samt har til formål at støtte elevens læring og refleksion igennem uddannelsesforløbet. Elevens port folio kan indeholde opgavebesvarelser, videoer, tegninger, skitser mv og port folio placeres på den elektroniske læringsplatform (Kaldet CIP, Celf IPraxis)

Undervisningens opbygning

#### **Dokumentation**

Elevens udarbejder dokumentation af forskellige og relevante processer og produkter, f.eks. temaopgaver, synopsis, port folio, eller anden faglig dokumentation. I dokumentationen kan indgå et fagligt produkt.

#### **Krav til elevens dokumentation**

Elevens udarbejder løbende en port folio over eget arbejde. Port folien har til formål at styrke elevens færdigheder i at kvalitetssikre og synliggøre eget arbejde, samt har til formål at støtte elevens læring og refleksion igennem uddannelsesforløbet. Elevens port folio kan indeholde tegninger, skitser, opgaver og fotodokumentation, der belyser elevens arbejdsproces med ugentlig opdatering i CIP. Fotodokumentation skal altid ledsages af en forklarende tekst.

Elevens dokumentation af det skriftlige arbejde (skriftlige opgaver, case opgaver, præsentationer) kan understøttes af elektroniske hjælpemidler og medier som i videst muligt omfang indgår i samspil med mundtlig præsentation for derved at styrke elevens evne til at kommunikere og argumentere om faglige emner.

Undervisningen er opdelt i trin 1 med 10 ugers skoleophold og trin2 med en skoleperiode på 10 uger og en afsluttende skoleperiode på 10 uger. Fagmålene i bekendtgørelsen er tilknyttet temaer som anvist. De enkelte fagmål omsættes til konkrete læringsmål som anvist. Hvert hovedforløb udmøntet til en konkret læringsaktivitet som er grundlaget for den konkrete undervisning i CIP'en (elektronisk platform)

## Beskrivelse Hovedforløb 1

For at starte på hovedforløbet til ernæringshjælper eller ernærings- assistent (hovedforløb 1, trin 1), skal du have en godkendt uddannelsesaftale og gennemført grundforløbet til Ernæringshjælper- eller assistent.

Herudover skal din Praktikerklæring fra virksomheden være sendt til skolen, hvor praktikmålene er opnået. til skolen.

På hovedforløb 1 bygger du videre på dine kompetencer fra grundforløbet og fra dine praktikmål.

Formålet med Trin 1 er at du opnår kompetencemålene, der skal til for at afslutte uddannelsen som ernæringshjælper eller gå videre på trin 2 ernæringsassistent.

I denne læringsaktivitet for ernæringshjælper, hovedforløb1, trin 1 vil du møde nedenstående obligatoriske uddannelsesspecifikke fag og grundfag svarende til 10 uger.

Fagene er fordelt på 4 temaer: 3 uger Fødevarer og tilberedning, 2,5 uger NNA og nøglehullet, 2 uger Kost til børn og unge, 2 uger Kost til ældre og syge og 0,5 uges prøve.

### Fagenes fordeling på emnerne:

Fag	Antal dage	Fødevarer og tilberedning	NNA og nøglehullet	Kost til børn og unge	Kost til ældre og syge	Prøve
Samfundsfag F	7,5	1,5	2,5	2	1,5	
Psykologi F	5		2,5	2,5		
Fødevarelære	7,5	4	1	1	1	0,5

<b>Tilberedningsmetode, produktionsteknik og planlægning 1</b>	15	5	3	2,5	4	0,5
<b>Produktionshygiejne 1</b>	7,5	3,5	1	1	1,5	0,5
<b>Ernæringslære og diætetik</b>	5		1	0,5	2	0,5
<b>Sensorik og madkvalitet 1</b>	2,5	1	0,5	0,5		0,5
<b>I alt</b>	50	15	12,5	10	10	2,5

I de 3 første uger har du først en dags introduktion til uddannelsen, herunder gennemgang af temaer og arbejdsgangen på hovedforløbet. De følgende dage gennemgår vi de mest almindelige tilberedningsmetoder, får kendskab til forskellige produktionsformer og kan udarbejde professionelle opskrifter. Vi arbejder desuden med fødevarernes næringsindhold, anvendelse, sæson, udseende, smag og kvalitet.

I temaet NNA og nøglehullet arbejder vi med de energigivende næringsstoffer: fedt, protein og kulhydrat, alkohol, deres forekomst i fødevarer og funktion i kroppen, samt anbefalinger for den danske institutionskost, herunder NNA og nøglehullet. Vi tilbereder mad, der skal leve op til anbefalinger for den danske institutionskost og nøglehulsanbefalingerne. Der udføres egenkontrol i forbindelse med produktion og rengøring.

I temaet kost til børn og unge arbejder vi med anbefalingerne for kost til børn og unge. I er i praktik i en børnehave eller skole, hvor teorien afprøves i praksis, og der samtidig lægges vægt på kommunikation og samarbejde. Der arbejdes med at anvende de korrekte rengøringsmidler i forhold til anvendelsesområde, arbejdsmiljø og miljø.

I temaet kost til ældre arbejder vi med anbefalingerne for kost til ældre, der har mange forskellige behov og krav til kosten. Der introduceres til følgende diæter og kostformer: diabetes, energireduceret kost, fedt og kolesterolmodificeret kost, sygehuskost og kost til småtspisende. Desuden arbejdes med anbefalingerne for og tilberedning af vegetarkost og til personer med anden etnisk baggrund.

Vi arbejder i samfundsfag med relevante emner inden for områderne: politik, sociologi og arbejdsmarkedsforhold.

I psykologi arbejder vi bl.a. med kommunikation og samarbejde.

I har 1,5 arbejdsdag til den afsluttende ernæringshjælper prøve, herunder udarbejdelse af den skriftlige del, som er planlægning af den praktiske prøve, samt 1 dag til den praktiske gennemførelse og mundtlige prøve. Ernæringshjælpereleverne vurderes af en ekstern censor.

**Beskrivelse:**

**Målpindeopfyldelse:**

I dette tema vil du opnå de målpinde som er oplistet nedenfor. De særlige kriterier for om du har opnået målpindene er følgende:

<b>Målpind/Bekendtgørelsesmål</b>	<b>Læringsmål/emner (hvilke områder vil jeg undervise i?)</b>	Læringsaktiviteter



## **Evalueringsinstruks**

### **Løbende bedømmelse**

Eleven modtager løbende feedback fra læreren på baggrund af opgaver som fremlægges.

Hensigten er at hjælpe og vejlede eleven og give læreren en fortløbende feedback med hensyn til undervisningen og elevens udbytte.

### **Afsluttende bedømmelse**

Den afsluttende bedømmelse på de enkelte fag, dokumenterer undervisningens resultat og læringsudbytte gives i form af en standpunktskarakter efter 7 trins skalaen.

Der gives en bedømmelse for hvert gennemført modul.

Eleven bedømmes på grundlag af en mundtlig og praktisk udførelse af stillede opgaver. Eleven skal redegøre for overvejelser ang. fagets indhold og de tilknyttede målepindes indhold.

Bedømmelsen tager udgangspunkt i den aktuelle viden om centrale begreber i faget i henhold til målene.

Elevens standpunkt (karakter) i faget fremkommer på baggrund af en vurdering af de forskellige opgaver eleven stilles over for.

Underviseren eller underviserne i faget foretager bedømmelsen.

Bedømmelsen skal afspejle elevens aktuelle viden om centrale begreber i faget i henhold til målene. Målpindene udfoldes konkret i forhold til faget. Eleven arbejder med varierende former for opgaver, afhængig af faglig interesse og aktualitet, som bliver præsenteret i den konkrete lektionsplan

Underviseren i faget foretager den løbende og afsluttende bedømmelse.

Evalueringsforetagelse løbende af faglærere.

Evalueringen tager udgangspunkt i elevens selv-evaluering og omfatter elevens faglige niveau.

Karakteren gives efter 7 trinskalaen.

## **Intern beskrivelse**

### **De tre tempi for evaluering.**

1. Mål, der lægges til grund for bedømmelsen.
2. Hvordan og hvornår, den løbende og den afsluttende bedømmelse gennemføres.
3. Hvordan, standpunktskaraktererne fremkommer, herunder beskrivelse af form, indhold, dokumentation

## Beskrivelse Hovedforløb 2

Du arbejder med 3 temaer af hver 3 ugers varighed :

**"Café smag og behag"**, hvor du har fokus på **madens kulinariske kvalitet** og **madens tekstur og ernæringsmæssige kvalitet**. Du arbejder med at **udarbejde og implementere risikoanalyse i arbejdsprocesser**.

**"Fødevarekvalitet og bæredygtighed"**, hvor du arbejder med **produktionsformer og kvalitet i produktionen**, samt med **madspild og bæredygtighed**, samt bliver bevidst om **konventionel og økologisk produktion** .

I **"Hospitalskost"** arbejder du med de mest almindelige **diæter og kostformer**, som er forekommende på hospitaler, du skal kunne redegøre for årsager til diæten og for principperne for denne og have forståelse for det.

H2 afsluttes med en intern prøve, som er både teoretisk og praktisk, og som tager udgangspunkt i de foroven markerede fagområder, samt faget teknologi .

**Fag med højere præstationsniveau:** Elever, der har ønske og forudsætninger for at gennemføre obligatoriske fag på højere niveau har mulighed for dette. Der kan vælges mellem følgende fag, beskrevet med højere præstationsniveau:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2
- Diætetik
- Sensorik og madkvalitet 2
- Produktionshygiejne 2

*På talensporet indgår alle 4 fag. I specialet ernæringsassistent kan der vælges mellem fagene.*

I denne læringsaktivitet for Ernæringsassistent Hovedforløb 2 (trin 2) vil du møde nedenstående uddannelsesspecifikke fag og grundfag svarende til 9 uger: Fagene fordeler sig således på 10 uger på følgende antal dage:

Fag	Antal dage	Cafe smag og behag 3 uger	Hospitalskost 3 uger	Fødevarekvalitet og bæredygtighed 3 uger	Valgfri specialefag 1 uge
Psykologi E	5	3	1	1	
Teknologi F	5		2	3	

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	8,5	3,5	1,5	3,5	
Produktionshygiejne2	5	2.5		2,5	
Diætetik	6,5		6,5		
Ernæringslære	5	2	2	1	
Kostlære og vurdering	7	2	2	3	
Sensorik og madkvalitet2	3	2		1	
Valgfri specialefag*	5				5
I alt	50 dage = 10 uger	15 dage = 3 uger	15 dage = 3 uger	15 dage = 3 uger	5 dage= 1 uge

\*Eleverne tilmeldes 1 særskilt aktivitet af en uges varighed, det samlede forløb tager dermed 10 uger.

Derudover har du 1 uge med valgfri specialefag af én uges varighed – du tilmeldes dette valgfrie specialefag, der er et selvstændigt læringselement. Dette valgfri specialefag er fælles og vælges efter afstemning blandt eleverne.

Der kan vælges imellem følgende valgfrie specialefag af 5 dage = 1 uge:

- Internationalisering af mad
- Kreativ anretning
- Skolemad, et måltid i skolen
- Kød som råvare i madproduktion - 3 dage
- Alt godt fra fisk i storkøkkenet - 3 dage
- Prisberegning i den daglige madproduktion 2 - dage
- Grøn kost
- Diætetik - avanceret
- Ernæringslære -avanceret
- Kostlære og vurdering - avanceret

Du tilknyttes en kontaktlærer som i fællesskab med dig og evt. en studievejleder, følger op på din studieaktivitet og uddannelsesplan, der vil være midtvejsamtaler med den enkelte elev i forløbet.

Der vil forekomme samlæsning af hovedforløb 3 og hovedforløb 2 (Trin 2), hvor det på baggrund af didaktiske overvejelser er hensigtsmæssigt (jfr. læringstrekanten).

## **Elevforudsætninger**

Du skal være i besiddelse af gode samarbejdsevner, være ansvarlig, udføre planlagte aktiviteter, overholde aftaler og behandle udstyr med omhu og forsigtighed. Du skal være kvalitetsbevidst, udvise kritisk sans overfor dit eget arbejde og/ eller produkt samt være kritisk overfor informationsmaterialer og kilder.

## **Temaopdelt undervisning**

### **Cafe smag og behag**

#### Formål

Ernæringsassistenterne laver mad i store og små portioner og det hele skal være velsmagende.

”Maden er ikke ernæring før den er spist”.

I dette modul arbejder du med sensorikken både i forhold at smage maden til og anrette maden så den præsenterer sig bedst mulig, samt hvordan du får det bedste og meste ud af råvarerne. Du får færdigheder så du kan udvikle og sikre kvaliteten i madproduktionen.

Du arbejder med at udarbejde og implementere risikoanalyse i produktionen.

#### Mål

Du skal kunne smage maden til og opnå balance i de 5 grundsmage. Du skal kunne vurdere maden sensorisk og være med til at kvalitetsudvikle maden ud fra sensoriske analyseværktøjer. Du skal kunne planlægge, tilberede og anrette mad med anvendelse af viden om sensorisk kvalitet, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens.

Du skal kunne redegøre for måltiderne til den enkelte målgruppe ud fra ernæringsmæssige og sensoriske hensyn og med henblik på forebyggelse og sundhedsfremme.

Du kan planlægge kost af forskellige råvarer, samt forholde dig til kvaliteten af hel og halvfabrikata. Du kender til begreberne bæredygtighed og økologi.

Du skal have viden om fødevarerbårne sygdomme og kunne anvende denne viden i praksis i produktionen, så væksten af sygdomsfremkaldende mikroorganismer hindres. Du skal kunne udarbejde og implementere risikoanalyse i de forskellige arbejdsprocesser i produktionen.

#### Fag med valgfrit højere præstationsniveau

Du kan som elev i samråd med din virksomhed have valgt fag med valgfrit højere præstationsniveau inden for følgende 4 fag eller som EUV - elev have ønsket og har forudsætninger for at gennemføre obligatoriske fag på højere niveau.

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2
- Diætetik
- Sensorik og madkvalitet 2
- Produktionshygiejne 2

*På talensporet indgår alle 4 fag. I specialet ernæringsassistent kan der vælges mellem fagene.*

I faget psykologi på E niveau, sættes der fokus på det enkelte individ, set i en kulturel og samfundsmæssig sammenhæng. Der er fokus på de sociale processer og relationer i hverdags- og arbejdslivet, som har relevans for elevens uddannelse og erhverv. Eleven får handlekompetencer i forhold til dennes uddannelse og erhverv, med fokus på kommunikation og samarbejde.

<b>Fagfordeling Café smag og behag</b>	
Psykologi E	3 dage
Teknologi	
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	3,5 dage
Produktionshygiejne 2	2.5 dage
Ernæringslære	2 dage
Kostlære og vurdering	2 dage
Sensorik og madkvalitet 2	2 dage
<b>I alt</b>	<b>15 dage = 3 uger</b>

Du arbejder teoretisk og praktisk med at optimere den kulinariske og sensoriske kvalitet af maden. Du arbejder med sensorisk analyse, grundsmage, sanserne og de kulinariske succesfaktorer. Du arbejder med at opbygge et måltid ved hjælp af dine kreative evner og lærer om smagsfulde sammensætninger. Du udarbejder menuplaner, der tilgodeser forskellige gruppers behov, samt følger sæsonen for råvarerne. Du får viden om forskellige produktionsformers indvirkning på smag og spisekvalitet.

