

Lokal undervisningsplan

Hovedforløb 3 Ernæringsassistent

Peter Schyum Jensen

EUC Nordvest

Indhold

Generelt	2
1.1 Praktiske oplysninger	2
Fastsættelse af den lokale undervisningsplan.....	3
1.2 Skolens pædagogiske og didaktiske grundlag	3
Dannelse	4
1.3 Overordnet bestemmelse om elevernes arbejdstid.....	4
1.4 Overordnede bestemmelser om vurdering af elevernes kompetencer	5
1.5 Generelle eksamensregler	6
1.6 Overgangsordninger	7
2.1 Praktiske oplysninger	7
Medarbejdere	7
Adresser	7
Valgfri uddannelsesspecifikke fag, 3 uger	8
Grøn kost, avanceret niveau, 1 uge (AMU 42453)	8
Den store fiskedyst, 0,6 uge (AMU 48007).....	8
Mere smag for mindre, Kød som råvare, 0,6 uge (AMU 48006)	9
Styr på økonomien – Prisberegning i den daglige madproduktion, 0,4 uge (AMU 46816).....	9
Røde Kors flygtningelejr – Internationalisering af mad, 1,0 uge (AMU 04426)	10
Ældrecenter Fjordblik, 2 uger	10
Diæter på Regionshospital Nordjylland, 2 uger	13
Glade gæster eller bøvlede borgere + supplerende psykologi, 2 uger	16
Projektopgave og svendeprøve, 1 uge	17

Generelt

1.1 Praktiske oplysninger

EUC Nordvest:

EUC Nordvest er en kombinationsskole bestående af en række uddannelser: Merkantile og Tekniske erhvervsuddannelser, herunder Landbrugsskole, Erhvervsgymnasiale uddannelser (HHX og HTX), AMU- og Akademikurser, samt uddannelser og kurser inden for fiskeri.

Uddannelserne udbydes i:

- Thisted: Tekniske og Merkantile erhvervsuddannelser, HHX, HTX, AMU- og Akademikurser
- Nykøbing: Merkantile erhvervsuddannelser, Nordic Food College - Morsø Landbrugsskole og Culinary samt HHX
- Fjerritslev: HHX
- Thyborøn: Fiskeriskole

Skolens hovedadresse er:

EUC Nordvest, Kronborgvej 119, 7700 Thisted, Tlf. 99 19 19 19, www.eucnordvest.dk

Herunder kan du finde adresserne på EUC Nordvests erhvervsuddannelser.

EUD og EUX Business findes på adresserne:

- EUC Nordvest, Lerpyttervej 52, 7700 Thisted
- EUC Nordvest, Limfjordsvej 95, 7900 Nykøbing

Auto findes på adressen:

- EUC Nordvest, Kronborgvej 119, 7700 Thisted

Metal & Teknologi findes på adressen:

- EUC Nordvest, Kronborgvej 119, 7700 Thisted

Byggeri findes på adressen:

- EUC Nordvest, Bjørnevej 9, 7700 Thisted

Strøm & IT findes på adressen:

- EUC Nordvest, Bjørnevej 9, 7700 Thisted

Transport & Lager findes på adressen:

- EUC Nordvest, Bjørnevej 9, 7700 Thisted

Fødevarer, jordbrug og oplevelser findes på adressen:

- Nordic Food College, EUC Nordvest, Mosegårdsvej 10, 7900 Nykøbing
 - Morsø Landbrugsskole
 - Culinary (Fødevarer)

Fastsættelse af den lokale undervisningsplan

Undervisningsplanen er fastsat af skolen i samarbejde med det lokale uddannelsesudvalg i april 2020 og bliver revideret efter behov.

1.2 Skolens pædagogiske og didaktiske grundlag

Det pædagogiske og didaktiske grundlag for erhvervsuddannelserne ved EUC Nordvest er beskrevet i uddannelsernes Pædagogiske ramme. Rammen består af 6 pejlemærker, der arbejdes med på tværs af alle erhvervsuddannelser:

- Vi vil styrke dannelsesaspektet på erhvervsuddannelserne
- Vi vil skabe motiverende, innovativ og inddragende undervisning
- Vi vil skabe trivsel blandt vores elever og lærere og have fokus på de gode relationer
- Undervisningen skal være praksisnær og helhedsorienteret
- Vi vil kontinuerligt udvikle lærernes fag-faglige og pædagogiske kompetencer
- Differentiering og evaluering skal være en grundlæggende præmis i undervisningen

Den pædagogiske ramme finder du via linket her: <https://eucnordvest.dk/om-euc-nordvest/undervisning-og-kvalitet/erhvervsuddannelserne/undervisning-og-paedagogik/>

Den pædagogiske ramme har en tæt sammenhæng med skolens mission, vision og strategiske hjertekamre.

