



Lokal undervisningsplan Ernæringsassistent

EUD | EUX
FØDEVARER uch

JAN EMTKJÆR JENSEN (JEJ)

UDDANNELSESCENTER HOLSTEBRO | Døesvej 70 -76 7500 Holstebro

Indhold

Om Afdelingen	3
Udstyr og lokaler	3
Organiseringen	4
Lokalt uddannelsesudvalg	4
Fagrække og timefordeling.....	6
1 Hovedforløb – indhold og emner	7
2 Hovedforløb – indhold og emner	10
3 Hovedforløb – indhold og emner	14
EUX på ernæringsassistent uddannelsen	17
EUX fagene på ernæringsassistent uddannelsen	17
Oversigt over fagfordelingen på de 3 EUX hovedforløb.....	18
Samlæsning og differentiering på EUX	18
Teknikfag B proces, levnedsmiddel og sundhed	18
Teknik B - opnåelse af faglige mål	18
Kernestof i Teknik B faget.....	20
Valgfagsområder skolens ledelse har udvalgt til bagerfaget	21
Undervisningens gennemførsel.....	21
Projekt opgave.....	21
IT i EUX undervisningen.....	21
Eksamen Teknik B EUX.....	22
Bedømmelseskriterier	22
Svendeprøven for EUX.....	23
Pædagogiske og didaktiske overvejelser	24
Didaktisk model for uddannelsen.....	25
Evaluering prøver og eksamener	27
Ernæringshjælper prøve.....	27
Svendeprøven:.....	27
Tildeling af cases til svendeprøven.....	27
Den Skriftlig opgave:.....	27
Den praktiske prøve:	27
Lodtrækningsopgave:	27
Løbende bedømmelse og evaluering af eleven:	28

Vurdering om elevens optagelse i skolepraktik..... 29

Overgangsordninger 30

Hovedforløbet Ernæringsassistent version 7

Om Afdelingen

Alle undervisere i lærerteamet er fagligt uddannet som ernæringsassistent eller økonoma og har min 5 års relevant erhvervserfaring. Flere har tidligere været ansat som ledende medarbejdere, nogle ligeså efteruddannet sig til med en professionsbachelor i ernæring og sundhed.

Alle har enten gennemgået PG, erhvervspædagogiske grunduddannelse, eller PD, pædagogiske diplomuddannelse, flere har siden deltaget i pædagogisk efteruddannelse og kompetenceudvikling, med et eller to moduler af voksenunderviser uddannelsen.

Flere undervisere har liniefag fra seminaret, samt IT efteruddannelse i form af PC-kørekort. Flere har været på hospitanttjeneste i forskellige virksomheder inden for branchen.

Udstyr og lokaler

Center for fødevarer & ernæring råder over nedenstående lokaler,

køkkener,
bagerier,
skærestuer,
pølsemageri,
røgeri,
teorilokaler,
naturfagslokaler,
åbent læringscenter,
faste edb lokaler,
restaurant,
bistro,
slagterbutik
bagerbutik,
samt gruppe/samtalerum.

Alle lokaler er indrettet med de til fagene hørende maskiner og udstyr.

Alle teorilokaler er udstyret med Aktiv Board.

Alle undervisere er tildelt en bærbar PC'er, og der er 36 stk. bærbare pc'er til elevbrug.

Organiseringen

Planlægning og organiseringen af arbejdet foregår i et lærerteam.

Dette er for at opnå kontinuitet og helhedsorientering i undervisningen, således at undervisningsplanlægningen tager udgangspunkt i elevens medansvar, under hensyn til den enkelte elevs uddannelsesplan, samt samarbejde på tværs af fagene.

Virksomhedssamarbejde

For at sikre og følge op på hvilke områder eleven har beskæftiget sig med, udsendes der sammen med indkaldelsen til et skoleophold en praktikerklæring, hvor elev og mester i fællesskab skal vurdere hvilke emner og på hvilket niveau eleven har været beskæftiget.

Praktikerklæringen sendes retur til skolen, og videresendes til kontaktlæreren, hvor læreren har mulighed for at vurdere elevens kompetencer og evt. sammen med eleven tage højde for dette når elevens uddannelsesplan skal tilrettelægges evt. med særlige indsats områder på skoleforløbet.

Underviserne har løbende kontakt med virksomhederne gennem elevplan, telefon kontakt, elevbesøg og mester/forældredag.

Skolesamarbejde

Samarbejdsskoler i ernæringsassistent uddannelsen

Faglærerne på Uddannelsescenter Holstebro har samarbejde med følgende skoler:

- EUC Nord
- Mercantech
- Teknisk skole Års
- Silkeborg Tekniske Skole
- Nordvestjysk Uddannelsescenter Thisted

Der samarbejdes om tilrettelæggelsen af både grund og hovedforløbene, således at eleverne får mulighed for at tilegne sig de kompetencer der er nødvendige, for at kunne få en naturlig overgang til hovedforløbet efter at de er startet på praktikstedet. Der afholdes 2-4 møder om året, for sikre eleverne får den bedste undervisning i forhold til gældende bekendtgørelser. Der samarbejdes også omkring gennemførelse af EUX hovedforløb på ernæringsassistent uddannelsen. UCH gennemfører pt som den eneste skole i regionen EUX hovedforløb.

Lokalt uddannelsesudvalg

Der er nedsat et lokalt uddannelsesudvalg for uddannelsen. Udvalget holder 2-4 planlagte møder årligt, 1 i hvert halvår / kvartal. Udvalget består af 4 repræsentanter fra henholdsvis arbejdsgiver og arbejdstager side. Desuden deltager 1 medarbejderrepræsentant. Skolen har sekretær funktionen.

Medlemmerne af det lokale uddannelsesudvalg ernæringsassistent:

Udpeget af	Navn	
ARBEJDSGIVER:		
Region Midt	Vaccant	
Kommunernes Landsorganisation	Anne Marie Nielsen	
ARBEJDSTAGER:		
Kost- og ernæringsforbundet	Jette Nielsen	Formand
Kost- og ernæringsforbundet	Majbritt Hampen Rasmussen	
TILFORORDNET fra UCH:		
Ledelsesrepræsentant	Jan Emtkjær Jensen	Udd.leder
Lærerrepræsentant	Lisbeth Stephansen	
Elevrepræsentant	Vaccant	

Elevråd

Der vælges et elevråd på tværs af alle elevhold på Center for Fødevarer og Ernæring. Elevrådsmøder afholdes ca. hver anden uge pr. 5 ugers periode.

Elevplan

Ernæringsassistent uddannelsens hovedforløb er fuldt integreret med elevplan på www.elevplan.dk

Eleverne møder elevplan / uddannelsesbog og deres uddannelsesplan, sammen med deres kontaktlærer i starten af hver skoleperiode. De gennemgår sammen, hvilke områder eleven skal udvikle sine kompetencer, og eleven planlægger indsatsområder, valgfags muligheder i forbindelse med de læringsaktiviteter der er på skoleforløbet.

Uddannelsesbogen og uddannelsesplanen følger eleven gennem hele uddannelsen. Her kan elev, kontaktlærer og virksomhed se dokumentation og karakterer for den undervisning, eleven har gennemgået.