Du får kendskab til bæredygtighed, økologi og ny nordisk mad. Du får viden om fødevarerelaterede sygdomme. Du arbejder med risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser.

**Rammer:** læreroplæg med dialog, elevoplæg med dialog, elevfremlæggelser i Power Point, mindre cases der løses og fremlægges på klassen, skriftlige afleveringer, praktisk arbejde i køkkenet. Du arbejder i Winfood og med Officepakken. Du arbejder ud fra grundbøgerne til ernæringsassistentuddannelsen fra Erhvervsskolernes Forlag, samt relevante faglige artikler, hjemmesider, opskrifter og fagbøger. Du bruges celf.praxis.dk som læringsrum.

Vi forventer at du har læst dine tekster til dagens emner, så du kan deltage aktivt i lærernes oplæg og bidrage med relevante spørgsmål og indgå i dialog.

#### **Bedømmelse /evaluering:**

Daglig anerkendende dialog. Mundtlig / skriftlig respons på skriftlige opgaver.

Du får standpunktskarakter for den samlede indsats i Café smag og behag, Hospitalskost og Fødevarer og bæredygtighed. Karaktererne gives for de skriftlige afleveringer, grad af selvstændighed, arbejdsindsats, refleksion over eget arbejde samt aktiv deltagelse i lektionerne.

Standpunktskarakterer gives i fagene: Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2, Produktionshygiejne 2, Ernæringslære, Kostlære og vurdering, Sensorik og madkvalitet 2, Psykologi E, minimum 1 uge før afslutning af hovedforløb 2.

### Mål fra ministeriet på temaet Cafe smag og behag

UVM-fag	Målpinde og Delmålpinde	Periode
Psykologi niveau E	1 Eleven kan under vejledning navngive basale psykologiske forhold, begreber og tankegange, der vedrører det enkelte individ, dets udvikling og de grupper og sociale sammenhænge, det indgår i.	01-10-14 -
	2 Eleven kan kan navngive og referere til elementære psykologiske problemstillinger med relevans for elevens uddannelse eller erhverv.	01-10-14 -
	3 Eleven kan navngive og i afgrænset omfang beskrive kommunikationens, samarbejdets og samspillet betydning med udgangspunkt i eksempler med erhvervsfaglig relevans.	01-10-14 -
Tilbered, prod2 niveau Avanceret	1 Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund	01-08-15 -
	2 Eleven kan selvstændigt redegøre for den færdige kvalitet og holdbarhed af maden i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution	01-08-15 -
	4 Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab	01-08-15 -
Tilbered, prod2 niveau Ekspert	1 Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund	01-08-15 -
	2 Eleven kan selvstændigt vurdere den færdige kvalitet og holdbarhed af maden i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution	01-08-15 -
	4 Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab, herunder vurdere og vælge bæredygtige løsninger	01-08-15 -
	6 Eleven kan selvstændigt arbejde med og vurdere kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen	01-08-15 -
Prod.hygiejne 2 niveau Rutineret	1 Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejnen	01-08-15 -
	2 Eleven kan redegøre for sammenhængen ved fødevarerborne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen	01-08-15 -
	3 Eleven kan udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning	01-08-15 -
Prod.hygiejne 2 niveau Avanceret	1 Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejnen	01-08-15 -

	2	Eleven kan redegøre for og vurdere risikoen i forhold til sammenhængen ved fødevarerbårne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen	01-08-15 -
	3	Eleven kan selvstændigt udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning	01-08-15 -
Ernæringslære niveau Rutineret	1	Eleven kan redegøre for de energigivende næringsstoffers funktioner og omsætning i kroppen	01-08-15 -
	3	Eleven kan redegøre for alle døgnets måltider ud fra målgruppens ernæringsmæssige og sensoriske behov, med henblik på forebyggelse og sundhedsfremme	01-08-15 -
Kostlære & vurd niveau Avanceret	3	Eleven kan redegøre for måltidsmønsterets betydning til forskellige målgrupper herunder anretning og servering	01-08-15 -
Sens & madkval2 niveau Rutineret	1	Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive råvarer, halv- og helfabrikata samt mad og retter med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål	01-08-15 -
	2	Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens	01-08-15 -
	3	Eleven kan anvende sensorisk analyse i relation til egne arbejdsopgaver	01-08-15 -
	4	Eleven bliver bevidst om egen smagssans og kan anvende denne viden i relation til målgruppens behov og forventninger samt samarbejdet med køkkenet	01-08-15 -
Sens & madkval2 niveau Avanceret	1	Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive og redegøre for råvarer, halv- og helfabrikata samt mad og retter med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål	01-08-15 -
	2	Eleven kan planlægge, sammensætte, tilberede og vurdere mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens	01-08-15 -
	3	Eleven kan anvende sensorisk analyse i relation til vurdering og analyse af egne arbejdsopgaver	01-08-15 -
	4	Eleven kan anvende egen smagssans og kan anvende denne viden i relation til målgruppens behov og forventninger samt samarbejdet med køkkenet	01-08-15

## H2 - Fødevarekvalitet og bæredygtighed

### Formål

Ernæringsassistenterne kan få job i køkkener med flere forskellige produktionsformer. Det er almindeligt at arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring som redskaber til at optimere og udvikle kostproduktionen i køkkenerne.

Du får i dette modul lejlighed til at arbejde med forskellige produktionsformers fordele og ulemper, samt får mulighed for at arbejde med produktionsformen fra din elevplads og andre produktionsformer, endvidere arbejder du med at opstille kvalitetsparametre for maden i køkkenet. Du bliver bevidst om madspild og bæredygtighed, samt om konventionel og økologisk produktion i storkøkkener.

## Mål

Du kan selvstændigt planlægge og vurdere en kostproduktion i forhold til menuplanlægning, kapacitet, produktionsform, samt hygiejne og økonomi. Du skal kunne gøre rede for kvaliteten i den færdige mad og madens holdbarhed.

Du kan beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestilling ,samt beregne pris dækningsgrad. Du skal kende forskel på et budget og regnskab.

Du kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner under hensyntagen til modtagerens ernæringsmæssige og sensoriske behov, samt portionsstørrelser, serveringsform, sæson og produktionsform.

Du kan gøre rede for forskellen på økologiske og konventionelle menuplanlægning, samt for det økologiske spisemærke. Du får viden om bæredygtighed, madspild og begrebet det nye nordiske køkken.

Du kan inden for eget arbejdsområde definere sensoriske kvalitetsmål for både råvarer, halv - og helfabrikata, samt den færdig mad med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål.

Desuden har du kendskab til opbygningen af varedeklarationer og mærkningsregler, herunder tilsætningsstoffer i maden forhold til pakning af mad til distribuering.

Du får redskaber til at kommunikere med forskellige brugergrupper.

**Fag med valgfrit højere præstationsniveau:** Du kan som elev i samråd med din virksomhed have valgt fag med valgfrit højere præstationsniveau inden for følgende 4 fag eller som EUV have elev ønsket og har forudsætninger for at gennemføre obligatoriske fag på højere niveau.

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2
- Diætetik
- Sensorik og madkvalitet 2
- Produktionshygiejne 2

*På talensporet indgår alle 4 fag. I specialet ernæringsassistent kan der vælges mellem fagene.*

I faget psykologi på E niveau, sættes der fokus på det enkelte individ, set i en kulturel og samfundsmæssig sammenhæng. Der er fokus på de sociale processer og relationer i hverdags- og arbejdslivet, som har relevans for elevens uddannelse og erhverv. Eleven får handlekompetencer i forhold til dennes uddannelse og erhverv, med fokus på kommunikation og samarbejde.

**Indhold:** fagene fordeler sig således:

Fag	Dage
Psykologi E	1 dag
Teknologi F	3 dage
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	3,5 dage
Produktionshygiejne 2	2,5 dage
Ernæringslære	1 dag
Kostlære og vurdering	3 dage



Sensorik og madkvalitet 2	1 dag
I alt	15 dage = 3 uger

Du lærer om og debatterer forskellige produktionsformers fordele og ulemper i forhold til ernæring, spisekvalitet og distribution. Du laver sensoriske analyser i køkkenet og udarbejder analysemetoder, samt inddrage viden om fysiologiske og psykologiske forhold, der kan påvirke analyseresultatet.

Du bliver bevidst om madspild ud fra oplæg og cases, samt arbejder med bæredygtighed i forhold til valg af råvarer, produktion og distribution.

Du udarbejder menuplaner, der tager afsæt i økologi, bæredygtighed, sæson, samt det økologiske spisemærke.

Du skal 2 dage i praktik, hvor du får kendskab til en anden produktionsform end den produktionsform, som du kender fra dit praktiksted,

Du lærer om varedeklarationer og mærkningsregler i forhold til pakning af mad til distribuering og udarbejder selv eksempler på varedeklarationer.

Du vurderer rengøringsmidler i forhold til arbejdsmiljøet.

Du arbejder med at udvikle produktionsmetoder- og teknikker til at optimere og sikre de sensoriske kvaliteter i forhold til produktudvikling.

Du forventes at inddrage dine egne erfaringer fra praktikken i alle debatter og reflektere over det du har lært i både praktikken og teoretisk.

**Rammer:** Læreroplæg med dialog, elevfremlæggelser med dialog, elevfremlæggelser i PowerPoint, mindre cases der løses og fremlægges på klassen, skriftlige afleveringer, 1 køkkendag om ugen. Winfood og Officepakken. Du arbejder ud fra grundbøgerne til ernæringsassistentuddannelsen fra Erhvervsskolernes Forlag, samt relevante faglige artikler, hjemmesider, opskrifter og fagbøger.

Vi forventer at du har læst dine tekster til dagens emner, så du kan deltage aktivt i lærernes oplæg og bidrage med relevante spørgsmål og indgå i dialog.

**Bedømmelse /evaluering:** daglig anerkendende dialog. Mundtlig / skriftlig respons på skriftlige opgaver.

Du får standpunktskarakter for den samlede indsats Cafe Smag og behag, Fødevarekvalitet og bæredygtighed og i hospitalskost.

Karaktererne gives for de skriftlige afleveringer, grad af selvstændighed, arbejdsindsats, refleksion over eget arbejde samt aktiv deltagelse i lektionerne.

Standpunktskarakterer gives i Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2, Produktionshygiejne 2, Ernæringslære, Kostlære og vurdering, Sensorik og madkvalitet 2, Psykologi E og Teknologi F minimum 1 uge før afslutning af hovedforløb 2.

### Mål fra ministeriet på temaet Fødevarekvalitet og bæredygtighed

UVM-fag	Målpinde og Delmålpinde	Periode
Psykologi niveau E	4 Eleven kan identificere og analysere sproglige og ikke-sproglige udtryks- og adfærdsformer med udgangspunkt i konkrete eksempler fra kendte situationer.	01-10-14 -

Teknologi niveau F	1	Eleven skal under vejledning gennemføre et produktudviklingsforløb bestående af faserne produktprincip, produktudformning og produktion, test af produkt samt udarbejde dokumentation herfor.	01-10-14 - 31-07-16
	2	1. Produktprincip:	01-10-14 -
	3	a. Opstille forskellige ideer til produkt	01-10-14 -
	4	b. Udvælge ide til produkt	01-10-14 -
	5	c. Udarbejde krav til det valgte produkt	01-10-14 -
	6	d. Beherske skitsering som led i udformning og konkretisering af et produkt	01-10-14 -
	7	2. Produktudformning og produktion:	01-10-14 -
	8	a. Udvikle og fremstille et produkt	01-10-14 -
	9	b. Anvende relevante krav eller standarder i udviklingen af produktet	01-10-14 -
Tilbered, prod2 niveau Avanceret	2	Eleven kan selvstændigt redegøre for den færdige kvalitet og holdbarhed af maden i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution	01-08-15 -
	3	Eleven kan selvstændigt planlægge og vurdere en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, produktionsform, hygiejne og økonomi. Herunder være bevidst om madspild, bæredygtighed, konventionel produktion og økologi	01-08-15 -
	4	Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab	01-08-15 -
	5	Eleven kan selvstændigt redegøre for indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer	01-08-15 -
	6	Eleven kan selvstændigt arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen	01-08-15 -
Tilbered, prod2 niveau Ekspert	2	Eleven kan selvstændigt vurdere den færdige kvalitet og holdbarhed af maden i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution	01-08-15 -
	3	Eleven kan selvstændigt planlægge, vurdere og begrunde en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, produktionsform, hygiejne og økonomi. Herunder vurdere nedbringelse af madspild samt selvstændigt tage ansvar i forhold til bæredygtighed, konventionel produktion og økologi	01-08-15 -
	4	Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab, herunder vurdere og vælge bæredygtige løsninger	01-08-15 -
	5	Eleven kan selvstændigt begrunde indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer	01-08-15 -
	6	Eleven kan selvstændigt arbejde med og vurdere kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen	01-08-15 -

Prod.hygje 2 niveau Rutineret	4	Eleven kan vurdere det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil	01-08-15 -
	5	Eleven kan ved såvel tilberedning og produktudvikling arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af de sensoriske kvaliteter	01-08-15 -
Prod.hygje 2 niveau Avanceret	4	Eleven kan vurdere det kemisk- biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil	01-08-15 -
	5	Eleven kan ved såvel tilberedning og produktudvikling selvstændigt arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af de sensoriske kvaliteter	01-08-15 -
Ernæringslære niveau Rutineret	5	Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper	01-08-15 -
Kostlære & vurd niveau Avanceret	1	Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammenhæng, kultur, modtagerens ernæringsmæssige og sensoriske behov, portionsstørrelse, serveringsform, sæson og produktionsform	01-08-15 -
	4	Eleven kan redegøre for principperne for konventionel og økologisk menuplanlægning og det økologiske spisemærke	01-08-15 -
Sens & madkval2 niveau Rutineret	1	Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive råvarer, halv- og helfabrikata samt mad og retter med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål	01-08-15 -
	5	Eleven kan tilrettelægge og udføre sensoriske analyser, herunder vurdere udvalgte metoders praktiske anvendelighed samt inddrage viden om fysiologiske og psykologiske forhold, der kan påvirke analysens resultat	01-08-15 -
Sens & madkval2 niveau Avanceret	1	Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive og redegøre for råvarer, halv- og helfabrikata samt mad og retter med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål	01-08-15 -
	5	Eleven kan tilrettelægge og udføre sensoriske analyser, herunder vurdere udvalgte metoders praktiske anvendelighed samt inddrage viden om fysiologiske og psykologiske forhold, der kan påvirke analysens resultat	01-08-15 -

## H2 – Hospitalskost

### Formål

Som ernæringsassistent kommer du til at bruge din viden og kompetencer om kost og ernæring i forhold til forskellige kostformer og diæter. Du får en grundlæggende viden om alle døgnets måltider til personer på normalkost, sygehuskost, kost til småtspisende og kost til personer med anden etnisk baggrund, så du kan planlægge, klargøre og anvende avancerede tilberedningsmetoder til patienter på sygehuse eller andre steder, hvor brugere har behov for forskellige kostformer og diæter.

