

## LOKAL UNDERVISNINGSPLAN: ERNÆRINGSASSISTENTUDDANNELSEN – TREDJE HOVEDFORLØB



## 1. Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen

Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen tager udgangspunkt i skolen pædagogisk, didaktiske grundlag, der arbejder med fire overordnede dimensioner, der er fælles for alle uddannelserne:

- Dannelse
- Forventninger
- Professionalisme
- Træning.

De fire dimensioner udmøntes af underviserne tilpasset den specifikke uddannelse og egne pædagogiske tilgange.

Fælles for alle er imidlertid, at vi arbejder bevidst og systematisk med parametre som gentagelser, tilbagemeldinger, tryghed og fordybelse med eleverne. Alle uddannelser anvender derudover værkstedspædagogik, gæstelærere fra branchen og takt og tone til at styrke den faglige stolthed hos eleverne og hos os selv.

Denne pædagogisk, didaktiske tilgang tager afsæt i skolens seks værdier:

- *VI TROR PÅ DIG*: Vi bakker op om talent i alle former og afskygninger. Vi støtter dem, der gør og kan noget særligt, og vi skaber plads til alle dem, der har brug for særlig støtte. Vi satser på alle, der vil mestre vores håndværk.
- *VI DYRKER SANSELIGHED OG NYDELSE*: Med respekt for råvarer, sensorik og måltidet skaber vi nydelse gennem mad, værtskab og gæstfrihed.
- *VI GØR EN FORSKEL*: For elever, mestre, branche og samfund. Gennem mad, måltider og gæstfrihed vil vi gøre en forskel for en bedre verden.
- *VI ER MODIGE OG NYSGERRIGE*: Vi eksperimenterer og lærer nyt, mens vi holder håndværket i hævd. Vi er ikke bange for at gå forrest eller begå fejl.
- *VI GØR OS UMAGE*: Vi er ambitiøse på egne og andres vegne. Vi gør det, vi siger. Vi praktiserer, det vi lærer og tror på.
- *VI ARBEJDER SAMMEN OG HJÆLPER HINANDEN*: Vi samarbejder tillidsfuldt og hjælpes ad. Både på tværs af branchen, ude i verden og internt på skolen.

Se skolens pædagogisk, didaktiske grundlag her <https://hrs.dk/om-skolen/kvalitet>

## 2. Undervisningen

Hovedforløb 1, 2 og 3 er opbygget med 3-4 temaer pr. skoleperiode. som har til formål at eleverne kommer hele vejen rundt om alle kostformer og målgrupper, i forskellige kombinationer. Således at de er klædt godt på til den brede vifte af mulige fremtidige jobs. Derudover vil der i hvert tema være elementer som træner dem og klæder dem godt på til svendeprøven, herunder kan nævnes store dele af planlægningsarbejdet som ligger forud for produktionen af måltider, som i hvert tema er deres endelige produkt.

Hvert tema har en varighed af ca. to uger. I løbet af de to uger bliver eleverne undervist i emnet som favner både målgruppens behov (ernæring, råvarer grupper, præferencer, tilberedningsmetoder mm.) og anbefalinger for den passende kostform. Både måltidernes sensoriske kvalitet og ernæringsmæssige egnethed til målgruppen er i fokus, og er parametre som eleverne bliver vurderet på.

*\* På 3 skoleperiode afviger temaerne fra de to uger, grundet svendeprøven samt et ønske om at eleverne får mulighed for at fordybe sig mere i diæten dysfagi.*

Vores elevgruppe er meget bred, der er et meget stort aldersspænd og derfor er der også stor forskel på elevernes erfaringer, både indenfor faget og i relation til at gå i skole. Disse forskelligheder forsøger vi at imødekomme både i den daglige undervisning og i hvert tema. Dette ses blandt andet ved typen af produkter der arbejdes med i enkelte temaer. Disse produkter kan for eksempel være en skriftlig opgave, en pjece (eller andet formidlingsprodukt), en lille film, quiz, plakat, mundtlig præsentation mm.

