Ernæringsassistent 2021

Grundforløbets 2. del

Varighed: 20 uger

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

Link til gældende rammer og regler: https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2020/426
Link til den nationale standard til grundforløbsprøven: https://www.sevu.dk/sites/default/files/2021-04/25.11.19%20G%C3%A6ldende%20ern%C3%A6ringsassistent%202019%20Standard%20grundforl%C3%B8bspr%C3%B8ve.pdf

Overordnet pædagogiske/didaktiske rammer for grundforløb 2 Ernæingsassistent

Bekendtgørelsens viden-, færdigheds-, og kompetencemål udgør 4 faglige temaer (*grundtilberedning, kostlære, næringsberegning og fødevare hygiejne***) hvor der arbejdes efter samme grundprincip:**

1. Videns-tilegnelse
2. Undersøgelse/organisering
3. Afprøvning og evaluering

Det betyder, at alle faglige emner indledes med praksisnær læring, hvor eleverne få mulighed for at afprøve, producere og smage på det eleverne skal have teoretisk viden om. Herefter gennemgås det, eleverne har arbejdet med. Teorien bliver præsenteret mundtligt, elektronisk (Praxis forløb) og skriftligt (Bøgerne: Almen fødevarehygiegne og Fødevarer). Læreren arbejder efter at finde elevens nærmeste lærings zone, ved forudgående samtaler. Størstedelen af læringsaktiviteterne præsenteres og gennemføres som minimum i 2 forskellige lærings modaliteter, så eleverne har mulighed for at tilgå den faglige viden på flere forskellige måder. Alle opgaver udfærdiges og italesættes, så eleverne har flere muligheder for at facilitere deres arbejde. Selve undervisningen tilrettelægges i 3 moduler hvor de 4 faglige temaer bliver præsenteret. Hvert modul afsluttes med en individuel modul prøve. Dette er for at træne til den afsluttende GF2 prøve og samtidigt få lejlighed til at evaluere den enkelte elev.

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

Grundforløbet er bygget op over 3 moduler, hvor alle kompetencemålene omsættes til fag, der udgør et hele sammen med grundfagene.

Intro-forløb

2 uger

Modul 1

- Arbejdsmetoder (køkkenarbejde, teori, portfolio)

Introduktion til erhvervet som ernæringsassistent og proffesionel hverdagsmad:

- *Råvarekendskab*
- *Grundtilberedningsmetoder*
- *Sensorik*
- *Bæredygtighed*

Sundhed og ernæring:

- *Folkesundhed*
- *De 7 Kostråd*

- Virksomhedsbesøg
- Arbejdsmiljø og ergonomi
- Fødevarehygiejne certifikat
- Dansk og naturfag

VFU (praktik) - 1 uge

Modul 2

Kost til forskellige målgrupper /persongrupper:

Raske børn, unge, voksne og ældre

(normalkost / vegetarkost)

Sundhed og ernæring:

- *Måltidsmærket*
- *Fuldkornsmærket*
- *Nøglehulsmærket*
- *Næringsberegning*

Salg, service og markedsføring :

Madmarked - tværfagligt projekt med GF2 Gastronom

- Bæredygtighed, økologi og madspild
- Førstehjælp og brand
- Dansk og naturfag

Ferie/helligdage

VFU (praktik) - 1 uge

Modul 3

Kost til forskellige målgrupper /persongrupper:

Raske børn, unge, voksne og ældre

(normalkost / vegetarkost)

- Næringsberegning
- Dansk og naturfag / Eksamen i et af fagene
- Valgfag (Bæredygtighed + Slagter)

Ferie/helligdage

Opsamling og Grundforløbs-prøve

2 uger

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

De tre modulers mål bindes sammen gennem mundtlige refleksions opgaver og de afsluttende modulprøver, hvor eleven forbinder de opsamlede erfaringer til en samlet præsentation af erfaringer og færdigheder. Hvis det er relevant og muligt anvendes foregående modulers og temaers lærestof som påbygning i nye moduler, f.eks. kan eleverne vende tilbage til emner i temaet grundtilberedningsmetoder, når de planlægger et måltid efter de nationale anbefalinger.