Fagrække og timefordeling

Timefordelingsplan for ernæringsassistentuddannelsen, bekendtgørelse nr. 450 af 13. april 2015

Fag/uger	1. skoleperiode		2. skoleperiode		3. skoleperiode	
	timer	uger	timer	uger	timer	uger
Fødevarerlære	37,5	1½				
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 1	75	3				
Produktionshygiejne 1	37,5	1½				
Ernæringslære og diætetik	25	1				
Sensorik og madkvalitet 1	12,5	½				
Samfundsfag	37,5	1½				
Psykologi	25	1				
Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2			25	1	50	2
Produktionshygiejne 2			25	1	25	1
Diætetik			37,5	1½	37,5	1½
Ernæringslære			25	1	25	1
Kostlære og -vurdering			37½	1½	37½	1½
Sensorik og madkvalitet 2			25	1		
Psykologi					25	1
Teknologi			50	2		
Valgfri uddannelsesspecifikke fag			25	1	50	2

1 Hovedforløb – indhold og emner

Tema og varighed	Navn	Fag, antal dage	Mål	Indhold/underemner
1 ½ uger	Dig og din uddannelse	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning. 2 dage	Eleven kan ud fra gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen tilrettelægge, klargøre, tilberede og anrette alle døgnets måltider til personer på sygehuskost, normal kost, herunder vegetarkost og til personer med anden etnisk baggrund.	Intro Planlægge sund frokost
		Sensorik 2½ dag	Eleven kan redegøre for måltidets udseende og præsentation og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen Eleven kan redegøre for råvarer i flere teksturer og relevans i forhold til målgruppen Eleven kan redegøre for, hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen Eleven kan anvende og vurdere produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet og kan reflektere over madens kvalitet	Sensorik
		Hygiejne 3 dage	Eleven har viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem i og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt udføre egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil	Egenkontrol teori og praksis Gag og CCP Egenkontrollens 7 trin
1 uge	Sundhed Ernæring og diætetik	Ernæring og diætetik 5 dage	Eleven kan redegøre for opbygningen af de energigivende næringsstoffer – kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol, deres forekomst i fødevarerne og funktion i organismen Eleven har kendskab til gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets måltider. Eleven kan justere sammensætningen af hele eller dele af madretter. Eleven har kendskab til den nationale kosthåndbog og har forståelse for årsagerne og diætprincipper til følgende diæter/kostform: diabetes, energireduceret kost, fedt- og	Energigivende stoffer, opbygning, forekomst: <ul style="list-style-type: none"> - fedt 1 dag - kulhydrat ½ dag - protein ½ dag - Energi og fordøjelse 1 dag Den nationale kosthåndbog, 1 dag: <ul style="list-style-type: none"> - diabetes

			kolesterol-modificeret kost, sygehuskost og kost til småtspisende	<ul style="list-style-type: none"> - energireduceret - småtspisende - sygehuskost, praksis - hjertekarsygdomme Kostberegning, Vitakost, 1 dag
1 uge	Råvarer og tilberedningsmetoder	Fødevarerlære 4 dage	Eleven kan redegøre for fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet Eleven har viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne	Råvarekendskab 3 dage Bæredygtighed, økologi og madspild, 1 dag
		Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning, 1 dag	Eleven kan anvende de rigtige tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler i forhold til produktionen	Tilberedningsmetoder, 1 dag
1 ½ uge	Normalkost	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 6 dage	Eleven kan ud fra gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen tilrettelægge, klargøre, tilberede og anrette alle døgnets måltider til personer på sygehuskost, normalkost, herunder vegetarkost og til personer med anden etnisk baggrund.	Nøglehulmærket, 2 dage Måltiderne 2 dage Menuplanlægning Fuldkornsmærket
		Fødevarerlære 1½ dag	Eleven kan anvende viden om fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold	Normalkost, vegetarkost, kost til personer med anden etnisk baggrund (skolehjem, kostskole, højskole, efterskole) 2½ dag Kostberegning og –vurdering, vitakost 1 dag
1 uge	Gæstearrangement	Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og	Eleven kan under vejledning anvende, udarbejde og vurdere planlægningsværktøjer f.eks. flowdiagrammer, opskrifter, it-baserede indkøbssystemer	Gæstearrangement (diabetesforeningen eller hjerteforeningen) 3½ dage

		planlægning 5 dage	Eleven kan redegøre for den professionelle opskrifts kendetegn og kan udarbejde og beregne professionelle opskrifter	Svind, opskriftberegning 1½ dag
1½ uger	EH-prøve Rengøring Ergonomi Hygiejne Produktionsformer	Produktionshygiejne Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning EH- prøve (0,5 uge): -Fødevarerlære (0,2) Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning (0,2) Produktionshygiejne (0,1 uge)	Eleven kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø Eleven kan anvende viden om fysisk og kemisk-biologisk arbejdsmiljø til at forebygge potentielle farer og ulykker før og under løsning af en arbejdsopgave Eleven har viden om at kunne arbejde ergonomisk korrekt 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 Eleven kan sikre fødevarerhygiejnen	EH-prøve, 2½ dag Midler, metoder, 2 dage Ergonomi, 1½ dage Fysisk og kemisk-biologisk arbejdsmiljø, ½ dag Produktionsformer 1 dag
1½ uge	Samfundsfag	Samfundsfag		Indgår i de øvrige moduler
1 uge	Psykologi	Psykologi		Indgår i de øvrige moduler

2 Hovedforløb – indhold og emner

Uddannelsesordning gæld. fra 1. august 2015	Mål	2. skoleperiode Indhold og emner
<p>Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2</p> <p>(3 uger)</p>	<p>Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normalcost, sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund</p> <p>Eleven kan selvstændigt redegøre for den færdige kvalitet og holdbarhed af maden i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution</p> <p>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</p> <p>Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab</p> <p>Eleven kan selvstændigt redegøre for indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer</p> <p>Eleven kan selvstændigt arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen</p>	<p>Selvstændigt planlægge, klargøre og anvende avancerede tilberedningsmetoder: Fx linsyltning, gourmetsaltning, gastrisk, emulgering</p> <p>Selvstændigt planlægge, klargøre og fremstille alle døgnets måltider til:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normalcost - Personer med anden etnisk baggrund <p>Beregning af portionsstørrelser, udregne opskrifter og kalkulation. Udarbejde varebestillinger</p> <p>Varedeklarationer og tilsætningsstoffer</p> <p>Varedeklarationer og tilsætningsstoffer</p>
<p>Produktionshygiejne 2</p> <p>(2 uger)</p>	<p>Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejnen</p> <p>Eleven kan redegøre for sammenhængen ved fødevarerborne sygdommes opståen i forbindelse med</p>	<p>Fødevarerborne sygdomme</p>

	<p>produktion og produktionsflow på arbejds-pladsen</p> <p>Eleven kan udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning</p> <p>Eleven kan vurdere det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil</p> <p>Eleven kan ved såvel tilberedning og produktudvikling arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder - og teknikker til optimering og sikring af de sensoriske kvaliteter</p>	<p>Udarbejde risikoanalyse</p> <p>Eleven kan vurdere det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil</p>
Diætetik (3 uger)	<p>Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter</p> <p>Eleven kan redegøre for årsagerne til at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen jfr. Fødevarestyrelsens gældende retningslinjer</p> <p>Eleven har viden om industriens specialprodukter som fuldgyltige måltider, og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad</p>	<p>Diæter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Energireduceret - Hjerter-karsygdomme - Diabetes - Allergi - Laktosemalabsorption - Cøliaki <p>Industriens specialprodukter</p>
Ernæringslære (2 uger)	<p>Eleven kan redegøre for de energigivende næringsstoffers funktioner og omsætning i kroppen</p> <p>Eleven kan redegøre for den anbefalede daglige tilførsel af alle væsentlige næringsstoffer til forskellige grupper i befolkningen</p> <p>Eleven kan redegøre for alle døgnets måltider ud fra målgruppens ernæringsmæssige og sensoriske behov, med henblik på forebyggelse og sundhedsfremme</p>	<p>Funktion og fordøjelse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Protein - Fedtstoffer - Kulhydrater - Alkohol <p>Vitaminer og mineraler til forskellige målgrupper</p> <p>Redegørelse for børn og unges ernæringsmæssige og sensoriske behov.</p>

