

Emne: Velkommen**Baggrund:**

Velkommen tilbage, her finder du lidt generel info.

**Velkommen**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Velkommen tilbage, her finder du lidt generel information

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Forkortelser lokaler m m 2023.doc

Fil: Vejledning til installation af EDUROAM.docx

Fil: tilslutning-til-traadloes-netvaerk-windows.pdf

Fil: tilslutning-til-traadloes-netvaerk-mac.pdf

Fil: My Education App (Studiekort).pptx

Emne: Valgfrit specialefag H2**Valgfrit specialefag H2**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

På H2 skal i arbejde med kreativ anretning

**Kreativ anretning**

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Velkommen til kreativ anretning.

Vi skal snakke om anretning, teknikker og sensorik. I skal i timerne planlægge en ret, som i skal i køkkenet og lave fredag. Der ska

I afleveres varebestilling i dag.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kreativ tallerken anretning mero.docx

Fil: Kreativ anretning 3 skp. ern.pptx
Fil: Kreativ anretning teknikker pp.pptx
Fil: opgave til kreativ anretning.docx
Fil: kreativ tallerken - marts m brød.docx
Fil: Dessert teori.pptx
Afleveringsopgave: vare til egen planlagt ret
Fil: Varebestilling tom doc.pdf



Kreativ anretning

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og lave forretter.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: kreativ tallerken oplæg.docx
Fil: kreativ tallerken - marts (1).docx
Fil: kreativ tallerken - maj.docx
Fil: Kreativ anretning efterår.docx
Fil: Kreativ tallerkenanretning.pptx
Fil: Varebestilling kreativ tallerken anretning okt doc.pdf
Fil: Varebestilling forret og hovedret - maj.pdf
Fil: Varebestilling krea forret hovedret maj.pdf
Fil: Varebestilling kreativ anretning efterår for og hovedret 6 eleverdoc.pdf
Fil: Varebestilling kreativ tallerkenanretning dessert doc.pdf



Kreativ anretning

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og lave hovedretter.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling kreativ hovedret forår 2. skp.doc.pdf



Kreativ anretning

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og lave desserter.
Vare er bestilt.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling kreativ anretning efterår dessert doc.pdf

Fil: Varebestilling dessert kreativ marst doc.pdf



Kreativ anretning

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og lave den ret i planlagde mandag i teori.

Husk jeres opskrifter.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling kreativ elevplanlagt doc.pdf

Emne: Valgfrit specialefag H3



Valgfri uddannelsesspecifik fag.

Dato: 27. mar.

Beskrivelse:

Modtagelse af H3 og valg af et valgfri uddannelsesspecifik fag.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Vejledning Befordringsapp.pdf

Fil: Valgfrit specialefag på H3 Forår 2025.docx

Fil: Hvem har valgt hvilket VUF på H3 ernæringsassistent forår 2025

Fil: Valgfrit uddannelsesspecifiktfag plan

Fil: Skema, forklaring og forkortelser.docx

Fil: Brev vedr. valgfri udd. spec. fag - Forår 2023.docx



Valgfri uddannelsesspecifik fag

Dato: 28. mar.

Beskrivelse:

Arbejde med det valgte fag.

Aflever en varebestilling

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Disposition af opgaven

Afleveringsopgave: Varebestilling til valgfrit spec. fag

Fil: Varebetilling Sarah og Heidi onsdag d. 2 april 2025 valgfrit specialefag..pdf



Valgfri uddannelsesspecifik fag

Dato: 31. mar.

Beskrivelse:

Arbejde med det valgte fag



Valgfri uddannelsesspecifik fag

Dato: 1. apr.

Beskrivelse:

Arbejde med det valgte fag



Valgfri uddannelsesspecifik fa

Dato: 2. apr.

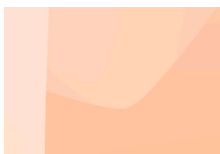
Beskrivelse:

Fremlægning og i skal i køkkenet og lave det praktiske produkt.
Husk at medbringe jeres materiale

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Aflevering af valgfrit udd. fag.

Emne: Repetition og nye ting



Mad og måltidspolitik

Dato: 3. apr.