Differentiering.
Eleven nærmest læringszone (udviklingszone) findes ved hjælp af samtaler og løbende evaluering. Dette er for at eleven undervises på elevens eget faglige niveau, og har mulighed får at udvikle sig der fra. Eleverne har muliged for selv at vælge hvor og hvordan de selv er bedst til at få ny viden. Om det er igennem diaglog med læreren og/eller klasse kammeraten, visuelt via videoer (Praxis) eller tekst (Fødevarerbogen). På den måde sikres det at eleven får de bedste muligheder for at tilegne sig ny viden.

Tværfaglighed.
Igennem alle moduler inddrages temaerne grundtilberedningsmetoder, fødevarelære, kostlære og fødevarehygiejne som et gennemgående fokus, hvor eleverne tager stilling til valg af metoder, målgrupper og håndtering af hygiejne. De skal desuden altid overveje hvordan deres arbejdsudførelse påvirker dem selv og deres omgivelser. Derudover knyttes enkeltelementer af grundfagene med det uddannelsesspecifikke fag, så eleverne oplever at f.eks. viden fra naturfag og dansk kan anvendes relateret til uddannelsens indhold.

Praksisrelation.
Eleverne starter med at få en praksisnær læring ved at sanse og behandle de råvarer de skal arbejde med. F.eks. smagning af alle grundsmage og gennemgang af de forskellige grundtilberedningsmetoder. Herefter holder faglæreren korte samtaler med klassen, gruppen eller eleven om de egenskaber der kendetegner råvarer og metoder. Efterfølgende arbejdes teoretisk dybere omkring de forskellige typer og opbygninger. De praktiske opgaver er udformet så arbejdsproces og materialer svarer til, hvad eleven forventes at kunne til slut på grundforløbet, og som vil være brugbart i mødet med arbejdslivet.

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

Grundfag.

Dansk:
Følger fagbilaget for dansk på erhvervsuddannelserne. Tværfagligt inddrages elevernes erhvervsfaglige portfolie ift. fagligt sprog og grammatik. Eleverne skriver bl.a. en ansøgning, der danner grundlag for faglig dialog om forventninger til uddannelse og lærepladsen.

Naturfag:

Følger fagbilaget for naturfag på erhvervsuddannelserne. Der arbejdes praksisnært i den daglige undervisning, hvor eleverne kommer omkring emner, som er i tråd med det, som der arbejdes med i deres fag/køkkenet. De arbejder f.eks. med energigivende næringsstoffer, hvor perspektiveringen til deres fag/køkkenet er en vigtig medspiller. Mikroorganismer samt syrer og baser er et stort tværfagligt emne, hvor eleverne også arbejder ind i hygiejnefaget. Gennem de valgte emner kommes ind på vigtigheden af kendskabet til tilberedningsmetoderne og råvarer samt rengøring.

Certifikater:
Certifikatfag i uddannelsen bliver gennemført som kursus efter de regler, retningslinjer og uddannelsesplaner, der er udgivet på certifikatområdet. For gastronom gennemføres på GF2:

1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarehygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.

2) Kompetencer svarende til ”Førstehjælp på erhvervsuddannelserne”, efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. oktober 2020.

3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

Afsluttende prøve:
Forløbet afsluttes med en grundforløbsprøve. Den afsluttende prøve bedømmes med bestået/ikke bestået. Den afsluttende prøve tilrettelægges efter den nationale standard for grundforløbsprøve på ernæringsassistent, og retter sig mod uddannelsens kompetencemål. Hver opgave til grundforløbsprøven består af en række udvalgte mål fra forløbets kompetencemål.
Eksaminanden bliver bedømt på sin evne til at demonstrere sin viden, færdigheder og kompetencer inden for den stillede opgave.
Eksaminationsgrundlaget er elevernes arbejdsplan, næringsberegning og opskrift.
Bedømmelsesgrundlaget udgøres af elevens udførsel af arbejdsplanen, reflektion over næringsberegning og opskrift, fremstilling af det praktiske produkt og selve produktet herunder produktions- og personlig hygiejne.

