Nordic Food College
euc nordvest

Lokal undervisningsplan Hovedforløb 1 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
Dig og din uddannelse, 1 uge 8
Hygiejne, 1 uge 9
Grøn tilberedning, 2 uger 11
Råvarer og måltider, 2 uger 14
Sundhed og spiseoplevelser, 2 uger 17
Vores opfattelse af danskere - mad og kultur, 2 uger 20

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 kontaktlærer

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 mailes til RKV-lærer)
- Økonomi/forsørgelse 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

Dig og din uddannelse, 1 uge

- 0,5 uge psykologi, F niveau
- 0,5 uge samfundsfag, F niveau

Det kræver faglighed og engagement at blive en professionel madhåndværker.

I løbet af introugen arbejder vi med kropssproget, der fortæller hvordan du og andre har det, og vi vil lave forskellige sjove øvelser. Vi fokuserer på samarbejde og hvad det kræver af den enkelte at indgå i en større sammenhæng både på praktikstedet og på skolen.

Vi skal have besøg af Kost- og ernæringsforbundet og høre om deres definition af den professionelle madhåndværker, og vi skal diskutere arbejdsmarkedets organisering.

Indhold:

Dag 1: Du skal præsentere din arbejdsplads for holdet: Hvem laver i mad til, hvilke tilbud kan de vælge mellem, har du deltaget i temadage, har du kontakt til brugerne mm.

Skema, opkobling i relevante netværk inkl. sociale medier, arbejdstøj, rundvisning mm.

Dag 2: Hvad fortæller andres og dit kropssprog; sjove kommunikative øvelser med fokus på jer selv. Sproget, hvordan bruger vi det i kommunikation med familie, venner, arbejdskolleger og chefen? Og hvad med alt det der ikke bliver sagt? Skriftlig og mundtlig kommunikation, hvad kan man tillade sig?

Dag 3: Grundlæggende psykologiske behov, hvordan får vi hverdagen og privatlivet til at fungere? Hvilke sociale sammenhænge indgår vi i, hvordan får vi dem til at virke og hvilke behov opfylder de?

Hvordan blive jeg opfattet af andre? Passer det med min selvvurdering? Hvad kan jeg ændre på og hvad er min personlighed?

Dag 4: Hvordan får vi samarbejdet på arbejdspladsen til at fungere, og hvad er min rolle? Er det et frivilligt eller tvungent fællesskab?

Hvem ejer dit praktiksted, og har du indflydelse på arbejdets organisering? Hvad står der i jeres nyeste overenskomst, og er du medlem af en fagforening? Spørgsmål til regionsformanden fra kost og ernæringsforbundet.

Dag 5: Besøg af regionsformanden fra kost og ernæringsforbundet.

Professionel madhåndværker. Fagforening, løn og arbejdsvilkår. Regler omkring arbejdsløshedskasse.

Psykologi niveau F	1	Eleven kan iagttage basale psykologiske forhold og under vejledning identificere begreber og tankegange, der vedrører det enkelte individ, dets udvikling og de grupper og sociale sammenhænge, det indgår i.
	4	Eleven kan registrere og under vejledning foretage simple analyser af sproglige og ikke-sproglige udtryks- og adfærdsformer med udgangspunkt i konkrete eksempler.
	5	Eleven bevidst om kommunikationsformer, der er bestemt af alder, køn, social og kulturel baggrund, herunder situations- og rollebestemt kommunikation i kendte situationer.
Samfundsfag niveau F	1	Eleven kan formidle helt grundlæggende samfundsfaglig viden og på et samfundsfagligt grundlag afprøve egne synspunkter samt være bevidst om andres holdninger og argumenter.
	4	Eleven kan forklare sin 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 og overskuelige sociologiske problemstillinger med relevans for eget uddannelsesområde.
	6	Eleven kan foretage enkel informationssøgning om samfundsmæssige forhold fra forskellige medier.

Hygiejne, 1 uge

- 1 uge produktionshygiejne 1, rutineret niveau

I løbet af ugen koncentrerer vi os om forklaringerne bag de grundlæggende hygiejneregler. Vi diskuterer ud fra de erfaringer i har med fra praktikstederne, og lærer om hygiejnens vigtighed fra råvaremodtagelse til servering.