Beskrivelse:

velkommen til alle:)
Mad og måltidspolitik & det varme måltid

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: PP Mad og måltidspolitik 1.ppt
Fil: Opgave til mad og måltidspolitik, forår.docx
Fil: PP Ernæringsmæssige krav til det varme måltid (2).pptx
Fil: Opgave i menuplanlægning forår.docx
Fil: Menuplan, varmt måltid.docx



Rep. ern. lære Rep. opskrift-beregning

Dato: 4. apr.

Beskrivelse:

Rep. ern. lære

Rep. opskrift-beregning, aflevering af varebestilling til køkkendag d. 9/4 i 252
HUSK der skal bestilles til dysfagirugbrød

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Rep af ernæring H2 & 3.pptx

Fil: Repetition af mikronæringsstoffer - forår.docx

Fil: Repetition af mikronæringsstoffer med svar - forår.docx

Fil: Repetitionsopgave i opskriftberegning - med kurv april.docx

Fil: Repetitionsopgave i opskriftberegning.docx

Fil: Repetitionsopgave i opskriftberegning svar.docx

Fil: Repetitionsopgave i opskriftberegning - ny.docx

Fil: Rep. opg. opskriftberegning, ny.docx

Afleveringsopgave: Varebestilling



Kostvurdering

Dato: 7. apr.

Beskrivelse:

Kostvurdering og rep af vitakost (husk jeres koder)

Læs vurdering af madens sammensætning i bogen Kostlære og -vurdering

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kostvurdering af madens sammensætning. VURDERINGSPUNKTER (7).docx

Fil: Hr. Petersen, forår.docx

Fil: Skema til samlet resultat af kostberegning, eksempel fra VITAKOST nr.2.docx

Fil: Skema til samlet resultat af kostberegning.docx

Afleveringsopgave: Kostvurdering Hr. Petersen



Det kolde måltid

Dato: 8. apr.

Beskrivelse:

I skal arbejde med det kolde måltid og mellem måltider

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Ernæringsmæssige krav til det kolde måltid 24.pptx

Fil: Menuplan, kold måltid,.docx

Fil: Opgave i planlægning af det kolde måltid forår.docx

Fil: Retteark til kold og lun ret.docx

Fil: Ernæringsmæssige krav til mellemmåltider ny.pptx

Fil: Opgave til mellemmåltider forår.docx

Fil: Eksempler på rammeplan for morgenmad & mellem.docx

Fil: Skema til rammeplaner, ny.docx



Produktion efter opskriftskort.

Dato: 9. apr.

Beskrivelse:

Produktion efter opskriftskort.

HUSK JERES OPSKRIFTER

Produktion af dysfagirugbrød



Psykologi og oplæg

Dato: 10. apr.

Beskrivelse:

Psykologi 8-12

Fra 12 -14 skal i i lokale D4210 og høre om Nocla - dansk kornfond, miso mm

Emne: Tema sygehuskost



Opstart at tema sygehuskost

Dato: 14. apr.

Beskrivelse:

Kostprincipperne for sygehuskost.

Udlevering af opgave.

Lektie

Anbefalinger for den danske institutionskost s. 96 - 107

Ernæringslære: Maden til syge

Diætetikbogen: sygehuskost

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: PP maden til syge 2022.pptx

Fil: Plan for sygehuskost forår 2025.docx

Fil: Opgave sygehuskost forår 2025.docx

Fil: Opskrift på Bagte rodfrugter til NK og SK - eksempel.docx

Fil: Opskriftkort til sygehuskost.docx

Link: Kosthåndbogen



Sygehuskost/diæt

Dato: 15. apr.

Beskrivelse:

Diætprincipper til dysfagikost.

Læs om dysfagikost og modificeret kost i diætetikbogen og Anbefalinger for den danske institutionskost

Arbejde med opgaven

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: PP dysfagi 2024.pptx

Fil: Kogebog Synk let.pdf

Link: Synkevenligt link til opskrifter



Tema sygehuskost

Dato: 16. apr.

Beskrivelse:

I køkkenet og producere dysfagismørrebrød med Martin

Bestilt d. 20/3-2025

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskrifter til smørrebrød mm.pdf

Fil: Bestilling til dysfagi lektion smb, suppe, muffins uden rugbrød.pdf



Sygehuskost

Dato: 22. apr.

Beskrivelse:

Gruppearbejde sygehuskost

Aflevering af VB til NK & SK d. 5/5 i 252

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Bestilling til NK & SK



Sygehuskost

Dato: 23. apr.