Udover variationer i produkterne, så arbejder vi med udgangspunkt i forskellige læringsstile, alt efter de læringsstile som eleverne viser de stærkeste præferencer for.

Hvis vi ser på skolens seks værdier er ”Vi tror på dig” i fokus, og fungerer som et stærkt fundament for undervisningen, for at eleverne har rum til at gøre sig umage, være modige og nysgerrig i trygge rammer. Et læringsrum hvor fejl ikke er lig med nederlag, men derimod lig en mulighed for synlig læring. Som et redskab til at skabe et trygt læringsmiljø arbejder vi med feedback, støtte og vejledning både løbende og efter temaerne, og anvender ikke karaktergivning udover standpunkt/delkarakterer til slut på hver skoleperiode.

*På de kommende sider er skoleperioden temaer sat op skemaer med mål, indhold, evaluering samt bedømmelse.*

Overskrift	Mål med tema 1	Indhold temaet	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>TEMA 1 – CA. 2 UGERS VARIGHED</b></p>	<p>Målet for tema 1 er:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• At eleverne opnår en grundviden om kostformen <i>normalkost</i> og målgruppen <i>raske voksne</i> (døgnbespisning)</li> <li>• At eleverne opnår viden om bæredygtig fisk, og færdigheder til at vælge gode alternativer</li> <li>• At eleverne skal kunne lægge en menuplan for 7 dage</li> <li>• At eleverne opnår færdigheder i næringsberegning af en hel dagskost</li> <li>• At eleverne opnår kompetencer til at lave en næringsvurdering af en hel dagskost, herunder at de kan komme med relevante forslag til ændringer med det formål at kunne leve op til de gældende anbefalinger for målgruppen.</li> </ul>	<p>Temabeskrivelse: Normalkost – Målgruppen er raske voksne, der skal døgnbespises. Fx indsatte i fængsler. Fokus på energibehov, vitaminer og mineraler samt kreativ brug af råvarekurv og bæredygtigt valg af fisk til menuen.</p> <p><u>Indhold:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvem er målgruppen?</li> <li>• Hvad skal vi tage højde for i menuplanlægningen i forhold til målgruppens behov og præferencer</li> <li>• Risikoanalyse</li> <li>• Flowdiagram</li> <li>• Menuplanlægning, hel uge, alle relevante måltider</li> <li>• Vitaminer og mineraler, hvor finder vi hvilke vitaminer og mineraler, behov samt vurdering</li> </ul>	<p>Alle temaer afsluttes med en præsentation af projekt og produkt.</p> <p>Det kan fx være produktion af menu, der passer til målgruppe/kostform og efterfølgende en kort fremlæggelse.</p> <p>Der gives ikke karakterer, men en grundig feedback af hele projektet. Ofte både i skriftlig og mundtlig form. <i>Dette gør vi fordi der ønskes et fokus på elevernes læring og udvikling fremfor på den specifikke karakter.</i></p>	<p>Bedømmelsen foregår gennem faglig dialog med den enkelte elev eller gruppe. Der kigges på om hvorvidt eleven er nået i mål de enkelte målpinde for temaet. Hvis ikke, taler vi om hvordan eleven kan komme i mål og hvad vi kan gøre for at vejlede og støtte undervejs.</p>