	<p>Eleven kan redegøre for kostens optimering med hensyn til drikkevarer</p> <p>Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper</p>	<p>Drikkevarer i kosten til børn og unge</p> <p>Ernæringsmæssige behov til udvalgte personer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voksne (livsstilsygdom) - Børn/unge (projektøpg.)
Kostlære og vurdering (3 uger)	<p>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</p> <p>Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen</p> <p>Eleven kan redegøre for måltidsmønsterets betydning til forskellige målgrupper herunder anretning og servering</p> <p>Eleven kan redegøre for principperne for konventionel og økologisk menuplanlægning og det økologiske spisemærke</p>	<p>Menuplanlægning til forskellige målgrupper. Herunder til børn og unge</p> <p>Mad- og måltidspolitik</p> <p>Tilrettelæggelse af dagskoster til voksne, børn og unge.</p> <p>Næringsstofberegning og kostvurdering</p> <p>Måltidsmønster, anretning og servering af måltider til voksne, børn og unge</p>
Sensorik og madkvalitet 2 (1 uge)	<p>Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive råvarer, halv- og hel-fabrikata samt mad og retter med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål</p> <p>Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens</p> <p>Eleven kan anvende sensorisk analyse i relation til egne arbejdsopgaver</p> <p>Eleven bliver bevidst om egen smagssans og kan anvende denne</p>	<p>Fælles sprog: Opstilling af en sensorisk profil på udvalgte råvarer, halv- og helfabrikata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Udseende - Duft - Mundfølelse - Smag - Helheden <p>Planlægning og tilberedning af en "kreativ menu", hvor alle sensoriske elementer inddrages. Sensorisk vurdering og evaluering af egen og andres menu</p> <p>Den enkelte elev bliver bevidst om egen smagssans gennem</p>

	<p>viden i relation til målgruppens behov og forventninger samt samarbejdet med køkkenet</p> <p>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</p>	<p>smagsøvelser med råvarer og trinvis fremstilling af retter i køkkenet</p> <p>Afprøve forskellige sensoriske analysemetoder: Triangeltest, rangordningstest, forskelstest og parvis sammenligningstest</p> <p>Tilrettelægge smagsøvelser med konkrete målgrupper fx børn. Inddrage viden om forskellige faktorer, der kan påvirke smagsoplevelsen som fx alder, medicin, fysiologiske og psykologiske faktorer.</p>
--	--	---

Fag	Mål	Kernestof	Indhold/emner
Psykologi 1 uge	Niveau E 1. Under vejledning kan navngive basale psykologiske forhold, begreber og tankegange, der vedrører det enkelte individ, dets udvikling og de grupper og sociale sammenhænge, det indgår i, 2. kan navngive og referere til elementære psykologiske problemstillinger med relevans for elevens uddannelse eller erhverv, 3. kan navngive og i afgrænset omfang beskrive kommunikationens, samarbejdet og samspillet betydning med udgangspunkt i eksempler med erhvervsfaglig relevans, 4. kan identificere og analysere sproglige og ikke-sproglige udtryks- og	Niveau E 1. Udviklingspsykologi a. Menneskets udvikling i et livslangt perspektiv, herunder betydning af arv, miljø og kultur b. Menneskeligt udviklingspotentiale i forhold til dets naturlige omgivelser og ressourcer 2. Socialpsykologi a. Gruppepsykologiske processer, roller og social indflydelse b. Sprog, krop og kommunikation c. Konfliktløsning d. Mennesket og de samfundsmæssige betingelser – at forholde sig til og tage del i samfundet	<ul style="list-style-type: none"> - ”Mordet på den Sorte Hest” Øvelse i samarbejde - Brugerservice – borger i centrum - Organisationsformer - Ledelsesformer - Arbejdsbeskrivelser - Psykisk og fysisk arbejdsmiljø

	<p>adfærdsformer med udgangspunkt i konkrete eksempler fra kendte situationer og</p> <p>5. kan opfatte og identificere kommunikationsformer, der er bestemt af alder, køn og social- og kulturel baggrund, herunder situations- og rollebestemt kommunikation.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - DVD – om trivsel på arbejdspladsen fra kost og ernæringsforbundet - sig hvad du tænker - Tavshed er også et sprog - Klar til eksamen - Mål og drømme - Små ord til dine kammerater
--	--	--	--

3 Hovedforløb – indhold og emner

Uddannelsesordning gæld. fra 1. august 2015	Mål	3. skoleperiode Indhold og emner
<p>Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2</p> <p>(3 uger)</p>	<p>Eleven behersker selvstændigt at planlægge, klargøre, anvende avancerede tilberedningsmetoder og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, sygehuskost, kost til småtspisende og til personer med anden etnisk baggrund</p> <p>Eleven kan selvstændigt redegøre for den færdige kvalitet og holdbarhed af maden i forhold til planlægning, tilberedning, produktion, opbevaring og distribution</p> <p>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</p> <p>Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, udregne opskrifter og foretage kalkulation i forbindelse med varebestillinger og beregning af pris og dækningsgrad, og kender forskellen på et budget og et regnskab</p> <p>Eleven kan selvstændigt redegøre for indholdet i og opbygningen af</p>	<p>Selvstændigt planlægge, klargøre og anvende avancerede tilberedningsmetoder: Sous-vide, langtidsstegning, lavtemperatur, ovnprogrammer</p> <p>Selvstændigt planlægge, klargøre og anvende alle døgnets måltider til:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sygehuskost - Kost til småtspisende <p><u>Planlægning og vurdering mht.:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kapacitet (udstyr, arbejdstid) - Økonomi - Produktionsform og distribution - Hygiejne og holdbarhed - bæredygtighed - madspild - konventionel og økologisk produktion <p>Selvstændig beregning af portionsstørrelser, udregne opskrifter og kalkulation. Udarbejde varebestillinger</p>

	<p>varedeklarationer, herunder anvendelse af tilsætningsstoffer</p> <p>Eleven kan selvstændigt arbejde med kvalitetsudvikling og kvalitetssikring i kostproduktionen</p>	<p>Kalkulation af menuer med beregning af pris og dækningsgrad.</p> <p>Forskel på budget og regnskab Kvalitetsudvikling Fastsættelse af mål Den danske kvalitetsmodel</p>
<p>Produktionshygiejne 2 (2 uger)</p>	<p>Eleven kan selvstændigt sikre fødevarehygiejnen</p> <p>Eleven kan redegøre for sammenhængen ved fødevarebårne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejds-pladsen</p> <p>Eleven kan udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning</p> <p>Eleven kan vurdere det kemisk- biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil</p> <p>Eleven kan ved såvel tilberedning og produktudvikling arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder - og teknikker til optimering og sikring af de sensoriske kvaliteter</p>	<p>Selvstændigt udføre risikoanalyse og egenkontrol i teori og praksis</p>
<p>Diætetik (3 uger)</p>	<p>Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter</p> <p>Eleven kan redegøre for årsagerne til at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kost-formen jfr. Fødevarestyrelsens gældende retningslinjer</p> <p>Eleven har viden om industriens specialprodukter som fuldgyldige måltider, og de produkter der bruges i forbindelse med tilberedning af mad</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sygehuskost: mad og ernæring under sygdom - Kost til småtspisende: Underernæring - Osteoporose - Sygdomme i fordøjelseskanalen: Dysfagi (kost med modificeret konsistens) og opstipation <p>Industriens specialprodukter</p>
<p>Ernæringslære (2 uger)</p>	<p>Eleven kan redegøre for de energigivende næringsstoffers funktioner og omsætning i kroppen</p>	<p>Repetition af de energigivende næringsstoffer mht. funktion, forekomst og fordøjelse</p>

