

LOKAL UNDERVISNINGSPLAN: ERNÆRINGSASSISTENTUDDANNELSEN – ANDET 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. Uddannelsens indhold

Uddannelsen består af følgende

	Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
A Grundfag	Psykologi Teknologi			I hvilken grad og omfang kan eleven: <ul style="list-style-type: none"> • A • B • C
B Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag	Ernæringslære Fødevarerlære Kostlære og vurdering Teknologi Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning – det professionelle køkken Produktionshygiejne Diætetik Sensorik og madkvalitet	Tema 1: Normalkost – Målgruppen er stillesiddende voksne, mere præcist buschauffører. Fokus er på måltider i relation til energibehov, kroppens organer samt de animalske fødevars køkkentekniske egenskaber. Tema 2: Børn – fokus er på de kolde måltider, herunder mellemmåltider samt allergier og intolerancer. Tema 3: Sygehuskost – Fokus er på produktionsformer og		I hvilken grad og omfang kan eleven: <ul style="list-style-type: none"> • A • B • C

		<p>fødevarernes køkkentekniske egenskaber i relation hertil. Derudover er der fokus på produktion af international mad til en bred gruppe af patienter.</p> <p>Tema 4: Normalkost – målgruppen er raske ældre med osteoporose. Der er fokus på ernæringstilpassede måltider og maden som redskab til forebyggelse.</p>		
C	<p>Mad til børn / sunde børn</p> <p>Råvarens egenskaber i madhåndværket</p> <p>Økologi i den daglige madproduktion</p> <p>Mad til vegetarer og veganere</p> <p>Kalkulation ved produktion af mad</p>			<p>I hvilken grad og omfang kan eleven:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A • B • C

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.

4. Prøver/eksamen

Der er ingen 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.

