

SVENDBORG FOOD



ERNÆRINGSASSISTENT

HOVEDFORLØB

Lokal undervisningsplan

Indhold

Undervisningen.....	2
Fælles planlægning.....	2
Fælles forberedelse	3
Tværfaglige undervisning	3
Kollegial sparring	3
Skoleperioderne i overskrifter.....	3
Hovedforløb 1 & 2 samlæst.	3
Hovedforløb 3:	4
Introduktion til læringsaktiviteter	4
1. skoleperiode i hovedforløbet	4
2. skoleperiode i hovedforløbet	5
3. skoleperiode i hovedforløbet	7
Fagbeskrivelser	8

Lokal undervisningsplan SESG FOOD

Uddannelse: Ernæringsassistent

Varighed: 3 x 10 uger

Den lokale undervisningsplan er udformet på grundlag af nedenstående bekendtgørelser

- Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2019/1619>
- Bekendtgørelse om grundfag <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/692>
- Bekendtgørelse om prøver og eksamen <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2014/41>
- Bekendtgørelse om erhvervsuddannelse til ernæringsassistent <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2019/375>

Undervisningen

På SESG FOOD har vi planlagt undervisningen således at den veksler mellem teori og praktik, så du bygger på dine teoretiske forudsætninger, hvorved på den måde at det bliver en del af den rygsæk som skal bidrage til at de bliver en del af den praktiske problemløsning i forhold til de temaer og opgaver du bliver stillet over for.

Undervisningen er tilrettelagt så den kan bidrage til at du styrker din:

- Faglighed
- Selvstændighed
- Kreativitet
- Samarbejdsevne

Arbejdsformerne for undervisningen på hovedforløbene er, at der lægges vægt på en anvendelsesorienteret, helheds – og brancheorienteret undervisning.

Dette gøres på differentieret niveau, og med vægt på forskellige faglige hovedområder på de respektive forløb.

Du vil ofte arbejde i teams, hvor du selv fordeler ansvarsområder imellem dine kammerater. Dog sikrer faglæreren, at du kommer igennem alle disciplinerne.

Baggrunden for og arbejdsformerne for undervisningen på hovedforløbene er, at der lægges vægt på en anvendelsesorienteret, helheds – og brancheorienteret undervisning. Dette gøres på differentieret niveau, og med vægt på forskellige faglige temaer på de respektive skoleperioder.

Fælles planlægning

skal sikre at alle lærere kommer til at bidrage med lige præcis deres faglighed, og alle bidrager til "fra kompetencemål til undervisningsmål". Denne fælles planlægning bidrager til fælles forståelse for, hvad der for SESG FOOD er indholdet i temaerne og de hertil knyttede videns-, færdigheds- og kompetencemål.

Fælles forberedelse

skal sikre at lærerne bidrager til fælles undervisningsmateriale og sparring om opnåelse af dine læringsmål. De elevrettede læringsmål bidrager til at du kan modtaget individuelt feed forward, feed up og feedback. Det bidrager yderligere til at du meget tydeligt kan følge din egen udvikling og støtte dig i afklaring af valg af uddannelse samt at undervisningen kan målrettes dit undervisningsniveau (undervisningsdifferentiering).

Tværfaglige undervisning

skal sikre at du oplever en sammenhæng med det almenfaglige og det fagfaglige, både den teoretiske og den praktiske og få teorien ind i praktikken. Det er på denne måde du vil opleve at din undervisning er helhedsorienteret og praksisnært. Du får teorien ind i praktikken, vi anvender vores branche-faglighed så du kan opnå den viden og de færdigheder og kompetencer der kræves for at kunne blive bidragende samfundsborger.

Kollegial sparring

- ledelse til lærer, skal sikre positiv udvikling af undervisningen og sikre kvaliteten af denne
- lærer til lære, skal sikre lærernes udvikling af undervisningen og bidrage til de gode relationer
- lærer til elev, skal sikre du (eleven) altid har et "her og nu" billede af din personlige og "faglige" udvikling.

Skoleperioderne i overskrifter

Hovedforløb 1 & 2 samlæst.

Skoleundervisningen omfatter tre grundfag: Psykologi E niveau, Teknologi F niveau, Samfundsfag F niveau. Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag: Fødevarerlære, Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning og valgfri uddannelsesspecifikke fag.

Eleven opnår erhvervsfaglig kompetence gennem en aktiv deltagelse i praktisk og teoretisk undervisning i grundfag, uddannelsesspecifikke fag og valgfri uddannelsesspecifikke fag samt gennem udførelse af og refleksion over de daglige arbejdsopgaver i praktikuddannelsen.

Uddannelsens skoleundervisning er tilrettelagt og gennemføres således, at uddannelsen for den enkelte elev udgør en helhed, der stimulerer din lyst til og interesse for uddannelsen og den kommende erhvervsfunktion.

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

Undervisningen er tilrettelagt således, at alle elever kan deltage (differentieret undervisning).

Der arbejdes hovedsageligt projekt-, tværfagligt- og helhedsorienteret. Der differentieres såvel på niveau H1 og H2 som individuelle niveauer. Dette betyder at der er forskelle på opgavespørgsmål og løsning på de to samlæste forløb.

Skoleperioderne munder ud i en minisvendeprøve, som forløber over fem skoledage. Disse er ligeledes differentieret i forhold til niveau.

Ved skoleopstart møder begge hold ind sammen og modtager undervisning i samme klasselokale. Den pædagogisk didaktiske tankegang for denne model bygger på såvel dit eget daglige arbejde/indsats som interaktion, lærer/elev og elev til elev imellem og et læringsmiljø i et praksisfællesskab, hvor den fælles dialog løfter det faglige niveau i klasserummet og hvor daglig evaluering og feedback vægtes højt.

På H1 & H2 får du et grundigt kendskab og viden om råvarer, tilberedningsmetoder, hygiejne, målgrupper, ernæring og diætetik. Endvidere arbejdes der med psykologi, teknologi og samfundsfag der alle bliver praksisrelateret i forhold til ernæringsassistentfaget.

Hovedforløb 3:

På hovedforløb 3 tager undervisningen udgangspunkt i de forskellige uddannelsesspecifikke fag samt valgfrit uddannelsesspecifikt fag, kreativ anretning. Undervisningen foregår såvel teoretisk som praktisk. I undervisningen arbejdes der helhedsorienteret med alle fag mellem de teoretiske områder samt sammenhængene mellem fagteorien og de praktiske fagdiscipliner.

Med udgangspunkt i den opnåede viden på hovedforløb 2. samt i den mellemliggende praktikperiode arbejdes der fortsat med forskellige praksisrelaterede projekter i de forskellige fag og opnåelse af et avanceret niveau i fagene Tilberedningsmetoder produktionsteknik og planlægning - det professionelle køkken samt Kostlære og vurdering.

Gennem hele forløbet arbejdes der målrettet med de discipliner, der forventes at du skal kunne beherske som faglært ernæringsassistent. Som del af den sidste skoleperiode i uddannelsen, afholder skolen såvel et minisvendeprøveprojekt som en afsluttende prøve. Prøven udgør en svendeprøve. Reglerne i eksamensbekendtgørelsen finder her anvendelse.

Introduktion til læringsaktiviteter

1. skoleperiode i hovedforløbet

Tema	Undervisningsindhold og organisering	Fagligt indhold
Fødevarerlæreprojekt	Kendskab og viden om råvarer, tilberedningsmetoder og planlægning af menuer til raske målgrupper efter eget valg. Blanding mellem teori og praktik. Lærerstyret og elevstyret. Grupper	Råvarer i sæson, tilberedning af disse, tilrettet konkrete raske målgrupper
Tilberedningsmetodeprojekt	Kendskab og viden om Tilberedningsmetoder, herunder planlægning af menuer til raske målgrupper efter eget valg. Blanding mellem teori og praktik. Lærerstyret og elevstyret. Grupper	Teoretisk gennemgang af planlægningsproces, herunder professionelle opskrifter, kvalitet i arbejdet med smag og sensorik, arbejdsplaner, varebestilling samt overordnet egenkontrol.
Kostlæreprojekt	Kendskab og viden om forskellige raske målgrupper. Blanding mellem teori og praktik.	Teoretisk gennemgang af målgrupper og derefter praktisk planlægning af mad til de samme

	Lærerstyret og elevstyret. Grupper eller individuelt	
Produktionshygiejne: Egenkontrol De gode arbejdsgange Personlig hygiejne Mikroorganismer generelt	Introduktion til egenkontrol, herunder personlig hygiejne og de gode arbejdsgange. Introduktion til rengøringsmidler, brugen heraf, rengøringsplaner etc. Kendskab og viden om mikroorganismer generelt. Lærerstyret og elevstyret, gruppearbejdes såvel som individuelt. Følges op af afsluttende paratvidentest ud fra ovenstående emner	Teoretisk gennemgang af HACCP, egenkontrol, de gode arbejdsgange, personlig hygiejne. Teoretisk introduktion af rengøring herunder rengøringsmidler samt af mikroorganismer generelt. Der arbejdes herefter praktisk med emnerne ud fra opgavespørgsmål (køkken og teorilokale)
Psykologi	Kendskab og viden om udviklingspsykologi, personlighed og læringsstile. Kendskab og viden om social psykologi herunder kommunikation, roller, konflikter og samarbejde. Lærerstyret og elevstyret. Grupper såvel som individuelt.	Der arbejdes teoretisk med forskellige teoretikere bl.a. Freud, Maslow og Erikson i forbindelse med udviklingspsykologien og Joharis vindue i forbindelse med Social psykologien. Der veksles mellem teori og praktik gennem løsning af cases etc.
Diætetik	Kendskab og viden om, diabetes -, kolesterol og fedtmodificeret-, energireduceret diæt/kost samt vegetarkost. Lærerstyret og elevstyret.	Der arbejdes med de omtalte kostformer teoretisk og praktisk
Sensorik og madkvalitet	Kendskab og viden om sanserne, med fokus på især smagssansen. Introduktion til Klossmodellen Lærerstyret og elevstyret	Teoretisk oplæg og praktiske øvelser i køkkenet hvor betydningen af de enkelte sanser afprøves især smagssansen.
Teknologi	Introduktion til produktudvikling og dens faser samt gennemførsel af et produktudviklingsforløb. Lærerstyret og elevstyret	Produktudvikling af et måltid eller måltidskomponent.
Samfundsfag	Introduktion til aktuelle samfundsrelevante emner inden for politik, sociologi og arbejdsmarkedsforhold. Lærerstyret og elevstyret	Aktuelle temaer indenfor nævnte områder.