Beskrivelse:

Besøg på Horsens sygehus

Aflevering af varebestilling til dysfagikost tirsdag d. 6/5

Gruppearbejde



Sygehuskost

Dato: 28. apr.

Beskrivelse:

Gruppearbejde + test i kost til syge

Læse til test i sygehuskost.

Sygehuskost (normalkost)

Dysfagikost

Måltidsfordelinger

Se PP igennem og læs i bøgerne, Anbefalinger for den danske institutionskost

Ernæringslære

Diætetik

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Test din viden om kosten til syg, efteråret 2018.doc

Fil: test din viden om kosten til syge - svar foråret 2018.doc

Fil: Test din viden om kosten til syg, efteråret 2020.doc

Afleveringsopgave: Aflevering af test i sygehuskost



Sygehuskost

Dato: 5. maj

Beskrivelse:

Køkken.

Fremstilling af et middagsmåltid på 7-9-12 MJ

Husk jeres opskrifter

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Husk at medbringe Jeres materiale



Sygehuskost/diæt

Dato: 5. maj

Beskrivelse:

Køkken

Fremstilling af dysfagikost, husk jeres opskrifter

Opgaven til sygehuskost skal afleveres

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Sygehuskost

Afleveringsopgave: Sygehuskost - individuel

Emne: Tema børn og unge med fokus på det sensoriske



Intro til sensorik

Dato: 29. apr.

Beskrivelse:

Oplæg til faget.

Individuel sensorik opgave.

Aflevere varebestilling til d. 27/5 i køkken 252

I skal læse i sensorikbogen:

Smagsintensitet i en ret

Temperatur og mad

Kulinariske succesfaktorer

Kreativ måltidsopbygning

Det sidste må gerne læses i løbet af forløbet.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kulinarisk sensorik 1. teoridag.pptx

Fil: PP-smagsdannelse

Fil: link til små film.docx

Fil: Individuel opgave sens og mad 2 skoleperiode 2.docx

Fil: Råvarekasse til sensorik opgave, forår.docx

Fil: Råvarekasse til sensorik opgave..docx

Fil: Tilsamgning af maden.pdf

Fil: 1.2 Vores sanser.pdf

Afleveringsopgave: bestilling til sensorik



Sensorik/vegetar

Dato: 30. apr.

Beskrivelse:

Planlægning af vegetarmad til børn 3-6 år
til fredag d. 26/5 i 205a

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Børn fra 2 – 5 år.pptx

Fil: Opgave om vegetarmad i en børnehave.docx

Fil: Vegetarkost PP forår børn og unge.pptx

Afleveringsopgave: Bestilling til vegetar børn 3-6 år

**Sensorik**

Dato: 7. maj

Beskrivelse:

Fremstille smørrebrød
OBS på surdej dagen før.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Smørrebrød og sandwich - samlet.docx

Fil: Varebestilling smørrebrød og sandwich 10 elever.pdf

**Opstart af tema børn og unge**

Dato: 12. maj

Beskrivelse:

Besøg af Kost & ernæringsforbundet + FTF-a kl. 8.10
Start af tema børn & unge

Plan for tema børn og unge.

Kostprincipper til børn & unge.

Kostlærebogen s. 56-58 + 65-79

Anbefalinger for den danske institutionskost s. 57-70

Ernæringslære s. 170-175

Diætetik s.43-46+ 69-70

Udlevering af opgave

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: PP Maden til børn og unge cdk - 2023.pptx

Fil: PP Maden til børn og unge cdk - 2022.pptx

Fil: PP Maden til børn og unge cdk - 2020.pptx

Fil: Plan for tema børn og unge forår 2025.docx

Fil: Opgave til børn og unge, foråret 2025.docx

Fil: Grupper til B & U 2023.docx



Tema børn & unge

Dato: 13. maj

Beskrivelse:

Oplæg om cøliaki, mælkeallergi og laktosemalabsorption

Lektie:

Laktosemalabsorption (s. 65) & Cøliaki (s.69)

Gruppearbejde.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Mælkeallergi og laktosemalabsorption 04-23.pptx

Fil: PP Cøliaki til B-U.pptx

Afleveringsopgave: Bestilling til cøliaki



Tema børn & unge. Mærkning

Dato: 14. maj

Beskrivelse:

Her gennemgå vi regler for mærkning af fødevarer og ser på hvad en varedeklaration skal indeholde.