	<p>Eleven kan redegøre for den anbefalede daglige tilførsel af alle væsentlige næringsstoffer til forskellige grupper i befolkningen</p> <p>Eleven kan redegøre for alle døgnets måltider ud fra målgruppens ernæringsmæssige og sensoriske behov, med henblik på forebyggelse og sundhedsfremme</p> <p>Eleven kan redegøre for kostens optimering med hensyn til drikkevarer</p> <p>Eleven har forståelse for den enkeltes behov i forhold til kostens ernæringsmæssige sammensætning i forskellige målgrupper</p>	<p>Vitaminer og mineraler til ældre</p> <p>Redegørelse for ældres ernæringsmæssige og sensoriske behov</p> <p>Drikkevarer i kosten til ældre</p> <p>Ernæringsmæssige behov til udvalgte personer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ældre, syge og småtspisende
<p>Kostlære og vurdering (3 uger)</p>	<p>Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammen-hæng, kultur, modtagerens ernæringsmæssige og sensoriske behov, portionsstørrelse, serveringsform, sæson og produktionsform</p> <p>Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen</p> <p>Eleven kan redegøre for måltidsmønsterets betydning til forskellige målgrupper herunder anretning og servering</p> <p>Eleven kan redegøre for principperne for konventionel og økologisk menuplanlægning og det økologiske spisemærke</p>	<p>Mad og måltidspolitik</p> <p>Menuplanlægning til ældre</p> <p>Tilrettelæggelse af dagskoster til ældre.</p> <p>Næringsstofberegning og kostvurdering</p> <p>Måltidsmønster, anretning og servering af måltider til ældre</p> <p>Menuplanlægning: Konventionel og økologisk</p> <p>Det økologiske spisemærke</p>
<p>Sensorik og madkvalitet 2 (1 uge)</p>	<p>Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive råvarer, halv-og hel-fabrikata samt mad og retter med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål</p> <p>Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens</p>	<p>Tilrettelægge smageøvelser, der afprøves på ældre, der er indbudt som smagspanel.</p> <p>Herunder tilstræbes en aldersmæssig spredning for at belyse alderens betydning for smagsoplevelsen.</p>

	<p>Eleven kan anvende sensorisk analyse i relation til egne arbejdsopgaver</p> <p>Eleven bliver bevidst om egen smagssans og kan anvende denne viden i relation til målgruppens behov og forventninger samt samarbejdet med køkkenet</p> <p>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</p>	
--	--	--

EUX på ernæringsassistent uddannelsen

Uddannelsescenter udbyder EUX forløb på bager uddannelsen. Eleverne samlæses i deres EUX fag med andre uddannelser med den samme fagpakke, dvs. ernæringsassistenter, bager og gastronomer

Ud over de samme fag-faglige mål for uddannelsen har EUX eleverne følgende gymnasiefag der skal følges.

EUX fagene på ernæringsassistent uddannelsen

- Dansk A 175 timer
- Engelsk B 130 timer
- Matematik B 140 timer
- Fysik B 105 timer
- Kemi B 90 timer
- Teknikfag B 100 timer
- SSO Større skriftlige opgave 25 timer
- Eksamens projekt 25 timer
- Valgfag C 75 timer
- Løft fra c til b 125 timer

Oversigt over fagfordelingen på de 3 EUX hovedforløb

Periode - Ernæringsassistent:	August 2015 - juni 2019										
Variation - Ernæringsassistent:	4 år + 1 måned										
Periode - Bager / Konditor:	August 2015 - december 2019										
Variation - Bager / Konditor:	4 år + 5 måneder										
BEK nr 172 + 454											
Rev.: 28.03.2017											
GF1	GF2	Praktik 1	HF1	Praktik 2	HF2	Praktik 3	HF3	Praktik 4			
Aug. 15 - jan. 2016	Jan. - juni 2016	juli - jan. 2017	Jan. - juni 2017	juli 17 - jan. 2018	Jan. - Juni 2018	Juli 18 - jan. 2019	Jan. - juni 2019	Juli - aug 2019			- dec. 2019
Dansk C	Matematik C **	Virksomhed	Dansk A	Virksomhed	Dansk A	Virksomhed	Dansk A	Virksomhed	Ernæringsassistent svendeprøve 4 uger	Virksomhed	HF 4
Engelsk C	Fysik C		Engelsk B		Engelsk B		Engelsk B				
Samfundsfag C **	Kemi C		Matematik B		Matematik B		Matematik B				
			Fysik B		Fysik B		Fysik B	Teknikfag B (##)			
			Kemi B		Kemi B		Kemi B				
			Teknikfag B (##)		Teknikfag B (##)		Teknikfag B (##)	Valgfag (løft af niveau)			
					Teknologi C (valgfag)		Teknologi C (valgfag)	Eksamensprojekt			
			Større skr. opg. (SSO)	Større skr. opg. (SSO)							
											HF 4
											Bager / Konditor svendeprøve 2 uger
**	Fagets afsluttende termin	##: Teknikfag B - "Proces, levnedsmiddel og sundhed"									
	Udtrukket eksamensfag										
Timer iflg. bekendtgørelse											
		HTX	EUX - bager ++		HF-1	HF-2	HF-3	Timer i alt			
Valgfag:	Dansk A:	185	175	175	65	60	60	60	185		
Skolen skal mindst tilbyde	Engelsk B:	135	130	130	45	45	45	45	135		
Matematik B -> A	Fysik B:	115	105	105	60	55	0	0	115		
Teknologi C	Matematik B:	160	140	140	80	60	0	0	160		
Teknologi B	Kemi B:	115	90	90	45	45	0	0	115		
	Teknikfag B: Proces, levnedsmiddel og sundhed	210	100	100	0	0	100	100	210		
	Større skriftlig opg.	25	25	25	0	25			25		
	Eksamensprojekt:	25	25	25			25	25	25		
	Valgfag:								0		
	1 stk niveau C	75	75	75	0	75	0	0	75		
	1 stk løft	125	125	125	0	0	125	125	125		
			990	990	295	365	355	1015			

Samtlæsning og differentiering på EUX

Alle de bagerfaglige timer og undervisningsforløb som EUX eleverne skal gennemføre på hovedforløbet vil i vid udstrækning blive gjort sammen med andre EUD hovedforløbshold. Der tages udgangspunkt i det eksemplariske forløb for EUX eleverne, således det sikres at EUX eleverne også opnår deres bagerfaglige kompetencer i forbindelse med undervisningen i bagerfaglige mål. Eleverne på EUX vil skulle indgå i samarbejde med EUD eleverne i bagerierne, men vil ofte have deres særlige opgaver der skal løses.

Teknikfag B proces, levnedsmiddel og sundhed

Teknikfaget skal bidrage til eux -forløbets overordnede formål, ved at eleven styrker sine formelle og reelle forudsætninger for at gennemføre videregående uddannelser især inden for det tekniske og naturvidenskabelige område. Teknikfaget videreudvikler evnen til at forholde sig analytisk, reflekterende og innovativt til tekniske udformninger og løsninger i omverdenen og til anvendt videnskabelig viden. Elevens valgfrie uddannelsesspecifikke fag, skal medvirke til at understøtte elevens læring i forhold til Teknik B.

Teknik B - opnåelse af faglige mål

De faglige mål opnås gennem det selvstændig problembaserede arbejde i projekterne, som udarbejdes vha. modellen præsenteret i de faglige mål. Det faglige indhold præsenteres i kernestoffet, og er for teknikfaget sammensat af nøgletemaer, som er obligatoriske for det valgte teknikfag, af to valgte temaer, som skolens leder udvælger blandt de valgte temaer, som er fastsat nedenfor, og af et fordybelsesområde, som vælges inden for et af de enkelte teknikfags nøgletemaer eller valgte temaer. Valgte temaer og fordybelsesområde vælges, så det støtter den enkelte erhvervsuddannelses fag i hovedforløbet, herunder valgfri specialefag.

En del af det afsluttende projekt ligger i fordybelsesområdet. Nøgletemaerne og de udvalgte valgtemaer udgør ca. 70 pct. af fagets uddannelsestid. Fordybelsesområdet udgør ca. 30 pct. af fagets uddannelsestid, og er med til at sikre større faglig viden, forståelse, refleksion og selvstændighed i temaet.

Eleverne skal kunne følgende i nedenstående model:

Problemidentifikation

- formulere en relevant teknisk problemstilling, som forholder sig til det givne projekt
- identificere faktorer, som har betydning for den tekniske problemstilling
- formulere spørgsmål, så det lægger op til en struktureret analyse.