2. skoleperiode i hovedforløbet

Tema	Undervisningsindhold og organisering	Fagligt indhold
Fødevarerlæreprojekt	Kendskab og viden om råvarer, tilberedningsmetoder og planlægning af menuer til raske	Råvarer i sæson, tilberedning af disse, tilrettet konkrete raske eller syge målgrupper

	<p>eller syge målgrupper efter eget valg. Blanding mellem teori og praktik. Lærerstyret og elevstyret. Grupper og/ eller individuelt</p>	
Tilberedningsmetodeprojekt	<p>Kendskab og viden om Tilberedningsmetoder, herunder planlægning af menuer til raske eller syge målgrupper efter eget valg. Blanding mellem teori og praktik. Lærerstyret og elevstyret. Grupper</p>	<p>Teoretisk gennemgang af planlægningsproces, herunder professionelle opskrifter, kvalitet i arbejdet med smag og sensorik, arbejdsplaner, varebestilling samt overordnet egenkontrol.</p>
Kostlæreprojekt	<p>Kendskab og viden om forskellige raske eller syge målgrupper. Blanding mellem teori og praktik. Lærerstyret og elevstyret. Grupper eller individuelt</p>	<p>Teoretisk gennemgang af målgrupper og derefter praktisk planlægning af mad til de samme</p>
<p>Produktionshygiejne: Egenkontrol De gode arbejdsgange Personlig hygiejne Mikroorganismer generelt</p>	<p>Introduktion til egenkontrol, herunder personlig hygiejne og de gode arbejdsgange. Introduktion til rengøringsmidler, brugen heraf, rengøringsplaner etc. Kendskab og viden om mikroorganismer generelt. Lærerstyret og elevstyret, gruppearbejdes såvel som individuelt. Følges op af afsluttende test ud fra ovenstående emner</p>	<p>Teoretisk gennemgang af HACCP, egenkontrol, de gode arbejdsgange, personlig hygiejne. Teoretisk introduktion af rengøring herunder rengøringsmidler samt af mikroorganismer generelt. Der arbejdes herefter praktisk med emnerne ud fra opgavespørgsmål (køkken og teorilokale)</p>
Psykologi	<p>Kendskab og viden om udviklingspsykologi, personlighed og læringsstile. Kendskab og viden om social psykologi herunder kommunikation, roller, konflikter og samarbejde. Lærerstyret og elevstyret. Grupper såvel som individuelt.</p>	<p>Der arbejdes teoretisk med forskellige teoretikere bl.a. Freud, Maslow og Erikson i forbindelse med udviklingspsykologien og Joharis vindue i forbindelse med Social psykologien. Der veksles mellem teori og praktik gennem løsning af cases og vha. diverse relevante film og YouTube indspark.</p>
Diætetik	<p>Kendskab og viden om baggrunden for kost til syge vegetarkost, diabetes, kolesterol og fedtmodificeret samt energireduceret diæt. Lærerstyret og elevstyret</p>	<p>Der arbejdes med baggrund/årsag til at de omtalte kostformer er nødvendige. Såvel teoretisk som praktisk</p>
Sensorik og madkvalitet	<p>Kendskab og viden om sanserne, med fokus på især følesansen.</p>	<p>Teoretisk oplæg og praktiske øvelser i køkkenet hvor</p>

	Arbejde med det gode sensoriske måltid via Klossemodellen Lærerstyret og elevstyret	betydningen af de enkelte sanser afprøves, især følesansen.
Teknologi	Introduktion til produktudvikling og dens faser samt gennemførelse af et produktudviklingsforløb. Lærerstyret og elevstyret	Produktudvikling af et måltid eller måltidskomponent.
Samfundsfag	Introduktion til aktuelle samfundsrelevante emner inden for politik, sociologi og arbejdsmarkedsforhold. Lærerstyret og elevstyret	Aktuelle temaer indenfor nævnte områder.

3. skoleperiode i hovedforløbet

Tema	Undervisningsindhold og organisering	Fagligt indhold
Kantineprojekt Menuplanlægning	Planlægning af praktisk kantinegang, der afholdes over to dage involverer indkøb, salg og menuplanlægning. Grundtilberedningsmetoder, anretning Lærerstyret og elevstyret	Kalkulation, svind, madspild, planlægning, råvarer, egenkontrol og samarbejde. Grundtilberedningsmetoder Varedeklarationer Portionsstørrelser
Produktionshygiejne Egenkontrol Risikovurdering Kemisk APV	Case: udarbejdelse af risikovurdering og egenkontrolprogram til et fiktivt køkken. Udarbejde en kemisk APV Lærerstyret og elevstyret	HACCP, flowdiagram, risikovurdering og egenkontrol i egen fødevarer virksomhed Kemisk APV
Diætetik	Dysfagi, tyggesynkebesvær, glutenfri, overfølsomhed overfor fødevarer, energi og proteintilskud.	
Ernæringslære	Vitaminer og mineraler. Optimering mht. drikkevarer	

Fagbeskrivelser

1. hovedforløb

Ernæringsassistent	
Hovedforløb 1 & 2	
Fag: 11082 Diætetik	Varighed: 3 uger
Mål:	
Rutineret	
<ol style="list-style-type: none">1. Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter med udgangspunkt i gældende, nationale standarder for den specifikke diæt.2. Eleven arbejder med sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt, glutenfri diæt og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi.3. Eleven kan redegøre for årsagerne til at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen jf. Fødevarestyrelsens gældende retningslinjer.4. Eleven har viden om industriens specialprodukter som fulgyldige måltider, og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad.	
Avanceret	
<ol style="list-style-type: none">1. Eleven kan selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter med udgangspunkt i gældende nationale standarder for den specifikke diæt.2. Eleven kan selvstændigt redegøre for årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen jf. Fødevarestyrelsens gældende retningslinjer.3. Eleven kan redegøre for industriens specialprodukter som fulgyldige måltider, og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad.4. Eleven arbejder med sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt, glutenfri diæt, og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi.	
Undervisningsmål: Der arbejdes tværfagligt mellem fagene ernæringslære, kostlære samt diætetik.	

Der introduceres/diskuteres/repeteres indledningsvis forskellen i de forskellige kostformer normalkost, sygehuskost og kost til småtspisende.

H1: Introduceres til og arbejder med kostformerene/diæterne diabetes, kolesterol og fedtmodificeret, energireduceret kost samt vegetarkostformerne. Eleverne arbejder med kostformerne både teoretisk samt praktisk i køkkenet ved fremstilling af dagskost.

H2: Introduceres og arbejder med kostformerne sygehuskost samt til kost til småtspisende. Desuden arbejder de med de bagvedlæggende årsager til at kostformen er tilrådelige for de ramte personer. Eleverne arbejder mere i dybden med vegetarkostformerne. Eleverne arbejder med diæterne både teoretisk samt praktisk hvor de planlægger enkeltmåltider til kostformerene/diæterne.

Faget sluttes for begge holds vedkommende af med en paratvidentest. Faget indgår i gennemførelse af minisvendeprøve på både H1 og H2

Metoder:

Undervisningen vil i løbet af ugen veksle mellem teori og praktiklokalet og veksle mellem oplæg og igangsættelse af opgaver.

Du vil arbejde i tomandsgrupper eller individuelt i såvel teori som praktik hvor I vil arbejde med diæterne Der tages altid udgangspunkt i dine forudsætninger, så du kan blive så dygtig som mulig.

Dokumentation:

Fremlæggelse af teoretiske oplæg,

Opskrifter og næringsberegning af retter der produceres i køkkenet. (gennemsyn i køkkenet af lærer)

Afsluttende paratvidentest.

Evaluering:

Der gives løbende feedback, feed up og feed forward i undervisningen, teoretisk såvel som i den praktiske del. Hvordan går det? Hvor langt er du? Hvad har du brug for, for at komme videre?

Lærer/elever evaluerer løbende efter hver undervisningsdag.

H1 og H2 afsluttes med en delkarakter

Der vil blive fokuseret på følgende:

- Grundlæggende forståelse for faget og dets metoder
- Fremlæggelser
- Resultatet af eget praktisk arbejde

Bedømmelsesgrundlag

Formidling i fremlæggelser, kvalitet i udarbejdet materiale – evne til at omsætte teori til praksis, samarbejde i grupper, deltagelse i diskussioner i klassen, kreativitet i løsning af opgaver. Egen vurdering af resultat af køkkenarbejde og paratvidenstest.