Fødevarerelære s. 155 – 164

Varebestilling til normalcost 21/5 i køkken 303

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: PP Varedeklarationer og tilsætningsstoffer.pptx

Fil: Naeringsdeklarationsfolder.pdf

Fil: Mærkning.pdf

Afleveringsopgave: Bestilling til normalcost



Tema børn & unge

Dato: 15. maj

Beskrivelse:

Arbejde med tema børn & unge

Aflevering af varebestilling til diæt, torsdag d. 22/5 i 303



Tema børn & unge

Dato: 16. maj

Beskrivelse:

Arbejde med opgaven

**Diæt + tema**

Dato: 19. maj

Beskrivelse:

Praktisk diætetik.

Cøliaki og laktosefri

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Diæt opgave i cøliaki og laktosefri kost, 2024.docx

Fil: Laktosefri og glutenfri, chokoladesnurre & brød - boller.docx

Fil: Sensoriskema til praktisk diæt – laktoseintolerance og mælkeallergi 2. skp efterår 2019.docx

Fil: Varebestilling laktosefri og glutenfri, Chokoladesnurre & brød-boller.pdf

**Tema børn & unge**

Dato: 21. maj

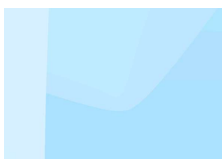
Beskrivelse:

Køkken.

Dagskost til normal kost - på forskellige alder.

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Husk at medbringe Jeres materiale

**Tema børn & unge**

Dato: 20. maj

Beskrivelse:

Arbejde med opgaven og den skal afleveres

Evaluerings og test i:

Normal kost, allergi og deklareret

Kostlære og -vurdering: Kost til børn og unge

Fødevarelære: Mærkning

Ernæringslære: Normal kost og mad til børn og unge

Diætetik: Normal kost, fødevareoverfølsomhed, laktosemaltabsorption, og cøliaki.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Test til børn og ung ´21.doc

Fil: Evaluering af børn & unge.docx

Afleveringsopgave: Test Børn og unge

Afleveringsopgave: Tema børn & unge

Afleveringsopgave: Evaluering

Fil: Test til børn og ung- svar, foråret 2018.doc



Tema børn & unge

Dato: 22. maj

Beskrivelse:

Køkken.

Dagskost til en muslim´s dreng med cøliaki

Ressourcer og aktiviteter:

Arbejdsopgave: Husk at medbringe Jeres materiale



Teknologi

Dato: 23. maj

Beskrivelse:

I skal i køkkenet og producere jeres produkt



Børn & unge

Dato: 26. maj

Beskrivelse:

I skal producere jeres vegetarmad til børn 3-6 år



Sensorik

Dato: 27. maj

Beskrivelse:

I skal producere jeres planlagte sensorikmenu



Sensorik

Dato: 28. maj

Beskrivelse:

Evt. opskrifter fra smag for livet eller øve til svendeprøven

Emne: Svendeprøve



Svendeprøve

Dato: 2. jun.

Beskrivelse:

Udlevering af svendeprøve



Svendeprøve

Dato: 3. jun.

Beskrivelse:

I arbejder med svendeprøven og vejledning



Svendeprøve

Dato: 4. jun.

Beskrivelse:

Svendeprøven afleveres senest kl. 14.00 på mail til Christina cdk@aarhustech.dk



Lodtrækningsopgaver

Dato: 6. jun.

Beskrivelse:

Der skal tages et billede af os alle i dag, hvor vi har uniform på:)

Her øver vi lodtrækningsopgaver

Fra 8.10 til 13.50



Svendeprøve

Dato: 10. jun.

Beskrivelse:

I afprøver svendeprøve menuerne med Mette
8.10 til 15.00



Svendeprøve

Dato: 11. jun.

Beskrivelse:

Klargøring/rengøring af køkken.
Pakker råvarekasser



Svendeprøve

Dato: 12. jun.

Beskrivelse:

Praktisk og mundtlig eksamen.



Afslutning

Dato: 13. jun.