Problemanalyse

- gøre rede for relevante faktorer/metoder
- indsamle viden til analyse af den tekniske problemstilling
- strukturere informationssøgningen til relevant fagligt stof og forholde sig kildekritisk
- bruge forskellige typer viden til dokumentation, eksempelvis eksterne aktører, statistik og forsøgsresultater
- producere egen viden.

Produkt-/Procesprincip

- opstille relevante krav/kriterier på baggrund af undersøgelserne i problemanalysen og argumentere herfor
- anvende idegenereringsteknikker
- opstille, visualisere og afprøve metoder og hypoteser, herunder pilotforsøg
- anvende iterative processer til optimering.
- Produktudformning
- lave visualisering af produktet, præsentation af de tekniske løsninger samt beregninger og resultater
- formidle et produkt vha. flowdiagrammer
- argumentere for løsningens delelementer på baggrund af opstillede krav/kriterier
- foretage og formidle relevante tekniske beregninger og data.

Produktionsforberedelse

- udarbejdelse af projektbeskrivelse baseret på et naturvidenskabelig grundlag
- udvælgelse af apparatur, materialer og tilhørende udstyr
- anvende planlægningsværktøjer under planlægning og gennemførelse af analyser og tests i laboratorieskala
- udarbejde dokumenter for gennemførelse af den praktiske løsning eksempelvis egnede procesdiagrammer, materialeliste, mm.

Realisering

- gennemføre praktisk arbejde i laboratorier og værksteder således, at det afspejler erhvervsmæssig professionalisme
- håndtere enhedsoperationer, processer, bearbejdningsmetoder i forbindelse med det praktiske arbejde
- arbejde og færdes sikkert i laboratorier og værksteder
- dokumentere det praktiske arbejde således, at der sikres pålidelige resultater
- teste og kvalitetsvurdere det fremstillede produkt/proces teknisk, videnskabeligt eller i konkrete brugssituationer
- vurdering af egen løsning i forhold til problemstillingen
- belyse og vurdere konsekvenser af proces eller produkt eksempelvis, etiske-, miljømæssige- eller sundhedsmæssige aspekter.

Derudover skal eleverne kunne

- formidle deres arbejde mundtligt og skriftligt
- anvende audio- og visuelle værktøjer
- behandle problemstillinger i samspil med andre fag
- demonstrere viden om fagets identitet og metoder.

Kernestof i Teknik B faget

Gennem kernestoffet skal eleverne opnå faglig fordybelse, viden og kundskaber. Kernestoffet er følgende:

Nøgletemaer (30 pct.)

1) Projektstyring:

- projektstyringsværktøjer
- samarbejdsformer, rollefordeling og ansvarsområder i projektarbejdet
- mødeafvikling, herunder virtuelle møder.

2) Analysemetoder og kvalitetsvurdering:

- fysiske, kemiske og mikrobiologisk analysemetoder
- relevant apparatteknik
- valideringsmetoder.

3) Sundhed og miljø:

- analysemetoder med relation til miljø, sundhed eller sygdom
- relevant fysiologi, genetik, sygdoms- og miljølære.

4) Bioteknologi:

- biotekniske metoder, anvendt i fødevarer, landbrug, sundhed eller medicinalindustri
- styring og regulering af udvalgt metode.

Valgfagsområder skolens ledelse har udvalgt til bagerfaget

Af de 8 forskellige valgfags områder til teknikfaget har skolens ledelse udvalgt nr 5 og nr. 8

5) Procesteknologi:

- styringsparametre
- reguleringsudstyr
- procesdiagram
- opsamling og behandling af data.

8) Fødevarer:

- ernæring, herunder stof og energiproduktion samt udskillelse
- mikrobiologi
- produktionsforhold, herunder produktionsfaser, hygiejne, spildprodukter og miljø
- relevant lovgivning.

Undervisningens gennemførelse

Undervisningen gennemføres som projektbaseret undervisning støttet af emneundervisning. Undervisningen er praksisnær og anvendelsesorienteret med vekselvirkning mellem teori og praktisk arbejde. Eleverne arbejder med tekniske problemstillinger, og der lægges lige vægt på teori og værksteds- og laboratoriarbejde. Den praktiske undervisning foregår på et niveau, der afspejler erhvervsmæssig professionalisme inden for det valgte teknikfagsområde. Der indgår forsøg, demonstrationer, fremstilling og materiale- og produktprøvning. Virksomheder inddrages i undervisningen, herunder gæstelærere, industrimesser, projektsamarbejde eller besøg. Der arbejdes med mundtlig og skriftlig formidling, og der indgår skriftlige arbejder i form af projektrapporter.

Projekt opgave

Afsluttende omfatter undervisningen et projekt, der danner udgangspunkt for projektprøven i faget. Projektet gennemføres som gruppearbejde. Gruppens størrelse må være på maksimalt fire elever. Projektet gennemføres i en særlig projektperiode adskilt fra den almindelige undervisning i faget.

I den sidste uge af projektperioden gennemføres der normalt ikke anden undervisning. Projektperioden indeholder ca. 45 timers uddannelsestid inden for ca. fem uger. I projektperioden tilknyttes gruppen/eleven en projektvejleder.

IT i EUX undervisningen

Eleven skal undervises, så han/hun er i stand til at begå sig digitalt.

Eleven skal kunne:

- arbejde med informationssøgning og dataopsamling finde, anvende og vurdere kilder
- anvende data fra producenter i videst muligt omfang
- anvende digitale hjælpemidler til at skabe overblik over den valgte tekniske problemstilling

- dokumentere sit arbejde digitalt med eksempelvis tegninger, diagrammer, visualisering, beregning, audio
- ved hjælp af digitale medier, demonstrere viden om egne læreprocesser og progression i refleksion over projektarbejdet
- reflektere over, hvordan IT-værktøjer kan anvendes til at understøtte udviklingsprocessen i et projekt
- kunne forklare, hvordan digitale arbejdsprocesser i en projektgruppe understøtter forskellige studietekniske processer såsom vidensdeling, projektstyring, idégenerering, anvendelse af virtuelle møde, arbejde med digitale forums m.m.
- udvælge og anvende relevante digitale kommunikationsformer, herunder være introduceret til virtuelle mødeformer.

Eksamen Teknik B EUX

Der afholdes en projektprøve med skriftlig rapport, produkt/procesforløb og tilhørende mundtlig eksamination, som efter skolens leders valg gennemføres som gruppeprøve eller som individuel prøve. Ved gruppeprøve tilrettelægges eksaminationen sådan, at der sikres grundlag for en individuel bedømmelse af den enkelte eksaminand. Når faglige forhold gør det nødvendigt, undtager skolens leder en eksaminand fra gruppeprøve.

Projektoplæggene stilles af skolen. Før den mundtlige del af prøven sender skolen et eksemplar af gruppens/eksaminandens rapport til censor. Eksaminator og censor drøfter inden den mundtlige del af prøven, hvilke problemstillinger gruppen/eksaminanden skal uddybe.

Eksaminationstiden er ca. 30 minutter pr. eksaminand. Ved gruppeprøve kan eksaminationstiden pr. eksaminand forkortes med op til seks minutter. Der gives ingen forberedelsestid.

Den mundtlige del af prøven består af gruppens/eksaminandens præsentation og fremlæggelse af projektet (skriftlig rapport og praktisk udført produkt/dokumentation for procesforløb) suppleret med uddybende spørgsmål fra eksaminator.

Med udgangspunkt i projektet indeholder den mundtlige del af prøven desuden en uddybende samtale, der kan omfatte relevante emner inden for hele fagets kernestof og supplerende stof.

Gruppens/eksaminandens præsentation og fremlæggelse af projektet kan højst vare halvdelen af eksaminationstiden.

Bedømmelseskriterier

Bedømmelsen er en vurdering af, i hvilket omfang eksaminandens præstation lever op til de faglige mål, som de er angivet. Der lægges særligt vægt på:

Generelt

- evne til at arbejde problemorienteret
- evne til at kombinere teori og praktisk arbejde i et projekt
- perspektivering til relevante emner inden for teknikfaget.