Bedømmelseskriterierne er følgende:

- Eleven kan korrekt udregne og reflektere over energiprocentfordelingen.
- Eleven udfører arbejdsopgaven hensigtsmæssigt inden for den tilladte tid.
- Eleven anvender de korrekte grundtilberedningsmetoder.
- Elevens produkt opfylder de sensoriske kriterier.
- Eleven overholder reglerne omkring personlig og produktionshygiejne.

Se i øvrigt den nationale standard for uddybelse af prøve elementerne.

Eksaminanden bliver under prøven løbende eksamineret af censor og eksaminator, hvor eksaminanden mundtligt/praktisk redegør for de valgte løsninger.
Undervejs i løbet af prøven bedømmer censor og eksaminator visuelt, hvordan eksaminanden demonstrerer sine praktiske færdigheder.
Eksaminanden bedømmes afsluttende, når han/hun eksamineres af censor og eksaminator

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

Didaktisk relationsskema for de tre moduler.
Nedenstående relationsskema illustrerer sammenhæng imellem temaernes læringsmål, det tilbudte indhold, og følgende evaluering og bedømmelse. Bedømmelsesgrundlaget for samtlige temaer er elevernes afleverede refleksions opgaver og deres praktiske udførelser af værkstedsopgaver. Inden den afsluttende prøve afgives en afsluttende standpunktskarakter med baggrund i ovenstående bedømmelsesgrundlag.

	Mål for undervisningen	**Indhold i undervisningen**	**Evaluering og bedømmelse**	**Bedømmelseskriterier**
	En overordnet beskrivelse af, hvad eleven forventes at kunne, når forløbet er afsluttet med anvendelse af lærings- og kompetencemål.	*Det planlagte faglige indhold, de teoretiske og praktiske opgaver eleverne skal arbejde med, og hvordan undervisningen er planlagt helhedsorienteret, differentieret, tværfagligt og praksisrelateret.*	*Såvel den løbende evaluering og feedback, som den afsluttende bedømmelse af fagene herunder bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier.*	*Fastsatte bedømmelseskriterier for undervisningens mål. Som udgør en del af evaluering og bedømmelsen.*
	Modul 1			
	Forklare om de forskellige grundtilberedningsmetoder og hvordan man får det bedste resultat	• Der fremstilles retter med alle grundtilberedningsmetoder • Retterne gives af underviser og eleverne arbejder i grupper, hvor de italesætter grundtilberedningsmetoder	Faglige refleksioner støttes gennem diskussioner, understøttet af bl.a. faglige videoer, hvortil eleverne i grupper udfærdiger besvarelser der diskuteres på holdet Læringsmålet er et afsnit i modulets refleksions opgaver, der afleveres ved	**I hvilken grad kan eleven:** • Forklare en bestemt grundtilberedningsmetode • Forklare hvorfor lige den metode er valgt • Forklare de sensoriske elementer i retten