# TEMA 2 – CA. 2 UGERS VARIGHED

Overskrift	Mål med tema 2	Indhold i temaet	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p>Målet for tema 2 er:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• At eleverne opnår en viden om og indsigt i kostformen <i>normalkost</i> til målgruppen <i>udsatte børn, der døgnbespises</i> (døgnbespisning)</li> <li>• At eleverne får et indblik i de præferencer denne målgruppe har</li> <li>• At eleverne opnår kompetencer til at skabe måltider som både ernæringsmæssigt og sensorisk passer til målgruppens behov og præferencer</li> <li>• At eleverne får et indblik i madmod samt mulighederne for inddragelse af børn og unge i madlavningen (meget gerne i forbindelse med besøg på en døgninstitution)</li> </ul>	<p><u>Temabeskrivelse:</u> Børn og unge – børn der døgnbespises, fx på børnehjem/døgninstitution. Fokus på næringsvurdering af dagskost samt valg af passende råvarer til målgruppen, herunder udvikling af madmod</p> <p><u>Indhold:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvem er målgruppen?</li> <li>• Hvilke anbefalinger er der til målgruppen?</li> <li>• Hvad er madmod?</li> <li>• Hvordan arbejder man med madmod?</li> <li>• Menuplan til syv dage, passende til målgruppen og det faktum, at det er børnenes midlertidige hjem</li> <li>• Grønne måltider i børnehøjde</li> </ul>	<p>Alle temaer afsluttes med en præsentation af projekt og produkt.</p> <p>Det kan fx være produktion af menu, der passer til målgruppe/kostform og efterfølgende en kort fremlæggelse.</p> <p>Der gives ikke karakterer, men en grundig feedback af hele projektet. Ofte både i skriftlig og mundtlig form. <i>Dette gør vi fordi der ønskes et fokus på elevernes læring og udvikling fremfor på den specifikke karakter.</i></p>	<p>Bedømmelsen foregår gennem faglig dialog med den enkelte elev eller gruppe. Der kigges på om hvorvidt eleven er nået i mål de enkelte målpinde for temaet. Hvis ikke, taler vi om hvordan eleven kan komme i mål og hvad vi kan gøre for at vejlede og støtte undervejs.</p>

# TEMA 3 – CA. 2 UGERS VARIGHED

Overskrift	Mål med tema 3	Indhold i temaet	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p><u>Målet for tema 3 er:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Målet for tema 3 er, at eleverne får mulighed for at arbejde med sygehuskosten med det tvist, at de skal tage højde for en diæt i relation til en af velfærdssygdommene samt kunne arbejde i den balance når der er flere forholdsregler og anbefalinger kombineret med, at der samtidig skal være fokus på madens sensoriske kvalitet.</li> <li>At de opnår færdigheder i at lave en risikoanalyse over hele deres produktion</li> <li>At de med baggrund i deres risikoanalyse kan producere deres måltider hygiejnisk forsvarligt.</li> </ul>	<p><u>Temabeskrivelse:</u> Sygehuskost – målgruppen er patienter indlagt på hospitaler. Der er fokus på velfærdssygdomme, portionsstørrelser og risikoanalyse af en hygiejnisk produktion.</p> <p><u>Indhold:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hvem er målgruppen?</li> <li>Hvilke anbefalinger er det til målgruppen? Alt efter problematik.</li> <li>Velfærdssygdomme, hjerte-kar-sygdomme, diabetes, adipositas</li> <li>Risikoanalyse</li> <li>Flowdiagram</li> </ul>	<p>Alle temaer afsluttes med en præsentation af projekt og produkt.</p> <p>Det kan fx være produktion af menu, der passer til målgruppe/kostform og efterfølgende en kort fremlæggelse.</p> <p>Maden kan både præsenteres i plenum med det formål, at eleverne lærer af hinanden eller ved en en-til-en/gruppe præsentation, hvor der er mulighed for en mere dybdegående og direkte bedømmelse. Typisk vil formen varierer, og altid med udgangspunkt i elevgruppens behov samt størrelse.</p> <p>Der gives ikke karakterer, men en grundig feedback af hele projektet. Ofte både i skriftlig og mundtlig form. <i>Dette gør vi fordi der ønskes et fokus på elevernes læring og udvikling fremfor på den specifikke karakter.</i></p>	<p>Bedømmelsen foregår gennem faglig dialog med den enkelte elev eller gruppe. Der kigges på om hvorvidt eleven er nået i mål de enkelte målpinde for temaet. Hvis ikke, taler vi om hvordan eleven kan komme i mål og hvad vi kan gøre for at vejlede og støtte undervejs.</p>