Rapportens form og indhold

- bearbejdning af projektets problemstillinger
- planlægning og vurdering af projektføreløbet
- dokumentations- og kommunikationsværdi, herunder overskuelighed, sammenhæng, kildehenvisninger og teknisk

dokumentation

- fordybelsesgraden
- specificerede krav til produktet
- en fagligt begrundet argumentation for de foretagne valg.

Produktet/procesforløbet

- omhu og professionalisme ved fremstilling
- argumentation for til- og fravalg
- kvalitet i forhold til de opstillede krav.

Mundtlig eksamination

- den mundtlige præsentation af projektet
- redegørelse for de valgte løsninger
- demonstration af ejerskab i forhold til projektets indhold
- besvarelse af uddybende og supplerende spørgsmål.

Bedømmelsen er individuel, og der gives én karakter ud fra en helhedsbedømmelse af eksaminandens præstation, omfattende den skriftlige rapport, det praktisk udførte produkt/procesforløb og den mundtlige eksamination.

Ved prøve, hvor faget indgår i fagligt samspil med andre fag, lægges der vægt på eksaminandens evne til at:

- behandle problemstillinger i samspil med andre fag
- demonstrere viden om fagets identitet og metoder.

Svendeprøven for EUX

EUX eleverne afslutter deres svendeprøve på samme vilkår som elever der gennemfører EUD svendeprøven.

Svendeprøven gennemføres som et ekstra 4 ugers skoleforløb der afvikles tidligst 3 mdr. før elevernes uddannelses-tid er afsluttet. Se mere under afsnittet svendeprøven

Pædagogiske og didaktiske overvejelser

Undervisningen tilrettelægges med udgangspunkt i et lærings begreb, der sætter fokus på den individuelle læring og på elevens inddragelse og medansvar.

Målet med skolens uddannelser og med undervisningen er, at skolen giver eleven mulighed for læring og kompetenceudvikling med udgangspunkt i den enkelte elevs behov.

Eleven skal have mulighed for at udvikle sine faglige, almene og personlige kompetencer så de kan anvendes i forbindelse med: Erhverv, uddannelse, samfundsmæssig og personligt virke.

Undervisningen tilrettelægges i praksisnære og helhedsorienterede forløb, som understøtter elevens selvstændighed og mulighed for medansvar for egen udvikling og læring.

Undervisningen tilrettelægges differentieret, hvor elevens mål og personlige uddannelses plan og dermed elevens nærmeste udviklingszone er et væsentligt udgangspunkt, så eleven støttes, inspireres og udfordres i undervisningen.

Undervisningen består af en hensigtsmæssig kombination af forskellige undervisningsformer som for eksempel formidlende dialogbaseret undervisning, projektarbejde, cases, og opgaveløsning, hvor læringen - forstået som den proces der omdanner erfaringer til erkendelse - sikres på bedste vis.

Dette sikres ved høj grad af elevdeltagelse og aktivitet, hvor der også er plads til fordybelse, og ved at lærerne på ansvarlig måde støtter og udfordre den enkelte elev ud fra dennes behov.

Dette sker ved undervisernes og kontaktlærernes løbende vejledning og evaluering i samarbejde med eleven.

Al læringsaktivitet på skolen skal iværksættes ud fra, at eleven er i centrum.

Indflydelse, ansvar og aktiv deltagelse er nøje forbundne, og at eleverne skal være aktive parter betyder, at de sammen med lærerne skal inddrages i udformningen af uddannelsesforløbene.

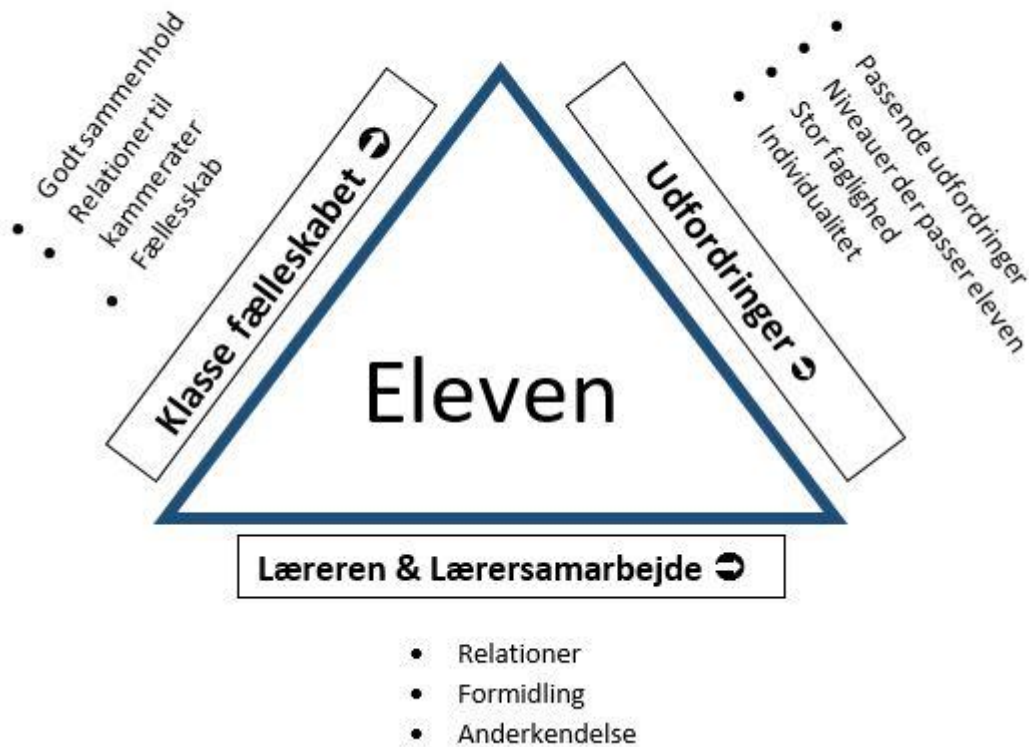
Overordnet sker dette gennem udarbejdelse af uddannelsesplaner, men hvis eleven i det daglige skal tage større ansvar for egne læringsprocesser, skal eleverne gives reel indflydelse og medbestemmelse i den daglige pædagogiske praksis, hvilket klart skal fremgå af den lokale uddannelsesplan med udgangspunkt i det enkelte fagområde.

Vores uddannelseskultur, pædagogiske praksis skal dreje sig om at tilrettelægge muligheder for eleverne, så de kan og får lyst til at udvikle sig fagligt og personligt.

Dette kræver udvikling af nye læringsformer, nye evalueringsformer og et stærkt udvidet lærersamarbejde. Lærernes faglige, tværfaglige og pædagogiske kompetencer skal udfordres i denne sammenhæng, med en positiv og anerkendende tilgang til eleven.

Skolen udarbejder en fælles holdning og strategi med henblik på identifikation af vore elever og for samarbejdet med dem. Strategien skal koncentrere sig om en lokal, tidlig og faglig baseret indsats, der tager udgangspunkt i det konkrete samarbejde med eleverne. Uddannelsesplanlægningen må være rummelig og koordineret og sætte fokus på det essentielle i de faglige arbejdsprocesser og metoder.