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

		• Retterne skal præsenteres og der er dialog om resultat, sensorik og anretning • Teori og skriftlig opgave omkring grundtilberedningsmetoder, hvorefter eleven skal bruge metoderne i køkkenet.	modulets afslutning, og vurderes af læreren jf. bedømmelseskriterierne.	
	Planlægge og udføre korrekt fremgangsmetode af en opskrift.	Trænes gennem praktiske opgaver i køkkenet, hvor elevernes arbejde igangsættes gennem beskrevne opgaver: • Opskrifter med forskellige emner som: • Koge, pochere, blanchere, dampe • Stege, pandestegning, braisering, grill, friture • Beregninger af svind og næringsberegning	Feedback deles på elev/gruppe/holdniveau ud fra en vurdering af nødvendighed. I køkkenet cirkulerer underviseren, og giver faglig vejledning samt spørger ind til de praktiske gennemførelser. Læringsmålet er et afsnit i modulets refleksions opgave, der afleveres ved modulets afslutning.	**I hvilken grad kan eleven:** • Forberede sig til den praktiske udførelse • Foretage egen udførelse af en opskrift og beregne den • Holde god hygiejne personligt og i køkkenproduktionen
	Forklare om køkkentekniske egenskaber og hvor de findes henne.	Der fremstilles retter med fokus på de køkkentekniske egenskaber: • Fedt • Kulhydrat	Faglige refleksioner støttes gennem diskussioner, understøttet af bl.a. faglige videoer, hvortil eleverne i grupper udfærdiger	**I hvilken grad kan eleven:** • Vise forståelse for hvert af emnernes køkkentekniske egenskaber

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

		• Protein • Vand	besvarelser der diskuteres på holdet. Læringsmålet er et afsnit i modulets refleksions opgaver, der afleveres ved modulets afslutning, og vurderes af læreren jf. bedømmelseskriterierne.	• Vide hvornår man kan få det bedste udbytte af hvert emne
	Planlægge og udføre korrekt udnyttelse af køkkentekniske egenskaber. Vurdere den rette måde at rette op på en proces, der er gået galt.	Trænes gennem praktiske opgaver i køkkenet, hvor eleverne arbejder med opskrifter og opgaver der indbefatter emner som: • fisk/bløddyr • slagtekød • fjerkræ • desserter • næringsberegning • sensorik	Underviseren gennemgår de afleverede praktikopgaver. Feedback deles på elev/gruppe/holdniveau ud fra en vurdering af nødvendighed. I køkkenet cirkulerer underviseren, og giver faglig vejledning samt spørger ind til de praktiske gennemførelser. Læringsmålet er et afsnit i modulets refleksions opgave, der afleveres ved modulets afslutning.	**I hvilken grad kan eleven:** • Forberede sig til den praktiske udførelse • Foretage ændringer ved udeblevet resultat • Holde orden og god hygiejne • Forholde sig til resultatet og reflektere over ændringer
	Modul 2			

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

	Forklare om værtskab og service. Med fokus på • Arbejdsmiljø • Arbejdsplanlægning • Fagudtryk • Egenkontrol og hygiejne	• Fokus på værtskab over for brugere, opdækning og service • Tilberedning af større mængder af mad og tilsmagning af den • Samarbejde med kollegaer i forhold til at have god kommunikation • Eleven får indblik i effektivitet og god planlægning	Faglige refleksioner støttes gennem diskussioner, understøttet af bl.a. faglige videoer, hvortil eleverne i grupper udfærdiger besvarelser der diskuteres på holdet. Læringsmålet er et afsnit i modulets refleksions opgaver, der afleveres ved modulets afslutning, og vurderes af læreren jf. bedømmelseskriterierne.	**I hvilken grad kan eleven:** • Holde fokus på at udføre opgaver effektivt • Få store mængder til at smage af nok • Udvise godt samarbejde og kommunikation.
	Planlægge og udføre arrangementer i og ud af huset med vejledning fra undervisere.	Trænes gennem praktiske opgaver i køkkenet, hvor eleverne skal servere maden for andre gæster Fx • Servering ud af huset. • Servering på skolen til ansatte • Servering i skolens egen ”restaurant” til indbudte gæster.	Underviseren gennemgår de afleverede praktikopgaver. Feedback deles på elev/gruppe/holdniveau ud fra en vurdering af nødvendighed. I køkkenet cirkulerer underviseren, og giver faglig vejledning samt spørger ind til de praktiske gennemførelser. Læringsmålet er et afsnit i modulets refleksionsopgaver	**I hvilken grad kan eleven:** • Forberede sig til den praktiske udførelse • Udvise værtskab for gæster • Foretage anretning og servering • Holde god hygiejne i køkken og personligt

