

LOKAL UNDERVISNINGSPLAN: ERNÆRINGSASSISTENTUDDANNELSEN – FØRSTE 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.

Uddannelsens indhold

Uddannelsen består af følgende

Overskrift	Læringsmål i tema 1	Indhold i temaet	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
TEMA 1 – CA. 2 UGERS VARIGHED	<p>Målet for tema 1 er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • At introducere eleverne for denne undervisnings- og arbejdsform • At eleverne opnår en grundviden om kostformen <i>normalkost</i> og målgruppen <i>raske voksne</i> (deltidsbespisning) • At eleverne opnår viden og færdigheder til at producere frokost og mellemmåltider af danske økologiske råvarer • At eleverne kan redegøre samt anvende viden til at vælge mere bæredygtige alternativer • At eleverne kan vælge mellem de forskellige kilder af protein – herunder fokus på de grønne proteiner. • At eleverne kan planlægge en menu samt 3 dages menuplan som er i tråd med de officielle kostråd samt øvrige anbefalinger 	<p><u>Temabeskrivelse:</u> Normalkost – målgruppen er raske voksne i f.eks. en virksomhedskantine. Fokus på økologi, sæson, det bæredygtige køkken samt de officielle kostråd.</p> <p><u>Indhold:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Energiindtag (Ernæringslære) • Energifordeling (Ernæringslære / Diætetik) • Energigivende stoffer (Ernæringslære) • De officielle kostråd (Diætetik) • Vegetabilier (Fødevarelære) • Balancer i grundsmagene (TPP) • Introduktion til næringsberegningsprogram (TPP) • De nye kostråd og statens indflydelse på danskernes madvaner, lovgivning, interessenter og hvilken betydning har det for velfærdssamfundet <p>Overenskomst, pension, a-kasse (Samfundsfag)</p>	<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>Hvis restauranten indgår i projektet, er det kreative produkt – udover maden – et formidlingsprodukt til gæsten, fx i form af en pjece.</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>

Overskrift	Læringsmål i tema 2	Indhold i temaet	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">TEMA 2 – CA. 2 UGERS VARIGHED</p>	<p>Målet for tema 2 er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • At eleverne opnår en grundviden om kostformen <i>normalkost</i> til målgruppen <i>børn og unge</i> (deltidsbespisning) • At eleverne opnår viden og færdigheder til at producere frokost og mellemmåltider af danske økologiske råvarer, som passer til målgruppens behov. • At eleverne opnår færdigheder i at kunne lave grønne frokostretter og mellemmåltider som dækker elevernes ernæringsmæssige behov samt præferencer. 	<p><u>Temabeskrivelse:</u></p> <p>Tema 2: Skolemad – Målgruppen er børn og unge. Fokus på grønne måltider, der passer til målgruppens behov for energi og næringsstoffer.</p> <p><u>Indhold:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Anbefalinger (Ernæringslære) • 3-dags menuplan (TPP) • Beregning af én hovedret og ét mellemmåltid (Diætetik) • Kombination af råvarekurv og selvstændigt råvarevalg (fødevarelære) • Professionelle opskrifter (TPP) • Smagsvurderingsskema (TPP) • Varebestilling (uanset om det er råvarekurv eller selvstændigt råvarevalg) (TPP) • Arbejdsplan (TPP) • Hygiejne: Egenkontrol, egenkontrolskemaer til produktionsdag, lovkrav (Hygiejne) • Skolen i samfundet. Kan skole- og institutionsmadsordninger udligne uligheder i samfundet? (Samfundsfag) 	<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>Hvis restauranten indgår i projektet, er det kreative produkt – udover maden – et formidlingsprodukt til gæsten, fx i form af en pjece.</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	Læringsmål i tema 3	Indhold i temaet	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p>Målet for tema 3 er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • At eleverne opnår en grundviden om kostformen <i>sygehuskost</i> til målgruppen <i>voksne patienter</i> (deltid- og døgnbespisning) • At eleverne opnår viden og færdigheder til at producere dagens forskellige måltider til patienter indlagt på sygehuse • At eleverne opnår færdigheder i at lave måltider som varierer mellem grønne og animalske proteiner, og som dækker patienternes ernæringsmæssige behov samt præferencer. • At eleverne får et indblik i vigtigheden af en hygiejnisk sikker fødevarerproduktion • At eleverne får viden og færdigheder omhandlende personlig hygiejne • At eleverne med baggrund i HACCP kan udføre skriftlig og praktisk egenkontrol 	<p><u>Temabeskrivelse:</u> Tema 3: Sygehuskost – Fokus på kostformen i sin grundform, madspild og mikrobiologi.</p> <p><u>Indhold:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Anbefalinger til sygehuskost (Ernæringslære) • 3-dags menuplan (TPP) • Beregning af én hovedret + biret eller én hovedret og ét mellemmåltid (Diætetik) • Kombination af råvarekurv og selvstændigt råvarevalg (fødevarelære) • Professionelle opskrifter (TPP) • Smagsvurderingsskema (TPP) • Varebestilling (uanset om det er råvarekurv eller selvstændigt råvarevalg) (TPP) • Arbejdsplan (TPP) • Hygiejne: Egenkontrol, egenkontrolskemaer til produktionsdag, lovkrav (Hygiejne) • Ismer, demokrati og magtens tredeling. Sygehuse og menneskesyn. (Samfundsfag) 	<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 variere, 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	Læringsmål i tema 4	Indhold i temaet	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p>Målet for tema 4 er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • At eleverne opnår en grundviden om kostformen <i>småtspisende</i> til målgruppen <i>ældre</i> (deltid- og døgnbespisning) • At eleverne opnår viden og færdigheder til at producere dagens forskellige måltider til ældre på plejehjem – med fokus på at det er beboerens hjem • At eleverne opnår færdigheder i at lave bæredygtige måltider med hensyntagen til de ældres ernæringsmæssige behov samt præferencer. • At eleverne opnår viden, færdigheder og kompetencer i at anvende næringsberegningsprogrammet (for nuværende Xena), og at de kan forstå, vurdere og handle på de data programmet hjælper med at finde frem til. • At eleverne kan udarbejde professionelle opskrifter, varebestilling og arbejdsplan på et acceptabelt niveau. 	<p><u>Temabeskrivelse:</u> Tema 4: Småtspisende – Målgruppen er ældre på fx plejehjem. Fokus på tilberedningsmetoder, anretninger, der fremmer appetitten samt lovgivningsarbejde og demokrati.</p> <p><u>Indhold:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Anbefalinger til ældre + til småtspisende (Ernæringslære) • 3-dags menuplan (TPP) • Beregning af én hovedret + baret eller én hovedret og ét mellemmåltid (Diætetik) • Kombination af råvarekurv og selvstændigt råvarevalg (fødevarelære) • Professionelle opskrifter (TPP) • Smagsvurderingsskema (TPP) • Varebestilling (uanset om det er råvarekurv eller selvstændigt råvarevalg) (TPP) • Arbejdsplan (TPP) • Hygiejne: Egenkontrol, egenkontrolskemaer til produktionsdag, lovkrav (Hygiejne) • Inddragelse af lovgivernes intention af De nye kostråd • Den demokratiske borgers eget borgerforslag. Plejehjem og psykiatrien (Samfundsfag) 	<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>