Vi laver praktiske øvelser i køkkenet, hvor vi omsætter teorien. Vi skal også arbejde med rengøringsmidler, dosering og metoder.

Vi skal på hjemmesider, læse lovstof om egenkontrol, og diskutere egenkontrollens trin i forhold til HACCP.

Indhold:

Dag 1: Vi diskuterer hvordan du lærer at lære, om læsestrategier og notatteknik på computeren. Desuden angriber vi hygiejnebogen. Vi repeterer grundreglerne fra almen fødevarehygiejne og inddrager dine erfaringer fra dit praktiksted. Er der sammenhæng mellem teori og praksis?

Dag 2 + 3: Vi gennemgår egenkontrollens trin i forhold til HACCP og udarbejder risikovurdering og et egenkontrolprogram for et fiktivt køkken? Hvordan systematiserer vi arbejdet med egenkontrollen? Hvilke fokuspunkter skal vi have i løbet af året? Hvordan fastholder vi fokus? Medbring egenkontrollen fra dit praktiksted.

Dag 4: Hvilke rengøringsmidler og –metoder anvender vi til de forskellige materialer i køkkenet? Undersøgelse af rengøringsmidlers effekt ved over og underdosering. Hvad betyder det for rengøringen, for dig og for miljøet? Besøg på rensningsanlægget.

Dag 5: Praktisk produktion med fokus på CCPere og GAGere. Forslag til forbedret flow i lokalet, der kan forebygge farer og ulykker. CCPere og GAGere når der sker noget uforudset i køkkenet eller med brugerne; teoretiske cases. Indskriv individuelt CCPere og GAGere i en typisk ret for årstiden.

Prod.hygiejne 1 niveau Rutineret	1	Eleven kan sikre fødevarehygiejnen
	2	Eleven har viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem i og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt udføre egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil
	3	Eleven kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø
	4	Eleven kan anvende viden om fysisk og kemisk-biologisk arbejdsmiljø til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsningen af en arbejdsopgave

Grøn tilberedning, 2 uger

- 1,1 uge tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1, rutineret niveau
- 0,5 uge fødevarelære, rutineret niveau
- 0,4 uge produktionshygiejne 1, rutineret niveau

Et to ugers modul, hvor vi har fokus på tilberedning af frugter, grøntsager, krydderurter, kartofler, korn og æg. Vi snitter, skærer, koger og bager enkelt komponenter, vurderer tilberedningsmetoderne og den færdige spisekvalitet af komponenterne.

Vi bruger opskrifter fra nettet og ugeblade til at udarbejde professionelle opskrifter med relevante oplysninger om mængder, råvarer og metoder.

Vi skal undersøge hvor lang tid de forskellige arbejdsprocesser tager og udarbejde arbejdsplaner, der tilgodeser gode arbejdsgange i køkkenet. Alt sammen for at få overblik over arbejdsprocesserne og kunne udføre dem så effektivt som muligt.

Vi skal diskutere økonomi og økologi, hvornår det konventionelle valg er i orden og hvornår det giver mening at vælge økologisk. Vi skal have styr på hvad der menes med bæredygtighed og hvordan vi kan omsætte det i storkøkkener gennem planlægning, råvarevalg, reduceret spild mm.

Indhold:

Dag 1:

Vi starter med at besøge en grøntsags grossist, og evt. indkøb til råvarekurven til dag 7.

Vi skal arbejde med sæsonens grønsager og krydderurter, og da vi gerne vil lære af hinanden, starter du med at vise dine holdkammerater, hvad du har lært af snittemetoder på dit praktiksted.

Vi vejer grønsagerne før og efter tilberedning for senere at beregne svind.

Vi vurderer de færdigblandede salater på udseende, smag og udskæringer.

Dag 2: Vi arbejder teoretisk med fødevarelære om grønsager.

Vi arbejder teoretisk med beregning af svind, anvendelse af standardiserede mål og beregning af mad til mange.

Dag 3: Vi fortsætter teoretisk med beregning af kostpris og diskuterer hvad der indgår i en kalkulation.