## Mål

Du kan planlægge, sammensætte og tilberede maden til de forskellige kostformer og diæter, samt beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet.

Du kan redegøre for årsagerne til og principperne for diæten eller kostformens nødvendighed for personen i forhold til anbefalinger for institutionskost.

Du kan selvstændigt planlægge, sammensætte og anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette måltider og dagskoster til følgende typer af patienter med behov for sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund.

Du har viden om industriens specialprodukter som fulgyldige måltider og de produkter som anvendes i forbindelse med tilberedningen af maden.

Du kan gøre rede for kostens optimering med hensyn til drikkevarer.

Du har forståelse for den enkeltes ernæringsmæssige behov i forhold til kostens sammensætning.

Du kan redegøre for de energigivende næringsstoffer funktioner og omsætning i kroppen, samt for den anbefalede tilførsel af vitaminer og mineraler til forskellige befolkningsgrupper.

**Fag med valgfrit højere præstationsniveau:** Du kan som elev i samråd med din virksomhed have valgt fag med valgfrit højere præstationsniveau inden for følgende 4 fag eller som EUV - elev have ønsket og har forudsætninger for at gennemføre obligatoriske fag på højere niveau.

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2
- Diætetik
- Sensorik og madkvalitet 2
- Produktionshygiejne 2

*På talensporet indgår alle 4 fag. I specialet ernæringsassistent kan der vælges mellem fagene.*

I faget psykologi på E niveau, sættes der fokus på det enkelte individ, set i en kulturel og samfundsmæssig sammenhæng. Der er fokus på de sociale processer og relationer i hverdags- og arbejdslivet, som har relevans for elevens uddannelse og erhverv. Eleven får handlekompetencer i forhold til dennes uddannelse og erhverv, med fokus på kommunikation og samarbejde.

### Indhold:

Fagene på modulet fordeler sig på 3 uger således:

Fag	Antal dage:
Psykologi E	1 dag
Teknologi F	2 dage

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	1,5 dag
Diætetik 2	5 dage
Ernæringslære	2 dage
Kostlære og vurdering	2 dage
I alt	15 dage = 3 uger

Du får mundtlige oplæg om menuplanlægning, planlægning af måltider, dagskoster til forskellige kostformer. Du lærer du om kapacitet i forhold til produktionsplanlægning og servering, samt om hygiejne.

Du arbejder med ovenstående i køkkenet og i forskellige cases og skriftlige opgaver og fremlæggelser på klassen.

#### Rammer:

Læreroplæg med dialog, elevoplæg med dialog, elevfremlæggelser i Power Point, mindre cases der løses og fremlægges på klassen, skriftlige afleveringer, 1 køkkendag om ugen. Du arbejder i Winfood og med Officepakken. Du arbejder ud fra grundbøgerne til ernæringsassistentuddannelsen fra Erhvervsskolernes Forlag, samt relevante faglige artikler, hjemmesider, opskrifter og fagbøger. Du bruger celf.praxis.dk som læringsplatform.

Vi forventer at du har læst dine tekster til dagens emner, så du kan deltage aktivt i lærernes oplæg og bidrage med relevante spørgsmål og indgå i dialog.

#### Bedømmelse /evaluering:

Daglig anerkendende dialog. Mundtlig / skriftlig respons på skriftlige opgaver.

Du får standpunktskarakter for den samlede indsats i Café smag og behag, Hospitalskost , samt Fødevarekvalitet og bæredygtighed. Karaktererne gives for de skriftlige afleveringer, grad af selvstændighed, arbejdsindsats, refleksion over eget arbejde samt aktiv deltagelse i lektionerne.

Standpunktskarakterer gives i fagene: tilberedningsmetoder og produktionsteknik 2, Diætetik, Ernæringslære, Kostlære og vurdering, Psykologi E og Teknologi F, minimum 1 uge før afslutning af hovedforløb 2.

#### Mål fra ministeriet på temaet Hospitalskost

UVM-fag	Målpinde og Delmålpinde	Periode
Psykologi niveau E	5 Eleven kan opfatte og identificere kommunikationsformer, der er bestemt af alder, køn og social- og kulturel baggrund, herunder situations- og rollebestemt kommunikation.	01-10-14 -
Teknologi niveau F	1 Eleven skal under vejledning gennemføre et produktudviklingsforløb bestående af faserne produktprincip, produktudformning og produktion, test af produkt samt udarbejde dokumentation herfor.	01-10-14 - 31-07-16

	2	1. Produktprincip:	01-10-14 -
	3	a. Opstille forskellige ideer til produkt	01-10-14 -
	4	b. Udvælge ide til produkt	01-10-14 -
	5	c. Udarbejde krav til det valgte produkt	01-10-14 -
	6	d. Beherske skitsering som led i udformning og konkretisering af et produkt	01-10-14 -
	7	2. Produktudformning og produktion:	01-10-14 -
	8	a. Udvikle og fremstille et produkt	01-10-14 -
	9	b. Anvende relevante krav eller standarder i udviklingen af produktet	01-10-14 -
Tilbered, prod2 niveau Avanceret	1	Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund	01-08-15 -
Tilbered, prod2 niveau Ekspert	1	Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund	01-08-15 -
Diætetik niveau Rutineret	1	Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter	01-08-15 -
	2	Eleven kan redegøre for årsagerne til at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen jfr. Fødevarestyrelsens gældende retningslinjer	01-08-15 -
	3	Eleven har viden om industriens specialprodukter som fulgyldige måltider og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad	01-08-15 -
Diætetik niveau Avanceret	1	Eleven kan selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter	01-08-15 -
	2	Eleven kan selvstændigt anvende sin viden om årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen, samt redegøre for principperne i diæten og kostformen jfr. Fødevarestyrelsens gældende retningslinjer	01-08-15 -
	3	Eleven har viden om og kan vurdere industriens specialprodukter som fulgyldige måltider samt de produkter, der bruges i forbindelse med tilberedning af mad	01-08-15 -
Ernæringslære niveau Rutineret	2	Eleven kan redegøre for den anbefalede daglige tilførsel af alle væsentlige næringsstoffer til forskellige grupper i befolkningen	01-08-15 -
	4	Eleven kan redegøre for kostens optimering med hensyn til drikkevarer	01-08-15 -
	5	Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper	01-08-15 -
Kostlære & vurd niveau Avanceret	1	Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammenhæng, kultur, modtagerens ernæringsmæssige og sensoriske behov, portionsstørrelse, serveringsform, sæson og produktionsform	01-08-15 -

	2	Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen	01-08-15 -
	3	Eleven kan redegøre for måltidsmønsterets betydning til forskellige målgrupper herunder anretning og servering	01-08-15 -

### Læringsmiljø

Der vil løbende være oplæg om emner indenfor de enkelte temaer/ læringselementer. Som arbejdsform vil blive anvendt projektarbejde i grupper, både skiftlig form og som mundtlig fremlæggelse.

Der vil også indgå individuelle opgaver undervejs i forløbet.

Du skal forholde dig lyttende, reflekterende og spørgende i undervisningen.

Du skal kunne udvise fleksibilitet i valg af arbejdsformer og være flexibel ved ændringer i tidsplanen.

Du skal i løbet af forløbet kunne danne koblinger mellem allerede tilegnede viden og den viden, som du er igang med at tilegne dig. Dette skal også kunne ses af det skriftlige arbejde.

Det tilstræbes at eleverne kommer på besøg på virksomheder, som er relevante i forhold til temaerne på H2.

En del af undervisningen foregår praktisk i køkkenet i grupperelaterede sammenhænge. Der vil løbende blive evalueret på fremstillede produkter og på samarbejdet.

### Bedømmelse

I kap 2.7.i den Lokale Undervisningsplan fremgår det, hvordan du evalueres og bedømmes undervejs på dit skoleforløb på Ernæringsassistent Hovedforløb 2, Trin 2.

Jævnfør evaluerings- og bedømmelsesplanerne for de enkelte læringselementer tilknyttet denne læringsaktivitet.

Du får standpunktskarakter efter 7 trins skalaen i alle de fag der er knyttet til denne læringsaktivitet (obligatoriske uddannelsesspecifikke fag og grundfag) i sidste uge af forløbet.

Der lægges vægt på at du kan fungere i gruppesammenhæng, kan udføre planlagte aktiviteter, overholde aftaler og behandle udstyr med omhu. Der lægges vægt på ansvarlighed, præcision og overholdelse af deadlines i forhold til aflevering af skriftlige opgaver.

Det faglige udbytte og indhold i opgaver og læringselementer/ temaer vil ligeledes blive kommenteret og bedømt. Der vil løbende være evaluering af både faglige og personlige kvalifikationer.

### Evalueringsinstruktion

Den løbende evaluering foregår dagligt ved anerkendende dialog mellem dig og din lærer, på baggrund af det du har lavet i undervisningen. Du bliver også evalueret når du har afleveret et produkt, altså en opgave, rapport, planche, fremlæggelse eller lign.

Du anbefales at lægge dine skriftlige opgaver på elevplan under punktet: Dokumentation, dette skal synliggøre dine aktiviteter på hovedforløbene og udviklingen undervejs.

Du skal gemme de besvarelser du laver til opgaverne/øvelserne til de fag og kompetencemål, der er for din uddannelse, samt billeder og andet materiale du har lavet i løbet af undervisningen i elevplan under punktet: Dokumentation. De kan bruges under forberedelserne til din afsluttende prøve.

5 uger inde i forløbet vil din kontaktlærer tage en samtale med dig, hvor I taler om din arbejdsindsats i forhold til dine skriftlige opgaver, din personlige engagement og samarbejde, samt eventuelt behov for hjælp mm.

### **Lærerressourcer**

Dine lærere vil have en faglig relevant uddannelse til de enkelte fag, f.eks. professionsbachelor i: ernæring og sundhed, klinisk diætist, catering og ledelse eller tilsvarende uddannelse, økonomi, ernærings- og husholdnings økonom og grundfaglærer. Der kan benyttes relevante gæstelærere.

Alle undervisere har enten gennemført en pædagogisk grunduddannelse, er igang med en pædagogisk grunduddannelse. Der er for nyansatte undervisere lagt en plan for hvornår denne påbegyndes.

### **Udstyr**

I undervisningen anvendes udstyr som forefindes i storkøkkener samt mindre produktionskøkkener. Relevant udstyr og klasselokale til teoriundervisning. Elever kan låne bærbar PC under arbejdet på skolen.

Undervisningen suppleres evt. med virksomhedsbesøg for eksempel at vise det nyeste produktionsudstyr samt produktionsmetoder eller besøge bæredygtig produktionsvirksomhed.



## Beskrivelse Hovedforløb 3

Herudover skal din "Praktikerklæring", hvor praktikmålene skal være opnået og sendt til skolen

På Hovedforløb 3 bygger du videre på dine kompetencer fra Ernæringsassistent Hovedforløb 1 og 2 og fra dine praktikmål.

I det første tema "**Diætkost**" arbejder du med **diæter**.

Du lærer at redegøre for **årsagerne til at diæterne** og kostformerne er nødvendige og tilrådelige for personen, samt for **principperne i diæterne** og kostformerne. Du arbejder med at **planlægge, sammensætte, tilberede og anrette diæter** ud fra sensoriske og ernæringsmæssige hensyn, med henblik på at forebygge sygdomme.

Du har viden om **industriens specialprodukter som fulgyldige måltider**.

Du får forståelse for og kan udvise omsorg for den enkelte persons ernæringsmæssige behov.

I det andet tema "**Café plan og tid**" arbejder du med **menuplanlægning, udregning af opskrifter, beregning af portionsstørrelser, priskalkulation i forhold til varebestilling, arbejdsplanlægning af produktionen, samt kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen**.

Du har to uger hvor du arbejder med svendeprøven: de to uger bruger du på den skriftlige opgave (6 hverdage), mundtlige prøve og planlægning af den praktiske prøve (2 hverdage) og afvikling af svendeprøven.

**Fag med højere præstationsniveau:** Du kan som elev på trin 2 i samråd med din virksomhed vælge fag med højere præstationsniveau, der kan vælges mellem følgende fag, beskrevet med højere præstationsniveau:

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2
- Diætetik
- Sensorik og madkvalitet 2
- Produktionshygiejne 2

*På talensporet indgår alle 4 fag. I specialet ernæringsassistent kan der vælges mellem fagene.*

I denne læringsaktivitet for Ernæringsassistent Hovedforløb 3 (trin 2) vil du møde nedenstående obligatoriske uddannelsesspecifikke fag og grundfag svarende til 8 uger: fagene er fordelt ud på 2 temaer, 2 valgfri specialefag og svendeprøven, inkl. skriftlig opgave.

Fag	Antal dage	Diætkost	Café plan og tid	Svendeprøve	Valgfri specialefag
Teknologi	5	2	2	1	

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	6,5	1	4,5	1	
Produktionshygiejne 2	5	1,5	2,5	1	
Diætetik	8,5	6,5	1	1	
Ernæringslære	5	2	1	2	
Kostlære og vurdering	8	3,5	1,5	3	
Sensorik og madkvalitet 2	2	1		1	
Valgfri specialefag*	10				
I alt	50 dage = 10 uger	17,5 dage = 3,5 uger	12,5 dage = 2,5 uger	10 dage = 2 uger	5 dage = 1 uge

\*Eleverne tilmeldes 2 særskilte aktiviteter á 1 uges varighed.

Derudover har du 2 uger med valgfri specialefag af hver én uges varighed – du tilmeldes disse 2 valgfrie specialefag, der er selvstændige læringselementer.

De valgfri specialefag vælger du i samarbejde med din læreplads og lærere inden du kommer på H3.

Det ene valgfri specialefag er fælles og vælges efter afstemning blandt eleverne.

Det andet valgfri specialefag bestemmer du selv og arbejder med selvstændigt.

Der kan vælges imellem følgende valgfrie specialefag af 5 dage = 1 uge:

- Internationalisering af mad
- Kreativ anretning
- Skolemad, et måltid i skolen
- Kød som råvare i madproduktion - 3 dage
- Alt godt fra fisk i storkøkkenet - 3 dage
- Prisberegning i den daglige madproduktion 2 - dage
- Grøn kost
- Diætetik - avanceret
- Ernæringslære - avanceret
- Kostlære og vurdering - avanceret

Du tilknyttes en kontaktlærer som i fællesskab med dig og evt. en studievejleder, følger op på din studieaktivitet og uddannelsesplan.

Der vil forekomme samlæsning af hovedforløb 3 og hovedforløb 2 (Trin 2), hvor det på baggrund af didaktiske overvejelser er hensigtsmæssigt (jfr. læringstrekanten).