Mission

Det er EUC Nordvests mission gennem uddannelse og kompetenceudvikling at bidrage mest muligt til livskvalitet for det enkelte menneske og værdiskabelse i virksomheder og samfundet.

Vision

Det er EUC Nordvests vision at være et levende læringssted i verdensklasse, hvor faglige, personlige og sociale kompetencer udvikles.

Strategiske hjertekamre

Mission og vision giver sig udslag i fire strategiske hjertekamre:

1. Pionérånd

Banebrydende innovation og nysgerrighed efter ny viden er kendetegnende for elever og

lærere på EUC Nordvest

2. Passion

Vi har et smittende engagement og glæde for vores fag

3. Profession

Viden, faglig stolthed og mestring af håndværket er i centrum på erhvervsuddannelserne hos os

4. Partnerskab

Vi indgår forpligtende partnerskaber med hinanden (lærer – elev – erhvervsliv) og arbejder i sociale og professionelle netværk, der styrker vores faglighed og kvalitet

Dannelse

På erhvervsuddannelserne på EUC Nordvest er der ud over det faglige indhold også fokus på dannelsesbegrebet, og særligt karakterdannelse. Erhvervsuddannelserne ses som en stærk ramme for dannelse, forstået som karakterdannelse og faglig stolthed, hvor eleverne udvikler vedholdenhed, omsorg og beslutsomhed, og gennem tilegnelsen af erhvervsuddannelsernes fagområder og faglige håndværk styrker deres personlige integritet, omsorg og respekt for håndens arbejde. Ydermere skal erhvervsuddannelserne bidrage til at udvikle elevernes interesse for og evne til aktiv medvirken i et demokratisk samfund.

Karakterdannelse på erhvervsuddannelserne inkluderer respektfulde relationer til andre, kropslig læring og refleksion og består af tre dimensioner:

1. Kulturel dimension
2. Faglig dimension
3. Refleksiv dimension

1.3 Overordnet bestemmelse om elevernes arbejdstid

Skolen tilrettelægger undervisningen således, at eleven deltager i 35 lektioners (26 timers) lærerstyret undervisning pr. uge.

Ved lærerstyret undervisning forstås undervisning (jf. hovedbekendtgørelsen §17 stk. 2):

- som er skemalagt,
- som er tilrettelagt af læreren,
- som er obligatorisk for eleven,
- hvor læreren umiddelbart er fysisk eller digitalt tilgængelig, og
- hvor læreren er aktivt opsøgende i forhold til elevernes læring.

Der er tale om, at elevernes samlede og gennemsnitlige lærestyrede undervisningstid vil være mindst 26 timer. Her medregnes også tid, hvor eleverne f.eks. er på ekskursioner, virksomhedsbesøg, studieture o.l. Herudover vil nogle elever deltage i støttefag ud over de 26 timers undervisning, andre i talentarbejde osv.

1.4 Overordnede bestemmelser om vurdering af elevernes kompetencer

Elever under 25 år

Alle elever under 25 år indkaldes til en indledende samtale inden start på uddannelsen eller umiddelbart efter start. Her inddrages bl.a. uddannelsesplaner fra grundskolen, og det vurderes, om eleven lever op til optagelseskravene. Allerede i den indledende samtale starter kompetenceafklaringen af eleven, og den afsluttes inden for de første to uger af grundforløbet.

I kompetencevurderingen afklares det:

- Hvilke niveauer eleven har opnået i relevante grundfag.
- Om eleven skal tilbydes fag på højere niveau eller anden relevant undervisning i stedet for den undervisning, eleven eventuelt får merit for.
- Om eleven har brug for:
 - Special pædagogisk støtte
 - Lektiecafe
 - Særlige støttefag
 - Psykologbistand
 - Mentorordning
 - Særlig opmærksomhed fra f.eks. undervisere og/eller kontaktlærere

Herudover taler vejleder og elev om de faglige krav på den ønskede uddannelse og elevens muligheder og motivation for at nå disse. I samtalen inddrages også elevens plan for at indgå uddannelsesaftale. Der foretages screening i dansk og matematik i løbet af de første 14 dage, der afdækker eventuelle læse-/skriveudfordringer. Kompetenceafklaringen munder ud i en uddannelsesplan for eleven jf. hovedbekendtgørelsens kapitel 9.