Du skal også vide hvad forskellen er på budget og regnskab. Vi slutter med at opsætte vegetar-opskrifter til senere brug. Her vælger eleverne at udarbejde opskrifter på begynder, rutine eller avanceret niveau.

Dag 4: Vi starter med at diskutere hvorfor arbejdsplanlægning er vigtig, og inddrager dine erfaringer fra praktikpladsen.

I fællesskab udarbejder vi en arbejdsplan for en kartoffelret, og sammenligner med et helfabrikata.

Derefter skal du eksperimentere med forskellige tilberedningsmetoder til kartofler, og gennemarbejde fødevarelæren ved at undersøge, læse og skrive notater. Samt give hinanden feedback på eksperimenterne.

Dag 5: Lærer giver et oplæg om jævnemetoder og tilberedningsmetoder til frugt.

Dernæst skal du selv planlægge dagens produktion med frugter, og du skal eksperimentere med forskellige jævnemetoder.

Hvordan fungerede din arbejdsplan, og hvordan gør du den bedre?

Dag 6: Læreroplæg om æggets madtekniske egenskaber.

Du udvælger forskellige tilberedningsmetoder for æggeretter, og vælger de retter som du ikke har stor erfaring med fra praktikken. Opskrifterne findes på begynder, rutine og avanceret niveau, og du laver en arbejdsplan for dagen, som læreren evaluerer sammen med dig.

Afslutningsvis får du og alle de andre på holdet udleveret samme opskrift med æg, som produceres. Vi sammenligner udseende, smag og tidsforbrug, og diskuterer hvorfor der er forskelle.

Dag 7: Nu skal du anvende din viden om kalkulation og arbejdsplanlægning til at planlægge en grøn buffet dag 10, hvor også bælgfrugter skal indgå.

Ud fra en råvarekasse udarbejdes indkøbslister, opskrifter med egenkontrol og arbejdsplan.

Dag 8: Vi samler op på fødevarelæren om grønsager, krydderurter, frugter, kartofler, jævnemetoder og supplerer med bælgfrugter. Vi skal diskutere konventionel og økologisk planteavl; gmo, smag, pris og fødevarepolitik.

Dag 9: Vi holder store bagedag og eksperimenterer med forskellige nye og gamle meltyper og går helt amok i fuldkorn.

Vi laver forskellig kolde og varme gærdeje, og rørte deje på begynder, rutine og avanceret niveau.

Produkterne vurderes smagsmæssigt og om det er relevant at anvende fuldkorn.

Dag 10: Vi afslutter Grøn tilberedning med en buffet for alle hovedforløbselever, og du skal her demonstrere at din planlægning fungerer i praksis, både mht. indkøbte råvarer, arbejdsplan og opskrifter med egenkontrol.

Afsluttende fælles spisning og vurdering af madspild ved buffet-servering.

Uddeling af værkstedkørekort til elever, der kan anvende køkkenets maskiner.

Fødevarelære niveau Rutineret	1	Eleven kan redegøre for fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet
	2	Eleven kan anvende viden om fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold
	3	Eleven har viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne
Tilbered, prod. niveau Rutineret	2	Eleven kan anvende de rigtige tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler i forhold til produktionen
	3	Eleven har viden om at kunne arbejde ergonomisk korrekt
	5	Eleven kan under vejledning anvende, udarbejde og vurdere planlægningsværktøjer f.eks. flowdiagrammer, opskrifter, it-baserede indkøbssystemer

	6	Eleven kan redegøre for den professionelle opskrifts kendetegn og kan udarbejde og beregne professionelle opskrifter
Prod.hygiejne 1 niveau Rutineret	1	Eleven kan sikre fødevarehygiejnen
	2	Eleven har viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem i og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt udføre egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil
	3	Eleven kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø

Råvarer og måltider, 2 uger

- 1,2 uge tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1, rutineret niveau
- 0,8 uge fødevarelære, rutineret niveau

Her er omdrejningspunktet mælk, surmælk, ost, fedtstoffer, fisk, fjerkræ og kød. Vi ser på forarbejdning af råvarerne inden de er klar til anvendelse i storkøkkener. Vi salter og marinerer, vi steger på pande, i gryde og ovn, vi afprøver og vurderer de forskellige tilberedningsmetoder.