Dato: 02-07-21

Beskrevet af: EWA

Ernæringsassistent

Hovedforløb 1 & 2

Fag: 11083 Ernæringslære

Varighed: 2 uger

Fordelt på 3 dage (18 lektioner) på henholdsvis H1 og H2 og de sidste 4 dage (24 lektioner) på H3

Mål:

Rutineret

1. Eleven kan redegøre for opbygning, funktion og omsætning i de energigivende næringsstoffer - kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol og deres forekomst i fødevarerne
2. Eleven har kendskab til gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets måltider for forskellige målgrupper i befolkningen.
3. Eleven kan redegøre for alle døgnets måltider ud fra målgruppens ernæringsmæssige og sensoriske behov, med henblik på sundhedsfremme og forebyggelse.
4. Eleven kan redegøre for kostens optimering med hensyn til drikkevarer
5. Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper

Undervisningsmål:

Der arbejdes tværfagligt mellem fagene ernæringslære, kostlære samt diætetik.

Eleverne arbejder med de energigivende næringsstoffers opbygning, funktion og omsætning gruppevis eller individuelt.

Eleverne introduceres til og arbejder videre med fødevarestyrelsen anbefalinger til planlægning af døgnets forskellige måltider til brug når der gennemføres praktisk undervisning. (H1 med fokus på normal kost og H2 med fokus på kost til syge). Se under faget kostlære

Faget sluttes for begge holds vedkommende af med en paratvidentest.

Faget indgår i gennemførelse af minisvendeprøve på både H1 og H2

Differentiering mellem H1 og H2:

Begge hold arbejder med de energigivende næringsstoffer

H1 arbejder med de energigivende næringsstoffer helt overordnet.

H2 arbejder med de energigivende næringsstoffer hvor de går mere i dybden med emnerne. De afleverer opgave efter endt undervisning.

Metoder:

<p>Læreren vil i løbet af ugen veksle mellem oplæg og igangsættelse af opgaver i forbindelse med den teoretiske undervisning.</p> <p>Undervisningen vil i praksis forløbe på 2 forskellige niveauer, et niveau på H1 hvor eleven påbegynder eget kompendie om de energigivende næringsstoffer. Dette kompendie færdiggøres på H2.</p> <p>Undervisningen vil i løbet af lektionerne veksle mellem klasseundervisning samt eget studiearbejde.</p> <p>I praktikken vil du vil arbejde i tomandsgrupper.</p> <p>Der tages altid udgangspunkt i dine forudsætninger, så du kan blive så dygtig som mulig.</p>	
<p>Dokumentation:</p> <p>Eleven afleverer eget ernæringskompendie som læreren læser og giver feed-back på. Resultat af paratvidenstest.</p>	
<p>Evaluering:</p> <p>Der gives løbende feedback, feed up og feed forward i undervisningen, teoretisk såvel som i den praktiske del. Hvordan går det? Hvor langt er du? Hvad har du brug for, for at komme videre?</p> <p>Lærer/elever evaluerer løbende efter hver undervisningsdag.</p> <p>H1 og H2 afsluttes med en delkarakter</p> <p>Der vil blive fokuseret på følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlæggende forståelse for valg af arbejdsteknikker/-metode • Fremlæggelser • Resultatet af eget skriftligt arbejde <p>Bedømmelsesgrundlag</p> <p>Formidling i fremlæggelser, kvalitet i udarbejdet materiale, samarbejde i grupper, deltagelse i diskussioner i klassen, kreativitet i løsning af opgaver. Egen vurdering af resultat af køkkenarbejde.</p>	
<p>Dato: 02-07-21</p>	<p>Beskrevet af: EWA</p>

Ernæringsassistent

Hovedforløb 1 & 2

Fag: 11084 Kostlære og vurdering

Varighed: 3 uger

Mål:

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
2. Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen
3. Eleven kan redegøre for måltidsmønsterets betydning til forskellige målgrupper herunder anretning og servering
4. Eleven kan redegøre for principperne for konventionel og økologisk menuplanlægning og det økologiske spisemærke

Undervisningsmål:

Der arbejdes tværfagligt mellem fagene ernæringslære, kostlære samt diætetik.

Eleverne arbejder med kost til forskellige målgrupper, ud fra følgende punkter: ernæringsmæssige behov, madpræferencer, kultur, sensoriske behov, serveringsformer samt kostvurdering.

Efterfølgende arbejdes der praktisk i køkkenet med praktisk fremstilling af måltider til samme målgrupper. I køkkenet arbejdes praktisk ud fra en råvarekurv, hvor eleven planlægger, tilbereder måltider (hovedret og bired samt mellemmåltider) med fokus på kostberegning, -vurdering ud fra programmet Vitakost og vurdering af portionsstørrelse samt professionelle opskrifter. Måltidernes sensoriske kvalitet vurderes i fællesskab ved afslutning af dagens produktion.

Faget sluttes for begge holds vedkommende af med en paratvidentest.

Faget indgår i gennemførelse af minisvendeprøve på både H1 og H2

Differentiering mellem H1 og H2

H1 elever arbejder udelukkende ud fra normalkost samt vegetarkost og dermed NNR og de 7 nye kostråd. Der introduceres til kostberegningsprogrammet VITA-kost som eleverne efterfølge arbejder med under vejledning

H2 elever arbejder med vegetarkost og med principperne for sygehuskost og kost til småt spisende til de relevante målgrupper. Næringsberegning foregår i Vitakost.

Metoder:

Læreren vil i forløbet veksle mellem oplæg og igangsættelse af opgaver i forbindelse med den teoretiske undervisning. Derudover vil der være deltagerstyret og projektorienteret undervisning. Gruppearbejde vil for de meste være lærerbestemt.

Undervisningen vil i løbet af ugen også veksle mellem teori og praktiklokalet. Du vil arbejde i tomandsgrupper i såvel teori som praktik hvor I vil arbejde med fagets opgaver. Der tages altid udgangspunkt i dine forudsætninger, så du kan blive så dygtig som mulig.

Dokumentation:

Fremlæggelse af teoretiske oplæg,
Kostvurdering af dagskost
Opskrifter og næringsberegning af retter der produceres i køkkenet. (gennemsyn i køkkenet af lærer)
Resultat af paratvidenstest.

Evaluering:

Der gives løbende feedback, feed up og feed forward i undervisningen, teoretisk såvel som i den praktiske del. Hvordan går det? Hvor langt er du? Hvad har du brug for, for at komme videre?

Der gives feedback på det færdige måltid i køkkenet. En fælles feedback, fra lærer til elev og elev til elev.

Lærer/elever evaluerer løbende efter hver køkkengang.

H1 og H2 afsluttes med en delkarakter

Der vil blive fokuseret på følgende:

- Grundlæggende forståelse for gruppedynamikker
- Grundlæggende forståelse for valg af arbejdsteknikker/-metode
- Fremlæggelser

Bedømmelsesgrundlag

Formidling af faglig fremlæggelser, udarbejdet materiale, samarbejde i grupper, kreativitet i løsning af opgaver.

- Ernæringsberegningen samt vurdering af eget udarbejdet materiale til køkken
- Deltagelse/samarbejde i gruppearbejde
- Aktiv deltagelse i undervisningen
- Arbejdsprocessen i værkstedet

- Kreativitet i løsning af opgaver
- Egen vurdering af resultat af køkkenarbejde

Dato: 02-07-21

Beskrevet af: EWA

Ernæringsassistent

Hovedforløb 1 & 2

Fag: 17783 Produktionshygiejne

Varighed: 3,5 uger = 108 lektioner
H1 og H2: 2 uger = 60 lektioner

Mål:

Avanceret & Ekspert

1. Eleven behersker produktionsledelse og kan planlægge, tilberede, klargøre og anvende korrekte tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler til produktion og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende og kost til personer fra andre kulturer.
2. Eleven kan præsentere en ret/menu, og kan selvstændigt redegøre for den sensoriske kvalitet, holdbarhed og forebyggelse af madspild i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution.
3. Eleven kan opbygge en buffet og kan anrette maden indbydende ved såvel tallerken- som fadservering.
4. Eleven har kendskab til varmholdt, kølet og frosen produktion og kan selvstændigt planlægge og vurdere en kostproduktion med hensyn til menuplanlægning, kapacitet, produktionsform og -flow, hygiejne og økonomi. Herunder tage højde for madspild, bæredygtighed og økologi.
5. Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab.
6. Eleven kan selvstændigt anvende digitale produktionsværktøjer, fx konvektionsovne, e-smiley og it-baserede indkøbssystemer
7. Eleven kan selvstændigt redegøre for indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer.
8. Eleven kan anvende viden om fysisk arbejdsmiljø og ergonomi til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave.
9. Eleven har kendskab til at arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen.

Undervisningsmål:

Introduktion til egenkontrol, herunder personlig hygiejne og de gode arbejdsgange. Introduktion til rengøringsmidler, brugen heraf, rengøringsplaner etc. Kendskab og viden om mikroorganismer generelt.

Teoretisk gennemgang af HACCP, egenkontrol, de gode arbejdsgange samt personlig hygiejne.