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

	Forklare de energigivende næringsstoffer Redegøre for energiprocentfordeling	Trænes gennem skriftlige opgaver og dialog om teorien Udfører næringsberegninger og vurderer dem	Der evalueres løbende, mens eleverne arbejder med opgaverne Underviseren retter opgaverne og giver individuelt feedback	**I hvilken grad kan eleven:** • Foretage korrekt ernæringsberegning • Reflektere og argumentere i forhold til energiprocentfordelingen • Vise forståelse for begrebet ernæringsberegning
	Have kendskab til målgruppers forskellige behov Producere retter til målgrupper med forskellige behov	Teoretiske oplæg omkring de forskellige målgrupper indleder de praktiske lektioner. Forberedelse og beregninger til den praktiske produktion ud fra den givne målgruppes behov Praktisk produktion af retter til forskellige målgrupper	Underviseren bedømmer de praktiske produktioner og næringsberegningen i dialog med eleven. I køkkenet cirkulerer underviseren, og giver faglig vejledning samt spørger ind til de praktiske gennemførelser.	**I hvilken grad kan eleven:** • Planlægge og udføre den praktiske opgave • Matche målgruppens behov i retten
	Modul 3 fortsætter modul 1 og 2, men har et særligt fokus på at eleven skal kunne indgå en uddannelsesaftale			
	Refleksion om helheden i en ret hvor eleven kan fortælle om grundtilberedning, egenskaber, sensorik og næringsberegning, målgrupper, svind samt	Planlægge retter hvor der beskrives og fortælles om: • Grundtilberedning • Sensorik • Målgrupper • Næringsberegning • Egenkontrol	Faglige refleksioner støttes gennem diskussioner, understøttet af bl.a. faglige videoer, hvortil eleverne i grupper udfærdiger besvarelser der diskuteres på holdet. Læringsmålet er	**I hvilken grad kan eleven:** • Planlægge egen ret og give en mundtlig forklaring på teknikker og råvarer • Forstå og reflektere over egne kompetencer i køkkenet.

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514

	egenkontrol. Råvarekendskab generelt. Derudover vil der være fokus på lærepladssøgning og egne værdier ved at skrive et CV og forberedelse til at finde en læreplads	• Egenskaber i maden • Råvarekendskab Gennemgang af hvad et CV kan bruges til og hvordan man skriver det. Finde en realistisk elevplads	et afsnit i fagemnets refleksions opgaver,	• Skrive en ansøgning og et CV • Se realistiske muligheder for at finde den rigtige læreplads
	Planlægge og udføre retter i henhold til helheden og give mundtlig forklaring indenfor basisviden.	• Vejledes til hvordan man planlægger en ret og præsenterer den • Øver råvarekendskab og tilberedningsmetoder • Øvelser i at fremstille retter fra bundne opgaver • Vejledning i at søge lærepladser • Aflevere et CV	Underviseren gennemgår de afleverede praktikopgaver. Feedback deles på elev/gruppe/holdniveau ud fra en vurdering af nødvendighed. I køkkenet cirkulerer underviseren, og giver faglig vejledning samt spørger ind til de praktiske gennemførelser.	**I hvilken grad kan eleven:** • Planlægge og producere egen ret og give en mundtlig forklaring på teknikker og råvarer • Forstå og reflektere over egne kompetencer i køkkenet. • Skrive en ansøgning og et CV • Se realistiske muligheder for at finde den rigtige læreplads

Milnersvej 48 • 3400 Hillerød • Tlf. 4829 0000 • info@unord.dk • www.unord.dk

CVR 6350 4416 • EAN 5798 0005 53514