Elever over 25 år

Alle elever over 25 år starter deres uddannelse med en realkompetencevurdering, der skal afdække om eleven tidligere har gennemført uddannelse eller relevante kurser, og om eleven har relevant erhvervserfaring i forhold til den søgte uddannelse. Varighed og indhold af den voksne elevs uddannelsesforløb afhænger af dette. Er man over 25, bliver man defineret som enten EUV1, EUV2 eller EUV3, og det efterfølgende skoleforløb vil afhænge af, hvilken kategori, man tilhører.

Indledende samtale

Inden realkompetencevurderingen starter indkaldes EUV-ansøger til en samtale med relevant vejleder. Her tales der om:

- Ansøgers erhvervserfaring
- Eventuel tidligere uddannelse
- Vejen ind på EUV (evt. optagelsesprøve, EUV-veje, start på RKV mv.)

Ansøger bliver desuden vejledt i:

- At udfylde minkompetencemappe.dk (denne og dokumentation for erhvervserfaring / uddannelse mailer til RKV-lærer)
- Økonomi/forsøgelse under uddannelsen

Realkompetencevurdering

Realkompetencevurderingen består dels af en objektiv vurdering i forhold til uddannelsens standardmeritter, dels af en individuel vurdering af muligheden for yderligere afkortning. Såfremt en elev over 25 år får merit for opnåede kompetencer, udmøntes dette efter elevens valg i en afkortning af uddannelsen eller tilbud om alternativ undervisning.

Realkompetencevurderingen foretages af en vejleder eller faglærer og vil for de fleste bestå af samtale, teoretisk prøve og praktisk prøve.

Den praktiske realkompetencevurdering foregår på bestemte tidspunkter i løbet af året, og ansøger informeres herom.

Udover at fastlægge elevens uddannelsesforløb, afdækkes det også i samtalen med RKV-lærere, om eleven har bug for:

- Special pædagogisk støtte
- Lektiecafe
- Særlige støttefag
- Psykologbistand
- Mentorordning
- Anden støtte

1.5 Generelle eksamensregler

EUC Nordvests bedømmelsesplan og eksamensregler er beskrevet på skolens hjemmeside i en samlet eksamenshåndbog og et samlet eksamensreglement på følgende link:

<https://eucnordvest.dk/om-euc-nordvest/undervisning-og-kvalitet/erhvervsuddannelserne/undervisning-og-paedagogik/>

1.6 Overgangsordninger

Elever, der har gennemført et grundforløb før 1. august 2015, og som senere søger optagelse på hovedforløbet, bliver vejledt individuelt til enten at overgå til ny bekendtgørelse/nyt hovedforløb eller eventuelt færdiggøre uddannelsen på tidligere ordning. Vejledningen vil tage hensyn til, om eleven har adgang til EUV, om eleven lever op til de nye overgangskrav, om eleven med fordel kan tage det nye grundforløb 2 osv.

2.1 Praktiske oplysninger

Medarbejdere

- Afdelingens pædagogisk ansvarlige er uddannelseschef Peter Schyum Jensen
- Til afdelingen er knyttet sekretær Dorte Langballe og Louise Kühn

Undervisere tilknyttet Nordic Food College, Culinary:

- Katrine Søndergård – underviser grundforløb, kurser samt hovedforløb Ernæringsassistent
- Karina Zumbusch – underviser grundforløb, hovedforløb og dansk
- Jette Pedersen – underviser grundforløb, kurser og hovedforløb Ernæringsassistent – kostskole-assistent
- Kristian Damgaard Brund – underviser grundforløb, kurser og fiskehandleruddannelsen
- Søren Munk Thomsen – underviser grundforløb, kurser og fiskehandleruddannelsen – kostskole-assistent

Adresser

Undervisningen på fødevareuddannelsernes grund- og hovedforløb finder sted på adressen

- Nordic Food College, Mosegårdsvej 10, 7900 Nyk. Mors,

Sekundært og lejlighedsvis på:

- Kronborgvej 119, 7700 Thisted,
- Lerpyttervej 52 7700 Thisted,
- Bjørnevej 9, 7700 Thisted,
- Limfjordsvej 95, 7900 Nykøbing

Valgfri uddannelsesspecifikke fag, 3 uger

Grøn kost, avanceret niveau, 1 uge (AMU 42453)

Nogle forveksler grøn kost med kedelig kaninføde, men vi vil bevise at grøn og sund kost kan være velsmagende og inspirerende døgnet rundt for både børn, voksne og ældre. Hvis grøn kost er appetitlig og tiltrækkende bliver det lettere at ændre vaner mod flere vegetabilier, som er langt sundere end mange animalske produkter.