Det vil være forskelligt hvordan vi serverer fx hakket oksekød eller ost til os selv og til vores bedstemor. Vi sammensætter komponenterne til måltider, der kan serveres morgen, middag og aften eller som mellemmåltider.

I får kendskab til varmholdt, kølet og frossen produktion og vi undersøger spisekvalitet af cook-eat, cook-chill og cook-freeze. Vi skal arbejde med en case, hvor de forskellige produktionsformer kommer i spil.

Du får viden om, hvordan du bruger kroppen bedst muligt når du arbejder i køkkenet.

Indhold:

Dag 1 og 2: I mindre grupper vælger i at arbejde på forskellig vis med enten mælk og surmælk, eller med ost. I skal ud fra afstukne rammer læse om og undersøge, hvordan fødevaren produceres hos den konventionelle og økologiske landmand, og hvordan den bearbejdes på mejeriet.

I køkkenet skal i eksperimentere med forskellige morgen- og mellemmåltider til unge og gamle, baseret på mælkeprodukter.

Afslutningsvis fremlægger din gruppe for en større gruppe i vælger selv fremlæggelsesform.

Dag 3: Vi har fokus på smør, olie og blandingsprodukter. Vi vil undersøge fedtindhold og fedttype i forskellige usunde mellemmåltider, og i halv- og helfabrikata. Derefter vil vi i køkkenet eksperimentere med sunde mellemmåltider til unge og gamle.

Dag 4 og 5: Vi skal omkring fødevarelæren for fisk, og diskutere hvorfor vi skal spise mere fisk. I køkkenet afprøver vi forskellige tilberedningsmetoder og vurderer hvilke fedtstoffer, der egner sig bedst til panering.

Vi skal eksperimentere med forskellige fisketyper til frokostretter på begynder, rutine og avanceret niveau, og vurderer hvilke retter der egner sig bedst til forskellige aldersgrupper.

Vi opsummerer nyeste hygiejneregler på området.

Dag 6: Læreroplæg om produktionsformer; varmholdt, køle og frost produktion. Vi diskuterer produktionsformernes fordele og ulemper for brugere og personale.

Dernæst arbejdes i mindre grupper med differentierede teoretiske cases, evt. baseret på virksomhedsbesøg.

Læreroplæg om arbejdsstillinger og arbejdsbevægelser.

Vi skal have lavet en fotoserie til ophængning i køkkenet, der viser hvordan du bruger kroppen bedst muligt.

Dag 7: Vi parterer kyllinger, beregner svind og anvender udskæringerne til at afprøve forskellige tilberedningsmetoder. Desuden skal vi tilberede indkøbte halv- og helfabrikata, og vurdere spisekvalitet i forhold til fjerkræretter vi har produceret fra bunden. Der tages retter fra til nedkøling og indfrysning.

Dag 8 og 9: Vi udskærer svinekød og slagterlæreren forklarer, hvilke anvendelsesmuligheder der er for de forskellige udskæringer og holdbarhed af indkøbte kødstykker i forskellige emballager. Desuden snakker vi om forskellige metoder til at opnå øget mørhed i svinekød.

Vi tilbereder det udskårne svinekød ved kogning, stegning mm og vurderer spisekvalitet og svind på den varmholdte produktion.

Desuden laver vi retter med hakket oksekød på begynder, rutine og avanceret niveau med forskellige fedtprocenter til os selv og vores bedstemor. Hvem fastsætter fedtprocenten i hakket kød?

Dag 10:

Opsamling omkring fødevarelære, tilberedningsmetoder og ergonomi.

De optøede og opvarmede fjerkræretter vurderes i forhold til smag, udsende, duft og konsistens.

Hvilken produktionsmetode; cook-eat, cook-chill og cook-freeze er bedst egnet til fjerkræretter?