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);">TEMA 1 – CA. 2 UGERS VARIGHED</p>	<p><u>Målet for tema 1 er:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • At eleverne opnår viden om kostformen <i>normalkost</i> til målgruppen <i>stillesiddende voksne</i> med et uhensigtsmæssigt måltidsmønster (deltidsbespisning) • At eleverne kan planlægge en menu, hvor der er taget højde for de faktorer, der påvirker energibalancen. • At eleverne opnår viden om kroppens organer i relation til energiomsætningen. • At eleverne kan udnytte råvarekurvens indhold på en kreativ måde ud fra fødevarernes køkkentekniske egenskaber – på en måde som både gør maden indbydende for målgruppen og samtidig passer til deres ernæringsmæssige behov. • At eleverne kan redegøre for gode mellemmåltider, der kan tages med på farten. 	<p><u>Temabeskrivelse:</u></p> <p>Normalkost – Målgruppen er stillesiddende voksne, mere præcist buschauffører. Fokus er på måltider i relation til energibehov, kroppens organer samt de animalske fødevarers køkkentekniske egenskaber.</p> <p><u>Indhold:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hvem er målgruppen? • Hvilke nuancer er der i arbejdet med normalkost for den valgte målgruppe? • Menuplanlægning (<i>sæson, lokalt, variation, ugedage, hverdag/weekend, er det bæredygtigt? , madkultur</i>) • Professionelle opskrifter • Arbejdsplan • Egenkontrol/HACCP • Varebestilling • Svindberegning (madspild) • Næringsberegning (program) • Næringsvurdering (makronæringsstoffer) • Kroppens organer 	<p>Alle temaer afsluttes med en præsentation af projekt og produkt.</p> <p>Til dette tema kunne produktet fx være et formidlingsprodukt. En video til pauserummet, en plakat eller en indbydende 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	Mål med 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 viden om kostformen <i>normalkost</i> til målgruppen <i>børn i daginstitutioner</i> (deltidsbespisning) • At eleverne kan planlægge måltider, hvor der er taget højde for eventuelle allergier og intolerancer – uden at gå på kompromis med den sensoriske kvalitet eller målgruppens præferencer. • At eleverne kan planlægge gode, mættende og indbydende kolde måltider, f.eks. morgenmad, frokost og mellemmåltider. • At eleverne kan redegøre for de afvigelser der til i anbefalinger for normalkosten i forhold til målgruppen <i>børn</i>. • At eleverne kan finde på kreative tiltag som kan inddrage børnene madlavningen og fremme deres madmod. 	<p><u>Temabeskrivelse:</u> Normalkost – målgruppen er børn i daginstitutioner. Fokus er på de kolde måltider, herunder mellemmåltider samt allergier og intolerancer.</p> <p><u>Indhold:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hvem er målgruppen? • Anbefalinger for målgruppen • Allergier og intolerancer (laktoseintolerance, mælkeallergi, nødder, fisk) • Portionsstørrelser • Special produkter, som kan anvendes indenfor de forskellige intolerancer • Inddragelse af børn i madlavning • Morgenmad • Frokost • Mellemmåltider • 	<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	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"> • At eleverne opnår viden om målgruppen <i>voksne patienter</i> (deltid- og døgnbespisning), og de forskellige kostformer som er knyttet til denne målgruppe. • At eleverne opnår viden og færdigheder til at producere dagens forskellige måltider til patienter indlagt i psykiatrien – med fokus på de særlige udfordringer denne målgruppe kan have. • 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 kan lave velsmagende og mættende mellemmåltider • At eleverne kan arbejde hygiejnisk forsvarligt og overholde den gældende lovgivning. <ul style="list-style-type: none"> - Herunder at eleverne med baggrund i HACCP kan udføre skriftlig og praktisk egenkontrol • Meget gerne besøg fra en af institutionerne i Den sociale virksomhed 	<p><u>Temabeskrivelse:</u> Mad i psykiatrien. Fokus er på produktionsformer og fødevarernes køkkentechniske egenskaber i relation hertil. Derudover er der fokus på produktion af international mad til en bred gruppe af patienter.</p> <p><u>Indhold:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Allergier og intolerancer (Diætetik) • Vitaminer og mineraler, light • Animalske råvarer/produkter (Fødevarerlære) • Råvarekurv (Fisk i sæson /andre fisk end laks og torsk) og selvstændigt råvarevalg (fødevarerlære) • Svindberegning (TPP) • De skal øve sig i at bruge fagsproget (evt. øvelsen med at lave en ugebladssætning om til fagsprog, og sætninger med 'jeg synes' om til fagsprog) • Kolde måltider (morgenmad, smørrebrød, sandwich mm.) (Diætetik) 	<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	Mål med 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 viden om kostformen <i>normalkost</i> til målgruppen <i>raske ældre med osteoporose</i> (typisk deltidsbespisning) • At eleverne opnår viden om osteoporose, og kan redegøre for hvad vi som ernæringsassistenter kan bidrage med til disse borgere. • At eleverne kan planlægge en menu og menuplan med henblik på at forebygge og vedligeholde borgerens knoglemasse. 	<p>Temabeskrivelse: Normalkost – målgruppen er raske ældre med osteoporose. Der er fokus på ernæringstilpassede måltider og maden som redskab til forebyggelse.</p> <p>Indhold:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hvem er målgruppen? • Anbefalinger til ældre 65+ • Anbefalinger til ældre med osteoporose • Anbefalinger for fysisk aktivitet • Hvad er knoglesund kost? • Arbejde med mikronæringsstoffer i næringsberegningsprogrammet • Råvarekendskab – hvilke fødevarer indeholder hvilke mikronæringsstoffer i relevante mængder 	<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
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">PSYKOLOGI E- NIVEAU</p>	<p>Målet for faget psykologi er at sætte fokus på menneskers tanker, følelser, behov og forestillinger, og hvordan vi indgår i kulturelle og samfundsmæssige sammenhænge.</p> <p>Faget skal, i samarbejde med praktikken og skolens uddannelsesspecifikke fag, udvikle elevens faglige kompetencer i arbejdet som ernæringsassistent i dennes forskellige arbejdssammenhænge.</p>	<p>Faget lægger sig tæt op ad temaerne for de uddannelsesspecifikke fag, hvor der perspektiveres til målgrupper, kultur, personlig udvikling, sygdomsforløb, samarbejde og relationer. (Se temaerne)</p> <p>Socialpsykologi Udviklingspsykologi Gruppepsykologi Evolutionsteorier Sociologi Kommunikation og kropssprog Samarbejde og konfliktløsning</p> <p>Faget Psykologi er et dynamisk fag, hvorfor aktuelle emner inddrages og vægtningen og rækkefølge vælges evt. i dialog med eleverne. Undervisningen bygges op omkring oplæg, artikler, cases, film, tv-udsendelser og gæsteforelæsninger stadig med udgangspunkt i de temaer eleverne arbejder med</p>	<p>Eleven evalueres skriftligt og mundtligt løbende ud fra dennes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasseengagement - Skriftlige afleveringer - Præsentation i forbindelse med temaaflevering <p>Der lægges vægt på at eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • iagttage basale psykologiske forhold • navngive og referere til elementære psykologiske problemstillinger med relevans for uddannelse • fortage simple analyser af sproglige udtryks- og adfærdsformer • er bevidst om kommunikationsformer bestemt af alder, køn, social og kulturel baggrund. 	<p>Delstandpunktskarakter 7-trinsskalaen</p>