Vi skal planlægge, beregne og vurdere grøn kost med frugter, grønsager og cerealier, og det grønne aspekt skal med i både indkøb, tilberedning, anretning og i minimering af madspild. Grøn adfærd er til glæde for mennesker og miljø, og økologi er trendy.

Du vil i løbet af ugen få masser af grøn inspiration til en temadag på dit praktiksted.

- Grøn kost niveau Avanceret
- 1 Der lægges vægt på, at deltagerne kan tilberede forskellige former for grøn kost og kan integrere grøn kost i forskellige måltider til forskellige brugergrupper
 - 2 Eleven kan opbevare, tilberede og anrette frugt, grønt og cerealier hygiejnisk og ernæringsmæssigt korrekt
 - 3 Eleven kan foretage kostplanlægning, ernæringsberegning og vurdering af kosten med inddragelse af viden om økologi og grøn adfærd

Den store fiskedyst, 0,6 uge (AMU 48007)

Du kan vælge at deltage i den store fiskedyst, hvor vi skal eksperimentere flere fiskeretter over på kundernes tallerkener.

Der er ingen tvivl om at fisk er sundt og at vi bør spise mere fisk til frokost, middag og mellemmåltider. Den allerbedste måde at overtale kunderne er ved at tilberede og servere appetitlige og velsmagende retter efter gældende hygiejneregler.

Vi laver en dyst på fisk uden ben, hvor du skal eksperimentere med smagssammensætninger, udvikle optimale tilberedningsmetoder for sæsonens fisk og anrette uimodståeligt lækkert til forskellige målgrupper. Vi vil vurdere om fiskeretterne er egnede i en storkøkkenproduktion

- Fisk i storkøkken.
- 1 Eleven kan håndtere og opbevare fisk, der er frisk, forarbejdet eller konserveret, efter Fødevarestyrelsens gældende hygiejneregler.
 - 2 Eleven kan vurdere forskellige slags fisk ud fra kvalitet, sæson, økonomi, smag og næringsværdi til brug i måltider, der er målrettet forskellige brugergruppers ønsker og behov.
 - 3 Eleven kan tilberede velsmagende og indbydende retter med fisk, der fremhæver fiskens sensoriske egenskaber.
 - 4 Eleven kan inddrage retter med fisk i kost- og menuplanlægningen til grupper med forskellige behov for ernæring, og kan i valget af fisk tage hensyn til de bedst egnede tilberedningsmetoder.

Mere smag for mindre, Kød som råvare, 0,6 uge (AMU 48006)

Du kan vælge at arbejde med optimering af smagen i hakket, skært og helt kød. Måske kan vi mindske udgifterne til kød ved at servere mindre; men til gengæld mere velsmagende kødudskæringer tilberedt optimalt og måske kan vi få råd til økologisk kød.

Hakket kød kan strækkes og smagsoptimeres med grønsager, krydderurter og krydderier. Gryderetter får større velsmag med langsomme tilberedningsmetoder og opbevaring, hele stege opnår større saftighed og mørhed ved lang tilberedning osv. Vi skal have det absolut bedste frem i kødet og lave både klassiske og kreative retter og måltider til forskellige målgrupper.

Hvad gør fedtprocent, gourmetsaltning, hviletid mm for den sensoriske kvalitet og for økonomien?

- Kød som råvare
- 1 Eleven kan ud fra grundlæggende viden om forskellige kødtyper, slagte- og modningsprocesser foretage korrekt opbevaring og bedømme kvaliteten af kød som råvare til madproduktion i både i forhold til konventionelt og økologisk kød.
 - 2 Eleven kan vælge kødtyper, udskæringer og egnede tilberedningsmetoder til produktion af ernæringsrigtige retter/måltider, som holder sig inden for køkkenets økonomiske rammer.
 - 3 Eleven kan klargøre og tilberede forskellige kødtyper og udskæringer til både klassiske og kreative retter/måltider, der er velsmagende og opfylder forskellige brugergruppers ernæringsmæssige behov.
 - 4 Eleven kan vurdere den kulinariske og æstetiske kvalitet af de færdigtilberedte kødkomponenter og måltider med henblik på at udvikle og forfine smag og måltidsoplevelse.