Fødevarelære niveau Rutineret	1	Eleven kan redegøre for fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet
	2	Eleven kan anvende viden om fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold
	3	Eleven har viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne
Tilbered, prod niveau Rutineret	2	Eleven kan anvende de rigtige tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler i forhold til produktionen
	3	Eleven har viden om at kunne arbejde ergonomisk korrekt
	4	Eleven har kendskab til varmholdt, kølet og frossen produktion, og kan under vejledning planlægge en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, hygiejne, tid og økonomi i forhold til produktionen
	5	Eleven kan under vejledning anvende, udarbejde og vurdere planlægningsværktøjer f.eks. flowdiagrammer, opskrifter, it-baserede indkøbssystemer
	6	Eleven kan redegøre for den professionelle opskrifts kendetegn og kan udarbejde og beregne professionelle opskrifter

Sundhed og spiseoplevelser, 2 uger

- 1 uge ernæringslære og diætetik, rutineret niveau
- 0,5 uge sensorik, rutineret niveau
- 0,5 uge samfundsfag, F niveau

Et overvejende teoretisk modul, hvor det drejer sig om ernæringslære; energibegrebet, de energigivende stoffer og deres funktion i kroppen. Vi ser på anbefalingerne til kosten i henholdsvis nøglehulsmærkning, den nationale kosthåndbog og forskellige sundhedskampagner.

Velfærdssygdommene overvægt, diabetes og hjertekarsygdomme er en stigende økonomisk udfordring for samfundet. Det er også en faglig udfordring for den professionelle madhåndværker, der skal have styr på hvilke råvarer og tilberedningsmetoder, der kan anbefales og hvilke der bør undgås i dagens måltider.

Vi eksperimenterer i køkkenet med smagsfulde sunde alternativer, både enkeltkomponenter og måltider, til borgere med forskellige sygdomsbetingede krav til maden. Vi undersøger hvad madens temperatur betyder for spiseoplevelsen og vi gør meget ud måltidets udseende og præsentation i forhold til de forskellige målgrupper, fx børn, unge, ældre.

Indhold:

Dag 1: I skal i køkkenet hjælpe hinanden med at opstille en sund dagskost til en ung kvinde og ung mand. Vi skal diskutere hvad der er sundt og usundt, og tilberede 3 hovedmåltider og 3 mellemmåltider. Efterfølgende vurderes de forskellige måltiders portionsstørrelser, tilrettes og ingredienserne noteres med vægt.

Dag 2 og 3: Ernæringslære om energibegrebet, energiforbrug og energigivende stoffer.

Dag 4: Dagskosten fra dag 1 kostberegnes, og resultatet vurderes. Indledende diskussion af energiindhold og fordeling af energigivende stoffer samt salt. Nøglehulsmærkningen af fødevare er for alle forbrugere og vi skal undersøge sammenhængen med NNR

Dag 5: Hvorfor lancerer vi sundhedsfremmende kampagner; "6 om dagen", "2 gange om ugen" m.m.? Virker de overhovedet og hvad kan de forebygge? Anbefalinger til kosten gennem tiderne og i fremtiden?

Hvad koster kampagnerne for samfundet? Og hvad koster sundhedssektoren i øvrigt?

Dag 6: Vi skal i køkkenet eksperimentere på forskellige niveauer og metoder med kulhydrat, fedt og protein. Hvorfor smager en stegt kotelet bedre end en kogt? Hvorfor bruger vi piskefløde til at afrunde sovsens smag? Hvor svitser vi grønsager osv. osv.?

Vi skal undersøge fødevarernes tekstur ved forskellige tilberedningsmetoder, og bedømme smagen i varme, lunkne og kolde retter.

Dag 7: I kan vælge at arbejde individuelt eller i mindre grupper med forskellige diæter til forskellige målgrupper. I skal planlægge to dages produktion i køkkenet, ud fra den sunde dagskost fra dag 1. Diæterne er til målgruppen voksne. I kan vælge at arbejde med diæter til velfærdssygdomme, sygehus kost eller kost til småt spisende ældre til dag 10.

Vi afstikker rammerne for, hvilke tilberedningsmetoder der skal indgå, og I skal anvende jeres viden og erfaringer om sensorik fra skolen og praktikstedet. Rammerne præciseres i forhold til kravene ved ernæringshjælper-prøven.