Didaktisk model for uddannelsen



Faglighed og praksislæring

Der arbejdes med transfer fra teori til praksis ex. Teorigennemgange af protein, fedt, svind, råvare kendskab, tilberedningsmetoder, som altid afprøve i praksis (køkkenet)

Transfer fra praksis til teori kan ligeså ofte forekomme jf. ovenstående

Transfer fra undervisnings til praktikstedet ex. Anvendelse af systematisk skema med tilberedningsmetoder – medbringes hjem til praktikstedet

Konstruktiv læringsmiljø

Der gennemføres demonstrationer af håndværk / teknik ved lærerne, video, film mv. Teori afprøves i praksis/projekter ex. Besøg af børnehaver børn. Arrangementer og projekter i samarbejde med diabetis foreningen, Hjerteforeningen. Afholdelse af Julemarkeder. Bespisningsprojekter i elevkantin

I diskussioner og dialog eleverne inddrages elevens faglighed og erfaring. God gennemgang af faglige begreber, metoder

Mangfoldighed og engagement

Der startes med Intro forløb. Der er fokus på fælles dialog og "kontrakt" ved et godt læringsmiljø. Alle elever inddrages og kommer til orde i undervisningen. Studietur med fagligt indhold og fokus på det sociale miljø og fællesskabet. Fokus på variation i gruppedannelse mht at skabe relationer, faglig sparring og

netværk. Teamsamarbejde i lærergruppen med fastlagt møde struktur, daglig sparring om elever og undervisningsforløb og tilrettelæggelse

Tillid og respekt og åbenhed mellem lærerne. Altid fokus på det gode undervisningsklima/stemning.
Elev/lærer. Elev/elev. Lærer/lærer

Nyudvikling og understøttende teknologi

Der arbejdes med Webboøger, Ipraxis forløb i faget teknologi. Elevplan er den gennemgående digitale platform, hvor alt materiale og opgaver er tilgængelige for eleverne. Mobil telefoner anvendes til dokumentation og informationsøgning. Pc anvendes til informationsøgning – pædagogiske metoder ændres/justeres løbende

Den faglige og samfundsmæssige udvikling inddrages løbende i undervisningens tilrettelæggelse og indhold.

Skolen stiller krav til eleverne.

Dette skal ske på alle niveauer i organisationen.

Både krav om aktiv deltagelse i den daglige undervisning, krav om acceptabel adfærd, krav om sprogførelse og krav til almindelig omgang med materialer og inventar.

Der skal endvidere stilles krav om overholdelse af aftaler og mødetidspunkter.

Der skal gøres en aktiv indsats, der kan dokumenteres, med henblik på at hindre ulovlige forsømmelser og for at hindre tilfældig frafald. Eleverne skal støttes og ansvarliggøres i bestræbelserne for at gennemføre den valgte uddannelse.

Som skole skal vi:

- Skabe muligheder for at hjælpe eleverne med at træffe valg.
- Give lærerne indsigt i læringsprocesser og vejlede om disse.
- Arbejde med at integrere eleverne i skolens sociale liv.
- Evaluere og bruge resultaterne til forbedring af elevernes læringsprocesser.
- Samarbejde med andre lærere, kontaktlærere, SSP-kordinator og vejledere om at give eleverne optimale uddannelsesbetingelser.
- Sikre at eleverne altid tilbydes et højere niveau end de i forvejen har gennemført både i den praktiske og teoretiske læring.
- Støtte den individuelle læring med interaktive IT-systemer og andre former for computerbaseret undervisning.

Eleverne kommer til at arbejde i et lærings- undervisningsmiljø, der primært er praktisk arbejde og hvor det teoretiske fagstof læres i tilknytning til det praktiske arbejde.

Eleverne skal arbejde selvstændigt og i indbyggede team-samarbejder, hvor du sammen med 3 til 4 kammerater, skal løse en beskrevet opgave.

Eleven har medansvar for din egen læring - og vi stiller derfor krav til din egen vilje og indsats i undervisningen.

Eleverne vil opleve et læringsmiljø, hvor kammeratskab og samarbejde har høj prioritet. I dag er det ikke tilstrækkeligt at være dygtig rent fagligt. Man skal også udstråle vilje, initiativ, handlekraft og arbejdsglæde - til gavn for kolleger, kunder og virksomhedens driftsøkonomi.

Evaluering prøver og eksamener

Der er følgende afsluttende prøver i uddannelsen.

Ernæringshjælper prøve

Der afholdes en afsluttende prøve i for de elever der skal afslutte deres uddannelse som ernæringshjælper i forbindelse med afslutningen af 1 skoleperiode. Prøven bedømmes af læreren og en ekstern censor. Prøven afholdes af skolen. Elevers mulighed for at afslutte uddannelsen som ernæringshjælper er afhængig af hvilken uddannelses version eleven er startet uddannelsen på.

Svendeprøven:

Den afsluttende prøve på specialet ernæringsassistent består af en skriftlig opgave og en mundtlig eksamination med udgangspunkt i opgaven samt en efterfølgende praktisk prøve og mundtlig eksamination med udgangspunkt i den praktiske prøve. Den afsluttende prøve begynder med udlevering af en skriftlig opgave i 4. sidste skoleuge. Den skriftlige besvarelse skal afleveres senest 6 skoledage efter udlevering.

Den praktiske prøve består af en selvvalgt opgave og af en opgave, der udleveres ved lodtrækning, når den praktiske prøve begynder.

Tildeling af cases til svendeprøven

Oprettelse af svendeprøve og tildeling af cases skal nu ske elektronisk på FUE's

hjemmeside - via uddannelseslederens login til hjemmesiden.

E-tildelingen af cases foregår helt vilkårligt, og udfaldet er forskelligt for hver svendeprøve og må ikke genbruges. Svendeprøven afvikles efter skolevejledningen fra Fagligt udvalg FUE.

https://www.ernaerings-assistent.dk/images/13.06.17_Skolevejledning_Juni_2017_case-login.pdf

Den Skriftlig opgave:

Som udgangspunkt modtages for sent afleverede opgaver ikke.

I særlige tilfælde vurderer man på Uddannelsescenter Holstebro om for sent afleveret opgave kan godtages.

Den praktiske prøve:

Smartphones, mobiltelefoner og andet elektronisk udstyr må ikke medbringes til eksamen.

Har eleven glemt at bestille varer på varebestillingslisten, kan de få varerne udleveret, hvis det fremgår af de udarbejdede opskrifter og at de forefindes på skolen.

Hvis en ret mislykkes er det ikke tilladt at fremstille en ny ret.

Lodtrækningsopgave:

Antal af lodtrækningsopgaver skal overstige antallet af elever med 3. Eleven får udleveret ingrediensliste med nettoangivelser og skal selv udarbejde metodik.

Har eleven allergi eller andet, der bevirker, at denne ikke kan arbejde med bestemte fødevarer og hvis der foreligger en lægeerklæring eller at skolen er bekendt med særlige religiøse hensyn, må man trække en anden opgave.

Trækker eleven en opgave, som er identisk eller meget lig med den selvvalgte opgave, udfører eleven den trukne opgave.

Løbende bedømmelse og evaluering af eleven:

Der indlægges enkelte prøver for at vurdere elevens standpunkt i forhold til mål for de faglige discipliner.

Der foretages løbende formativ bedømmelse på grundlag af løste opgaver.

Bedømmelse indgår i den endelige bedømmelse og sikrer samtidig en kvalitetsbevidsthed og progression i forløbet, såvel fagligt som alment. Der kan indlægges personlig vejledning og samtaler undervejs i forløbet. Løbende samtaler mellem eleven og lærer, samt fælles klasse/holddiskussioner af forløbets karakter.

Der afholdes løbende samtaler om undervisningen, mellem elever og lærer, hvor undervisningen diskuteres

Merit

Hvis en elev har dokumenteret merit for et fag, tilbydes eleven faget enten på et højere niveau, eller eleven tilbydes anden fag relevant undervisning, eller eleven kan fritages for undervisningen.

Uanset hvad eleven ønsker, vil dette foregå i nært samarbejde med praktikvirksomheden. Der skal udfyldes et merit skema, der skal underskrives af skolen, eleven og virksomheden. Derefter skal elevens personlige uddannelsesplan tilpasses.

Vurdering om elevens optagelse i skolepraktik

lever med bevis for gennemført adgangsgivende grundforløb kan – på baggrund af personlig ansøgning og samtale med instruktør fra skolepraktikafdelingen - optages i skolepraktik en måned efter at grundforløbet og en studievejleder er gennemført, såfremt de opfylder nedennævnte krav.