Teoretisk introduktion af rengøring herunder rengøringsmidler samt af mikroorganismer generelt.

Der arbejdes herefter praktisk med emnerne ud fra opgavespørgsmål (køkken og teorilokale)

Differentiering mellem H1 og H2:

H1 arbejder med personlig hygiejne, forskellige cases samt regler for personlig hygiejne

H2 arbejder med rengøring samt rengøringsplaner

Begge hold arbejder med egenkontrol og mikroorganismer generelt

Læringsmål:

- Demonstrere hvordan du sikrer fødevarer sikkerheden.
- Har viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem i og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt udføre egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil
- Kan redegøre for sammenhængen ved fødevarerborne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktions flow på arbejdspladsen

Metoder:

Lærerstyret og elevstyret, gruppearbejde såvel som individuelt.

Undervisningen vil i løbet af ugen veksle mellem teori og praktiklokalet.

Du vil arbejde i tomandsgrupper i såvel teori som praktik, hvor I vil arbejde med almen fødevarerhygiejne herunder egenkontrol og de gode arbejdsgange. Der vil også forekomme gruppearbejde omkring generel viden om mikroorganismer, hvor der skal fremlægges på klassen. Der tages altid udgangspunkt i dine forudsætninger, så du kan blive så dygtig som mulig.

Læreren vil i løbet af ugen veksle mellem oplæg og igangsættelse af opgaver i forbindelse med den teoretiske undervisning. I praktikken vil du instrueres i hvordan SESG FOOD forstår god opførsel i såvel teori som i den praktiske undervisning.

Dokumentation:

Der vil i forløbet forekomme paratvidenstest, når et materiale har været gennemgået. Testen vil indgå i bedømmelsen af din standpunktskarakter.

Der vil også forekomme fremlæggelse af opgave på klassen som fx PP eller andet digitalt produkt

Evaluering:

Der afgives standpunktskarakter efter forløbet.

Der vil i ugens løb fokuseres på evaluering af:

- Grundlæggende forståelse for gruppedynamikker
- Almen fødevarerhygiejne
- Valg af arbejdsteknik

- Grundlæggende forståelse for valg af arbejdsteknikker

Bedømmelsesgrundlag

- Egenkontrolprogram
- Deltagelse i gruppearbejde
- Arbejdsprocessen i værkstedet
- Paratvidenstest ud fra gennemgået materiale

Dato: 30-06-21

Beskrevet af: GIL

Ernæringsassistent

Hovedforløb 1 & 2

Fag: 17795 Tilberedningsmetoder.
Produktionsteknik. Planlægning -
professionelle køkken

Varighed: 7 uger =210 lektioner i alt
På H1 og H2 varer det 3,6 uge (108 lektioner)
i alt

Mål:

Avanceret & Ekspert

1. Eleven behersker produktionsledelse og kan planlægge, tilberede, klargøre og anvende korrekte tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler til produktion og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende og kost til personer fra andre kulturer.
2. Eleven kan præsentere en ret/menu, og kan selvstændigt redegøre for den sensoriske kvalitet, holdbarhed og forebyggelse af madspild i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution.
3. Eleven kan opbygge en buffet og kan anrette maden indbydende ved såvel tallerken- som fadservering.
4. Eleven har kendskab til varmholdt, kølet og frossen produktion og kan selvstændigt planlægge og vurdere en kostproduktion med hensyn til menuplanlægning, kapacitet, produktionsform og -flow, hygiejne og økonomi. Herunder tage højde for madspild, bæredygtighed og økologi.
5. Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab.
6. Eleven kan selvstændigt anvende digitale produktionsværktøjer, fx konvektionsovne, e-smiley og it-baserede indkøbssystemer
7. Eleven kan selvstændigt redegøre for indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer.
8. Eleven kan anvende viden om fysisk arbejdsmiljø og ergonomi til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave.
9. Eleven har kendskab til at arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen.

Undervisningsmål:

Der skal over en periode på fem dage (30 lektioner) arbejdes projektorienteret. Projektet tager udgangspunkt i planlægning af to til tre måltider til fem forskellige målgrupper. Projektet er tværfagligt hvor kostlære (portionsstørrelse, næringsbehov) og produktionshygiejne (egenkontrol, gode arbejdsgange, rengøring) ligeledes indgår. Ud over dette projekt arbejdes der

også opgavebaseret såvel teoretisk som praktisk i køkkenet med bl.a. grundtilberedningsmetoder som fx jævne-, stivne-, blende-, stegemetoder.

Målet er at du skal få en viden, færdighed og kompetence i det at udarbejde/planlægge forskellige måltider til fem forskellige målgrupper ud fra deres forskellige ernæringsmæssige behov og praktisk i køkkenet at lave den planlagte mad inden for en aftalt tidsramme.

Målet er endvidere at du får en viden, færdighed og kompetence i at arbejde med at opstille professionelle opskrifter, hvori forskellige tilberedningsmetoder indgår og ved bestilling af varer til fremstilling af måltiderne, at kunne beregne portionsstørrelser og kalkulere pris på måltidet. Vigtigt er det også, at du gennem arbejdet med såvel projektet som andre opgaver får en viden færdighed og kompetence i at arbejde bæredygtigt og mindske madspild.

Differentiering mellem H1 og H2

H1 elever arbejder i femdags projektet udelukkende ud fra normalkost principperne samt vegetarkost og dermed NNR og de 7 nye kostråd.

H2 elever arbejder i femdags projektet ud fra såvel normalkost, vegetarkost, sygehuskost og kost til småt spisende.

Opgaven ligger op til næringsberegning i IT-programmet Vitakost mest henvendt til H2 elever – men H1 elever kan vha. vejledning ligeledes benytte IT programmet.

Læringsmål:

- At du selvstændigt lærer at beherske planlægning, tilberedning, klargøring og anretning af et hovedmåltid, boret og et mellemmåltid til fem forskellige målgrupper ud fra en bestemt kostform.
- At du selvstændigt kan beregne portionsstørrelser og opstille professionelle opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestilling.
- At du selvstændigt kan præsentere din planlagte menu og redegøre for den sensoriske kvalitet samt være opmærksom på forebyggelse af madspild.
- At du selvstændigt kan sikre fødevarerhygiejnen i alle produktionsled.

Metoder:

Deltagerstyret, lærer og elever, projektorienteret, gruppeopgave (lærerbestemt).

Undervisningen vil i forløbet veksle mellem teori og praktiklokalet.

Du vil arbejde i tomandsgrupper i såvel teori som praktik hvor I vil arbejde tværfagligt med såvel kostlære, produktionshygiejne som tilberedningsmetoder med hovedvægt på faget tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning. Der tages altid udgangspunkt i dine forudsætninger, så du kan blive så dygtig som mulig.

<p>Læreren vil i forløbet veksle mellem oplæg og igangsættelse af opgaver i forbindelse med den teoretiske undervisning. I praktikken vil du instrueres i hvordan SESG FOOD forstår god opførsel i såvel teori som i den praktiske undervisning.</p>	
<p>Dokumentation:</p> <p>Arbejdsplan, varebestilling, opskrifter, egenkontrol (aflevering til lærer)</p>	
<p>Evaluering:</p> <p>Der gives løbende feedback, feed up og feed forward i planlægningsfasen. Hvordan går det? Hvor langt er du? Hvad har du brug for, for at komme videre?</p> <p>Der gives feedback på det færdige måltid i køkkenet. En fælles feedback, fra lærer til elev og elev til elev.</p> <p>Lærer/elever evaluerer løbende efter hver køkkengang.</p> <p>Der afgives standpunktskarakter efter forløbet</p> <p>Der vil i ugens løb fokuseres på evaluering af:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlæggende forståelse for gruppedynamikker • Valg af arbejdsteknik • Grundlæggende forståelse for valg af arbejdsteknikker <p>Bedømmelsesgrundlag</p> <ul style="list-style-type: none"> • Samarbejde i grupper, udarbejdet materialer, praktisk hånddelag, kreativitet i løsning af opgaver. 	
<p>Dato: 30-06-21</p>	<p>Beskrevet af: GIL</p>

Ernæringsassistent

Hovedforløb 1 & 2

Fag: 17831 Madkvalitet og sensorik

Varighed: 1,5 uger. Fordelt med ¾ uge på hvert forløb

Mål:

Rutineret

1. Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens
2. Eleven bliver bevidst om egen smagssans og kan tilberede retter således, at en sensorisk standard følges.
3. Eleven kan redegøre for måltidets kulinariske og sensoriske kvalitet, råvarer i flere teksturer og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen.
4. Eleven kan redegøre for, hvad madens temperatur betyder i forhold til spiseoplevelsen og produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet
5. Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive kvaliteten af råvarer og halv- og helfabrikata

Avanceret

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

Undervisningsmål: Indhold

Undervisningen foregår overvejende praktisk i køkkenet.