Dag 8: Ernæringslære om cellen og energigivende stoffers omsætning i fordøjelsen. Gruppearbejder på forskellige niveauer og med forskellige læringsstile.

Dag 9: Praktisk opgave hvor vi ser på hvilke betydning delelementer i en ret har for fx fedtindholdet, sukkerindholdet (tilsat sukker) og protein.

Vi taler ud fra følgende kostformer/diæter: energireduceret kost til børn, diabeteskost til type 2 til voksne og fedt- og kolesterolmodificeret kost til ældre. Retterne vurderes i forhold til diættype og målgruppe, og spisekvaliteten bedømmes sensorisk.

Dag 10: Praktisk produktion af sygehuskost til voksne og kost til småt-spisende ældre. Dagskosten vurderes i forhold til diættype og målgruppe, og spisekvaliteten bedømmes sensorisk.

Det vil i forhold til temaets overskrift "Sundhed og spiseoplevelser" være relevant at tage på studietur.

Samfundsfag niveau F	1	Eleven kan formidle helt grundlæggende samfundsfaglig viden og på et samfundsfagligt grundlag afprøve egne synspunkter samt være bevidst om andres holdninger og argumenter.
	2	Eleven kan bearbejde enkle og overskuelige eksempler på, hvilken betydning de sociale, politiske og teknologiske kræfter har for den aktuelle samfundsudvikling.
	3	Eleven kan bearbejde enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem samfundets udvikling og udviklingen i private og offentlige virksomheder.
	6	Eleven kan foretage enkel informationssøgning om samfundsmæssige forhold fra forskellige medier.
	7	Eleven kan identificere forskellige mediers betydning for samfunds-debatten, herunder betydningen af sociale medier i kommunikationen.
ernær & diæteti niveau Rutineret	1	Eleven kan redegøre for opbygningen af de energigivende næringsstoffer - kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol, deres forekomst i fødevarerne og funktion i organismen
	2	Eleven har kendskab til gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen, herunder bekendtgørelse om certificeringsordningen Nøglehullet på spisesteder, og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets måltider.
	3	Eleven kan justere sammensætningen af hele eller dele af madretter, herunder alle krav som fremgår af certificeringsordningen Nøglehullet på spisesteder
	4	Eleven har kendskab til den nationale kosthåndbog og har forståelse for årsagerne og diætprincipper til følgende diæter/kostform: diabetes, energireduceret kost, fedt- og kolesterolmodificeret kost, sygehuskost og kost til småt-spisende
Sens & madkval1 niveau Rutineret	1	Eleven kan redegøre for måltidets udseende og præsentation og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen
	2	Eleven kan redegøre for råvarer i flere teksturer og relevans i forhold til målgruppen
	3	Eleven kan redegøre for hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen

4 Eleven kan anvende og vurdere produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet og kan reflektere over madens kvalitet

Vores opfattelse af danskere - mad og kultur, 2 uger

- 0,5 uge psykologi, F niveau
- 0,5 uge samfundsfag, F niveau
- 0,5 uge tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1, rutineret niveau
- 0,2 uge tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1, rutineret niveau
- 0,2 uge fødevarelære, rutineret niveau
- 0,1 uge produktionshygiejne 1, rutineret niveau

Vi arbejder med madkultur for etniske danskere og andre etniske målgrupper med forskellige madtraditioner. Vi diskuterer madkultur fra børneinstitutioner til ældrecentre, og fra hverdag til fest.

Vi lærer om samarbejde og konflikthåndtering og hvad stress og dårligt arbejdsklima gør ved den enkelte og arbejdskollegerne, samt hvad det betyder samfundsøkonomisk. Vi skal også undersøge andre udgifter på finansloven og hvordan vi får råd til velfærdsstaten.

Du skal bruge et par dage på at forberede dig til medhjælperprøven, og afslutningsvis skal du gennemføre medhjælperprøven for at kunne fortsætte i uddannelse til ernæringsassistent.