Overskrift	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
SAMFUNDSFAG	Faget skal bidrage til at fremme elevens bevidsthed som borger, demokrat, elev og fremtidig ernæringsassistent.	<p>Fagets indhold udarbejdes i samspil med elevens andre fag, her de obligatoriske uddannelsesspecifikke fag, elevens egen dagligdag og branche (Se temaerne)</p> <p>Følgende samfundsfaglige områder inddrages i temaerne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Politik • Magtens tredeling • Demokratibegrebet • Sociologi • Medier • Arbejdsmarkedsforhold • Velfærdssamfundet • Rollefordelingen mellem stat, region og kommune <p>Da faget er et dynamiske fag, vil emnerne ofte vælges i dialog med eleverne. For at belyse problematikker inddrages aktuelle emner, artikler, tv-udsendelser ekskursioner samt historie til belysning af samfundet før og nu. Hvor det er muligt, inviteres gæstelærere og debattører.</p>	<p>Eleven evalueres løbende ved skriftlige feed-back ved skriftlige afleveringer og på baggrund i elevens deltagelse i diskussioner, debatter og fremlæggelser.</p> <p>Der afleveres skriftlige opgaver, der tager afsæt i samfundsfaglige områder, der vedrører elevens faglige uddannelse indenfor emnerne sundhed, ernæring, økologi og bæredygtighed med fokus i temaopgaverne.</p>	På grundlag af den løbende evaluering bedømmes eleven med standpunktskarakter på 7-trinsskalaen.

VALGFAG H2 INTERNATIONALISERING AF MAD

Overskrift	Valgfag 1	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p><u>Målet for valgfaget internationalisering af mad er:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan fremstille mad med udgangspunkt i en international madkultur • Eleven har viden om typiske råvarer og hel- og halvfabrikata fra en international madkultur • Eleven udvælger 1-2 forskellige internationale madkulturer, fx middelhavskost, asiatisk kost eller mad fra Sydamerika • Eleven præsenterer madkulturen og de fremstillede retter og redegør for madens kulinariske kvalitet <p>Valgfag består af 4 dages undervisning i køkkenet og én dag med teori.</p>	<p>Valgfaget afsluttes med en præsentation af de valgte madkulturer. Hvordan præsentationen laves, er der fuld selvbestemmelse af elev/gruppe over.</p> <p>Eleverne modtager løbende både feedback fra underviser og sine medstuderende som i et kreativt læringsfællesskab.</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 valgfaget.</p> <p>Valgfaget bedømmes ud fra 7-trinskalaen.</p>

VALGFAG H2 KREATIV ANRETNING

Overskrift	Valgfag 2	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p><u>Målet for valgfaget kreativ anretning er:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan kreativt anrette tallerken, fad og buffet ved valg af et bredt sortiment af madretter ved anvendelse af forskellige råvarer, tilberedningsmetoder, teknikker og service til forskellige målgrupper • Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol, udportionering og distribution • Eleven kan vurdere værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og / eller salgssituationer • Eleven kan præsentere maden og redegøre for de sensoriske og kulinariske virkemidler <p>Valgfaget består af 4 dages undervisning i køkkenet og én dag med teori.</p>	<p>Valgfaget afsluttes med en endelig præsentation af en valgt ret, som rummer de forskellige virkemidler, der er arbejdet med i løbet af ugen. Eleven præsenterer sine overvejelser og baggrunden for sine endelig.</p> <p>Eleverne modtager løbende både feedback fra underviser og sine medstuderende som i et kreativt læringsfællesskab.</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 valgfaget.</p> <p>Valgfaget bedømmes ud fra 7-trinsskalaen.</p>

5. Formalia

Link til bekendtgørelser

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

Link til uddannelsesordning

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