H1

<p>Undervisningen tager udgangspunkt i et teoretisk oplæg med indlagte mindre praktiske øvelser hvor der tages udgangspunkt i de forskellige sansers betydning i forhold til kvalitet og sensorik og "det perfekte måltid"</p> <p>I den praktiske del af undervisningen gennemføres forskellige øvelser hvor det er muligt at opleve følgende:</p> <p>Bevidstgørelse af egen smagssans via praktisk test med smagstærskel for grundsmagene</p> <p>Anretningens og madtemperatures betydning for spiseoplevelsen</p> <p>Betydning forskellige teksturer i maden/måltidet samt betydningen af forskellige smage i en ret.</p> <p>Gennemgang og afprøvning af begrebet smagekasser og deres praktiske anvendelse</p> <p>Opstilling af sensorisk standard for en måltidskomponent</p> <p>H2</p> <p>Undervisningen tager udgangspunkt i en teoretisk repetition fra H1.</p> <p>Gennemgang og afprøvning af begrebet smagekasser og deres praktiske anvendelse især med fokus på konsistens i maden.</p> <p>Der arbejdes med opstilling af sensorisk profil af en ret med efterfølgende afprøvning af denne.</p> <p>Bevidstgørelse af egen smagssans samt planlægning af kreativ opbygning og vurdering af en ret der kan blive en kulinarisk succes.</p> <p>Bevidstgørelse af egen smagssans via praktisk test med smagstærskel for grundsmagene</p>
<p>Læringsmål:</p> <p>Demonstrere at du kan anvendes fagligt korrekt og hygiejneforsvarligt emballagen</p>
<p>Metoder:</p> <p>Undervisningen vil i løbet af faget veksle mellem teori og praktik. Læreren vil løbende instruere i de forskellige teoretiske og praktiske opgaver.</p> <p>Der vil være gruppearbejde i små grupper hvor I arbejder praktisk med øvelserne.</p> <p>Disse evalueres efterfølgende.</p> <p>Der tages altid udgangspunkt i dine forudsætninger, så du kan blive så dygtig som mulig.</p>
<p>Dokumentation:</p> <p>Aflevering af egen vurdering at et måltid/måltidskomponent</p> <p>Gennemførelse af paratvidens test.</p>
<p>Evaluering:</p> <p>Der gives løbende feedback, feed up og feed forward i forløbet. Hvordan går det? Hvor langt er du? Hvad har du brug for, for at komme videre?</p>

Der gives feedback på det færdige produkt i køkkenet. En fælles feedback, fra lærer til elev og elev til elev.

Lærer/elever evaluerer løbende efter hver undervisningsdag.

H1 og H2 afsluttes med en delkarakter, den karakter der gives på H2 er standpunktskarakteren.

Der vil i fagets forløb være fokuseret på følgende i forhold til evaluering af:

- Grundlæggende forståelse for det at smage på mad
- Valg af arbejdsteknik til løsning af opgaven
- Evaluering/diskussion af resultatet af dagens produkter fra den praktiske undervisning

Bedømmelsesgrundlag

- Deltagelse i undervisningen generelt samt i gruppearbejde
- Deltagelse i diskussioner i forbindelse med teoretisk og praktisk undervisning
- Arbejdsprocessen i værkstedet
- Resultatet af test

Dato: 30-06-21

Beskrevet af: EWA

Ernæringsassistent

Hovedforløb 1 & 2

Fag: Psykologi E

Varighed: 2 uger = 60 lektioner

Mål:

E-niveau

1. Eleven kan anvende basale psykologiske forhold, begreber og tankegange, der vedrører det enkelte individ, dets udvikling og de grupper og sociale sammenhænge, det indgår i
2. Eleven kan referere til elementære psykologiske problemstillinger samt indgå i dialog over deres betydning i forbindelse med elevens uddannelse eller erhverv
3. Eleven kan med anvendelse af psykologiske begreber redegøre for kommunikationens, samarbejdets og samspillet betydning med udgangspunkt i erhvervsfaglige eksempler
4. Eleven kan identificere og med anvendelse af basal psykologisk viden analysere sproglige og ikke-sproglige udtryks- og adfærdsformer med udgangspunkt i konkrete eksempler
5. Eleven kan skelne mellem forskellige kommunikationsformer, der er bestemt af alder, køn og social- og kulturel baggrund

F-niveau

1. Eleven kan iagttage basale psykologiske forhold samt identificere begreber og tankegange, der vedrører det enkelte individ, dets udvikling og de grupper og sociale sammenhænge, det indgår i
2. Eleven kan navngive og referere til elementære psykologiske problemstillinger med relevans for elevens uddannelse eller erhverv.
3. Eleven kan i et afgrænset omfang og med anvendelse af basale psykologiske begreber diskutere kommunikationens, samarbejdets og samspillet betydning med udgangspunkt i erhvervsfaglige eksempler
4. Eleven kan identificere og udarbejde simple analyser af sproglige og ikke-sproglige udtryks- og adfærdsformer med udgangspunkt i konkrete eksempler
5. Eleven kan identificere og deltage i dialog om forskellige kommunikationsformer, der er bestemte

Se også "grundfagsbekendtgørelsen" bilag 16

<https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/37#id6fb2b838-0394-4c2f-92b7-8137fbab4c82>

Undervisningsmål:

Undervisningen handler om, udviklingspsykologi, menneskets udvikling og udviklingspotentiale i et livslangt perspektiv, herunder betydning af arv, miljø og kultur. Der igen også handler om opdragelse og personlighedsudvikling. Du vil i et læringsmiljø få et indblik og en forståelse for forskellige læringsstile, som vil kunne munde ud i en større forståelse for dig selv om, hvordan du lærer bedst. Undervisningen handler også om social psykologi, hvordan du lærer at

kommunikere til og med andre mennesker, så du bliver lyttet til og taget alvorligt. Altså hvordan man taler til hinanden og hvordan man taler, måden man taler på.

Ved hjælp af små film og pp oplæg vil du bl.a. lære om assertiv adfærd. Hvilket betyder at man skal vælge ord og formuleringer, som både er respektfulde over for ens egne og andres følelser og behov. Gennem en assertiv adfærd skabes en positiv kommunikationsproces, som kommer alle parter, inklusive dig selv til gode.

Ud over kommunikation er undervisningens mål også at arbejde med konflikter og konflikthåndtering, således at du får viden, færdigheder og kompetencer til at undersøge og diskutere psykologiske forhold som konflikter og konflikthåndtering på et fagligt grundlag i relation til din uddannelse og erhverv.

Læringsmål:

- At du opnår en forståelse for psykologiens faglige områder primært i forhold til det normalfungerende menneske herunder udviklingspsykologi, personlighedspsykologi og læring.
- At du derved lærer at reflektere over psykologiske problemstillinger, som du møder i en erhvervsfaglig sammenhæng.
- At du kan skelne mellem forskellige kommunikationsformer, der er bestemt af alder, køn og social- og kulturel baggrund, herunder situations- og rollebestemt kommunikation. Fx at kunne skelne mellem to teenagers måde at kommunikere på i modsætning til to ældre mennesker.
- At du ved forløbets afslutning har fået en forståelse og viden omkring konflikter og konflikthåndtering
- At du gennem øvelser og opgaver lærer at give og modtage konstruktiv kritik
- At du kan bruge din viden om konstruktiv kritik til at forebygge og afværge forskellige konfliktsituationer.
- At du kan afkode forskellige betydninger af non-verbal kommunikation i forskellige arbejdsrelaterede situationer.
- At du kan bruge din viden om kropssprog til at forebygge og afværge forskellige konfliktsituationer.

Metoder:

Læreroplæg ved pp. Deltagerstyret. Der arbejdes problemløsnings- og anvendelsesorienteret:

Forskellige små opgaver, individuelle som gruppeorienteret ud fra teoretisk oplæg om udviklingspsykologi

Anvende test i forståelse af udleveret teoretisk test. Relater det til dit erhverv.

Introduktion til livslinje. Individuel opgave. Tegn din livslinje.

Fortæl din sidemand: Forskellige refleksionsøvelser

Refleksionsspørgsmål, individuelt.

Introduktion til teorien om konflikter og konflikthåndtering. Og introduktion af opgave til hvorfor konflikter opstår – her bruges også Joharis vindue som model til forståelse af måden man

kommunikere på, lærerstyret. Derefter elevstyret hvor eleverne enten individuelt eller i grupper skal besvare nogle opgavespørgsmål i relation til stillet opgave omkring konflikter.

Introduktion til teorien om kropssprog og spejling. Og introduktion af opgave til "kropssprog og spejling.

- Problemorienteret. Give forskellige bud på at aflæse kropssprog
- Komme med løsningsforslag i forhold til at forebygge eller nedtrappe en opstået konflikt
- Individuelt arbejde. Der vil forekomme små individuelle refleksionsopgaver.

Gruppeopgave med to eller tre i hver. Elevstyret.

Lærer vil udfordre dig på din viden, faglighed og kompetence, således at du lærer mest muligt i forhold til den konkrete opgave. Derfor vil du i opgaveløsning opleve forskel på opgavebeskrivelse og grad af lærervejledning samt mængde af opgaver.

Der tages altid udgangspunkt i dine forudsætninger, så du kan blive så dygtig som mulig.

Læreren vil i løbet af forløbet veksle mellem oplæg og igangsættelse af opgaver i forbindelse med den teoretiske undervisning.

Dokumentation:

Aflevering af stillede opgaver i Uddata+ efter endt forløb

Portfolio, alle skal lave en.

Refleksionsspørgsmål

Evaluering:

Du vil modtage både et skriftligt og mundtligt feedback på dit afleveret slutprodukt.

Du vil også løbende i undervisningen opleve feedback både af lærer men også af hinanden i jeres gruppearbejde og på klassen.

Der afholdes ikke afsluttende prøve på E-niveauet

De faglige mål er grundlaget for den løbende evaluering og sker gennem en præcisering af elevens standpunkt i forhold til de faglige mål, samt en konkretisering af muligheder for at nå dem.

