

# Oplæringsmål

## for ernæringsassistentuddannelsen

### På skolen

#### Grundforløb

Grundforløbet er opdelt i følgende temaer

- Introuge
- Hygiejne
- Råvarer – til lands, til vands og i luften
- Bæredygtighed
- Sundhed – godt helbred – god smag
- Gastronomi
- Gæste- og kundebetjening
- Repetition og eksamen.

#### Hovedforløb 1

Grundfag:

- Samfundsfag

Uddannelsesspecifikke fag:

- Fødevarerlære
- Ernæringslære
- Produktionshygiejne
- Tilberedning, metodik, produktionsteknik, planlægning i professionelle køkkener
- Sensorik og madkvalitet.

Valgfrit specialefag\*

#### Hovedforløb 2

Grundfag:

- Psykologi og teknologi

Uddannelsesspecifikke fag:

- Ernæringslære
- Produktionshygiejne
- Tilberedning, metodik, produktionsteknik, planlægning i professionelle køkkener
- Diætetik
- Kostlære og vurdering
- Sensorik og madkvalitet.

Valgfrit specialefag\*

#### Hovedforløb 3

Grundfag:

- Psykologi og teknologi

Uddannelsesspecifikke fag:

- Ernæringslære
- Produktionshygiejne
- Tilberedning, metodik, produktionsteknik, planlægning i professionelle køkkener
- Diætetik
- Kostlære og vurdering
- Sensorik og madkvalitet.

Valgfrit specialefag\*

#### \*Valgfrie uddannelsesspecifikke fag

- Internationalisering af mad
- Kreativ anretning
- Diætetik
- Kostlære og vurdering
- Mad til børn – sunde børn
- Plantebaseret mad
- Dysfagi.

### I virksomheden

#### Anbefalede lærlingeopgaver inden hovedforløb 3

Varemodtagelse

- Eleven kan selvstændigt modtage råvarer og kontrollere, at varerne svarer til ordren.
- Eleven kan selvstændigt foretage kvalitetsvurdering af råvarerne og kender råvaregruppernes opbevaringsbetingelser.

Ernæring og diætetik

- Eleven kan selvstændigt og i en given situation udøve faglig formidling, om diæter og kostformer køkkenet tilbyder.
- Eleven kan, efter professionelle opskrifter selvstændigt tilberede velsmagende og ernæringsrigtige måltider til køkkenets diæter og kostformer.
- Eleven kan selvstændigt dokumentere, justere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet (måltidsfordeling, energiindhold og procentfordeling) i forhold til anbefalingerne til diæten og kostformen. Enten manuelt eller ved hjælp af kostberegningsprogram.
- Eleven kan selvstændigt anvende og forklare brugen af de specielle diætprodukter, der tilsættes køkkenets diæter.

Hygiejne og egenkontrol

- Eleven kan selvstændigt udføre køkkenets egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil.
- Eleven kan selvstændigt varetage hygiejnen i forbindelse med at udføre værtskab for målgruppen.
- Eleven kan selvstændigt udføre og kvalitetsvurdere rengørings- og desinfektionsopgaver, efter køkkenets procedure- og rengøringsplan.
- Eleven kan selvstændigt udarbejde en risikoanalyse og implementere resultatet af denne i forhold til arbejdsprocesser, jf. gældende lovgivning.

Værtskab, anretning og servering

- Eleven kan selvstændigt vurdere anretning og servering af det færdige måltid, både sensorisk og ernæringsmæssigt i forhold til målgruppens behov og præferencer.
- Eleven kan selvstændigt anrette og servere maden indbydende.
- Eleven kan med faglig begrundelse selvstændigt informere køkkenets målgruppe om måltiders bæredygtighed, portionsstørrelser, sammensætning, energitæthed, diæter og anretningen på tallerken.
- Eleven kan selvstændigt udføre værtskab og yde service i forhold til at skabe et godt spisemiljø og imødekomme målgruppens behov ud fra køkkenets standard for måltidsservice.
- Eleven kan selvstændigt kommunikere i forbindelse med værtskab med køkkenets målgrupper.

Organisering og arbejdsmiljø

- Eleven kan selvstændigt anvende arbejdsmiljø- og sikkerhedsregler i køkkenet samt vælge og anvende produktionsudstyr ergonomisk korrekt i forhold til køkkenets indretning og udstyr.
- Eleven kan indgå i udvikling af køkkenets arbejdsmiljø.
- Eleven kan indgå i forandrings- og samarbejdsprocesser i organisationen.
- Eleven kan kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer med kollegaer.
- Eleven kan arbejde i teams, og udviser engagement og ansvarlighed.
- Eleven kan selvstændigt indgå i tværfagligt samarbejde med andre faggrupper.

Planlægning, indkøb og grøn omstilling

- Eleven kan selvstændigt sammensætte varme og kolde måltider
- Eleven kan selvstændigt menuplanlægge ud fra sensoriske, miljømæssige og økonomiske principper til den grønne omstilling
- Eleven kan selvstændigt arbejde i et passende arbejdstempo for at overholde køkkenets tidsfrister.
- Eleven kan selvstændigt arbejde med optimering af en given opgave i køkkenet med udgangspunkt i bæredygtighed og grøn omstilling, herunder valg af råvarer, vand- og energiforbrug og reducere af madspild.
- Eleven kan selvstændigt behandle og sortere affald efter køkkenets miljøstandarder.
- Eleven kan selvstændigt arbejdsplanlægge ud fra køkkenets principper og varetage produktionsledelse.
- Eleven kan selvstændigt beregne og vurdere mængder, volumen og størrelser i køkkenets produktion.
- Eleven kan planlægge og gennemføre bæredygtigt indkøb i forhold til køkkenets standarder for indkøb og indkøbsaftaler.

Produktion og tilberedningsmetodik

- Eleven kan selvstændigt og ud fra professionelle opskrifter tilberede og udportionere velsmagende og ernæringsrigtige måltidskomponenter og måltider, der passer til køkkenets målgruppe og produktionsform.
- Eleven kan selvstændigt vurdere madens sensoriske kvalitet.
- Eleven kan selvstændigt udarbejde, vurdere og tilpasse professionelle opskrifter i køkkenets produktionssystem.
- Eleven kan selvstændigt og aktivt indgå i kvalitetsudvikling i forhold til køkkenets produktion af mad og måltider.