Beskrivelse:

Afslutning kl. 12.30 - 14.30



Lodtrækningsopgaver

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Her øver vi lodtrækningsopgaver

Emne: Materiale kasse



It hjælp på Dollerupvej

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Billede: Ingen titel



Material til opskriftberegning

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Den professionelle opskrift, nyt.docx

Fil: Opskriftkort tomt.docx

Fil: Skema til rensesvind, tomt.docx

Fil: Egenkontrolskema bla. til eksamen (1).docx

Fil: Arbejdsplanlægning.docx

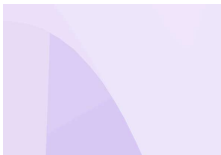
Fil: Risikoanalyse, nyt.docx

Fil: Varebestilling tom doc.pdf

Fil: Vægt på friske krydderurter.docx

Fil: Risikoanalyse med allergener eks_.docx

Fil: smagskompas.pdf



Anbefalinger for den danske institutionskost

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Anbefalinger_institutionskost.pdf



Mål, vægt og portionsstørrelser på fødevarer

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

DTU- mål, vægt og portionsstørrelser

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Rapport_Maal-vaegt-og-portionssstoerrelser-paa-foedevarer.pdf

Fil: Vægt på friske krydderurter.docx



Vægt på tørrede krydderier

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Mål og vægt på krydderier.docx



NNR

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: NNR 2023.docx

Fil: NNR 2023 vitaminer og mineraler.docx



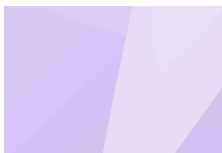
Frida

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Link: Kosttabel - Frida



Måltidsfordeling mm

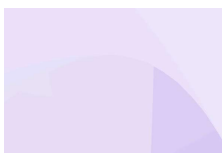
Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kostformer og målgrupper. Fra 360.docx

Fil: Måltidsfordeling i % og KJ.docx



Små film

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskriftkort uden svind.mp4

Fil: Frikadeller med stegesvind.mp4

Fil: Guide til Vitakost.docx

Fil: 1. gang du logger på.mp4

Fil: Opret opskrift 2.mp4

Fil: Opret en kostplan.mp4

Fil: BMI og energibehov.mp4



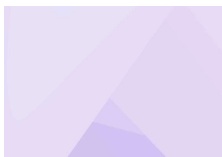
Genveje

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Genveje til Computer_.docx



Vitakost

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Eksempel og skema til udregning

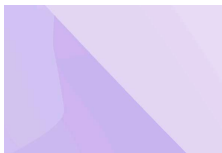
Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Guide til Vitakost.docx

Fil: Skema til samlet resultat af kostberegning, eksempel fra VITAKOST nr.2 (5).docx

Fil: Skema til samlet resultat af kostberegning (4).docx

Fil: Kostvurdering af madens sammensætning. VURDERINGSPUNKTER (7).docx



Tilberedningsmetoder

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Emne: Prøve svendeprøve



Minisvendeprøve

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Arbejde med mini svendeprøven og vejledning

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Tidsplan for afvikling af mundtlig og praktisk minisvendeprøve forår 2023.docx



Minisvendeprøve

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Arbejde med minisvendeprøve

Aflever minisvendeprøve kl. 14.00

Ressourcer og aktiviteter:

Afleveringsopgave: Aflevering af minisvendeprøve

Afleveringsopgave: Bestilling til minisvendeprøve



Minisvendeprøve

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Køkken

Øve lodtrækningsopgaver



Minisvendeprøve

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Rengøring, oprydning af køkken og pakke kasser til d. 11/5

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling øve bundne opgaver 11 elever doc.pdf



Afslutning

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Evaluering og afslutning

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Evaluering af 2.skoleperiode 9-10 uger.doc

Fil: Evaluering af 2.skoleperiode efterår 2020.doc

Fil: Evaluering af 2.skoleperiode forår 2023.doc

Afleveringsopgave: Evaluering



Opstart af minisvendeprøve

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Gennemgang af prøvesvendeprøven.

Laves individuelt.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Minisvendeprøvens skriftelige del til elever, forår '23.docx

Fil: Basisvarer i køkkenet.docx

Fil: Tidsplan for afvikling af mundtlig og praktisk minisvendeprøve forår 2023.docx

Fil: Råvarekurv forår sommer, minisvendeprøve.docx

Fil: Gældende_Skolevejledning_pr._august_2020.pdf