Den løbende evaluering skal styrke den enkelte elevs faglige progression og forståelse af eget faglige niveau med henblik på, at udvikle elevens potentiale.

Den løbende evaluering skal desuden sikre, at eleverne reflekterer over deres faglige udvikling i sammenhæng med faget og erhvervsuddannelsen som helhed.

Evaluering gennemføres 2 gange i løbet af hvert hovedforløb i skriftlig eller mundtlig form. Det skal sikres, at der ved fagets afslutning har været benyttet forskellige evalueringsformer

Når eleven har afsluttet undervisningen, afgives en standpunktskarakter, der udtrykker elevens aktuelle standpunkt. Eleven bedømmes i forhold til fagets mål, og karakteren gives på baggrund af elevens dokumentation og øvrige præstationer og munder ud i en samlet vurdering af elevens kompetencer i faget.

Der vil i forløbet fokuseres på evaluering af:

- Grundlæggende forståelse for gruppedynamikker
- Valg af arbejdsteknik

Bedømmelsesgrundlag

- At der udvises forståelse for bl.a. kropssprogets betydning i forbindelse med kommunikation, at der anvendes spejling i jeres oplæg herunder også non-verbal kommunikation
- At der udvises forståelse for konflikt og konflikthåndtering ved anvendelse af konstruktiv kritik i løsning af opgave og ved oplæg på klassen.
- Deltagelse i diskussionerne i klasserummet
- Deltagelse i gruppearbejde
- Arbejdsprocessen i teorilokalet

Dato: 30-06-21

Beskrevet af: GIL

Ernæringsassistent

Hovedforløb 1 & 2

Fag: Samfundsfag F-niveau

Varighed: 1,5 uge = 36 lektioner
Fordelt ligeligt mellem H1 og H2, 4 undervisningsdage på hvert forløb.

Mål:

- 1 Eleven kan referere grundlæggende samfundsfaglig viden og på et samfundsfagligt grundlag afprøve egne synspunkter samt være bevidst om andres holdninger og argumenter
- 2 Eleven kan identificere enkle eksempler på, hvilken betydning de sociale, politiske og teknologiske kræfter har for den aktuelle samfundsudvikling
- 3 Eleven kan identificere enkle eksempler på samspillet mellem samfundets udvikling og udviklingen i private og offentlige virksomheder
- 4 Eleven kan være bevidst om egen rolle og indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet ud fra viden om virksomheder og organisationer samt deres regulering i det fagretslige system
- 5 Eleven kan bearbejde enkle sociologiske problemstillinger med relevans for eget uddannelsesområde
- 6 foretage enkel informationssøgning om samfundsmæssige forhold fra forskellige medier for at identificere forskellige mediers betydning for samfundsdebatten

Se også "grundfagsbekendtgørelsen" bilag 17

<https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2020/37#id839e26be-1b8c-461c-b622-b577b8628c0a>

Undervisningsmål:

Faget tager udgangspunkt i aktuelle sager/situationer af politisk, arbejdsmarkedspolitisk eller sociologiske karakter.

Opgave med selvvalgt problemstilling gennemfører informationssøgning samt opstilling af problemformulering svare fremlægge for de andre.

Studietur besøge praktiksteder.

Metoder:

Undervisningen vil i løbet af ugen veksle mellem teori og praktiklokalet.

Du vil arbejde i tomandsgrupper i såvel teori som praktik hvor I vil arbejde med almen fødevarerhygiejne. Der tages altid udgangspunkt i dine forudsætninger, så du kan blive så dygtig som mulig.

<p>Læreren vil i løbet af ugen veksle mellem oplæg og igangsættelse af opgaver i forbindelse med den teoretiske undervisning. I praktikken vil du instrueres i hvordan SESG FOOD forstår god opførsel i såvel teori som i den praktiske undervisning.</p>	
<p>Dokumentation:</p> <p>Eleven udarbejder dokumentation af arbejdet med faget. I dokumentationen skal eleverne inddrage elementer fra mindst et af hovedområderne i faget.</p>	
<p>Evaluerig:</p> <p>Der afholdes ikke afsluttende prøve F-niveauet</p> <p>Undervisningen og elevens udbytte heraf evalueres løbende. Evalueringens formål er at understøtte progression i den enkelte elevs læring og skal sikre, at eleven reflekterer over sin faglige udvikling i forhold til faget og elevens fremtidige erhverv.</p> <p>Der gives en delkarakter efter H1</p> <p>Når eleven har afsluttet undervisningen, afgives en standpunktskarakter, der udtrykker elevens aktuelle standpunkt. Eleven bedømmes i forhold til fagets mål, og karakteren gives på baggrund af elevens dokumentation og øvrige præstationer og munder ud i en samlet vurdering af elevens kompetencer i faget.</p> <p>Der vil i ugens løb fokuseres på evaluering af: <i>nedenstående er eksempler</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlæggende forståelse for gruppedynamikker • Almen fødevarehygiejne • Valg af arbejdsteknik • Grundlæggende forståelse for valg af arbejdsteknikker <p>Bedømmelsesgrundlag</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egenkontrolprogram • Deltagelse i gruppearbejde • Arbejdsprocessen i værkstedet 	
<p>Dato: 10-05-21</p>	<p>Beskrevet af: MIEJ</p>

Ernæringsassistent

Hovedforløb 1 & 2

Fag: Teknologi F-niveau

Varighed: 2 uge = 60 lektioner. Fordelt således at der gennemføres 5 dage på H1 og på H2

Mål:

Faget teknologi beskæftiger sig med udvikling og fremstilling af produkter, materielle som immaterielle og forudsætningerne herfor. Teknologi bygger på viden, organisation, teknik og produkt.

2 1. Produktprincip:

15 a. Opstille forskellige ideer til produkt gennem brainstorm

16 b. Formidle idegrundlag

4 c. Udvælge ide til produkt

5 d. Udarbejde krav til det valgte produkt

6 e. Beherske skitsering som led i udformning og konkretisering af et produkt

7 2. Produktudformning og produktion:

8 a. Udvikle og fremstille et produkt

9 b. Anvende relevante krav eller standarder i udviklingen af produktet

14 c: gøre rede for produkters påvirkning af miljøet

10 3. Test af produkt:

11 Afprøve produktet og vurdere om produktet passer med de opstillede krav

12 4. Dokumentation:

Se også "grundfagsbekendtgørelsen" bilag 18

<https://www.retsinformation.dk/eli/ta/2020/37?id7c912b41-94a7-4b0d-8c9e-26cfd2da7deb>

Undervisningsmål:

Eleverne introduceres til et undervisningsforløb hvori der arbejdes efter en produktudviklingskabelon hvor de undervejs guides igennem et produktudviklingsforløb. Afslutningsvis fremlægges deres forløb for de andre på holdet.

Metoder:

Undervisningen vil i løbet af ugen veksle mellem teori og praktiklokalet.

Du vil arbejde i tomandsgrupper i såvel teori som praktik hvor I vil arbejde med almen fødevarerhygiejne. Der tages altid udgangspunkt i dine forudsætninger, så du kan blive så dygtig som mulig.

<p>Læreren vil i løbet af ugen veksle mellem oplæg og igangsættelse af opgaver i forbindelse med den teoretiske undervisning. I praktikken vil du instrueres i hvordan SESG FOOD forstår god opførsel i såvel teori som i den praktiske undervisning.</p>	
<p>Dokumentation:</p> <p>Den enkelte elev arbejder med dokumentation i form af arbejdsrapporter, som eleven har fremstillet i forbindelse med sit produktudviklingsforløb.</p>	
<p>Evaluerings:</p> <p>Der gives en delkarakter efter H1</p> <p>Der vil i ugens løb fokuseres på evaluering af: <i>nedenstående er eksempler</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Grundlæggende forståelse for gruppedynamikker• Almen fødevarerhygiejne• Valg af arbejdsteknik• Grundlæggende forståelse for valg af arbejdsteknikker <p>Bedømmelsesgrundlag</p> <ul style="list-style-type: none">• Egenkontrolprogram• Deltagelse i gruppearbejde• Arbejdsprocessen i værkstedet	
<p>Dato: 10-05-21</p>	<p>Beskrevet af: MIEJ</p>

Ernæringsassistent

Hovedforløb 3

Fag: 11082 Diætetik

Varighed: 1 uge = 5 dage = 30 lektioner

Mål:

Rutineret

1 Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter med udgangspunkt i gældende, nationale standarder for den specifikke diæt.

2 Eleven arbejder med sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt, glutenfri diæt og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi.

3 Eleven kan redegøre for årsagerne til at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen jf. Fødevestyrelsens gældende retningslinjer.

4 Eleven har viden om industriens specialprodukter som fuldgyldige måltider, og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad.

Avanceret

1 Eleven kan selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter med udgangspunkt i gældende nationale standarder for den specifikke diæt.

2 Eleven kan selvstændigt redegøre for årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen jf. Fødevestyrelsens gældende retningslinjer.

3 Eleven kan redegøre for industriens specialprodukter som fuldgyldige måltider, og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad.

4 Eleven arbejder med sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt, glutenfri diæt, og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi.

Undervisningsmål:

Der arbejdes tværfagligt mellem fagene ernæringslære, kostlære samt diætetik.