Styr på økonomien – Prisberegning i den daglige madproduktion, 0,4 uge (AMU 46816)

Praktikstederne påpeger at det er vigtigt at have styr på økonomien, så vi starter alle med en repetition af svind, kostpris, kalkulation, budget og regnskab i forhold til enkle retter.

Når vi producerer mad til skolebørn eller middagsretter til ældre, skal vi have dækket udgifterne til råvarer, emballage mm; men der skal også være til strøm, varme, lønninger til køkkenpersonale osv.

Hvordan sikrer vi os at vi får udgifterne dækket ind, og fastsætter en salgspris som folkeskoleleverne eller de ældre kan betale? Hvorfor kan private kantiner sælge maden billigere? Vil vi kunne tjene mere, hvis vi producerer mere? Der findes forskellige it-løsninger til prisberegning af madproduktion, vi arbejder med Excel regneark som giver et udmærket overblik.

- Madprodukt-pris
- 1 Eleven kan anvende skabeloner i regneark til udarbejdelse af kalkulationer på enkeltretter og buffeter og vurdere resultatet af disse.
 - 2 Eleven kan beregne kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag på enkeltretter og buffeter inden for produktionskøkkenområdet.
 - 3 Eleven kan i den daglige drift kalkulere kostprisen på enkeltretter og buffeter til fastsættelse af salgspris på baggrund af en given dækningsgrad .
 - 4 Eleven kan vurdere en beregnet dækningsgrad i forhold til en kalkuleret dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.

Røde Kors flygtningelejr – Internationalisering af mad, 1,0 uge (AMU 04426)

Ude i lejren er der kristne og muslimske flygtninge fra 7 forskellige lande. I skal vælge en målgruppe, der ikke har nordeuropæiske kostvaner, og undersøge hvilke religiøse begrænsninger de har i forhold til kosten.

Vi tager på besøg i lejren for at observere anretningen af maden og spisesituationen, og for at tale med den ansvarlige ernæringsassistent om de udfordringer der er i forhold til brugernes kulturelle forventninger.

Vi skal undersøge hvilke råvarer de traditionelt har anvendt i deres hjemland og hvor vi kan få fat i tilsvarende råvarer. I skal øve jer i at fremstille sunde og velsmagende komponenter til målgruppen, og når i mener i har tilstrækkeligt at byde ind med, skal i sammensætte en buffet for de indbudte gæster fra Røde Kors' flygtningelejr.

I skal forklare jeres valg for dem og udlevere bearbejdede opskrifter på dansk.

Alternativ kan du deltage i produktionen i Røde Kors' køkken 1-2 arbejdsdage.



International niveau Rutineret 1 Eleven kan, på baggrund af viden om og forståelse af det globaliserede samfund, samarbejde og servicere på en multikulturel arbejdsplads

2 Eleven kan ved anvendelse af råvarer fra andre dele af verden fremstille sund og velsmagende mad under hensyntagen til de aktuelle kundegrupperes kulturelle baggrund

Ældrecenter Fjordblik, 2 uger

- 0,6 uge ernæringslære, rutineret niveau
- 0,6 uge kostlære og vurdering, avanceret niveau
- 0,6 uge produktionshygiejne 2, rutineret niveau
- 0,2 uge tilberedning, produktionsteknik og planlægning 2, avanceret niveau

Vi forestiller os et nyetableret Ældrecenter i Vildsund på grænsen mellem Thy og Mors, og bliver som nyuddannet ernæringsassistent ansat her. Ældrecenteret er normeret til 50 beboere og leverer mad til 50 hjemmeboende pensionister i lokalområdet. Køkkenet sælger sig selv på deres mad- og måltidspolitik, de serverer sund og velsmagende mad, der tilgodeser den enkeltes behov.

Vi diskuterer, hvilke produktionsformer der er brugbare på plejehjemmet og til de hjemmeboende pensionister, og vi fokuserer specielt på hygiejne og sensorisk kvalitet.

Beboerne på Ældrecentret skal bespises hele døgnet og har forskellige krav til maden, fx er der beboere som er småt-spisende og har dysfagi, og som pga. nedsat appetit slanker sig for meget. Vi går i køkkenet og producerer retter og måltider, der nøder mere mad i småt-spisende ældre og tager højde for tygge-synkeproblemer.