# TEMA 4 – CA. 2 UGERS VARIGHED

Overskrift	Mål med tema 4	Indhold i temaet	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p>Målet for tema 4 er:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indenfor dette tema skal eleverne opnå viden om målgruppen småtspisende ældre med tyggesynke-besvær i forskellige grader.</li> <li>• De skal opnå kompetencer til at kunne lave made tilpasset de forskellige trin på konsistenstrappen, således at deres arbejde blandt andet kan være med til at forebygge undervægt samt de indirekte medfølgende problematikker.</li> <li>• At eleverne opnår viden og færdigheder i at tilpasse væske til den passende grad borgeren kan have behov for, så der forebygges dehydrering</li> <li>• At eleverne kommer til at arbejde med kostformen kost til småtspisende på i kombination med det komplekse arbejde med at ændrer råvarernes tekstur og konsistens (blød, gratin, cremet)</li> <li>• At eleverne opnår en høj grad af råvarer kendskab til de forskellige trin</li> <li>• At de opnår viden om de muligheder og udfordringer der er i produktionen af mad til denne diæt/kostform.</li> </ul>	<p>Temabeskrivelse:</p> <p><b>Tema 4:</b> Småtspisende – målgruppen er småtspisende ældre. Der er fokus på dysfagi og de udfordringer der er, både i produktionen og i spisesituationen. Derudover er der fokus på egenkontrol/HACCP.</p> <p><u>Indhold:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvem er målgruppen?</li> <li>• Hvilke anbefalinger er der til målgruppen?</li> <li>• Kost til småtspisende – gode råd, tricks og udfordringer</li> <li>• Dysfagi – i teori og praksis</li> <li>• Hvordan arbejder vi målrettet med at få en høj mængde energi og protein ind i meget små portioner som samtidig med det skal være konsistens tilpasset og af en høj sensorisk kvalitet</li> <li>• Hvilke produkter findes der på markedet?</li> <li>• Hvad kan vi lave bedre selv</li> <li>• Proteinpulver – hvornår giver det mening?</li> </ul>	<p>Alle temaer afsluttes med en præsentation af projekt og produkt.</p> <p>Det kan fx være produktion af menu, der passer til målgruppe/kostform og efterfølgende en kort fremlæggelse.</p> <p>Maden kan både præsenteres i plenum med det formål, at eleverne lærer af hinanden eller ved en en-til-en/gruppe præsentation, hvor der er mulighed for en mere dybdegående og direkte bedømmelse. Typisk vil formen varierer, og altid med udgangspunkt i elevgruppens behov samt størrelse.</p> <p>Der gives ikke karakterer, men en grundig feedback af hele projektet. Ofte både i skriftlig og mundtlig form. <i>Dette gør vi fordi der ønskes et fokus på elevernes læring og udvikling fremfor på den specifikke karakter.</i></p>	<p>Bedømmelsen foregår gennem faglig dialog med den enkelte elev eller gruppe. Der kigges på om hvorvidt eleven er nået i mål de enkelte målpinde for temaet. Hvis ikke, taler vi om hvordan eleven kan komme i mål og hvad vi kan gøre for at vejlede og støtte undervejs.</p> <p>Eleverne bliver bedømt på den viden de kan formidle om diæten og de forskellige grader af dysfagi. Samt om de er i stand til at anvende denne viden i praksis til at lave nogle måltider som er tilpasset disse trin (konsistenstrappen).</p>

Overskrift	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
<b>SAMFUNDSFAG</b>				