Der repeteres indledningsvis forskellen i de forskellige kostformer normal kost, sygehuskost og kost til småtspisende, endvidere repeteres diæterne fra undervisningen på H2 inkl. vegeatkostformerne.

Efterfølgende arbejdes der teoretisk og praktisk med emnet "Kost med modificeret konsistens". Der arbejdes med et dysfagi-projekt hvori der arbejdes med de forskellige konsistensformer, menuplanlægning målgrupper.

Der arbejdes også med kost til forskellige overfølsomhedsdiæter samt glutenfri diæt.

Faget indgår med timer til minisvendeprøve, svendeprøve, paratvidens test samt dagsopgave

Læringsmål:

Se mål

Metoder:

Undervisningen vil i løbet af ugen veksle mellem teori og praktiklokalet og veksle mellem oplæg og igangsættelse af opgaver.

Du vil oftest arbejde i tomandsgrupper eller individuelt i såvel teori som praktik hvor I vil arbejde med diæterne Der tages altid udgangspunkt i dine forudsætninger, så du kan blive så dygtig som mulig.

Dokumentation:

Dysfagiopgave, dagsopgave samt paratvidenstest.

Evaluering:

Der gives løbende feedback, feed up og feed forward i undervisningen, teoretisk såvel som i den praktiske del. Hvordan går det? Hvor langt er du? Hvad har du brug for, for at komme videre?

Lærer/elever evaluerer løbende efter hver undervisningsdag.

H3 afsluttes med en standpunktskarakter

Der vil blive fokuseret på følgende:

- Grundlæggende forståelse for faget og dets metoder
- Fremlæggelser
- Resultatet af eget praktisk arbejde

Bedømmelsesgrundlag

Formidling i fremlæggelser, kvalitet i udarbejdet materiale – evne til at omsætte teori til praksis, samarbejde i grupper, deltagelse i diskussioner i klassen, kreativitet i løsning af opgaver. Egen vurdering af resultat af køkkenarbejde og paratvidenstest.

Dato: 23-08-21	Beskrevet af: EWA

Ernæringsassistent

Hovedforløb 3

Fag: 11083 Ernæringslære

Varighed: 4 dage = 24 lektioner

Mål:

Rutineret

- 1 Eleven kan redegøre for opbygning, funktion og omsætning i de energigivende næringsstoffer - kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol og deres forekomst i fødevarerne
- 2 Eleven har kendskab til gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets måltider for forskellige målgrupper i befolkningen.
- 3 Eleven kan redegøre for alle døgnets måltider ud fra målgruppens ernæringsmæssige og sensoriske behov, med henblik på sundhedsfremme og forebyggelse.
- 4 Eleven kan redegøre for kostens optimering med hensyn til drikkevarer
- 5 Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper

Undervisningsmål:

Der arbejdes tværfagligt mellem fagene ernæringslære, kostlære samt diætetik.

Eleverne arbejder med de energigivende næringsstoffers omsætning i kroppen gruppevis og individuelt.

Der arbejdes endvidere med vitaminer og mineralers omsætning og funktion i kroppen
I forbindelse med dysfagiprojekt i diætetik arbejdes der med kostens optimering mht. drikkevarer samt elevens forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning.

Faget indgår med timer til minisvendeprøve, svendeprøve, paratvidens test samt dagsopgave

Læringsmål:

- Har viden om de energigivende næringsstoffer: protein, fedt, kulhydrat alkohol, samt væskes optagelse samt omsætning i kroppen.

Metoder:

Læreren vil i løbet af ugen veksle mellem oplæg og igangsættelse af opgaver i forbindelse med den teoretiske undervisning.

<p>Dokumentation: Materiale omkring vitaminer og mineraler.</p> <p>Resultat af dagsopgave og paratvidenstest.</p>	
<p>Evaluering:</p> <p>Der gives løbende feedback, feed up og feed forward i undervisningen, teoretisk såvel som i den praktiske del. Hvordan går det? Hvor langt er du? Hvad har du brug for, for at komme videre?</p> <p>Lærer/elever evaluerer løbende efter hver undervisningsdag.</p> <p>Der vil blive fokuseret på følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlæggende forståelse for valg af arbejdsteknikker/-metode • Fremlæggelser • Resultatet af eget skriftligt arbejde <p>Bedømmelsesgrundlag</p> <p>Kvalitet i formidling i fremlæggelser, kvalitet i udarbejdet skriftligt materiale, samarbejde i grupper, deltagelse i diskussioner i klassen, kreativitet i løsning af opgaver. Egen vurdering af resultat af køkkenarbejde.</p>	
<p>Dato: 23-08-21</p>	<p>Beskrevet af: ewa</p>

Ernæringsassistent

Hovedforløb 3

Fag: 11084 Kostlære og vurdering

Varighed: 1 uge = 5 dage = 30 lektioner

Mål:

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
- 2 Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen
- 3 Eleven kan redegøre for måltidsmønsterets betydning til forskellige målgrupper herunder anretning og servering
- 4 Eleven kan redegøre for principperne for konventionel og økologisk menuplanlægning og det økologiske spisemærke

Undervisningsmål:

Der arbejdes tværfagligt mellem fagene ernæringslære, kostlære samt diætetik.

Eleverne arbejder med kost til forskellige målgrupper især børn/unge og ældre, ud fra følgende punkter: ernæringsmæssige behov, madpræferencer, kultur, sensoriske behov, serveringsformer samt kostvurdering.

Faget indgår i diætetikfagets dysfagiprojekt. Hvori der indgår menuplanlægning, kostberegning, produktionsform osv.

Eleven planlægger selv måltider med fokus på kostberegning, -vurdering ud fra programmet Vitakost og vurdering af portionsstørrelse samt professionelle opskrifter. Måltidernes sensoriske kvalitet vurderes i fællesskab ved afslutning af dagens produktion.

Der arbejdes med et miniprojekt omkring økologi og bæredygtighed som munder ud i en fremlæggelse med efterfølgende diskussion i klassen.

Faget indgår med timer til minisvendeprøve, svendeprøve, paratvidens test samt dagsopgave

Læringsmål:

Se mål

Metoder:

Læreren vil i forløbet veksle mellem oplæg og igangsættelse af opgaver i forbindelse med den teoretiske undervisning. Derudover vil der være deltagerstyret og projektorienteret undervisning. Gruppearbejde vil for de meste være lærerbestemt.

Undervisningen vil i løbet af ugen også veksle mellem teori og praktiklokalet. Du vil arbejde i tomandsgrupper i såvel teori som praktik hvor I vil arbejde med fagets opgaver. Der tages altid udgangspunkt i dine forudsætninger, så du kan blive så dygtig som mulig.

Dokumentation:

Fremlæggelse af teoretiske oplæg,
Opgave i forbindelse med menuplanlægning til ældre.
Resultat af dagsopgave
Resultat af paratvidenstest.

Evaluering:

Der gives løbende feedback, feed up og feed forward i undervisningen, teoretisk såvel som i den praktiske del. Hvordan går det? Hvor langt er du? Hvad har du brug for, for at komme videre?

Der gives feedback på det færdige måltid i køkkenet. En fælles feedback, fra lærer til elev og elev til elev.

Lærer/elever evaluerer løbende efter hver køkkengang og teorigang.

Der vil blive fokuseret på følgende:

- Grundlæggende forståelse for valg af arbejdsteknikker/-metode
- Fremlæggelser
- Diskussioner omkring faglige emner i undervisningen

Bedømmelsesgrundlag

Formidling af faglig fremlæggelser, udarbejdet materiale, samarbejde i grupper, kreativitet i løsning af opgaver.

- Ernæringsberegningen samt vurdering af eget udarbejdet materiale til køkken
- Deltagelse/samarbejde i gruppearbejde
- Aktiv deltagelse i undervisningen
- Arbejdsprocessen i værkstedet
- Kreativitet i løsning af opgaver
- Egen vurdering af resultat af køkkenarbejde
- Bedømmelse af paratvidenstest samt dagsopgave

Dato: 16-08-21	Beskrevet af: EWA

Ernæringsassistent

Hovedforløb 3

Fag: 17783 Produktionshygiejne

Varighed:

H3 = 8 dage à 6 lektioner = 48 lektioner i alt.

Mål:

Rutineret & Avanceret

1. Eleven kan, på baggrund af viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem og egenkontrollens trin i forhold til HACCP selvstændigt sikre fødevarehygiejnen i alle produktionsled
2. Eleven kan redegøre for sammenhængen ved fødevarebårne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen
3. Eleven kan udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jv. gældende lovgivning
4. Eleven kan ved klargøring, tilberedning og produktudvikling arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder og –teknikker til optimering og sikring af fødevarehygiejnen
5. Eleven kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø
6. Eleven kan anvende viden om fysisk og kemisk-biologisk arbejdsmiljø til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave
7. Eleven kan vurdere det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil

Undervisningsmål:

Der repeteres indledningsvis med opgavespørgsmål omkring optimering og sikring af fødevarehygiejne ved forskellige produktionsmetoder samt viden om rengøringsprodukter og deres anvendelse.

Gennem teoretisk oplæg omkring såvel udarbejdelse af egenkontrol ud fra Fødevarestyrelsens anvisninger, som kemisk APV, herunder det fysisk og kemisk-biologisk arbejdsmiljø, skal der herefter arbejdes med en Case: En udarbejdelse af en risikovurdering og et egenkontrolprogram til et fiktivt køkken, vælges af eleven selv.