### **Elevforudsætninger**

For at starte på denne aktivitet for hovedforløbet til ernæringsassistent (hovedforløb 3, trin 2), skal du have en gennemført hovedforløb 1, Trin 1 og bestået prøven som ernæringshjælper, samt gennemført hovedforløb 2, trin 2.

Herudover skal din "Praktikerklæring" være sendt til skolen, hvor praktikmålene skal være opnået.

Du skal være i besiddelse af gode samarbejdsevner, være ansvarlig, udføre planlagte aktiviteter, overholde aftaler og behandle udstyr med omhu og forsigtighed. Du skal være kvalitetsbevidst, udvise kritisk sans overfor dit eget arbejde og/ eller produkt samt være kritisk overfor informationsmaterialer og kilder.

### **Temaopdelt undervisning**

#### **Cafe plan og tid**

##### **Formål**

Ernæringsassistenter arbejder ofte i teams og planlægger på forskellige niveauer selvstændigt de daglige arbejdsopgaver. I dette tema arbejder eleven med planlægning og økonomi, der er relevant i (stor)køkkenregi, samt hygiejne, egenkontrol, samarbejde og formidling.

##### **Mål**

Eleven kan med begyndende rutine planlægge en kostproduktion mht. menuplanlægning, kapacitet, hygiejne, tid og økonomi i forhold til produktionen og være bevidst om madspild og bæredygtighed.

Eleven kan beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad

Eleven kan kende forskel på et budget og et regnskab.

Eleven kan selvstændigt fremstille mad under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol og vurdere det kemisk-biologiske arbejdsmiljø.

Eleven kan udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til kostproduktion.

Eleven kan medvirke til at forbedre praksis ved at reflektere over egne og andres handlinger og kommunikation ud fra et etisk og fagligt begrundet standpunkt.

Eleven kan skærpe sin nysgerrighed og lyst til at lære og indgå i forandringsprocesser, udvikle færdigheder i at være aktivt spørgende og kritisk, samt handle hensigtsmæssigt i uforudsete situationer.

Eleven kan formidle sin viden mundtligt og skriftligt med særlig vægt på korrekt brug af relevante fagudtryk.

Eleven kan udvælge og anvende relevante it-programmer til kostberegning (Winfood), formidling og økonomi (Word og Excell i Officepakken).

**Fag med valgfrit højere præstationsniveau:** Du kan som elev i samråd med din virksomhed have valgt fag med valgfrit højere præstationsniveau inden for følgende 4 fag eller som EUV - elev have ønsket og har forudsætninger for at gennemføre obligatoriske fag på højere niveau.

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2
- Diætetik
- Sensorik og madkvalitet 2
- Produktionshygiejne 2

*På talensporet indgår alle 4 fag. I specialet ernæringsassistent kan der vælges mellem fagene.*

Indhold

Fagfordeling på "Cafe plan og tid"	Antal dage / uger
Teknologi	2
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	4,5
Produktionshygiejne 2	2
Diætetik	
Ernæringslære	1
<b>Mål:</b> Kostlære og vurdering	2
Sensorik og madkvalitet 2	
I alt	12,5 dage = 2,5 uge

I dette modul arbejder du med alle ernæringsassistentens arbejdsopgaver med fokus på planlægning, økonomi og beregninger. Du kommer til at arbejde med menuplanlægning, arbejdsplanlægning, varebestilling, svindberegning, beregning af kostpris og dækningsbidrag, som er emner som er med til at give et billede af om budgettet holder og om du er med til at udnytte ressourcerne i køkkenet bedst muligt.

Samtidig arbejder vi naturligvis også med madens ernæringsmæssige kvalitet og produktionsformernes indflydelse på madens kvalitet.

### Rammer

Læreroplæg med dialog, elevoplæg med dialog, elevfremlæggelser i PowerPoint, mindre cases der løses og fremlægges på klassen, skriftlige afleveringer, praktisk arbejde i køkkenet. Du arbejder med Winfood og Officepakken. Du arbejder ud fra grundbøgerne til ernæringsassistentuddannelsen fra PRAXIS - Erhvervsskolernes Forlag, samt relevante og valide faglige artikler, hjemmesider og opskrifter.

Vi forventer at du har læst dine tekster til dagens emner, så du kan deltage aktivt i lærernes oplæg og bidrage med relevante spørgsmål og indgå i dialog.

### Bedømmelse /evaluering

Daglig anerkendende dialog. Mundtlig / skriftlig respons på skriftlige opgaver.

Eleven opnår standpunktskarakter for den samlede indsats i Café plan og tid, samt Diætkost.

Karaktererne gives for de skriftlige afleveringer, grad af selvstændighed, arbejdsindsats, refleksion over eget arbejde samt aktiv deltagelse i lektionerne.

Standpunktskarakterer gives i Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2, Produktionshygiejne 2, Ernæringslære, Kostlære og vurdering, Sensorik og madkvalitet 2 minimum 1 uge før afslutning af hovedforløb 3.

UVM-fag	Målpinde og Delmålpinde	Periode
Teknologi niveau F	10 3. Test af produkt:	01-10-14 -
	11 Afprøve produktet og vurdere om produktet passer med de opstillede krav	01-10-14 -
	12 4. Dokumentation:	01-10-14 -
	13 Udarbejde arbejdsskitser, styk- og materialelister, tegninger og lignende.	01-10-14 -
Tilbered, prod2 niveau Avanceret	3 Eleven kan selvstændigt planlægge og vurdere en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, produktionsform, hygiejne og økonomi. Herunder være bevidst om madspild, bæredygtighed, konventionel produktion og økologi	01-08-15 -

	4	Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab	01-08-15 -
Tilbered, prod2 niveau Ekspert	3	Eleven kan selvstændigt planlægge, vurdere og begrunde en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, produktionsform, hygiejne og økonomi. Herunder vurdere nedbringelse af madspild samt selvstændigt tage ansvar i forhold til bæredygtighed, konventionel produktion og økologi	01-08-15 -
	4	Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab, herunder vurdere og vælge bæredygtige løsninger	01-08-15 -
Prod.hygiejne 2 niveau Avanceret	3	Eleven kan selvstændigt udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning	01-08-15 -
Ernæringslære niveau Rutineret	3	Eleven kan redegøre for alle døgnets måltider ud fra målgruppens ernæringsmæssige og sensoriske behov, med henblik på forebyggelse og sundhedsfremme	01-08-15 -
Kostlære & vurd niveau Avanceret	1	Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammenhæng, kultur, modtagerens ernæringsmæssige og sensoriske behov, portionsstørrelse, serveringsform, sæson og produktionsform	01-08-15 -

## Diætkost

### Formål

Som ernæringsassistent skal du kunne planlægge og tilberede kost til forskellige diæter og kostformer. I temaet diætkost arbejder du med de hyppigst forekommende diæter i Danmark.

### Mål

At du kan planlægge, sammensætte, tilberede, anrette og servere mad til kostformer og diæter, samt beregne, justere, dokumentere vurdere og madens ernæringsmæssige kvalitet.

Du kan ved tilberedning arbejde målrettet med at øge og sikre de sensoriske kvaliteter i en given diæt eller kostform.

Du kan vælge og anvende de korrekte råvarer og tilberedningsmetoder i forhold til en given diæt.

Du kan redegøre for kostens optimering med hensyn til drikkevarer.

Har viden om industriens specialprodukter som fuldgyldige måltider og de produkter der bruges ved tilberedning af mad.

I temaet diætkost skal eleven kunne redegøre for principperne, samt kunne tilrettelægge og tilberede forskellige måltider/dagskoster til følgende diæter/kostformer

- Diabeteskost
- Energireduceret kost
- Hjerte-kar-sygdomme, herunder kolesterolmodificeret kost
- Fødevareallergi, laktosemalabsorption og cøliaki
- Sygehuskost og kost til småtspisende

Du har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper.

Du udviser nysgerrighed og lyst til at lære, samt udvikle færdigheder i at være aktivt søgende, spørgende og kritisk samt handle hensigtsmæssigt i uforudsete situationer.

**Fag med valgfrit højere præstationsniveau:** Du kan som elev i samråd med din virksomhed have valgt fag med valgfrit højere præstationsniveau inden for følgende 4 fag eller som EUV - elev have ønsket og har forudsætninger for at gennemføre obligatoriske fag på højere niveau.

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2
- Diætetik
- Sensorik og madkvalitet 2
- Produktionshygiejne 2

*På talensporet indgår alle 4 fag. I specialet ernæringsassistent kan der vælges mellem fagene.*

Indhold

Fagfordeling på Diætkost	Antal dage/ uger
Teknologi	3 dage
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	
Produktionshygiejne 2	2 dage
Diætetik	6,5 dage
Ernæringslære	2 dage
Kostlære og vurdering	3 dage
Sensorik og madkvalitet 2	1 dag

<b>I alt</b>	<b>17,5 dage= 3,5 uger</b>
--------------	--------------------------------

Du arbejder med at udvikle færdigheder i at beregne, dokumentere og vurdere den ernæringsmæssige kvalitet i diæten eller kostformen i forhold til målgruppen med hensyn til forebyggelse og sundhedsfremme.

Du arbejder med at redegøre for årsagerne til diæten eller kostformen, samt principperne for disse, samt at du får forståelse for nødvendigheden af en given diæt eller kostform.

### Rammer

Læreroplæg med dialog, elevoplæg med dialog, elevfremlæggelser i PowerPoint, mindre cases der løses og fremlægges på klassen, skriftlige afleveringer, praktisk arbejde med diæter i køkkenet.

Du arbejder med Winfood og Officepakken. Du arbejder ud fra grundbøgerne til ernæringsassistentuddannelsen fra PRAXIS - Erhvervsskolernes Forlag, Anbefalinger for institutionskost, samt relevante og valide faglige artikler, hjemmesider og opskrifter.

Vi forventer at du har læst dine tekster til dagens emner, så du kan deltage aktivt i lærernes oplæg og bidrage med relevante spørgsmål og indgå i dialog.

### Bedømmelse/evaluering

Daglig anerkendende dialog. Mundtlig / skriftlig respons på skriftlige opgaver.

Eleven opnår standpunktskarakter for den samlede indsats i Café plan og tid samt Diætkost

Karaktererne gives for de skriftlige afleveringer, grad af selvstændighed, arbejdsindsats, refleksion over eget arbejde samt aktiv deltagelse i lektionerne.

Standpunktskarakterer gives i Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2, Produktionshygiejne 2, Diætetik, Ernæringslære, Kostlære og vurdering, Sensorik og madkvalitet 2 og Teknologi minimum 1 uge før afslutning af hovedforløb

UVM-fag	Målpinde og Delmålpinde	Periode
Teknologi niveau F	1 Eleven skal under vejledning gennemføre et produktudviklingsforløb bestående af faserne produktprincip, produktudformning og produktion, test af produkt samt udarbejde dokumentation herfor.	01-10-14 - 31-07-16
	2 1. Produktprincip:	01-10-14 -
	3 a. Opstille forskellige ideer til produkt	01-10-14 -



	4 b. Udvælge ide til produkt	01-10-14 -
	5 c. Udarbejde krav til det valgte produkt	01-10-14 -
	6 d. Beherske skitsering som led i udformning og konkretisering af et produkt	01-10-14 -
	7 2. Produktudformning og produktion:	01-10-14 -
	8 a. Udvikle og fremstille et produkt	01-10-14 -
	9 b. Anvende relevante krav eller standarder i udviklingen af produktet	01-10-14 -
Tilbered, prod2 niveau Avanceret	1 Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund	01-08-15 -
Tilbered, prod2 niveau Ekspert	1 Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund	01-08-15 -
Prod.hygijne 2 niveau Avanceret	1 Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygijnen	01-08-15 -
Diætetik niveau Rutineret	1 Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter	01-08-15 -
	2 Eleven kan redegøre for årsagerne til at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen jfr. Fødevarerstyrelsens gældende retningslinjer	01-08-15 -
	3 Eleven har viden om industriens specialprodukter som fuldgylidige måltider og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad	01-08-15 -
Diætetik niveau Avanceret	1 Eleven kan selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter	01-08-15 -
	2 Eleven kan selvstændigt anvende sin viden om årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen, samt redegøre for principperne i diæten og kostformen jfr. Fødevarerstyrelsens gældende retningslinjer	01-08-15 -

	3 Eleven har viden om og kan vurdere industriens specialprodukter som fulgyldige måltider samt de produkter, der bruges i forbindelse med tilberedning af mad	01-08-15 -
Ernæringslære niveau Rutineret	4 Eleven kan redegøre for kostens optimering med hensyn til drikkevarer	01-08-15 -
	5 Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper	01-08-15 -
Kostlære & vurd niveau Avanceret	2 Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen	01-08-15 -
	3 Eleven kan redegøre for måltidsmønsterets betydning til forskellige målgrupper herunder anretning og servering	01-08-15 -
Sens & madkval2 niveau Avanceret	2 Eleven kan planlægge, sammensætte, tilberede og vurdere mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens	01-08-15 -

## Svendeprøve

### Formål

Formålet med den afsluttende prøve, "Svendeprøven" er at vise elevens tilegnelse af de erhvervsfaglige, almene og personlige kompetencer.

Svendeprøven tager udgangspunkt i kompetencemålene for trin 2.

Den afsluttende prøve består af en skriftlige opgave og en mundtlig eksamination med udgangspunkt i opgaven, samt en efterfølgende praktisk prøve og mundtlig eksamination med udgangspunkt i den praktiske prøve.

### Mål

Første del af svendeprøven begynder i 4. sidste skoleuge med udlevering af den skriftlige opgave, som afleveres senest 6 skoledage efter udlevering. Opgaven udarbejdes individuelt.

Opgaven udarbejdes med afsæt i en helhedsorienteret opgave, der tager udgangspunkt i de uddannelsesspecifikke fag. Eleven kan inddrage grundfag og valgfri uddannelsesspecifikke fag. Ved besvarelsen skal eleven vise evnen til at kombinere teori og praksis. Den skriftlige besvarelse tager udgangspunkt i en målgruppe.

Den besvares skriftlig som en IT-baseret rapport

Indholdet i den skriftlige opgaven tilrettelægges af skolen ud fra de cases, obligatoriske spørgsmål og valgfri emner, som er beskrevet af opgavekommissionen nedsat af det faglige udvalg og som skolen skal rekvirere ca. 1½ måned forud for prøven.

Opgavekommissionen udarbejder 4 cases med udgangspunkt i 4 målgrupper: børn/unge, voksne, ældre og patienter/syge, eleven vælger en målgruppe til

opgaven, ud fra den valgte case besvarer eleven de obligatoriske spørgsmål til opgaven, samt vælger min. 1 emne af de valgfri emner, der skal være en rød tråd i opgaven, således at den obligatoriske del hænger naturligt sammen med den valgfri del.

Eleven skal udarbejde opgaven i 3 eksemplarer og aflevere de 2 opgaver (en til lærer og en til censor).

Elevens projektopgave må fylde 15.000-20.000 tegn (eksklusiv bilag). Vejledning med retningslinjer og formalia udleveres sammen med projektopgaven. I forbindelse med opgaven planlægges det varme måltid til 4 personer.

I den 9. undervisningsuge afholdes mundtlig eksamination tirsdag eller onsdag med udgangspunkt i den skriftlige opgave og den varer 20 minutter. Elevens præstation bedømmes med en karakter, som er en samlet vurdering af den skriftlige opgave og den mundtlige præstation. Eleven skal opnå mindst 02 for at kunne deltage i den praktiske prøve.

Der afsættes efterfølgende 2 dage i samme uge til forberedelse af den selvvalgte opgave, hvor der udarbejdes skriftlig materiale til udførelse af den praktiske prøve, herunder opskrifter til eget og censors brug.

I 10. uge afvikles den praktiske prøve, som varer 3 timer og 40 minutter, heraf 30 minutter til den lodtrukne opgave, varighed er eksklusiv rengøring. Målgruppen til den selvvalgte menu skal være den samme som i den skriftlige opgave.

Den lodtrukne opgave består i tilberedning af en komponent med fokus på grundtilberedningsmetoder.

I forlængelse af den praktiske prøve afholdes en mundtlig eksamination med dialog om elevens praktiske opgaveløsning. Den mundtlige eksamination varer 20 minutter, elevens præstation bedømmes med en samlet karakter, som er et udtryk for en samlet vurdering af den praktiske prøve og den mundtlige præstation. Eleven skal opnå mindst 02 for at bestå prøven.

OBS.: der må kun tages 8 elever op pr dag til den praktiske svendeprøve.

**Den mundtlige eksamination** med udgangspunkt i den skriftlige opgavebesvarelse ligger før forberedelsen af praktiske prøve og selve den praktiske prøve.

**Den praktiske prøve** består af tilberedning og anretning af en ernæringsrigtig menu bestående af minimum 2 retter med afsæt i det varme måltid til 4 personer ud. Den praktiske prøve og efterfølgende mundtlig eksamination har en varighed af 4 timer, eksklusiv rengøring og inklusiv votering.

Derudover består den praktiske prøve af en lodtrækningsopgave, som skolen udarbejder. Antallet af trækningsmuligheder skal overstige antallet af elever med mindst 3. Alle trækningsmuligheder skal fremlægges ved prøvens start. Udtrukne muligheder kan ikke trækkes igen. Ved lodtrækningen skal eksaminator, samt enten censor eller institutionens leder eller en person udpeget af denne være til stede.

OBS.: Hvis eleven har glemt at bestille en eller flere ingredienser i varebestillingen til den praktiske svendeprøve, og dette er meddelt til lærer(eksaminator) inden råvarerne bestilles, typisk 3 hverdage før afvikling af den praktiske svendeprøve, bestiller læreren de glemte ingredienser.

*Ved opstart af den praktiske svendeprøve forespørger eleven censor om de glemte ingredienser må anvendes til den planlagte menu, da de er glemt i varebestillingen i den skriftlige opgave.*

Ved bedømmelsen af den tilberedte menu vurderes det om de glemte ingredienser har væsentlig betydning for rettens tilberedning og dermed rettens karakteristika, fx kartofler i kartoffelsuppe, dette kan influere på den endelige karakter for den praktiske prøve. Eller om det er ingrediens, som normalt forefindes i køkkenet som fx, salt, peber, paprika osv.

**Fag med valgfrit højere præstationsniveau:** Du kan som elev i samråd med din virksomhed have valgt fag med valgfrit højere præstationsniveau inden for følgende 4 fag eller som EUV - elev have ønsket og har forudsætninger for at gennemføre obligatoriske fag på højere niveau.

- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2
- Diætetik
- Sensorik og madkvalitet 2
- Produktionshygiejne 2

*På talensporet indgår alle 4 fag. I specialet ernæringsassistent kan der vælges mellem fagene.*

#### Indhold

<b>Svendeprøve, Afsluttende prøve Ernæringsassistent</b>	Dage/= uger
Teknologi	0
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2	2 dage
Produktionshygiejne 2	1 dag
Ernæringslære i teori og praksis 2	2 dage
Kostlære og vurdering	3 dage
Sensorik og madkvalitet	1 dag
<b>I alt</b>	<b>10 dage =2 uger</b>

#### Rammer

Det skriftlige svendeprøveoplæg udleveres i 4. sidste skoleuge af de 10 uger, hvor der gives et læreroplæg med dialog, samt mulighed for at stille spørgsmål.

Eleven gives vejledning ved opstart af den skriftlige opgave og undervejs i skriveperioden på de 6 dage, endvidere gives vejledning undervejs de 2 dage som eleven forbereder den praktiske prøve.

Eleven anvender Officepakken ved udarbejdelsen af den skriftlige projektopgave og Winfood til kostberegning af menuen/dagskosten. Eleven anvender grundbøgerne til ernæringsassistentuddannelsen fra PRAXIS - Erhvervsskolernes Forlag, Anbefalinger for institutionskost, samt relevante og valide artikler og hjemmesider.

## Bedømmelse/evaluering

Ved bedømmelse af den afsluttende prøve gives to karakterer ved den afsluttende prøve – én karakter for den skriftlige opgave og mundtlige eksamination i denne.

Der afgives yderligere en karakter ved praktiske prøve, som er en samlet vurdering af den praktiske prøve og den mundtlige præstation i forbindelse med den dialog, som har været om elevens praktiske opgaveløsning.

Ved bedømmelse af den afsluttende prøve medvirker eksaminator og én censor, der udpeges af fagligt udvalg.

Eleven skal have bestået den afsluttende prøve. For at bestå den afsluttende prøve skal den mundtlige eksamination og den praktiske prøve med mundtlig eksamination være bestået.

Der kan gives to udmærkelser til særligt gode elevpræstationer, **guldmedalje og sølvmedalje**.

Elever, der opnår 12 i både den mundtlige og den praktiske prøve, modtager præmiering i form af en guldmedalje.

Elever, der opnår 12 i den praktiske prøve og 10 i den mundtlige prøve, eller opnår 10 i den praktiske prøve og 12 i den mundtlige prøve, modtager præmiering i form af en sølvmedalje.

Udgiften til hertil afholdes af Fagligt Udvalg.

### Karakterer /Præmiering:

Karakterer	Præmiering
<b>Mundtlig prøve</b>	<b>Skriftlig prøve</b>
12	12 Guldmedalje
10	12 Sølvmedalje
12	10 Sølvmedalje

UVM-fag		Målpinde og Delmålpinde	Periode
Tilbered, prod2 niveau Avanceret	1	Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund	01-08-15 -
	3	Eleven kan selvstændigt planlægge og vurdere en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, produktionsform, hygiejne og økonomi. Herunder være	01-08-15 -

		bevidst om madspild, bæredygtighed, konventionel produktion og økologi	
Tilbered, prod2 niveau Ekspert	1	Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund	01-08-15 -
	3	Eleven kan selvstændigt planlægge, vurdere og begrunde en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, produktionsform, hygiejne og økonomi. Herunder vurdere nedbringelse af madspild samt selvstændigt tage ansvar i forhold til bæredygtighed, konventionel produktion og økologi	01-08-15 -
Prod.hygiejne 2 niveau Rutineret	3	Eleven kan udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning	01-08-15 -
Prod.hygiejne 2 niveau Avanceret	3	Eleven kan selvstændigt udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning	01-08-15 -
Diætetik niveau Rutineret	1	Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter	01-08-15 -
Diætetik niveau Avanceret	1	Eleven kan selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter	01-08-15 -
Ernæringslære niveau Rutineret	2	Eleven kan redegøre for den anbefalede daglige tilførsel af alle væsentlige næringsstoffer til forskellige grupper i befolkningen	01-08-15 -

	5	Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper	01-08-15 -
Kostlære & vurd niveau Avanceret	4	Eleven kan redegøre for principperne for konventionel og økologisk menuplanlægning og det økologiske spisemærke	01-08-15 -
Sens & madkval2 niveau Rutineret	2	Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens	01-08-15 -
Sens & madkval2 niveau Avanceret	2	Eleven kan planlægge, sammensætte, tilberede og vurdere mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens	01-08-15 -
Ernæringsass.	1	Eleven kan anvende råvarer og tilberedningsmetoder til at tilberede velsmagende mad og måltider med udgangspunkt i målgruppens ernæringsmæssige behov og kulinariske præferencer.	01-08-15 -
	2	Eleven kan planlægge og foretage varemottagelse, madfremstilling, udportionering, opbevaring og distribution samt rutinemæssigt kontrollere for at sikre fødevarsikkerheden under hensyntagen til rengøring, desinfektion, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet.	01-08-15 -
	3	Eleven kan anrette og servere maden indbydende og udføre værtsskab for målgruppen.	01-08-15 -
	4	Eleven kan anvende materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer og kunne udføre arbejdet ergonomisk korrekt i forhold til produktions- og distributionsmetoder.	01-08-15 -

- 5 Eleven kan anvende de mest almindelige fagudtryk og viden om sensorik. 01-08-15 -
- 6 Eleven kan anvende viden om sundhed, ernæring, fødevarer og mad i forbindelse med måltidsplanlægning, kalkulation, indkøb og kvalitetsvurdering. 01-08-15 -
- 7 Eleven kan arbejde med bæredygtighed, effektiv udnyttelse af råvarer, energi, vand, el, madspild og affaldshåndtering til en given opgave. 01-08-15 -
- 8 Eleven kan samarbejde og arbejde i teams. 01-08-15 -
- 9 Eleven kan arbejde kreativt med sammensætning af sunde, velsmagende, nærende måltider og måltidsservice til såvel syge som raske. 01-08-15 -
- 10 Eleven kan selvstændigt beherske principper og metoder til måltids- og produktionsplanlægning, kalkulation, indkøb, varemottagelse og kvalitetsvurdering ud fra et bæredygtighedsprincip. 01-08-15 -
- 11 Eleven kan dokumentere, vurdere og justere madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet i sammenhæng med mad og måltidsplanlægning. 01-08-15 -
- 12 Eleven kan dokumentere, vurdere og justere diætmadens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet. 01-08-15 -
- 13 Eleven behersker avancerede tilberednings- og produktionsmetoder til sammensætning og fremstilling af mad og måltider og kan anvende de mest hensigtsmæssige kombinationer af materialer, værktøj og udstyr. 01-08-15 -
- 14 Eleven kan kvalitetsvurdere og -udvikle ved tilberedning, produktion, distribution, anretning og servering af maden til forskellige målgruppen. 01-08-15 -



15	Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejne, udføre og udvikle dokumentation af hygiejne og egenkontrol i alle produktionsled.	01-08-15 -
16	Eleven kan beherske og kvalitetsudvikle metoder til rengøring og desinfektion i køkkenet.	01-08-15 -
17	Eleven kan inddrage viden om ergonomi, arbejdspladssikkerhed, miljø, tid og økonomi i udvikling af et godt arbejdsmiljø.	01-08-15 -
18	Eleven kan medvirke til at forbedre praksis ved at reflektere over egne og andres handlinger og kan samarbejde internt og eksternt i organisationen.	01-08-15 -
19	Eleven kan skærpe sin nysgerrighed og lyst til at lære og indgå i forandringsprocesser, udvikle færdigheder i at være aktivt søgende og spørgende.	01-08-15 -
20	Eleven kan udføre faglig formidling, rådgivning og vejledning.	01-08-15 -

### Læringsmiljø

Der vil løbende være oplæg om emner indenfor de enkelte temaer/ læringselementer. Som arbejdsform vil blive anvendt projektarbejde i grupper, både skriftlig form og som mundtlig fremlæggelse.

Der vil også indgå individuelle opgaver undervejs i forløbet.

Du skal forholde dig lyttende, reflekterende og spørgende i undervisningen.

Du skal kunne udvise fleksibilitet i valg af arbejdsformer og være fleksibel ved ændringer i tidsplanen.

Du skal i løbet af forløbet kunne danne koblinger mellem allerede tilegnede viden og den viden, som du er i gang med at tilegne dig. Dette skal også kunne ses af det skriftlige arbejde.

Det tilstræbes at eleverne kommer på besøg på virksomheder eller får besøg af enkeltpersoner (med behov for diæt), hvor det kan være relevante i forhold til temaerne på H3.

En del af undervisningen foregår praktisk i køkken i grupperelaterede sammenhænge. Der vil dagligt blive evalueret på fremstillede produkter og på samarbejdet.

## Evaluering

### Bedømmelse

I kap 2.7.i den Lokale Undervisningsplan fremgår det, hvordan du evalueres og bedømmes undervejs på dit skoleforløb på Ernæringsassistent Hovedforløb 3, Trin 2.

Jævnfør evaluerings- og bedømmelsesplanerne for de enkelte læringselementer tilknyttet denne læringsaktivitet.

Du får standpunktskarakter efter 7 trins skalaen i alle de fag der er knyttet til denne læringsaktivitet (grundfag, områdefag og bundne specialefag) i sidste uge af forløbet.

Der lægges vægt på at du kan fungere i gruppesammenhæng, kan udføre planlagte aktiviteter, overholde aftaler og behandle udstyr med omhu. Der lægges vægt på ansvarlighed, præcision og at overholde deadlines for aflevering af skriftlige opgaver.

Det faglige udbytte og indhold i opgaver og læringselementer/ temaer vil ligeledes blive kommenteret og bedømt. Der vil løbende være evaluering af både faglige og personlige kvalifikationer.

### Evalueringsinstruktion

Den løbende evaluering foregår dagligt ved anerkendende dialog mellem dig og din lærer, på baggrund af det du har lavet i undervisningen. Du bliver også evalueret når du har afleveret et produkt, altså en opgave, en rapport, planche, fremlæggelse eller lign.

Du anbefales at lægge dine skriftlige opgaver på elevplan under punktet: Dokumentation, dette skal synliggøre dine aktiviteter på hovedforløbene og udviklingen undervejs.

Du skal gemme de besvarelser du laver til opgaverne/øvelserne til de fag og kompetencemål der er for din uddannelse, samt billeder og andet materiale du har lavet i løbet af undervisningen i elevplan under punktet: Dokumentation. De kan bruges under forberedelserne til din afsluttende prøve.

5 uger inde i forløbet vil din kontaktlærer tage en samtale med dig, hvor I taler om din arbejdsindsats i forhold til dine skriftlige opgaver, dit personlige engagement og samarbejde, samt eventuelt behov for hjælp mm.

### Ressourcer

#### Lærerkvalifikationer

Dine lærere vil have en faglig relevant uddannelse til de enkelte fag, f.eks. professionsbachelor i: ernæring og sundhed, klinisk diætist, catering og ledelse eller tilsvarende uddannelse, økonoma, ernærings- og husholdnings økonom og grundfaglærer. Der kan benyttes relevante gæstelærere.

Alle undervisere har enten gennemført en pædagogisk grunduddannelse, er igang med en pædagogisk diplomuddannelse. Der kan for nyansatte undervisere være lagt en plan for hvornår denne påbegyndes.