Fremgangsmåde ved vurdering af elevens egnethed ved optagelse i skolepraktik:

Skolepraktikinstruktøren orienterer eleverne ved opstart og afslutning på grundforløbets anden del om skolens praktikpladsfunktion og registrerer den enkelte elev som praktikpladssøgende. Elever, som er fraværende på det pågældende tidspunkt, indkaldes via deres skole e-mail adresse og Elevplan til en ny orientering.

For at komme i betragtning til skolepraktik skal eleven være registreret som søgende, senest den dag vedkommende afslutter det grundforløb på uddannelsen. Såfremt eleven ikke er registreret pr. denne dato, fortaber eleven retten til skolepraktik. Hvis en registreret elev to uger før afslutning af grundforløbet, endnu ikke har opnået en praktikplads, og eleven stadig står som søgende, indkaldes han/hun til obligatorisk skolepraktikmøde med studievejlederen og skolepraktikinstruktøren. Mødet afholdes på UCH, og der er mødepligt, hvis man ønsker at komme i skolepraktik.

Elever, som ikke møder frem, fortaber sin ret til skolepraktik og kan ikke senere ønske at blive optaget på skolepraktik. En uge efter afslutning på GF2 indkaldes skolepraktikeleverne til en EMMA-vurdering, hvor studievejlederen og skolepraktikinstruktøren er tilstede.

Optagelse på skolepraktik er betinget af, at eleven opfylder følgende krav:

- Eleven skal fra starten af grundforløbet have 3 uddannelsesønsker i sin uddannelsesplan i Elevplan
- Eleven må ikke være startet på anden uddannelse som ikke kan afsluttes ordinært inden for en måned efter afslutningen på grundforløbet
- Eleven må ikke have fået tilbudt en uddannelsesaftale
- Eleven skal have synlig profil på www.praktikpladsen.dk ved afslutningen af grundforløbet eller senest 14 dage efter SKP mødet
- Eleven skal kunne dokumentere sin jobsøgning ved løbende at ajourføre "Praktikpladssøgning" under Uddannelsesplanen i Elevplan
- Eleven skal være egnet. Egnethed defineres ved EMMA kriterierne: "Egnet til faget, Mobil geografisk, Mobilt fagligt, Aktiv søgende".

Ved vurdering af elevernes egnethed i forbindelse med optagelse til skolepraktik, lægges der meget vægt på, at eleven har været aktiv søgende, samt at han/hun har gennemført grundforløbet. I forbindelse med tilmeldingen til skolepraktik, skal der vedlægges en oversigt over de stillinger, som eleven har søgt. Eleven bliver gjort opmærksom på, at det er vigtigt, at der gemmes kopi af ansøgninger og afslag, så det kan dokumenteres, at eleven har været aktivt søgende.

Alle elever, som bliver indkaldt og deltager i det obligatoriske skolepraktik møde, kan ansøge om optagelse på skolepraktik.

Elever der ønsker skolepraktik skal udarbejde en skriftlig ansøgning til praktikcentret. På baggrund af ansøgningen indkaldes eleven til optagelsessamtale – Hvor? Ved optagelsessamtalen foretager praktikcentret en vurdering af, om eleven er egnet til at gennemføre den ønskede uddannelse. Om eleven -

efter gennemført uddannelse – kan forventes at være klar til at indgå i erhvervslivet. Samt om eleven opfylder alle de formelle betingelser for at blive optaget til skolepraktik.

Det er et krav, at eleven i hele SKP perioden opfylder EMMA kriterierne. Optages eleven vil praktikcentret derfor løbende foretage EMMA vurdering af eleven. I den løbende egnethedsvurdering lægges der vægt på, om eleven får et tilfredsstillende udbytte af skoleundervisning og praktik, ligesom der kan indgå en vurdering af elevens samlede adfærd i relation til beskæftigelse inden for uddannelsesområdet, herunder elevens evne til fx at overholde mødetider og aftaler.

Optagelse på skolepraktik:

Elever, der opfylder betingelserne for at kunne optages til skolepraktik efter afslutning af grundforløbet, optages af Praktikcentret til opstart i skolepraktik en måned efter grundforløbets afslutning, medmindre eleven forinden har indgået en uddannelsesaftale.

En elev der ufor skyldt har mistet en uddannelsesaftale, kan efter en konkret afgørelse optages til skolepraktik. Vurderingen af hvorvidt eleven ufor skyldt har mistet sin uddannelsesaftale, foretages af det praktikcenter, som eleven skal optages på.

Elever som afslutter en kort uddannelsesaftale inden for en uddannelse med skolepraktik, tilbydes at fortsætte uddannelsen på skolepraktik, hvis der ikke indgås en ny kort aftale eller restuddannelsesaftale.

I passende tid før den korte aftales slutdato, sendes et brev til eleven med information om muligheden for skolepraktik.

Eleven skal opsøge og må ikke afslå tilbud om en praktikplads (henholdsvis skolepraktik-plads) i hele landet. Skolen vejleder om muligheden for at opnå mobilitetsfremmende ydelser.

Ved optagelse indgår Praktikcentret en skoleaftale med eleven. Aftalen består af en skriftlig overordnet aftale og suppleres i Elevplan af løbende ajourføring af en detaljeret plan for elevens praktikuddannelse med tilhørende skoleundervisning, herunder bestemmelser om, hvordan optagelsesbetingelserne skal opfyldes, hvordan og hvornår eleven forventes at nå uddannelsens mål, og hvordan der følges op på planen.

Overgangsordninger

Overgangsordninger for hovedforløb Fødevarer & Ernæring

Elever der har bestået grundforløbsprøve, og som efter den 01-08-2015 tegner en uddannelsesaftale med en virksomhed, skal som udgangspunkt forsætte på den uddannelsesversion de er startet deres uddannelse på.

Såfremt virksomhed og elev ønsker at overgå til den nye bekendtgørelse gældende pr. 01-08-2015 skal begge parter tegne et tillæg til uddannelsesaftalen, såfremt varighed og indhold ændres væsentlig.

Overgangsordningen i den lokale undervisningsplan angiver, at eleven ikke behøver at have opnået overgangskravene til hovedforløbet, da disse fag godskrives.

Fag der godskrives er:

- 1720 Bager – Naturfag E
- 1670 Detailslagter – Naturfag E, Dansk E
- 1680 Ernæringsassistent – Naturfag E, Dansk E
- 1715 Gastronom – Naturfag F, Informationsteknologi F

Der kan ikke godskrives for fagene:

- Hygiejne
- Førstehjælp og brand

Overgang til ny version af uddannelsen til ernæringsassistent

Der er kommet en ændring i bekendtgørelsen til ernæringsassistent uddannelsen.

Fagligt udvalg for ernæringsassistenter og det lokale uddannelsesudvalg på UCH indstiller til at alle elever skifter over på den nyeste version af uddannelsen snarest muligt.

Det betyder at:

- Eleven ikke skal have engelsk og engelsk eksamen.
- Eleven skal have et nyt fag – teknologi som vil understøtte den ernæringsfaglige tilgang, især med fokus på innovation og produktudvikling.
- Eleven skal ikke have faget samarbejde og kommunikation, men i stedet have psykologi.

Skiftet vil ske inden eleven skal starte på 2 hovedforløb. Vi vil sikre en afklaring af eleveres status i henhold til gældende lovning i begyndelsen af deres 2. hovedforløb når de møder ind på skolen.

Det vil som udgangspunkt ikke få yderligere konsekvenser for eleven at skifte, dog kan der være enkelte elever over 25 år, der evt. skal have afkortet hver af deres hovedforløb med 1 uge i valgfag eller valgfrie specialefag, eller have en tilføjelse til erhvervsrettet påbygning til valgfrie specialefag.

Skift af uddannelsesversion kræver ændringer i tillæg til uddannelsesaftale, som skal være underskrevet af virksomhed og eleven og sendes til skolen.