Der skal udarbejdes en kemisk APV for rengøringsmidler, der praktisk bruges på afdeling FOOD i et lærerbestemt køkken.

Der vil ligeledes arbejdes såvel teoretisk som praktisk ud fra stillede opgavespørgsmål (værksted og teorilokale)

Faget indgår med timer til minisvendeprøve samt paratvidenstests

Læringsmål:

- Demonstrere hvordan du sikrer fødevarer sikkerheden.
- Har viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem i og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt udføre egenkontrolprocedure og handle i forhold hertil
- Kan redegøre for sammenhængen ved fødevarerborne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktions flow på arbejdspladsen
- At du vha. din udarbejdet kemiske APV kan anvende viden om hvordan en arbejdsopgave løses sikkert og forsvarligt.

Metoder:

Lærerstyret og elevstyret, gruppearbejde såvel som individuelt.

Undervisningen vil i løbet af ugen veksle mellem teori og værksted.

Du vil arbejde i tomandsgrupper i såvel teori som praktik, hvor der arbejdes ud fra en stille case omkring opbygning af en egenkontrol ud fra en risikoanalyse af et fiktivt køkken. Der vil også forekomme individuelt arbejde ud fra opgave om generel viden om mikroorganismer, hvor der skal fremlægges på klassen. Fremlæggelse skal være et digitalt produkt f.eks. pp, film etc. Der tages altid udgangspunkt i dine forudsætninger, så du kan blive så dygtig som mulig.

Dokumentation:

Der vil i forløbet forekomme paratvidenstest, når et materiale har været gennemgået. Testen vil indgå i bedømmelsen af din standpunktskarakter.

Der vil også forekomme fremlæggelse af opgave på klassen som fx PP eller andet digitalt produkt

Evaluering:

Der afgives standpunktskarakter efter forløbet.

Der vil i ugens løb fokuseres på evaluering af:

- Grundlæggende forståelse for gruppedynamikker
- Case-besvarelse
- Valg af arbejdsteknik
- Grundlæggende forståelse for valg af arbejdsteknikker

Bedømmelsesgrundlag

- Udarbejdet Egenkontrolprogram
- Deltagelse i gruppearbejde
- Arbejdsprocessen i værkstedet
- Paratvidenstest ud fra gennemgået materiale

Dato: 27-08-21

Beskrevet af:
GIL

Ernæringsassistent

Hovedforløb 3

Fag: 17795 Tilberedningsmetoder.
Produktionsteknik. Planlægning -
professionelle køkken

Varighed: 7 uger =210 lektioner i alt
På H3 varer forløbet 17 dage, der svarer til
102 lektioner

Mål:

Avanceret og Ekspert

1. Eleven behersker produktionsledelse og kan planlægge, tilberede, klargøre og anvende korrekte tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler til produktion og anrette alle døgnets måltider til personer på normalkost, sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende og kost til personer fra andre kulturer.
2. Eleven kan præsentere en ret/menu, og kan selvstændigt redegøre for den sensoriske kvalitet, holdbarhed og forebyggelse af madspild i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution.
3. Eleven kan opbygge en buffet og kan anrette maden indbydende ved såvel tallerken- som fadservering.
4. Eleven har kendskab til varmholdt, kølet og frossen produktion og kan selvstændigt planlægge og vurdere en kostproduktion med hensyn til menuplanlægning, kapacitet, produktionsform og -flow, hygiejne og økonomi. Herunder tage højde for madspild, bæredygtighed og økologi.
5. Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab.
6. Eleven kan selvstændigt anvende digitale produktionsværktøjer, fx konvektionsovne, e-smiley og it-baserede indkøbssystemer
7. Eleven kan selvstændigt redegøre for indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer.
8. Eleven kan anvende viden om fysisk arbejdsmiljø og ergonomi til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave.
9. Eleven har kendskab til at arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen.

Undervisningsmål:

Der skal over en periode på fem dage (30 lektioner) arbejdes projektorienteret. Projektet tager udgangspunkt i planlægning af salg af mad i afdelingens kantinekøkken. Projektet er tværfagligt

hvor kostlære (portionsstørrelse, næringsbehov) og produktionshygiejne (egenkontrol, gode arbejdsgange, rengøring) ligeledes indgår.

Ud over dette projekt arbejdes der også opgavebaseret såvel teoretisk som praktisk i køkkenet med bl.a. planlægning af smørrebrødsmenu, varedeklarationer, emballage og hvordan vi kan udnytte råvarer bedst muligt for at mindske madspild.

Målet er at du skal få en viden, færdighed og kompetence i det at udarbejde/planlægge forskellige måltider i en kantine til salg, herunder opbygge en buffet og anrette maden indbydende ved såvel tallerken- som ved fadservering samt praktisk at udføre det planlagte inden for en given tidsramme.

Du skal gennem planlægning af madvaresalg endvidere opnå en viden, færdighed og kompetence i vejledning af gæster mht. allergener og specielle diæter kunne udarbejde næringsberegninger på maden der skal sælges.

Målet er endvidere at du får en viden, færdighed og kompetence i at arbejde med at opstille professionelle opskrifter, hvori forskellige tilberedningsmetoder indgår og ved bestilling af varer til fremstilling af måltiderne, at kunne beregne portionsstørrelser og kalkulere pris på måltidet. Vigtigt er det også, at du gennem arbejdet med såvel projektet som andre opgaver får en viden færdighed og kompetence i at arbejde bæredygtigt og mindske madspild. Faget indgår med timer til minisvendeprøve og svendeprøve.

Differentiering på H3

Der tages altid udgangspunkt i elevernes forskellige læringsforudsætninger. Der stilladseres ud fra dette. Ved projektarbejde agerer underviser som vejleder.

Læringsmål:

- At du selvstændigt lærer at beherske produktionsledelse i forbindelse med planlægning, tilberedning, klargøring og behersker anretning af måltider på buffet gennem et kantineprojekt.
- At du selvstændigt kan anvende digitale produktionsværktøjer, såsom it – baseret indkøbssystem.
- At du selvstændigt kan beregne portionsstørrelser og opstille professionelle opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestilling.
- At du selvstændigt kan præsentere din planlagte menu og redegøre for den sensoriske kvalitet samt være opmærksom på forebyggelse af madspild.
- At du selvstændigt kan sikre fødevarerhygiejnen i alle produktionsled.

Metoder:

Deltagerstyret, lærer og elever, projektorienteret, gruppeopgave (lærerbestemt).

Undervisningen vil i forløbet veksle mellem teori og praktiklokalet.

<p>Du vil arbejde i tomandsgrupper i såvel teori som praktik, hvor I vil arbejde tværfagligt med såvel kostlære, produktionshygiejne som tilberedningsmetoder med hovedvægt på faget tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning. Der tages altid udgangspunkt i dine forudsætninger, så du kan blive så dygtig som mulig.</p>	
<p>Dokumentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbejdsplan, varebestilling, opskrifter, egenkontrol (aflevering til lærer) 	
<p>Evaluering:</p> <p>Der gives løbende feedback, feed up og feed forward i planlægningsfasen. Hvordan går det? Hvor langt er du? Hvad har du brug for, for at komme videre?</p> <p>Der gives feedback på det færdige måltid i køkkenet. En fælles feedback, fra lærer til elev og elev til elev.</p> <p>Lærer/elever evaluerer løbende efter hver køkkengang.</p> <p>Der afgives standpunktskarakter efter forløbet</p> <p>Der vil i ugens løb fokuseres på evaluering af:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlæggende forståelse for gruppedynamikker • Valg af arbejdsteknik • Grundlæggende forståelse for valg af arbejdsteknikker <p>Bedømmelsesgrundlag</p> <ul style="list-style-type: none"> • Samarbejde i grupper, udarbejdet materialer, praktisk håndlag, kreativitet i løsning af opgaver. 	
<p>Dato: 11-08-21</p>	<p>Beskrevet af: GIL</p>

Ernæringsassistent

Hovedforløb 3

Fag: 17831 Madkvalitet og sensorik

Varighed: 1 dag = 6 lektioner

Mål:

Rutineret

1. Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens
2. Eleven bliver bevidst om egen smagssans og kan tilberede retter således, at en sensorisk standard følges.
3. Eleven kan redegøre for måltidets kulinariske og sensoriske kvalitet, råvarer i flere teksturer og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen.
4. Eleven kan redegøre for, hvad madens temperatur betyder i forhold til spiseoplevelsen og produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet
5. Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive kvaliteten af råvarer og halv- og helfabrikata

Avanceret

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

Undervisningsmål:

Faget lektioner på H3 indgår udelukkende i gennemførelse af minisvendeprøve og svendeprøve.

Læringsmål:	
<i>Se mål</i>	
Metoder:	
Faget lektioner indgår i minisvendeprøve og svendeprøven	
Dokumentation:	
<ul style="list-style-type: none"> Fagets lektioner indgår i elevens tid til at lave den faglige dokumentation til minisvendeprøven samt svendeprøven. 	
Evaluerings:	
<ul style="list-style-type: none"> Minisvendeprøve evalueres når den er gennemført og evaluering af madens sensoriske kvalitet indgår her. 	
Bedømmelsesgrundlag	
<ul style="list-style-type: none"> Ingen direkte bedømmelse her da faget indgår i tværfagligt forløb. 	
Dato: 23-08-21	Beskrevet af: EWA