Dag 1 og 2: Vi starter med af forberede hjælperprøven. Du skal planlægge en sund hverdagsmenu der passer til målgruppen og udvælge egnede opskrifter. Du skal lave varebestilling, der væsentligst baserer sig på friske råvarer. Du skal udarbejde et egenkontrolskema, og du skal tilberede menuen til 4 personer, hvor der indgår mindst 3 tilberedningsmetoder. Du skal lave en arbejdsplan for den praktiske prøve, der varer 2 timer og 30 minutter, og som også indeholder 20 minutters dialog om din opgave.

Dag 3, 4 og 5: Hvordan opfatter andre os danskere, og hvordan opfatter vi os selv? Udkants Danmark i afvikling eller vandkants Danmark i udvikling? Kan vi fastholde et vækst- og velfærdssamfund? Eller hvor kan vi spare på finansloven?

Du skal lave en individuel præsentation af "Mit Danmark", som fremlægges for holdet.

Vi undersøger hvordan madhåndværkere inddrager andres madkultur i planlægning og tilberedning af hverdagsmad.

Dag 6 og 7: Hvad er et godt arbejdsmiljø inden for institutionskøkkener, og hvem har ansvaret for arbejdsmiljøet? Hvorfor opstår der konflikter på en arbejdsplads og hvad kan du gøre for at løse dem?

Hvordan opfatter vi travlhed og stress, og hvordan undgår vi at brænde ud som madhåndværkere?

Dag 8: Gennemførelse af hjælperprøve, der varer 2 timer og 30 minutter, og som også indeholder 20 minutters dialog om din opgave.

Dag 9: Forberedelse til afslutning for ernæringshjælpere, sammen med afslutning for ernæringsassistenter.

Dag 10: Afslutning.

Psykologi niveau F	2	Eleven kan navngive og referere til elementære psykologiske problemstillinger med relevans for elevens uddannelse eller erhverv.
	3	Eleven er bevidst om kommunikationens, samarbejdets og samspillets betydning, med udgangspunkt i eksempler med erhvervsfaglig relevans.
	5	Eleven bevidst om kommunikationsformer, der er bestemt af alder, køn, social og kulturel baggrund, herunder situations- og rollebestemt kommunikation i kendte situationer.
Samfundsfag niveau F	1	Eleven kan formidle helt grundlæggende samfundsfaglig viden og på et samfundsfagligt grundlag afprøve egne synspunkter samt være bevidst om andres holdninger og argumenter.
	2	Eleven kan bearbejde enkle og overskuelige eksempler på, hvilken betydning de sociale, politiske og teknologiske kræfter har for den aktuelle samfundsudvikling.
	3	Eleven kan bearbejde enkle og overskuelige eksempler på samspillet mellem samfundets udvikling og udviklingen i private og offentlige virksomheder.
	6	Eleven kan foretage enkel informationssøgning om samfundsmæssige forhold fra forskellige medier.
	7	Eleven kan identificere forskellige mediers betydning for samfunds-debatten, herunder betydningen af sociale medier i kommunikationen.
Fødevarelære niveau Rutineret	1	Eleven kan redegøre for fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet
	2	Eleven kan anvende viden om fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold
Tilbered, prod niveau Rutineret	1	Eleven kan ud fra gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen, herunder bekendtgørelse om certificeringsordningen Nøglehullet på spisesteder, tilrettelægge, klargøre, tilberede og anrette alle døgnets måltider til personer på sygehuskost, normalkost, herunder vegetarkost og til personer med anden etnisk baggrund.

	2	Eleven kan anvende de rigtige tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler i forhold til produktionen
	3	Eleven har viden om at kunne arbejde ergonomisk korrekt
	4	Eleven har kendskab til varmholdt, kølet og frossen produktion, og kan under vejledning planlægge en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, hygiejne, tid og økonomi i forhold til produktionen
	5	Eleven kan under vejledning anvende, udarbejde og vurdere planlægningsværktøjer f.eks. flowdiagrammer, opskrifter, it-baserede indkøbssystemer
	6	Eleven kan redegøre for den professionelle opskrifts kendetegn og kan udarbejde og beregne professionelle opskrifter
Prod.hygiejne 1 niveau Rutineret	1	Eleven kan sikre fødevarehygiejnen
	2	Eleven har viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem i og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt udføre egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil