

**Uddannelsesspecifikt fag i uddannelsen til:**

## **Ernæringsassistent**

### **Vejledende uddannelsestid**

20 uger

### **1. Fagets formål og profil**

#### **1.1 Fagets formål**

Formålet med faget er, at eleven udvikler kompetence til at vælge og anvende uddannelsens anerkendte metoder til at løse arbejdsopgaver i konkrete og overskuelige praktiske sammenhænge. endvidere er det formålet, at eleven udvikler kompetence til at indgå i og dokumentere arbejdsprocesser, der er typiske for uddannelsen. Eleven lærer at anvende eksisterende faglig dokumentation.

Eleven lærer gennem praktisk metodelære at forstå og anvende relevante arbejdsmetoder. Tilegnelse af uddannelsesspecifikke metoder er genstanden for undervisningen. Eleven skal kunne anvende forskellige arbejdsprocesser og arbejdsmetoder og kunne vælge hensigtsmæssige metoder. Eleven kan anvende almindeligt anerkendte værktøjer inden for uddannelsen.

Eleven lærer at beskrive og evaluere egne arbejdsprocesser gennem løsning af grundlæggende praktiske problemstillinger i forhold til uddannelsen. Eleven lærer at forstå og anvende faglig dokumentation og faglig kommunikation til at præcisere, erkende og evaluere egen faglig læring. Eleven udvikler kompetence til at kunne anvende fagudtryk og forstå almindeligt anvendte faglige begreber. Tilegnelse af faglige udtryk og begreber giver eleven grundlag for at kommunikere med andre fagpersoner om løsning af faglige problemstillinger.

Eleven udvikler kompetence til at arbejde innovativt i grundlæggende og relevante arbejdsprocesser.

Eleven lærer om innovationsprocesser gennem praktiske projekter. Faget skal give eleven grundlag for at overveje og vurdere nye idéer og alternative muligheder for opgaveløsning i relevante undervisningsprojekter.

Eleven udvikler kompetence til at tilrettelægge og følge en arbejdsplan og lærer at samarbejde med andre om løsning af praktiske opgaver. Eleven lærer at udføre den nødvendige koordinering af de enkelte elementer i en arbejdsproces.

#### **1.2 Fagets profil**

Som ernæringsassistent fremstiller du spændende, velsmagende og ernæringsrigtig hverdagsmad til mange i et professionelt udstyret storkøkken.

Ernæringsassistenter servicerer mange forskellige målgrupper og kan tage hensyn til de forskelle, der er i den daglige produktion af mad til bl.a. børnehaver, efterskoler, ældrecentre, sygehuse, kantiner og højskoler Du kan planlægge og tilberede menuer, så de tager hensyn til forskellige målgrupper.

Du tilbereder ernæringsrigtige kolde, lune og varme måltider, der tager højde for udseende, duft og smag. Du betjener gæster og kunder i forskellige service- og salgssituationer og derfor er det vigtigt, at maden anrettes, så den er præsentabel og indbydende ved serveringen

Du er bevidst om hvilke faktorer, der giver et godt arbejdsmiljø og kender korrekte arbejdsbevægelser betydning for at dine kolleger og du undgår arbejdsrelaterede sygdomme. Du kan yde livsgivende førstehjælp og har færdigheder i elementær brandbekæmpelse.

Du udnytter din viden om råvarernes sundhedsmæssige egenskaber til at forebygge og fremme målgruppernes sunde livsstil. Dette benyttes i såvel planlægning som fremstilling af ernæringsrigtige, spændende måltider.

Du er miljøbevidst og arbejder bæredygtigt med råvarer. Desuden kender du til de økologiske principper og arbejder målrettet med at mindske madspild.

Fødevarerhygiejnen vægtes meget højt. Derfor er det særdeles vigtigt at forstå betydningen af at kunne anvende egenkontrollens kritiske kontrolpunkter og gode arbejdsgange i såvel produktion, distribution og opbevaring.

### **Personlige forudsætninger:**

Det er vigtigt, at du:

- Har god fysik - du står og går meget
- Har interesse for mad og sundhed
- Har lyst til at arbejde i et køkken
- Kan bevare overblikket - også når der er travlt
- Har sans for hygiejne
- Kan arbejde både selvstændigt og sammen med andre
- Er indstillet på at bruge it-værktøjer

## **2. Faglige mål og fagligt indhold**

### **2.1. Faglige mål**

Skolen indsætter fra overgangskravene de områder, hvor eleven skal opnå grundlæggende viden, de metoder og redskaber i forhold til hvilke eleven skal opnå færdigheder og de kompetencemål, der er fastsat:

Faglige mål og overgangskrav:

- Dansk på niveau E
- Naturfag på niveau E

Eleven har grundlæggende viden på følgende udvalgte områder inden for ernæringsassistentuddannelsen:

- 1) Almindelige råvarer til madfremstilling.
- 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer.
- 3) Grundtilberedningsmetoder af fødevarer til sammensætning og fremstilling af måltider, herunder fødevarernes kemiske egenskaber.
- 4) Sensorik og madens kulinariske kvalitet.
- 5) Forebyggelse, sundhedsfremme og fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber.
- 6) Statistik, tabeller og grafer i forhold til folkesundhed.
- 7) Energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning.
- 8) Miljø og energi.
- 9) Bæredygtighed, økologi og madspild.
- 10) Indkøb og bestilling af råvarer, herunder formler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder.
- 11) Produktionsformer.
- 12) Fødevarerhygiejne og egenkontrol.
- 13) Gæster, kundebetjening og målgrupper.
- 14) Informationsteknologiske værktøjer til tekst og talbehandling.
- 15) Samarbejde, arbejdsmiljø og ergonomi, herunder grundlæggende fysiske begreber i køkkenfaglig sammenhæng.
- 16) Rengørings- og desinfektionsmidler

Eleven har færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelsen af relevante forskrifter:

- 1) Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer.
- 2) Forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af måltider. 3) Anvendelse af sensorik og de fem grundsmage til at diskutere den kulinariske kvalitet på måltider.
- 4) Metoder til næringsberegning, herunder anvende næringsstoffabeller og regneregler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder.
- 5) Metoder til produktion og kvalitetssikring.

- 6) Iagttagelse af regler for personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler ved produktion, opbevaring og distribution af mad.
- 7) Metoder til rengøring og desinfektion.
- 8) Anvendelse af regnetekniske hjælpemidler.
- 9) Elektronisk kommunikation og informationsindsamling til opgaveløsning

Eleven har kompetence til at kunne:

- 1) forklare og skelne mellem forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af mad og måltider,
- 2) forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som fødevarer sikkerhed, sikkerhed, ergonomi, kvalitet og miljø,
- 3) vælge, begrunde og praktisk anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider,
- 4) begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces,
- 5) planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces,
- 6) forklare forskellige produktionsmetoders procesforløb i forhold til variation,
- 7) forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og færdigvarer,
- 8) samarbejde med andre om løsning af opgaver,
- 9) anvende innovative metoder i opgaveløsning,
- 10) udarbejde og anvende almindelig faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces som f.eks. opskrifter, egenkontrol og arbejdsplaner,
- 11) begrunde, dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater,
- 12) anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen,
- 13) søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser som f.eks. opskrifter og egenkontrol
- 14) vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren i forskellige service- og salgssituationer

## **2.2 Certifikater, eleven gennem undervisning i dette fag skal have opnået (evt. have opnået kompetence svarende til):**

- 1) Kompetencer svarende til certifikatuddannelsen i fødevarerhygiejne, jf. Fødevarerstyrelsens regler inden ophævelsen pr. 1. november 2014.
- 2) Kompetencer svarende til førstehjælp, mellem niveau, efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. september 2014.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

## **2.3 Fagligt indhold**

Grundforløb 2 er opbygget i temaer af varierende længde som følger:

### **Tema 1: 4 uger**

#### **”På vej ind i fødevarerbranchen”**

#### **Formål med Tema 1**

I dette tema bliver du introduceret til uddannelsen til ernæringsassistent og flere af uddannelsens fag og hermed blive bekræftet i, at det er den rigtige uddannelse du har valgt. Du vil blive kompetencevurderet både med hensyn til den praktiske og den teoretiske del. Kompetencevurderingen foretages af din faglærer og vil bl.a. blive brugt i forbindelse med vejledning til valgfag.

Emner og aktiviteter der indgår i temaet:

- Certifikatundervisning i hygiejne
- Grundtilberedning og råvarer
- It
- Naturfag, niveau E
- Bevægelse

## **Tema 2: 4 uger**

### **“Fordyb dig i dit fag”**

I dette tema kommer du til at beskæftige dig med den uddannelsesretning du har valgt. Der er inkluderet et virksomhedsbesøg, hvor du skal arbejde med produktionsformer og arbejdsmiljø i den virksomhedstype vi besøger. Gennem temaet arbejdes der videre med grundtilberedning i teori og praksis.

Emner og aktiviteter der indgår i temaet:

- Certifikat i førstehjælp og brand
- Ergonomi og arbejdsmiljø
- Grundtilberedning og råvarer
- Virksomhedsbesøg
- Naturfag, niveau E
- Bevægelse

## **Tema 3: 3 uger**

### **“Bæredygtighed og økologi”**

Temaet Bæredygtighed og økologi vil sætte fokus på miljø og energi, ressourceforbrug, madspild. Du skal desuden beskæftige dig med madens kemi og kulinarisk kvalitet samt evaluering og dokumentation. I temaet bygger du videre på din viden og færdighed i grundtilberedning såvel praktisk som teoretisk.

Temaet afsluttes med produktion af en film med efterfølgende fremlæggelse.

Emner og aktiviteter der indgår i temaet:

- Miljø
- Bæredygtighed og økologi
- Sensorik
- Grundtilberedning og råvarer
- Naturfag, niveau E
- Bevægelse

## **“Valgfag”: 1 uge**

Den første valgfagsuge vil blive en uge med naturfag. Du vil få mulighed for at fordybe dig i sensorikken og få naturfag i praksis samt køkkenkemi.

Desuden indgår:

- Bevægelse

## **Tema 4: 3 uger**

### **“Sundhed – hvad, hvorfor, hvordan?”**

Temaet indeholder undervisning i områderne sundhed og ernæring, arbejdsplanlægning, præsentation og anretning til målgrupper, metoder til produktion og kvalitetssikring, kommunikationsformer efter målgruppe, ernæringsberegning og portionsstørrelser. Planlægning og åbning af sandwichbar/Kantine

- Naturfag, niveau E, afsluttes med eksamen
- Ernæring og sundhed
- Kantine/sandwichbar

- Bevægelse

### **“Valgfag”: 1 uge**

- Bevægelse

### **Tema 5: 2 ½ uge**

#### **“Butikstorvet”**

Temaet indeholder undervisning i gæste- og kundebetjening, salg- og servicesituationer, planlægning og koordinering af arbejdsopgaver med kvalitetssikring samt innovation og indkøb, bestilling og beregning.

- Produktudvikling
- Kantine
- Bageri
- Detailslagteri
- Videreførelse af råvarer og grundtilberedning.
- Videreførelse af kommunikationsformer efter målgruppe.
- Bevægelse

### **Tema 6: 1 ½ uge**

#### **Grundforløbsprøven og afslutning**

Det afsluttende tema bruges på at arbejde på din praktiske og teoretiske del af eksamensopgaven.

- Planlægning og gennemførelse af grundforløbsprøve
- Eksamen

## **3. Tilrettelæggelse**

### **3.1. Didaktiske principper**

Undervisningen tager udgangspunkt i erhvervsfaglige emner og problemstillinger, således at eleven udfordres fagligt i emner knyttet til den valgte uddannelse. Undervisningens bærende element er faglige eksperimenter, cases og værkstedsarbejde. Digitale medier skal inddrages, hvor det er relevant, og hvor det støtter elevens målopfyldelse.

Undervisningen tilrettelægges på grundlag af anvendelsesorienterede faglige problemstillinger.

Det problemorienterede, induktive og kollaborative undervisningsprincip har en central plads i tilrettelæggelsen af undervisningen. Undervisningen skal tilrettelægges med fokus på elevens undersøgende, eksperimenterende og reflekterende praksis. Undervisningen skal støtte elevens indlæring på tværs af fag, understøtte elevens faglige nysgerrighed.

Undervisningen tilrettelægges så den understøtter elevens faglige progression og medvirker til at udvikle elevens faglige og personlige identitet.

### **3.2. Arbejdsformer**

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

Undervisningen organiseres om cases og projekter, der fremmer innovativ refleksion og opgaveløsning. I undervisningen anvendes forskellige arbejdsformer, der vælges i forhold til uddannelsens erhvervsfaglige karakteristika, samspil mellem fag og styrkelse af elevens læring.

### 3.3. Samspil med andre fag

Undervisningen i det uddannelsesspecifikke fag tilrettelægges i sammenhæng med undervisningen i de øvrige fag i grundforløbets 2. del.

### 3.4. Den konkrete tilrettelæggelse af undervisningen i faget

I faget **grundtilberedning** vil du gennem den praktiske undervisning blive præsenteret for forskellige grundtilberedningsmetoder og almindelige råvarers forskellige køkkentekniske egenskaber. Du vil også lære hvilke tilberedningsmetoder, der anvendes til forskellige råvarer. Ligeledes vil du lære om, anvende og kunne begrunde metoderne og vide hvilket værktøj og udstyr, der vil være hensigtsmæssigt til forarbejdning af råvarerne. I teoretisk undervisning vil du få grundlæggende viden om almindelige råvarer

I **ernæring og sundhed** vil du arbejde med danskernes folkesundhed for at kunne forstå forebyggende og sundhedsfremmende tiltag. Som grundlæggende viden vil du blive introduceret for de energigivende stoffer samt energiprocentfordelingen. Du vil desuden lære at næringsberegne menuer og kunne beregne portionsstørrelser, mængder og svind. Til belysning af forskellige målgruppers energibehov skal du planlægge, beregne og producere dagskost til forskellige målgrupper.

**It-undervisningen** vil give dig færdigheder i at anvende programmer til tekst- og talbehandling. Desuden giver det dig baggrund til informationsindsamling. Denne viden giver dig mulighed for senere i forløbet at udarbejde f.eks. menukort, indbydelser, powerpoint-præsentationer, regneark, billedbehandling og andre kommunikative værktøjer.

I faget **Bæredygtighed og økologi** vil du blive introduceret for emner om miljø, energi, økologi, bæredygtighed og madspild. Herunder vil der være relevante virksomhedsbesøg om f.eks. vedvarende energi eller et besøg hos et økologisk landbrug. Du skal sammensætte en film med efterfølgende fremlæggelse. Filmen produceres ud fra et valgfrit emne i temaet. I praksis skal vi arbejde med økologiske råvarer og madspild.

Faget **Sensorik** indebærer oplæg og praktiske øvelser med udgangspunkt i de fem grundsmage og kulinarisk kvalitet. Du vil anvende din viden om sensorik i de efterfølgende praktiske lektioner, projekter og cases til at diskutere madens kulinariske kvalitet. I praksis vil der indgå projektdage om sensorik og kulinarisk kvalitet.

**Hygijneundervisningen** følger forskrifterne for Almen fødevarerhygiejne (Certifikat)

Undervisning i **førstehjælp** og **brandbekæmpelse** følger ligeledes forskrifterne og afsluttes med prøve og et certifikat.

I faget **Ergonomi** kommer du til at arbejde med det fysiske arbejdsmiljø, herunder arbejdsstillinger og ergonomisk korrekt anvendelse af det almindelige værktøj og udstyr, der findes i storkøkkener.

I valgfaget **Produktudvikling** skal du i samarbejde og på tværs af faglighed udvikle måltider, der tager højde for faktorer som sæson, målgruppe, pris og kulinarisk kvalitet. Du skal lære at anvende forskellige innovationsmetoder til produktudvikling. Der skal udarbejdes opskrifter der lever op til faktorerne.

**Bevægelse** gennemføres dels som en skemalagt aktivitet og dels som en aktivitet, der er integreret i både den praktiske og teoretiske undervisning i form af aktive power breaks og faglig undervisning med fysisk elevaktivitet.

Undervejs i forløbet vil vi på udvalgte dage stå for servicering og maden i skolens kantine. Du vil i samarbejde med andre skulle planlægge, udføre og koordinere de forskellige opgaver der er knyttet til arbejdet i en stor kantine. Du vil lære om målretning og kommunikation af menuer i forhold til brugere og kunders behov og ønsker.

Du skal i flere af temaerne dokumentere og begrunde arbejdsprocesser, metoder og resultater i en logbog til din port folio.

De forskellige produktionsformer bliver belyst ved et virksomhedsbesøg, der skal afsluttes med en billedserie, som omhandler både produktionsformer og ergonomi. Teoretisk skal der arbejdes med emnet gennem løsning af cases og gennem praktiske øvelser i køkkenet.

Hver uge afsluttes med en fælles evaluering og introduktion til næste uges opgaver og aktiviteter.

#### **4. Dokumentation**

Eleven 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.

##### **4.1. Krav til elevens dokumentation**

Dokumentationen foregår via diverse temaopgaver, der lægges i port folio i Elevplan

#### **5. Evaluering og bedømmelse**

##### **5.1. løbende evaluering**

Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene. Dette skal ske gennem individuel vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter. Desuden inddrages aktiviteter, som stimulerer den individuelle og fælles refleksion over udbyttet af undervisningen. Grundlaget for evalueringen er de faglige mål.

##### **5.2. Afsluttende standpunktsbedømmelse**

Der gives en afsluttende standpunktskarakter efter 7-trins skalaen. Standpunktskarakteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål.

##### **5.3. Afsluttende prøve**

Ved afslutningen af undervisningen afholdes en prøve, grundforløbsprøven. Det er prøvens formål at bedømme elevens opfyldelse af de krav, som er fastsat for den pågældende uddannelse i medfør af § 3, stk. 2, i hovedbekendtgørelsen.

Opgaven skal være praktisk funderet, men behøver ikke at bestå af en praktisk udført opgave. Prøven bedømmes bestået/ ikke bestået.

Eleven medbringer bøger og andet materiale udleveret i undervisningen samt egne noter. Skolen fastsætter, hvilke digitale læremidler eleven har adgang til under prøven.

Prøvens varighed er 3 timer i alt. 2 timer og 30 minutter til produktion i køkken og 30 minutter til eksaminationen.

##### **5.3.1 Eksaminationsgrundlag:**

Eksaminationsgrundlaget tager udgangspunkt i følgende mål:

#### **Eleven skal:**

1. Have viden om almindelige råvarer til madfremstilling
2. Have viden om energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning
3. Kunne anvende sensorik og de fem grundsmage til at diskutere den kulinariske kvalitet på måltider
4. Kunne anvende metoder til næringsberegning, herunder anvende næringsstoffabeller og regneregler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder
5. Kunne anvende regler for personlig hygiejne og fødevarerhygiejniske forholdsregler ved produktion, opbevaring og distribution af mad
6. Kunne vælge, begrunde og praktisk anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider
7. Kunne planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces
8. Forklare og skelne mellem de 5 grundsmage i forhold til råvarer og færdigvarer
9. Anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen
10. Udarbejde en arbejdsplan for det praktiske arbejde (2 timer og 30 min)
11. Næringsberegne menuen på et elektronisk kostberegningsprogram og vurdere den
12. Beskrive de anvendte tilberedningsmetoder i hovedret og boret
13. Udarbejde kritiske kontrolpunkter og gode arbejdsgange for hovedret og boret
14. Vurdere hovedret og boret i forhold til sensorik og de fem grundsmage
15. Redegøre for selvvalgt målgruppe

#### **5.3.2 Bedømmelsesgrundlag**

Prøven tager udgangspunkt i de af eleven fremstillede produkter samt de udarbejdede dokumenter vedrørende:

- Kritiske kontrolpunkter
- Gode arbejdsgange
- Produktionshygiejne
- Arbejdsplan
- Næringsberegning af menuen
- Opskrifter på menuen
- Målgruppebeskrivelse

På prøvedagen skal eleven fremstille en hovedret og en boret indenfor 2 timer og 30 min.

Under processen vil censor og lærer observere eleven med hensyn til personlig hygiejne, gode arbejdsgange samt produktionshygiejne.

Den mundtlige eksamination varer 30 min. hvoraf de 5 er til votering og karaktergivning.

Ved præsentation af menuen for censor og lærer har eleven 15 min. til at fortælle om de anvendte tilberedningsmetoder, retternes næringsindhold i forhold til energigivende stoffer og retternes kulinariske kvalitet. Eleven skal fremlægge en beskrivelse af målgruppen samt redegøre for valg af menu i forhold til målgruppen. De resterende 10 min. bruges til uddybende spørgsmål.

#### **5.3.3 Bedømmeskriterier**

En forudsætning for bedømmelse er, at dele af menuen afleveres til tiden (dvs. efter 2 timer og 30 min.)

Der bedømmes på:

- Processen i den praktiske fremstilling
- Kost til selvvalgt målgruppe
- Redegørelse for arbejdsplan, personlig hygiejne og produktionshygiejne
- Den færdige menu i relation til målgruppe



- Den mundtlige kommentering ved aflevering og præsentation af maden

Komponenter, der ikke er afleveret til tiden kan ikke indgå i bedømmelsen.

Prøven bedømmes bestået/ ikke bestået

Der henvises iverigt til skolens bedømmelseskriterier for ernæringsassistenternes grundforløb.