For at kunne dokumentere, at maden er sund og lever op til anbefalingerne, beregner og vurderer vi hele dagskosten, og vi skriver rapport.

I løbet af modulet kommer du til en mini svendeprøve både teoretisk og praktisk. Den afleverede rapport vil blive vurderet i forhold til kravene i projektopgaven.



Vi byder velkommen til elever med merit og er klar til de sidste uger.

Dag 1:

Opstart af projektet ældrecenteret Fjordblik.

- Hvem er ældre?
- hvornår er Intrman gammel?
- hvor møder du de ældre?
- hvilke fysiologiske forandringer sker der?
- hvilke ernæringsmæssige krav er der til deres mad?

Intro til ældrecenteret Fjordblik:

- hvordan ser du ældrecenteret for dig?
- hvilke produktionsformer kunne anvendes på dit center og hvilke udfordringer giver det for fødevarer sikkerheden/hygien?

Besøg på et ældrecenter.

Intro til de formelle krav til en rapport.

Dag 2:

Ældres ernæringsmæssige behov og vi bygger oven på med kostformerne til dysfagi og småt-spisende.

Dag 3:

Ud fra din egen beskrivelse af Fjordblik skal du nu lave en måltidspolitik.

Her efter udarbejder du en menuplan til brugerne for 2-4 uger for alle måltider til normalkosten og med fokus på sensorik.

Dag 4:

Du planlægger den praktiske mini-svendeprøve ud fra en dag på din menuplan(normalkost).

(opskrifter, arbejdsplan, kostberegning og vurdering, varebestilling)

Du skal aflevere varebestilling inden kl 14,15.

Dag 5:

Vi går i køkkenet og producerer enkelte komponenter til måltider, der nøder mere mad i småt-spisende ældre og tager højde for tygge-synkeproblemer.

Dag 6-7:

Du skal opstille en dagskost til en småt-spisende ældre på dit center.

Du skal arbejde videre med måltidet fra mini-svendeprøve og tilpasse denne til småt-spisende.

Du skal kostberegne din dagskost og vurdere denne ud fra småt-spisende.

Du skal udarbejde materiale til en bruger, som er småt-spisende, og kunne anvende dette i en vejledningssituation.

Du afprøver din viden og kommunikations evner i et rollespil på klassen.

Dag 8:

Rapporten skal nu skrives færdig og skal afleveres i dag.

Dag 9:

Praktisk mini-svendeprøve

Dag 10:

Du får en mundligt evaluering af din rapport.

Vi har fokus på:

- anvendelse af din kostvurdering som informationsmateriale til brugerne/kunderne
- at kunne vejlede den enkelte kunde/bruger i forhold til dennes behov (småt-spisende og dysfagi)
- mini-svendeprøven

Tilbered, prod2 niveau Avanceret

1 Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, kost til småt-spisende og til personer med anden etnisk baggrund

2 Eleven kan selvstændigt redegøre for den færdige kvalitet og holdbarhed af maden i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution

3 Eleven kan selvstændigt planlægge og vurdere en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, produktionsform, hygiejne og økonomi. Herunder være bevidst om madspild, bæredygtighed, konventionel produktion og økologi

6 Eleven kan selvstændigt arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen

Prod.hygijne 2 niveau Rutineret	4 Eleven kan vurdere det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil 5 Eleven kan ved såvel tilberedning og produktudvikling arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af de sensoriske kvaliteter
Ernæringslære niveau Rutineret	3 Eleven kan redegøre for alle døgnets måltider ud fra målgruppens ernæringsmæssige og sensoriske behov, med henblik på forebyggelse og sundhedsfremme 5 Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper
Kostlære & vurd. niveau Avanceret	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

Diæter på Regionshospital Nordjylland, 2 uger

- 1,6 uge diætetik, rutineret niveau
- 0,4 uge tilberedning, produktionsteknik og planlægning 2, avanceret niveau

Sygehuskosten er en meget væsentlig del af behandlingen, og et af dagens højdepunkter. Normalt giver maden sundhed fordi den indeholder gode og nødvendige næringsstoffer, men nogle patienter er blevet syge af bestanddele i maden.

Vi undersøger kravene til sygehuskosten i den nationale kosthåndbog. Der ud fra gennemgår vi principperne for de forskellige diæter, hvilke fødevarer der kan indgå og hvilke vi skal undgå eller reducere, samt hvilke specialprodukter der findes i supermarkeder, specialbutikker og på nettet.