# VALGFAG H2 DIÆTETIK EKSPERT

Overskrift	Valgfag 1	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p><b>Målet for Diætetik Ekspert er:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven arbejder projektorienteret, udvælger en diæt som omdrejningspunkt og præsenterer projektet mundtligt.</li> <li>• Eleven kan analysere en anbefalet diæt og komme med forslag til kulinariske forbedringer, der tilgodeser den enkelte person</li> <li>• Eleven arbejder med sygehuskost, vegetarkost, kost til småtspisende, kost med modificeret konsistens, fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt, glutenfri diæt og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi.</li> </ul> <p>Eleverne arbejder projektorienteret med den valgte diæt. Der indgår vejledning i form af rollespil, de udarbejder menuplan for en patient på diæten, producerer, næringsberegner og vurderer en menu fra planen, og er opponert på en anden projektgruppes menuplan, som de vurderer og foreslår forbedringer til.</p>	<p>Der evalueres mundtligt i forbindelse med fagets delelementer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Mundtlig præsentation</li> <li>-Praktisk produktion af menu, kulinarisk og ernæringsmæssig værdi</li> <li>-Menuplan</li> <li>-Næringsberegning og kostvurdering</li> <li>-Forslag til mulige forbedringer</li> </ul>	<p>Standpunktskarakter (7trins skalaen)</p> <p>På baggrund af</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-præsentation af diætanbefalinger og -baggrund</li> <li>-udarbejdet menuplan til person på diæten</li> <li>-produceret menu</li> <li>-kostvurdering af næringsberegning</li> <li>-foreslåede ændringer i menuplan som opponertgruppe</li> </ul>

# VALGFAG H2

## KOSTLÆRE OG VURDERING EKSPERT

Overskrift	Valgfag 2	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p><u>Målet for Kostlære og vurdering <i>Ekspert</i> er:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Eleven arbejder projektorienteret, udvælger en målgruppe som omdrejningspunkt og præsenterer projektet mundtligt</li><li>• Eleven inddrager kostundersøgelser i eget projekt, og kan ud fra dette kortlægge relevante problemstillinger samt planlægge og tilberede en kulinarisk attraktiv og ernæringsrigtig kost</li><li>• Eleven kan analysere menuplaner og sortimentsplaner i forhold til målgruppen, og vurdere disse ernæringsmæssigt, økonomisk og sensorisk, samt komme med forslag til forbedringer i produktionen</li><li>• Eleven kan udarbejde relevant informationsmateriale og/eller vejledningsmateriale til målgruppen.</li></ul>	<p>Der evalueres mundtligt i forbindelse med fagets delelementer</p>	<p>Standpunktskarakter(7-trinsskala) På baggrund af -menuplan under hensyn til resultat af kostundersøgelse for målgruppen -udarbejdet informationsmateriale -vurderinger af menuplaner ift. ernæring, sensorik og økonomi samt egne forslag -produceret menu til målgruppen</p>

#### 4. Prøver/eksamen

Hvert tema afsluttes med en præsentation af et produkt. Fx en menu passende til målgruppe og kostform, en pjece til restauranten, en video eller en skriftlig opgave mm.

3 skoleperiode afsluttes med svendeprøve som afvikles over 3 dage i 9 skoleuge.

Eleverne trækker:

- En målgruppe
- En kostform
- En råvarerkurv (forår/sommer, efterår/vinter)

Der skal trækkes lod mellem følgende målgrupper:

- Børnehavebørn 3 – 6 år
- Skolebørn 6 – 15 år
- Unge 15 – 20 år
- Voksne
- Ældre over 65 år

Der skal trækkes lod mellem følgende kostform:

- Normalkost
- Sygehuskost
- Kost til småtspisende
- Vegetar

## **5. Formalia**

Link til bekendtgørelser

[Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent \(retsinformation.dk\)](#)

Link til uddannelsesordning

[Uddannelsesordning for ernæringsassistentuddannelsen \(sevu.dk\)](#)