#### Udstyrstype

I undervisningen anvendes udstyr som forefindes i storkøkkener samt mindre produktionskøkkener.  
Relevant udstyr og klasselokale til teoriundervisning. Elever kan låne bærbar PC, når de arbejder på skolen.

Undervisningen suppleres evt. med virksomhedsbesøg, hvor det kan være relevant for temaerne/ de valgfri specialefag.

### 3.5. Lærerkvalifikationer, ressourcer og udstyr

- Pædagogiske lederkompetencer – alle pædagogiske ledere på CELF har i efteråret 2015 gennemført et modul på pædagogisk ledelse: Systemudvikling som er et valgfrit modul i Diplom i erhvervspædagogik (10 ECTS)
- Afdelingens lærerkompetencer tilsammen dækker således at de fastsatte mål for de enkelte uddannelser som skolen udbyder, er dækket ind
- På hovedforløb varetages undervisningen i almene fag af læreruddannede undervisere
- Lærere, der underviser i direkte erhvervsrettet stof har alle relevant uddannelse inden for et eller flere områder. Flere lærere har suppleret professionsuddannelsen med videregående uddannelse. Disse lærere har mindst 5 års erhvervserfaring. Øvrige lærere har mindst to års erhvervserfaring.
- For lærere der ikke ved ansættelsen har en bred almen baggrund aftales ved ansættelse en plan for opnåelse af dette inden for en 3-årig periode – typisk relevante akademifag.
- For lærere der ikke ved ansættelsen har en erhvervspædagogisk læreransættelse aftales planlægning og gennemførelse af denne. Uddannelsen skal være gennemført indenfor de første 4 år af ansættelse. Typisk aftales diplom i erhvervspædagogik
- Skolen har ansvaret for fastlæggelse af den enkelte lærers nærmere undervisningskompetence.
- Det påhviler læreren at vedligeholde og udvikle den faglige og pædagogiske viden, som er nødvendig for at bevare undervisningskompetencen.

#### Udstyrstype

Undervisningen foregår i de til formålet egnede teori-og praktiklokaler, hvor der i nødvendigt omfang veksles mellem teori og praktik i undervisningen. I værkstedet er der adgang til forskellige motortyper, båd, løse komponenter og relevant værktøj, måleudstyr osv. til de forskellige opgaver.

Der er adgang til PC'er til informationssøgning, såsom køretøjs info, elevplan osv.

#### Lokaletype

Undervisningen foregår i de til formålet egnede teori-og praktiklokaler, hvor der i nødvendigt omfang veksles mellem teori og praktik i undervisningen. Der er adgang til PC'er til informationssøgning, adgang til værkstedshåndbøger har man brug for ekstra lektiehjælp osv. er der mulighed for at henvende sig til lektiehjælp. Alle teorilokaler er udstyret med Active Board.

Lærernavn	Faglig uddannelse	Pædagogisk uddannelse
Gitte Koch	Husholdningslærer	PG – planlagt deltagelse i opkvalificering DEP-modul i 2018
Mette Høst	Økonoma	Påbegyndt diplom i erhvervspædagogik i august 2017

## 3.6. Fremgangsmåde ved vurdering af elevens egnethed ved optagelse til skolepraktik og den løbende egnethedsvurdering

Mål med skolepraktikordningen på CELF

### Faglige mål:

I løbet af skolepraktikken vil du opnå faglig viden og arbejdsrutiner, som de elever, der har en praktikplads i en virksomhed. I skolepraktikken skal du nå de praktikmål, der gælder for din uddannelse præcis som i en virksomhed. Målene kan du se i elevplan under praktikmål.

### Sociale mål:

- Du skal kunne arbejde selvstændigt såvel som i et team.
- Du skal medvirke til at stedet er et godt sted at være, og du skal være klar til at ændre/tilpasse dig.

### **Optagelse i skolepraktik**

Din optagelse til skolepraktik afhænger af, hvilket grundlag du optages efter:

- Optages du direkte efter grundforløbet uden at have haft en uddannelsesaftale, gælder det, at du skal optages en måned efter afslutningen af grundforløbet.
- Hvis du uforskyldt har mistet din uddannelsesaftale, kan du komme i skolepraktik snarest muligt. Skolen skal dog først have oplysningen fra det sted, du har haft uddannelsesaftale eller din fagforening.
- Efter afslutningen af en kortaftale kan du ligeledes optages direkte i skolepraktik.

Elever der optages i skolepraktik lige efter grundforløbet, bliver optaget til trin 1 uddannelsen, Ernæringshjælper. Består eleven den praktiske prøve i uddannelsen, kan eleven søge om optagelse til trin 2 uddannelsen, Ernæringsassistent.

### **Krav forud for optagelsen og i skolepraktikken**

Forud for optagelse i skolepraktik skal eleven opfylde EMMA-kriterierne eller EMMA-reglerne. Elever vejledes om optagelseskriterierne for skolepraktik mens de går på grundforløbet og orienteres om denne mulighed på et informationsmøde. Til mødet informeres bl.a. om, hvad der skal til, for at leve op til de forskellige elementer i egnethed, mobilitet og for at være aktivt søgende.

### **EMMA regler:**

Der er ingen prøvetid, når du går i skolepraktik. Til gengæld skal du hele tiden opfylde de 4 EMMA - kriterier. Det er nogle krav, der er udformet for at sikre, at elever i skolepraktik er aktive, både med hensyn til det faglige og med hensyn til at finde en praktikplads. Du skal også være parat til at søge lærepladser længere væk og evt. uden for dit primære uddannelsesønske.

Det er vigtigt, at du er helt klar over, hvilke konkrete krav EMMA stiller til dig, når du er her på Praktikcenter CELF.

Din praktikmester vil følge op på, at du overholder kravene.

### **Egnethed:**

Egnethed i forbindelse med optagelse til skolepraktik er dokumenteret i og med, at du har opnået grundforløbsbevis med adgang til den pågældende uddannelse.

Når du er begyndt i skolepraktik, lægges der vægt på, om du får et tilfredsstillende udbytte af skoleundervisningen og praktikken. Din adfærd i forhold til at arbejde inden for din uddannelse vil også blive vurderet, herunder om du kan overholde mødetider og aftaler.

På Praktikcenter CELF betyder det, at vi forventer:

- Du møder til tiden.
- Du melder dig syg efter de gældende retningslinjer som skolen har udstukket.
- Du gennemfører dine praktikmål på en tilfredsstillende måde.
- Du er parat til at følge normer og den krævede adfærd på en arbejdsplads.

### **Mobilitet – geografisk:**

Kravet betyder, at du skal være parat til at modtage en rimelig praktikplads også uden for lokalområdet. Der er ingen nærmere grænser for hvor lang transporttid, der må være tale om.

Hvis du er nødt til at flytte for at få en tilbudt praktikplads, indgår det i vurderingen, om der kan gives støtte til flytning fra AUB. Desuden indgår det i vurderingen, om du i løbet af kort tid vil have mulighed for at få en praktikplads i lokalområdet, hvis du siger nej til en plads uden for lokalområdet.

Her på Praktikcenter CELF betyder det, at vi forventer, at du søger i hele Danmark.

Du skal notere telefoniske henvendelser og gemme ansøgninger, som dokumentation for at du har søgt og uploade det i din uddannelsesplan.

### **Mobilitet – fagligt:**

Kravet betyder, at du skal være fleksibel i dit uddannelsesvalg og acceptere en rimelig praktikplads inden for en anden uddannelse end den du først ønskede. I vurderingen indgår, om du kan gå over i en anden uddannelse uden væsentlig tab af uddannelsestid.

På Praktikcenter CELF betyder det, at du for eksempel skal være villig til at søge de praktikpladser, som dit grundforløbsbevis giver dig mulighed for.

### **Aktivt søgende:**

Kravet betyder, at du skal gøre en aktiv indsats for selv at skaffe dig en praktikplads og kunne dokumentere det. Her på Praktikcenter CELF betyder det at:

Du skal være registret som praktikpladssøgende på [www.praktikpladsen.dk](http://www.praktikpladsen.dk). Du skal opdatere din profil mindst 1 gang hver måned.

Skolen gør en indsats for at hjælpe med at finde praktikplads til dig, mens du er i skolepraktik, og den hjælp skal du tage imod. Du skal være registreret med synlig profil / CV, som praktikpladssøgende på [www.praktikpladsen.dk](http://www.praktikpladsen.dk), før du starter i skolepraktik, og mens du er i skolepraktik.

Du skal søge mindst 3 stillinger pr. måned. Søger du ikke 3 stillinger pr. måned, kan du blive udmeldt af skolepraktikordningen. Dit bevis for søgning (stempelblanketter, cv og ansøgninger) uploader du til [elevplan.dk](http://elevplan.dk) i din uddannelsesplan under punktet praktikpladssøgning.




## **løbende vurdering af eleven**

I al den tid eleven deltager i skolepraktikken skal eleven leve op til EMMA-kriterierne. Skolens praktikpladskonsulent og praktikmesteren vejleder eleverne i, hvordan de løbende opfylder kriterierne. Endvidere forsøger skolens praktikpladskonsulenter i samarbejde med den enkelte elev hurtigst muligt og løbende gennem hele SKP-forløbet, at skaffe eleven en uddannelsesaftale for hele eller dele af det resterende uddannelsesforløb.

Til brug for den løbende egnethedsvurdering indgår følgende resultater og evalueringer i skolepraktikforløbet:



- Elevens resultater i praktiktiden, herunder virksomheders evaluering efter delaftale-, kortaftaleforløb eller virksomhedsforlagt undervisning
- Elevens resultater på de enkelte skoleophold
- Elevens motivation for uddannelsen og adfærd, herunder overholdelse af mødetider og aftaler


### 3.7 Indholdet i skolepraktik samt praktikbedømmelse af elever i praktik

<p>Hvad er formålet?</p>	<p>Praktikcentret for ernæringsassistentuddannelsens formål er:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• at tilgodese lokalområdets behov for faglært arbejdskraft på såvel kort som lang sigt.</li> <li>• at sikre, at det bliver muligt for de unge at færdiggøre den uddannelse, de er begyndt på.</li> <li>• at sikre, at uddannelsen foregår på en så autentisk og realistisk måde som muligt.</li> </ul>
<p>Adresse</p>	<p>Kringelborg Allé 7, 4800 Nykøbing F.</p>
<p>Lokaleforhold og geografisk beliggenhed</p>	<p>Eleverne er under praktikken tilknyttet skolens 4 kantiner, som fungerer som praktikcentre. De er geografisk placeret i Nykøbing F, Maribo og Nakskov og har forskellige målgrupper.</p>
<p>SKP-uddannelsen, herunder undervisningsprincipperne og værksteder, anlæg samt udstyr i praktikuddannelsen</p> 	<p>Dagligdagen for elever i praktikcentret ligner den virkelige verden, fordi eleverne indgår i den daglige drift i kantinen og således både oplever et geografisk skift og et personaleskift.</p> <p>Eleverne er med i alle funktioner i produktionen. Hver dag produceres der mad til over 200 gæster plus de gennemsnitlige 140 kuverter til kosteleverne. Pga. kosteleverne på skolehjemmet har eleverne i praktikcentret både dag- og aftenshift.</p> <p>Eleverne arbejder med de indkomne opgaver så vidt muligt i forhold til - og differentieret ud fra - deres praktikmål via samarbejdet med kantinen.</p> <p>Eleverne udfylder logbog. Desuden bliver der en gang om ugen afsat tid til at følge op samt udforme praktikansøgninger og søge efter ledige praktikpladser på bl.a. <a href="http://www.praktikpladsen.dk">www.praktikpladsen.dk</a> med støtte af praktikmestrene. Dertil har vores praktikkonsulenter og praktikmestre en dialog om eleverne.</p> <p><b>Værksteder, anlæg samt udstyr</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Værksteder og anlæg inklusive maskiner og nødvendigt tilbehør afpasset praktikuddannelsen</li> </ul>



- I forhold til de praktikmål, som uddannelsen indeholder, har SKP-eleverne fuld adgang til de fornødne værktøjer, materiel og relevante opgaver for at opfylde de krav, de bliver stillet overfor.
- Udstyrsliste (de væsentligste maskiner/udstyr i forhold til specialet):
  - Grønt køkken**
  - Robotblender/grøntsnyder
  - Koldt køkken**
  - Pålægsmaskiner
  - Pakkemaskiner/posesvejser
  - Kombiovne
  - Varmt køkken**
  - 3 Kombiovne
  - 2 Kippander
  - 5 Steamgryder, heraf 2 med røreværk
  - Blæstkølere
  - Komfur
  - "Bollemaskine"
  - Stor blender til steamgryde (mobil gulvmodel)
  - Træbagebord
  - Udrulningsbord til deje
  - Bjørn røremaskine
  - Microbølgeovn
  - Opvaskerum**
  - Tunnelvasker
  - Serveringsområde:**
  - Frit flow med kolde og varme diske og kasselinjer
  - Lagerfaciliteter:**
  - Køle og fryserum
  - Inventarrum
  - Kolonialrum
- Kapacitet (antal elever de fysiske rammer kan rumme)

	<p>➤ 20 elever</p>
<p>Samarbejde med LUU, herunder aftale om produktion</p>	<p>Der er et godt samarbejde med det lokale uddannelsesudvalg, som bakker op om, at eleverne arbejder i skolens kantine, så deres praktik bliver så autentisk og virkelighedsnært som muligt.</p>
<p>Samarbejde med lokale virksomheder</p>	<p>Vi har et godt samarbejde med det lokale erhvervsliv. Eksempelvis afholder CELF i samarbejde med LUU hvert år <i>praktikværtssdag</i>, hvor alle nærområdets praktikværter inviteres til en temadag. Her tages relevante emner op, ligesom elever og praktikværter kan 'spotte' hinanden.</p> <p>Praktikmålene omkring børnekost og mad til småtspisende samt diætmad lærer eleverne i virksomhedsforlag undervisning. Her har vi en aftale med børnehaver og plejehjem/sygehus.</p>
<p>Hvordan orienteres kunder?</p>	<p>Praktikcentret har ikke egne kunder. Kunderne er de kunder, der benytter sig af CELFs kantiner, eller som er deltagere i forskellige møder, arrangementer e.l. på CELF.</p>
<p>Hvilke resultater opnår vi?</p> 	<p>Elevtilfredshedsundersøgelserne viser, at eleverne i praktikcentret er glade for, at deres praktik netop foregår væk fra de normale skolerammer, og at arbejdet foregår, som var det hos enhver anden virksomhed.</p> <p>Når det er sagt, så er det også sådan, at eleverne ubetinget foretrækker den rigtige praktik. Praktikpladskonsulenten og praktikmesteren arbejder sammen for at få eleverne ud i restaftaler så hurtigt som muligt.</p>
<p>Serviceydelser</p>	<p>Her er listet nogle få eksempler på, hvad eleverne i praktikcentret bl.a. laver:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deltager i den daglige produktion i kantinen</li> <li>• Deltager i praktikværtssdag i samarbejde med LUU</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er arrangør eller medarrangør af forskellige events m.m.</li> </ul>				
<p>Tanker om fremtiden</p> 	<p>Der er meget fokus på sund mad i folkeskolen, og sammen med kommunen arbejder vi på en aftale omkring levering af skolemad.</p> <p>Praktikcentret arbejder i meget høj grad på at forberede flere elever på at tage praktik i udlandet, og CELF har etableret et Grænselærlingekontor i Lübeck, som dels hjælper med at finde lærepladser og dels støtter eleverne, når de er af sted.</p>				
<p>Hvem kan kontaktes for at få mere at vide om f.eks. uddannelsesforløbet, det praktikpladsopsøgende arbejde og kvalitetssikringen af uddannelsen?</p>	<p><b>Medlemmer i LUU</b></p> <p><b>Fælleskøkkenet:</b> Ninna Bondehøj  <b>Økonomaforeningen:</b> Anne-Grethe Kristoffersen  <b>Platangaarden:</b> Line Petersen  <b>Kost- og ernæringsforbundet:</b> Rikke Kristensen  <b>Elevrepræsentant:</b> vakant  <b>CELF:</b> John Rasmussen, Gitte Koch, Mette Høst, Lena Pind og Nina Weesgaard</p> <table border="1"> <tr> <td> <p><b>Praktikmester</b>  Christine Ellekjær  <a href="mailto:che@celf.dk">che@celf.dk</a>  CELF-Nykøbing  Kringelborg Allé 7,  4800 Nykøbing  Tlf. 61 22 16 05</p> </td> <td> <p><b>Uddannelseschef</b>  John Rasmussen  <a href="mailto:jor@celf.dk">jor@celf.dk</a>  CELF-Nykøbing  Kringelborg Allé 7,  4800 Nykøbing  Tlf. 61 63 28 78</p> </td> </tr> <tr> <td> <p><b>Praktikpladskonsulent</b>  Nina Weesgaard  <a href="mailto:nid@celf.dk">nid@celf.dk</a>  CELF-Nykøbing  Kringelborg Alle 7,  4800 Nykøbing F  Tlf. 61 63 28 79</p> </td> <td> <p><b>Praktikcenterchef</b>  Søren Vikkelsø  soev@celf.dk  CELF  Kringelborg allé 7  4800 Nykøbing F  Tlf. 61 63 28 60</p> </td> </tr> </table>	<p><b>Praktikmester</b>  Christine Ellekjær  <a href="mailto:che@celf.dk">che@celf.dk</a>  CELF-Nykøbing  Kringelborg Allé 7,  4800 Nykøbing  Tlf. 61 22 16 05</p>	<p><b>Uddannelseschef</b>  John Rasmussen  <a href="mailto:jor@celf.dk">jor@celf.dk</a>  CELF-Nykøbing  Kringelborg Allé 7,  4800 Nykøbing  Tlf. 61 63 28 78</p>	<p><b>Praktikpladskonsulent</b>  Nina Weesgaard  <a href="mailto:nid@celf.dk">nid@celf.dk</a>  CELF-Nykøbing  Kringelborg Alle 7,  4800 Nykøbing F  Tlf. 61 63 28 79</p>	<p><b>Praktikcenterchef</b>  Søren Vikkelsø  soev@celf.dk  CELF  Kringelborg allé 7  4800 Nykøbing F  Tlf. 61 63 28 60</p>
<p><b>Praktikmester</b>  Christine Ellekjær  <a href="mailto:che@celf.dk">che@celf.dk</a>  CELF-Nykøbing  Kringelborg Allé 7,  4800 Nykøbing  Tlf. 61 22 16 05</p>	<p><b>Uddannelseschef</b>  John Rasmussen  <a href="mailto:jor@celf.dk">jor@celf.dk</a>  CELF-Nykøbing  Kringelborg Allé 7,  4800 Nykøbing  Tlf. 61 63 28 78</p>				
<p><b>Praktikpladskonsulent</b>  Nina Weesgaard  <a href="mailto:nid@celf.dk">nid@celf.dk</a>  CELF-Nykøbing  Kringelborg Alle 7,  4800 Nykøbing F  Tlf. 61 63 28 79</p>	<p><b>Praktikcenterchef</b>  Søren Vikkelsø  soev@celf.dk  CELF  Kringelborg allé 7  4800 Nykøbing F  Tlf. 61 63 28 60</p>				

--	--	--

### **Ernæringsassistent**

(Indhold i skolepraktik, samt bedømmelse af elever i skolepraktik.)

### **Mål med skolepraktikordningen på CELF**

#### Faglige mål:

I løbet af skolepraktikken vil du opnå faglig viden og arbejdsrutiner som de elever, der har en praktikplads i en virksomhed. I skolepraktikken skal du nå de praktikmål, der gælder for din uddannelse præcis som i en virksomhed. Målene kan du se i Elevplan under *praktikmål*.

#### Sociale og personlige mål:

Du skal kunne arbejde selvstændigt såvel som i et team.

Du skal medvirke til, at stedet er et godt sted at være, og du skal være klar til at ændre/tilpasse dig.

### **Optagelse i skolepraktik**

Din optagelse til skolepraktik afhænger af, hvilket grundlag du optages efter.

- Optages du direkte efter grundforløbet uden at have haft en uddannelsesaftale, gælder det, at du skal optages en måned efter afslutningen af grundforløbet.
- Hvis du uforskyldt har mistet din uddannelsesaftale, kan du komme i skolepraktik snarest muligt. Skolen skal dog først have ophævelsen fra det sted, du har haft uddannelsesaftale eller fra din fagforening.
- Efter afslutningen af en kortaftale kan du ligeledes optages direkte i skolepraktik.

Elever, der optages i skolepraktik lige efter grundforløbet, bliver optaget til trin 1-uddannelsen, Ernæringshjælper. Består eleven den praktiske prøve i uddannelsen, kan eleven søge om optagelse til trin 2-uddannelsen, Ernæringsassistent.

### **Krav forud for optagelsen og i skolepraktikken**

Forud for optagelse i skolepraktik skal eleven opfylde EMMA-kriterierne eller EMMA-reglerne. Elever vejledes om optagelseskriterierne for skolepraktik, mens de går på grundforløbet og orienteres om denne mulighed på et informationsmøde. Til mødet informeres bl.a. om, hvad der skal til for at leve op til de forskellige elementer i egnethed, mobilitet og for at være aktivt søgende.

**EMMA-regler:**

Der er ingen prøvetid, når du går i skolepraktik. Til gengæld skal du hele tiden opfylde de 4 EMMA-kriterier. Det er nogle krav, der er udformet for at sikre, at elever i skolepraktik er aktive, både med hensyn til det faglige og med hensyn til at finde en praktikplads. Du skal også være parat til at søge lærepladser længere væk og evt. uden for dit primære uddannelsesønske.

Det er vigtigt, at du er helt klar over, hvilke konkrete krav EMMA stiller til dig, når du er her på Praktikcenter CELF.

Dine instruktører vil følge op på, at du overholder kravene.

**Egnethed:**

Egnethed, i forbindelse med optagelse til skolepraktik, er dokumenteret i og med, at du har opnået grundforløbsbevis med adgang til den pågældende uddannelse.

Når du er begyndt i skolepraktik, lægges der vægt på, om du får et tilfredsstillende udbytte af skoleundervisningen og praktikken. Din adfærd i forhold til at arbejde inden for din uddannelse vil også blive vurderet, herunder om du kan overholde mødetider og aftaler.

Her på Praktikcenter CELF betyder det, at vi forventer, at:

- Du møder til tiden.
- Du melder dig syg efter de gældende retningslinjer.
- Du gennemfører dine praktikmål på en tilfredsstillende måde.
- Du er parat til at følge normer og den krævede adfærd på en arbejdsplads.

**Mobilitet – geografisk:**

Kravet betyder, at du skal være parat til at modtage en rimelig praktikplads også uden for lokalområdet. Der er ingen nærmere grænser for hvor lang transporttid, der må være tale om.

Hvis du er nødt til at flytte for at få en tilbudt praktikplads, indgår det i vurderingen, om der kan gives støtte til flytning fra AUB. Desuden indgår det i vurderingen, om du i løbet af kort tid vil have mulighed for at få en praktikplads i lokalområdet, hvis du siger nej til en plads uden for lokalområdet.

Her på Praktikcenter CELF betyder det, at vi forventer, at du søger i hele Danmark.

Du skal notere telefoniske henvendelser og gemme ansøgninger, som dokumentation for at du har søgt og uploade det i din uddannelsesplan.

**Mobilitet – fagligt:**

Kravet betyder, at du skal være fleksibel i dit uddannelsesvalg og acceptere en rimelig praktikplads inden for en anden uddannelse end den du først ønskede. I vurderingen indgår, om du kan gå over i en anden uddannelse uden væsentlig tab af uddannelsestid.

På Praktikcenter CELF betyder det, at du for eksempel skal være villig til at søge de praktikpladser, som dit grundforløbsbevis giver dig mulighed for.

**Aktivt søgende:**

Kravet betyder, at du skal gøre en aktiv indsats for selv at skaffe dig en praktikplads og kunne dokumentere det. Her på Praktikcenter CELF betyder det, at:

- Du skal være registreret som praktikpladssøgende på [www.praktikpladsen.dk](http://www.praktikpladsen.dk). Du skal opdatere din profil mindst 1 gang om måneden.
- Skolen gør en indsats for at hjælpe med at finde praktikplads til dig, mens du er i skolepraktik, og den hjælp skal du tage imod. Du skal være registreret med synlig profil/CV som praktikpladssøgende på [www.praktikpladsen.dk](http://www.praktikpladsen.dk), før du starter i skolepraktik, og mens du er i skolepraktik.
- Du skal søge mindst 3 stillinger pr. måned. Søger du ikke 3 stillinger pr. måned, kan du blive udmeldt af skolepraktikordningen. Dit bevis for søgning (stempelblanketter, cv og ansøgninger) uploader du til Elevplan.dk i din uddannelsesplan under punktet *praktikpladssøgning*.

I al den tid, eleven deltager i skolepraktikken, skal eleven leve op til EMMA-kriterierne. Skolens praktikpladskonsulent og praktikmesteren vejleder eleverne i, hvordan de løbende opfylder kriterierne. Endvidere forsøger skolens praktikpladskonsulenter - i samarbejde med den enkelte elev og løbende gennem hele SKP-forløbet – hurtigst muligt at skaffe eleven en uddannelsesaftale for hele eller dele af det resterende uddannelsesforløb.

Til brug for den løbende egnethedsvurdering indgår følgende resultater og evalueringer i skolepraktikforløbet:

- Elevens resultater i praktiktiden, herunder virksomheders evaluering efter delaftale-, kortaftaleforløb eller virksomhedsforlagt undervisning
- Elevens resultater på de enkelte skoleophold
- Elevens motivation for uddannelsen og adfærd, herunder overholdelse af mødetider og aftaler.

#### **Hvem møder du i CELF skolepraktik**

- Praktikmester/praktikinstruktør: Tager sig af dig i det daglige og sørger for, at du når dine praktikmål.
- Praktikpladskonsulenter: Kan hjælpe dig videre, når du har kontakt til en virksomhed eller til at få en oversigt over virksomheder, som kunne bruge en lærling. Praktikpladskonsulenterne arbejder for at få dig i en ordinær praktikplads og har dagligt kontakt med nye virksomheder.
- Administrative medarbejdere: Kan hjælpe dig med din løn, befordring og andet papirarbejde i forbindelse med din skolepraktik.
- Elevvejledere: Hjælper dig med dine uddannelsesmæssige spørgsmål.
- Praktikchef: Har det overordnede ansvar for din SKP-uddannelse og praktikcentret.
- Uddannelseschef: Har det overordnede ansvar for din skolemæssige uddannelse.

#### **Elevens uddannelsesforløb som skolepraktikelev i praktikcenter**

Skolepraktikelever på trin 1-uddannelsen (Ernæringshjælper), har en vejledende uddannelsestid på 1 år.

Uddannelsesmodellen efter grundforløbets 2. del ser således ud:



Praktik Ca. 42 uger	H1 - Inkl. eksamen 10 uger	Evt. restpraktik
------------------------	-------------------------------	------------------

Skolepraktikelever, der efter trin 1-uddannelsen (Ernæringshjælper), optages på trin 2-uddannelsen (Ernæringsassistent), har en vejledende uddannelsestid på yderligere mindst 1 år og 5 måneder og højst 1 år og 7 måneder. Uddannelsesmodellen **efter** trin 1-uddannelsen til ernæringsassistent ser således ud:

Praktik Ca. 26 uger	H2 10 uger	Praktik Ca. 26 uger	H3 - inkl. eksamen 10 uger	Evt. restpraktik
------------------------	---------------	------------------------	-------------------------------	------------------

### **Samspil mellem praktikuddannelsen i praktikcentret og skoleundervisningen**

Uddannelsens vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelsen i praktikcentret tilrettelægges og gennemføres således, at uddannelsen for den enkelte elev udgør en helhed, der stimulerer elevens lyst til og interesse for uddannelsen og den kommende erhvervsfunktion.

Eleven skal kunne anvende den læring, der tilegnes i skoleundervisningen til at løse praktiske opgaver i praktikcentret, og eleven skal ligeledes kunne udvælge praktiske opgaver fra praktikcentret, som kan gøres til genstand for refleksion i skoleundervisningen.

Vekselvirkningen mellem skoleundervisning og praktikcenteraktiviteterne skal endvidere styrke elevens aktive tilegnelse af viden, færdigheder og kompetencer.

For at styrke helheden og sammenhængen i elevens uddannelsesforløb formulerer eleven, i forbindelse med hvert skole- og praktikcenterophold sammen med henholdsvis underviser og praktikmester, sine personlige og faglige læringsmål for den efterfølgende periode.

Praktikcenteraktiviteterne giver eleverne mulighed for at tilegne sig erhvervsfaglig kompetence i et fagligt funderet praksisfællesskab gennem udførelse af og refleksion over daglige arbejdsopgaver inden for området.

Praktikmesteren i praktikcentret planlægger praktikaktiviteterne i overensstemmelse med uddannelsesordningen og i samarbejde med underviserne fra de enkelte skoleophold ud fra pædagogiske overvejelser og muligheder inden for praktikcentrets rammer.

Det faglige udvalg udarbejder en faglig uddannelsesbog, 'Ernæringsassistentbogen', som anvendes som et arbejdsredskab i praktikcentret. Ernæringsassistentbogen har til formål at medvirke til sammenhæng mellem skole- og praktikdelen.

### **Indhold i skolepraktikken**

I skolepraktik arbejdes der med udgangspunkt i uddannelses praktikmål på samme måde, som der arbejdes med praktikmålene i virksomheder for elever med uddannelsesaftale. For at sikre kvaliteten af praktikuddannelsen for SKP-elever, forsøger skolen at skabe en så virkelighedsnær arbejdsdag med branchens normale rutiner på skolen som den, eleven ville møde i en praktikvirksomhed.

Eleven anvender logbøger til at dokumentere opfyldelsen af praktikmålene. Logbøgerne er også et arbejdsredskab, der dokumenterer de undervisningselementer, som eleven har deltaget i ved virksomhedsforlagt undervisning.

Uddannelsens praktikmester udformer opgaver til den enkelte elev, der passer til elevens niveau og i forhold til, hvor langt eleven er nået i sit uddannelsesforløb. Praktikmesteren har også til opgave at udfordre eleven i opgaveløsningen.

I den enkelte elevs ugeplan indarbejdes opfølgning på elevens praktikpladsopsøgende arbejde. Eleven skal primært søge praktikplads i sin fritid men kan frigøres til den del af aktiviteten, der nødvendigvis skal foregå i arbejdstiden, herunder særligt ansættelsessamtaler og virksomhedsbesøg.

Eleverne er under uddannelsen tilknyttet skolens 4 kantiner, som fungerer som praktikcentre. De er geografisk placeret i Nykøbing, Maribo og Nakskov, med forskellige målgrupper:

Adresser	Målgruppe	Type af kantine
Nykøbing (Kringelborg Allé 7)	Elever/kursister på ungdomsuddannelserne (EUD, HTX), efteruddannelse (AMU), samt skolehjemselever på kostafdelingen Ansatte på CELF og jobcentret	Fælleskøkken, kantine samt medarbejder- og efteruddannelseskantine (Oasen)
Nykøbing (Merkurs Plads 1)	Elever/kursister på ungdomsuddannelserne (EUD, HHX, SOSU), efteruddannelse (AMU), Karrierecentret. Ansatte på CELF og SOSU-Nykøbing	Fælleskøkken og kantine
Maribo (C.E. Christiansens vej 12)	Elever/kursister på ungdomsuddannelserne (EUD og VUC) samt efteruddannelse (AMU)	Mindre sted med køkken og kantine
Nakskov (Søvej 6)	Elever/kursister på ungdomsuddannelserne (EUD, HTX, HHX, VUC, STX, HF), efteruddannelse (AMU) og brugere af det kommunale bibliotek. Ansatte på CELF, VUC og jobcentret.	Fælleskøkken og kantine

Kantinerne er opdelt i fire faglige områder, hvor eleverne deltager i den daglige drift ca. en måned ad gangen.

**Praktikcenteraktiviteter** - Ernæringsassistent (trin 1):

Nedenfor ses de specifikke praktikcenteraktiviteter under hvert faglige område for uddannelsen til Ernæringshjælper (trin 1).

For alle fire faglige områder arbejder eleverne med følgende aktiviteter:

- Egenkontrol, afrydning, opvask, rengøring og desinfektion
- Varebestilling og modtagelse

### Ernæringsassistent (trin 1)

Faglige områder i praktikcentret	Aktiviteter	Understøtter emner/praktikmål
Kold	Måltidsplanlægning og kalkulation Håndtering af elektronisk bestillingssystem (arrangementsblanketter) Tilberedning af smørrebrød, madpakker, fastfood, platter, frokostbuffet og desserter Tilberedning og anretning af frokost til skolehjemseleverne (Kringelborg)	<b>Varemodtagelse 1</b> Praktikmål: 2,3,4  <b>Produktion og tilberedningsmetodik 1</b> Praktikmål: 1,2,3,5,6,7
Varm + grønt	Måltidsplanlægning og kalkulation Tilberedning af dagens varme ret, lune retter, wok-retter Bagning (morgenbrød, fastfood og kager) Tilberedning af varm mad til skolehjemselevernes aftensmad (Kringelborg) Sund snack, frugt/grønt og salatbar Kolde drikke, fx smoothies	<b>Anretning og servering 1</b> Praktikmål: 1,3,6  <b>Ernæring og diætetik 1</b> Praktikmål: 1,2,4  <b>Hygiejne og egenkontrol 1</b> Praktikmål: 1,2,5,7
Kantine	Anrette morgenmad til skolehjemseleverne (Kringelborg) Opfyldning og udarbejdelse af skilte Kassebetjening Varme drikke Anrette rulleborde til bestillinger Forberede og servicere ved receptioner, jubilæum og fester	<b>Organisation og arbejdsmiljø 1</b> Praktikmål: 2,5,6,7,8
Aften (Kringelborg)	Anrette varm mad til skolehjemseleverne	<b>Planlægning, indkøb, miljø og madspild 1</b> Praktikmål: 4,5,6

### Praktikcenteraktiviteter - Ernæringsassistent (trin 2):

Ernæringsassistenteleverne deltager i de samme fagområder og praktikmål som beskrevet for ernæringshjælper dog med andre understøttende emner/praktikmål end ernæringshjælperen.

For at sikre en fyldestgørende opfyldelse af uddannelsens mål inden for emnerne kost til ældre, syge, småtspisende og børn, er eleverne desuden i virksomhedsforlagt undervisning i maksimalt 4 uger per sted, som fx kan være plejehjem, sygehuse og børnehaver.

Eleven udfører et givent stykke arbejde på vegne af en medarbejder i virksomheden, som samtidig instruerer og overvåger eleven samt kvalitetssikrer dennes arbejde.

For alle fem faglige områder arbejder eleverne med følgende aktiviteter:

- Egenkontrol, afrydning, opvask, rengøring og desinfektion
- Varebestilling og modtagelse

### Ernæringsassistent (trin 2):

Faglige områder i praktikcentret	Aktiviteter	Understøtter emner/praktikmål
Kold	Måltidsplanlægning og kalkulation Håndtering af elektronisk bestillingssystem (arrangementsblanketter) Tilberedning af smørrebrød, madpakker, fastfood, platter, frokostbuffet og desserter Tilberedning og anretning af frokost til skolehjemseleverne (Kringelborg)	<b>Produktion og tilberedningsmetodik 2</b> Praktikmål: 9,10,11,12,13,17  <b>Anretning og servering 2</b> Praktikmål: 9,12,14,15
Varm + grønt	Måltidsplanlægning og kalkulation Tilberedning af dagens varme ret, lune retter, wok-retter Bagning (morgenbrød, fastfood og kager) Tilberedning af varm mad til skolehjemselevernes aftensmad (Kringelborg) Sund snack, frugt/grønt og salatbar Kolde drikke, fx smoothies	<b>Ernæring og diætetik 2</b> Praktikmål: 9,12,14,15  <b>Hygiejne og egenkontrol 2</b> Praktikmål: 10,12,13,16
Kantine	Anrette morgenmad til skolehjemseleverne Opfyldning og udarbejdelse af skilte Kassebetjening Varme drikke Anrette rulleborde til bestillinger Forberede og servicere ved receptioner, jubilæum og fester	<b>Organisation og arbejdsmiljø 2</b> Praktikmål: 11,12,13,14,15,17, 18,19, 20
Aften (Kringelborg)	Anrette varm mad til skolehjemseleverne	
Virksomhedsforlagt undervisning i børnehave og plejehjem/sygehus	Anrette børnekost Anrette diætmad og mad til småtspisende	<b>Planlægning, indkøb, miljø og madspild 2</b> Praktikmål: 9,11,14

**Håndtering af elever der har været i delaftale, kort aftale eller uforskyldt har mistet deres ordinære aftale og som efterfølgende optages i skolepraktikken**

Praktikmesteren indgår i en dialog med eleven og virksomheden, som eleven har været i del- eller kortaftale hos for at få fastsat, hvilke opgaver eleven har været med til at løse i virksomheden, og som eleven derfor ikke skal arbejde med i praktikcentret, og hvilke opgaver som, virksomheden vurderer, ville være gode at arbejde videre med på skolen. Desuden tager praktikmesteren udgangspunkt i praktikerklæringer, som bliver tilsendt skolen før et skoleophold, fra de virksomheder, som har elever i kortaftaler.

Med afsæt i evt. manglende og/eller resterende praktikmål planlægges, hvilke opgaver den enkelte elev skal arbejde med i praktikcenteropholdet frem mod næste skoleophold.

### **Bedømmelse/kompetencevurdering i skolepraktikdelen**

Praktikmesteren vurderer løbende, om eleven passer sit arbejde og når de faglige mål, der er sat. Der afholdes jævnligt samtaler med de enkelte elever, så de er bevidste om, hvad de skal arbejde med.

Som grundlag for praktikerklæringen foretages der ca. hver 3. måned og før et skoleophold en kompetencevurdering sammen med eleven. Vurderingen tager afsæt i de givne opgaver, der understøtter praktikmålene i det konkrete praktikophold og danner grundlag for en drøftelse af elevens arbejdsindsats og udvikling i praktikcentret.

Eleven gennemgår evalueringen med sin praktikmester. Resultatet af vurderingen kan resultere i, at der aftales særlige, fremadrettede fokusområder, hvis evalueringen viser et behov derfor.

Eleven bedømmes på de konkrete arbejdsopgaver og elevens brug af lært teori i løsningen af det praktiske arbejde.

**Samarbejde med udvalg og lokale virksomheder**

Det lokale uddannelsesudvalg og skolens praktikcenterudvalg deltager i drøftelserne om, hvordan skolen gennemfører skolepraktikordningen, herunder drøftelser vedr. de konkrete opgaver, brug af virksomhedsforlagt undervisning og delaftaler, samt hvordan skolepraktikordningen skal udvikles i praktikcentre på skolen.

Medlemmer fra det lokale uddannelsesudvalg fungerer desuden som censorer ved ernæringshjælper- og ernæringsassistenteksamen.

Børnehaver, plejecentre samt sygehuse, der er godkendt til at have elever i uddannelsen, bruges af skolen efter aftale med LUU ved virksomhedsforlagt undervisning.

### 3.8. Bedømmelsesplan

Se under de enkelte hovedforløbsbeskrivelser

### 3.9. Eksamensregler

Se <http://www.celf.dk/kvalitet/erhvervsuddannelser-2/>

### 3.10. Samarbejde med det faglige udvalg, praktikvirksomhed og elev

Samarbejde med relevante skoler og faglige udvalg

CELF samarbejder med det faglige udvalg omkring forbedringer og ændringer i uddannelsen.

#### **Samarbejde med det lokale uddannelses udvalg**

Skolen afholder løbende møder med det lokale uddannelses udvalg, hvor forhold af relevans for uddannelsen og dens udvikling diskuteres, bl.a. udvikling af lokale uddannelsesplaner, men også løbende justeringer i uddannelsen. Mødehyppighed 2 gange om året

I det lokale uddannelsesudvalg sidder repræsentanter for arbejdsgivere og arbejdstagere inden for branchen samt repræsentanter fra skolens ledelse og medarbejdere.

#### **Samarbejde med praktikvirksomhederne og eleverne**

Skolen tilstræber et dagligt tæt samarbejde med praktikvirksomhederne.

På 1 hovedforløb vil fokus være på uddannelsens struktur

### 3.11. Overgangsordninger

- Henfører til hovedbekendtgørelsens § 46, stk. 1, nr. 9, hvoraf det fremgår, at skolen skal beskrive "Overgangsordninger ved ændring af den lokale undervisningsplan".  
Denne lokale undervisningsplan for grundforløbets 2. del er gældende for elever der påbegynder en erhvervsuddannelse fra d. 1/8-2015 (betegnes nedenfor som "det nye grundforløb").

Elever der har påbegyndt grundforløbet før 1. august 2015, afslutter deres uddannelse efter gammel ordning.

Elever og virksomheder kan ansøge om overflytning til ny ordning, og vil da skulle gennemføre under den ny bekendtgørelse med dertil hørende overgangskrav i dansk, matematik, engelsk og fysik.

Løsningsmodel 1:

1. Virksomheden og eleven udarbejder et tillæg til uddannelsesaftalen på "ny ordning", som ændrer aftalen til at være på "gammel ordning"
2. Eleven indkaldes til 1. skoleophold på "gammel ordning"
3. Når eleven møder op til undervisning på 1. skoleophold, beder eleven og virksomheden CELF om at udarbejde et tillæg til uddannelsesaftalen så uddannelsesaftalen bliver på "ny ordning".
4. CELF iværksætter straks en kompetenceafklaring på eleven, for derigennem at klarlægge hvilke grundfag og niveauer på grundfag samt evt. certifikatfag, som eleven mangler, jævnfør uddannelsesbekendtgørelsen.
5. Eleven indkaldes til supplerende undervisning\* i særskilt skoleophold i de fag, som eleven mangler fra det grundforløbet på "ny ordning" (virksomheden modtager AUB).
6. Manglende grundfag og evt. certifikatfag skal være opnået FØR elevens uddannelsesaftale udløber
7. Eleven gennemfører uddannelsen på ny ordning

\* Den supplerende undervisning, som eleverne skal have i hovedforløbet, og som skal indgå i en overgangsordning, skal begrundes i uddannelsens slutmål. Det betyder at, grundfagene og certifikatfagene skal have betydning for elevernes mulighed for at nå uddannelsens slutmål.

Et eksempel kunne være, at der på grundforløbet er et førstehjælpskursus som overgangskrav. Dette er vigtigt for, at eleven kan arbejde i branchen, og derfor indgår det i en overgangsordning.

Et dansk overgangskrav, kan være en forudsætning for at lære faglige discipliner i en uddannelse. I dette tilfælde vil den supplerende undervisning begrænse sig til den del af danskfaget, som er nødvendig for at eleven kan nå uddannelsens slutmål. Det er altid en vurdering skolen foretager.

Hvis det vurderes at det kun er dele af faget på fx E-niveau som er relevant for at kunne nå uddannelsens slutmål, så skal det beskrives i elevens personlige uddannelsesplan, hvilke målpinde det drejer sig om samt varigheden på den supplerende undervisning. Hvis eleven



ikke skal følge alle fagets målpinde, skal eleven ikke til eksamen. Det anbefales dog, at eleven går til eksamen (undervises i alle fagets målpinde), da eleven derved kan bruge sine opnåede kompetencer i fx andre uddannelsesmæssige sammenhænge.

Løsningsmodel 2:

1. Virksomhed og elev fastholder uddannelsesaftalen på ny ordning
2. Det pålægges virksomheden, for egen regning, at sikre, at eleven kan dokumentere overgangskravene inden påbegyndelsen af 1. skoleophold på hovedforløbet (fx via aftensskole, VUC eller AMU)
3. Eleven gennemfører uddannelsen på ny ordning

Løsningsmodel 3:

1. Virksomhed og elev fastholder uddannelsesaftalen på ny ordning, men tilretter aftalen med et tillæg således, at den inkluderer grundforløbets 2.del (praktik-adgangsvej på grundforløbet)
2. Eleven kompetenceafklares og indkaldes til den grundforløbsundervisning i de fag og/eller certifikater, som eleven mangler, for at kunne få udstedt et grundforløbsbevis på ny ordning
3. Efter endt grundforløb 2, bliver eleven indkaldt til førstkommende skoleundervisning på 1. skoleophold på hovedforløbet
4. Eleven gennemfører uddannelsen på ny ordning

Løsningsmodel 4:

1. Virksomheden og eleven bliver enige om at ophæve uddannelsesaftalen på "ny ordning" – for i stedet at indgå uddannelsesaftale på "gammel ordning"
2. Eleven gennemfører uddannelsen på gammel ordning