Ud fra anbefalingerne i den nationale kosthåndbog arbejder vi med forskellige diæter ved fødevareallergi, fx klassiske allergier og cøliaki, og ved ikke allergiske fødevareoverfølsomhed, fx laktose-malabsorption og tilsætningsstoffer, samt ved osteoporose-diæt og purin-reduceret diæt.

Vi fremstiller en sygehuskost og tilpasser den til forskellige diæter; fx hele måltider til fødevareallergi eller brød til cøliaki.

På talentsporet skal du også kunne vurdere ernæringskvaliteten i industriens specialprodukter, som erstatter det "normale" produktet i produktionen og som kan være et helt måltid, og se på anvendelsen af disse i en given diæt.



Dag 1.

Vi undersøger sygehuskosten og principperne bag denne. (Kosthåndbogen.dk).

Opstil en dagskost til 3 forskellige brugere, altså 3 dagskoste. Begrund dine valg af råvarer og tilberedningsmetoder. (Læreren opstiller kriterierne; bagning- gær, -piskede- og rørte deje, jævnetoder, smørrebrød/sandwich)

Dag 2:

Hvor godt kender du Kosthåndbogen.dk? 20 spørgsmål til professoren om diæter.

Hver elev finder 1 dagskostforslag fra 3 forskellige diæter (fødevareallergi, fx klassiske allergier og cøliaki, og ved ikke allergiske fødevareoverfølsomhed, fx laktose-malabsorption og tilsætningsstoffer, samt ved osteoporose-diæt og purin-reduceret diæt.)

- hvor er forskellen på valg af råvarer i de 3 dagskoste?
- hvorfor disse forskelle?
- saml en dagskost, puslespil.

Dag 3:

gennemgang af diæter til fødevare allergi med allergisk reaktion.

Tilpas dine 3 dagskostforslag fra dag 1 til diæterne. Får du brug for special produkter?

Dag 4:

Gennemgang af diæter til fødevare allergi med ikke-allergisk reaktion.

Tilpas dine 3 dagskostforslag fra dag 1 til diæterne. Får du brug for special produkter?

Vi går sammen ud og ser på udbuddet af specialprodukter i Matas/Helsam/ hjemmesider.

Stemmer behov og udbud overens, og hvor får I brug for Jeres faglighed?

Og hvad med økonomien i fremstilling af diæterne, og hvilke special produkter er nødvendige?

Besøg vores lokale sygehus - hvilke diæter tilbereder de? Hvem har "ret" til at få en diæt?

Er der en diætist ansat? Hvad er diætistens opgave på sygehuset?

Dag 5:

Du ser på dagskosten og hvor der skal ændres markant i måltider og/eller del af måltider (komponenter).

Hvor tror du, at ændringen vil få stor betydning for det færdige produkt?

Du udvælger nogle af disse produkter/retter og laver din egen vareliste, som du sammenskriver med de øvrige lister fra klassen (samlet bestilling).

Du kostberegner en eller flere dagskoste og vurderer disse. (fiberindhold i Cøliaki, calcium i osteoporose m.m.)

Dag 6:

Vi ser samlet nærmere på osteoporose og purinreduceretdiæt.

Du opstiller en dagskost til en af disse og kostberegner og vurderer den.

I indkøber jeres varer til dag 7 & 8.

Dag 7:

Du fremstiller nu dine måltider eller delkomponenter der til.

Dag 8:

Gik alt godt i køkkenet dag 7, eller er der brug for "en ommer"?

Sad alt lige i skabet, afprøver du nu andre delkomponenter.

Dag 9 & 10:

Du skal nu udarbejde en folder/pjece om en af diæterne, som skal kunne bruges ved vejledning af en patient (hvad er årsagen, hvad er vigtig i diæten og i en livsstil).

Dag 10:

Du skal nu fremlægge din diætpjece for klassen.

Diætetik niveau Rutineret

- 1 Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter
- 3 Eleven har viden om industriens specialprodukter som fuldgældige måltider og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad

Tilberedning, produktionsteknik og planlægning

Glade gæster eller bøvlede borgere + supplerende psykologi, 2 uger

1 uge psykologi, E niveau

De mennesker, der skal have vores mad, kan være alt fra forventningsfuld til utaknemmelige. Det er selvfølgelig lettest at møde den person, som har glædet sig til serveringen; men vi skal også kunne motivere og nødde den afvisende kunde, for vi kan ikke tale om sund kost før den er spist.