Overskrift	Valgfag 1	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
<p style="text-align: center;">VALGFAG H2</p> <p style="text-align: center;">RÅVARENS EGENSKABER I MADHÅNDVÆRKET</p>	<p><u>Målet for valgfaget Råvarens egenskaber i madhåndværket er:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan udnytte tekniske egenskaber kreativt i tilberedningen for at øge oplevelsen af madens kvalitet • Eleven kan anvende varierede tilberedningsmetoder, der forbedrer råvarens smag og konsistens • Eleven kan sammensætte råvarer, der i tilberedningen også komplimenterer hinanden gennem deres kemiske egenskaber <p>Kursets kompetencer kan opnås i forhold til følgende råvaregrupper: Fisk og skaldyr, svin, okse / kalv/lam eller fjerkræ</p>		

Overskrift	Valgfag 2	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
<p style="text-align: center;">VALGFAG H2 MAD TIL BØRN/SUNDE BØRN</p>	<p><u>Målet for valgfaget Mad til børn/ sunde børn er:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan fremstille sund mad og bagværk til børn på forskellige alderstrin ud fra grundlæggende viden om økologi, råvarekendskab og tilberedningsmetoder • Eleven kan, med viden om ernæringsrigtig kost til børn, udarbejde kost og menuplanlægning med udgangspunkt i de officielle anbefalinger, der er om ernæring til børn på forskellige alderstrin • Eleven kan fremstille sensoriske måltider til børn på forskellige alderstrin, så børnenes lyst til at spise sunde måltider og smage ny mad fremmes • Eleven kan efterleve gældende hygiejneregler for madproduktion på arbejdspladsen/inden for arbejdsområdet 		

**VALGFAG H2
ØKOLOGI I DEN DAGLIGE
MADPRODUKTION**

Overskrift	Valgfag 3	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
	<p><u>Målet for valgfaget Økologi i den daglige madproduktion er:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan anvende viden om årstidernes varierende udbud af friske økologiske råvarer til planlægning af måltider med 60% økologi • Eleven kan optimere planlægningen af økologisk mad og måltider, således at rammerne for ernæringsrigtige og økonomiske måltider overholdes • Eleven kan menuplanlægge og producere velsmagende og æstetiske måltider, således at maden lever op til den enkelte brugers tilfredshed • Eleven kan kreativt og innovativt optimere anvendelsen af økologiske råvarer, således at køkkenets madspild minimeres • Eleven kan planlægge og producere økologiske måltider på baggrund af viden om udbud af økologiske råvarer i sæson • Eleven kan anvende forskellige former for smagsgivere til økologiske retter for at understøtte en bredere variation af måltidet • Eleven kan anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstillingen af sæsonbestemte, økologiske produkter, retter eller måltider 		

Overskrift	Valgfag 4	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">VALGFAG H2 MAD TIL VEGETARER OG VEGANERE</p>	<p><u>Målet for Mad til vegetarer og veganere er:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan ud fra viden om vegetariske kostformer planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normal kost • Eleven kan tilberede frugt og grøntsager samt bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter • Eleven kan anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse 		

5. Formalia

Link til bekendtgørelser

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

Link til uddannelsesordning

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