Det kræver dialog og overtalelse at indgå i det samarbejde og måske bliver det nødvendigt at håndtere konflikter i mødet over maden, med den kræsne møgunge eller den aggressive demente.

Vi undersøger hvilke forventninger vi kan have til forskellige aldersgrupper og deres udviklingstrin, for bedre at forstå deres reaktionsmønstre i forhold til vores vejledning omkring maden. Vi diskuterer hvilke bevæggrunde vi har for vores handlinger over for hinanden og i større grupper.

Endelig vil vi drøfte hvilken betydning arbejdspladsens organisering har for vores kollegiale trivsel eller individuelle stress; og hvordan vores velbefindende påvirker mødet mellem glade gæster eller bøvlede borgere, og os som professionelle madhåndværkere.

- Psykologi niveau E
- 1 Eleven kan under vejledning navngive basale psykologiske forhold, begreber og tankegange, der vedrører det enkelte individ, dets udvikling og de grupper og sociale sammenhænge, det indgår i.
 - 2 Eleven kan navngive og referere til elementære psykologiske problemstillinger med relevans for elevens uddannelse eller erhverv.
 - 3 Eleven kan navngive og i afgrænset omfang beskrive kommunikationens, samarbejdets og samspillet betydning med udgangspunkt i eksempler med erhvervsfaglig relevans.
 - 4 Eleven kan identificere og analysere sproglige og ikke-sproglige udtryks- og adfærdsformer med udgangspunkt i konkrete eksempler fra kendte situationer.
 - 5 Eleven kan opfatte og identificere kommunikationsformer, der er bestemt af alder, køn og social- og kulturel baggrund, herunder situations- og rollebestemt kommunikation.

Projektopgave og svendeprøve, 1 uge

- ☐ 0,4 uge ernæringslære, rutineret niveau
- ☐ 0,4 uge kostlære og vurdering, avanceret niveau
- ☐ 0,4 uge diætetik, rutineret niveau
- ☐ 0,4 uge produktionshygiejne 2, rutineret niveau
- ☐ 0,4 uge tilberedning, produktionsteknik og planlægning 2, avanceret niveau

Din svendeprøve begynder allerede i 4. sidste skoleuge, hvor du får udleveret en skriftlig opgave, som skal afleveres 6 skoledage senere. I den skriftlige opgave kan du vælge at skrive om et storkøkken for børn & unge, voksne, ældre eller syge og der er nogle obligatoriske spørgsmål, som skal besvares. Desuden er der valgfrie emner, der passer til dit køkken. I den skriftlige opgave bliver alle tidligere fag og uddannelsesbogen inddraget, og du skal ved besvarelsen vise evne til at kombinere teori og praksis.

Du bliver eksamineret mundtligt i den afleverede opgave, og får mulighed for at fremlægge væsentlige dele. Der er afsat 20 minutter til eksamen og karaktergivning, og du får én samlet karakter. Du skal have mindst 2 for at gå videre til den praktiske prøve.

Forud for den praktiske prøve bruger du 2 dage på forberedelse. Den praktiske prøve består af en selvvalgt opgave og af en opgave, der udleveres ved lodtrækning. Du har 3 timer og 40 minutter i alt til at vise os du kan dit håndværk, og at du arbejder professionelt. Du skal fremstille en menu til din målgruppe og vise os du behersker udvalgte tilberedningsmetoder.

Bagefter skal du til mundtlig eksamination med udgangspunkt i den praktiske prøve. Her er også afsat 20 minutter til eksamen og karaktergivning, og du får også her én samlet karakter. Du skal have mindst 2 for at bestå din svendeprøve.

Forløbet med projektopgave og svendeprøven strækker sig over 4 uger men er reelt kun 10 undervisningsdage, der vil derfor være anden undervisning efter aflevering af projektopgaven.

Dag 1: Udlevering af oplægget til projektopgaven.

Dag 2- 6: Du arbejder nu selvstændigt med løsning af de stillede opgaver. Du kan få vejledning af dine lærere i max.2 x ½ time/studerende. Husk at aftale tider.

Dag 6: Projektopgaven afleveres

Dag 7: Mundtlig eksamination i projektopgaven.

Dag 8-9: Opgaven til praktisk svendeprøve udleveres og du arbejder selvstændigt med opgaven. Husk at aflevere varebestilling rettidigt.

Dag 10: Praktisk svendeprøve og derefter mundtlig svendeprøve i forlængelse af den praktiske prøve