

Emne: Lokal undervisningsplan - Ernæringsassistent - 1/8 2024

Indhold:

Uddannelse til Ernæringsassistent

Billede: Ingen titel

Uddannelsens opbygning og forløb

GF1. 6 mdr. GF2. 6 mdr. Hovedforløb 2 år 6 mdr.

Skole 20 uger Skole 20 uger Praktik Skole 10 uger Praktik Skole 10 uger Praktik Skole 10 uger Praktik

Uddannelsen er en vekseluddannelse, hvor eleven skifter mellem ophold på skole og praktikperioder.

Overgangskrav til hovedforløb

Grundfag, certifikater og grundforløbsprøven skal være bestået/gennemført for at kunne starte på 1. skoleperiode på hovedforløbet.

Certifikater 1 hjælp Brand Hygiejne

Grundfag Naturfag E Dansk E

Links til

- [Link: Bekendtgørelse for uddannelsen til ernæringsassistent](#)
- [Link: Uddannelsesordning for ernæringsassistent](#)
- [Link: Links til relevante bekendtgørelser \(login kræves\)](#)
 - [Uddannelsesordning \(Fra hentdata.stil.dk\)](#)
 - [Bekendtgørelse om grundfag](#)
 - [Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse](#)
 - [Eksamensbekendtgørelsen](#)



Bekendtgørelse for uddannelsen som ernæringsassistent

Beskrivelse:

Emne: Hovedforløbenes opbygning - Ernæringsassistent

Indhold:

Oversigt over fag på hovedforløbene

FAG	Fagnr.	Niveau / Niveauer	1. skp.	2. +3. skp.	2. +3. skp.
			FORÅR	EFTERÅR	
Fødevarelære	11075	Rutineret	X		
Tilberedningsmetoder	17795	3 og 4	X	X	X
Produktionshygiejne	17783	2 og 3	X	X	X
Diætetik	11082	2 og 3		X	X
Ernæringslære	11083	Rutineret	X	X	X
Kostlære og vurdering	11084	Avanceret	X		X
Sensorik og madkvalitet	17831	2 og 3	X	X	
Samfundsfag	10823	F	X		
Psykologi	18821	E		X	X
Teknologi	10826	F		X	X
Råvarens egenskab i madhåndværket AMU	48799	-	X		
Mad til vegetarianer og veganere AMU	48781	-	X		
Kreativ anretning	4427	Rutineret		X	
Internationalisering af mad	4426	Rutineret			X
Kostlære og vurdering	18114	Ekspert			X
Mad til børn - sunde børn AMU	48789	-			X
Økologi i den daglige Madproduktion AMU	48775	-			X

Diætetik	17835 Ekspert			X
Ernæringsass. 60274		X	X	X
Afsl. Prøve	7763 -		x	X
Ern.assistent				

Valgfrie specialefag:

Valgfag: xx og yy:

Faget markeret med orange er valgfag

EUV 2 afkortning:

Foretages for fagene, der er markeret med rødt.

EUX:

Uddannelsen udbydes som EUX

For varighed af fagene henvises til bekendtgørelsen eller modelforløbet for de respektive hovedforløb.

Emne: Undervisningen

Indhold:

Indhold i undervisningen

Arbejdsformerne veksler mellem undervisning på grundlæggende teoretisk og fagligt niveau gennem oplæg fra underviseren, læsning af teori, selvstændig løsning af opgaver, gruppearbejde, projekter og opgaver samt praktisk arbejde arbejde iværktstedet. Undervisningen på uddannelsen er fordelt og kombineret mellem teori og praksis. Den foregår i både værksteder og teorilokaler.

Lærlingen skal påregne en arbejdsindsats på gennemsnitlig 37 timer pr. uge herunder tid til informationssøgning.

Helheds-, anvendelsesorienteret samt praksisrelateret undervisning

Samarbejde med andre faggrupper er en kernekompetence for mange faglærte håndværkere. På denne uddannelse kommer grundfagskompetencer også i spil, ligesom systematik, samarbejde og kommunikation.

Projektarbejde er sammen med holdundervisning valgt som undervisningsmetoder, da disse arbejdsformer afspejler den virkelighed, som lærlingene oplever i deres praksis i virksomhederne og på skolen. Undervisningen giver mulighed for at anvende kompetencer lært på tidligere skoleophold, gennem erhvervserfaring samt fra erfaringer fra praksis i virksomhederne. Sammenkoblingen mellem skole og virksomhed giver lærlingen en oplevelse af relevans og mulighed for individuelt præg på deres læringsproces.

Undervisningen kobles med virkeligheden, ved at undervisningen som udgangspunkt tager afsæt i lærlingenes egne erfaringer og fagets kultur og praksis.

Differentiering

Gennem forskellige arbejdsformer og gennem elevernes/lærlingenes eget faglige niveau og praktiske erfaring skabes rummet for den differentierede undervisning, hvorved der kan differentieres på sværhedsgrad, viden og erfaring.

Det ønskes, at alle lærlinge uanset forudsætninger oplever motiverende, varierende og udfordrende undervisning.

Differentieringen tager udgangspunkt i den enkelte lærling. Der kan differentieres ud fra:

- Faglige niveauer – grupper kan sammensættes, så alle har ensartede niveauer eller forskellige niveauer
- Grupper kan sammensættes ud fra erfaringer i praktikken – hhv. store og små virksomheder
- Opgaverne er tilpasset den tid, der er til rådighed – ekstra opgaver eller højere krav til elever der er hurtige
- Der kan differentieres på undervisningsformen. Der kan være instruktionsvideoer, manualer m.v., som nogle elever kan tage udgangspunkt i, mens andre modtager oplæg fra underviseren

Feedback

Underviseren giver løbende feedback. Dette praktiseres ved individuelle og/eller gruppevisе samtaler, hvor underviser og lærling med afsæt i en vurdering af en praksis, en opgave, en proces eller et produkt, reflekterer over elevens/lærlingens viden, færdigheder og kompetencer.

Emne: Evaluering og bedømmelse

Indhold:

Løbende evaluering og feedback i undervisningen

Underviseren skal sikre, at lærlingene opnår en klar opfattelse af fagets mål samt at lærlingen er klar over egne handlemuligheder i relation til at kunne opfylde målene.

Underviseren giver løbende feedback, hvilket foregår ved tilbagemelding på opgaver i værkstedet, klasserummet og i itslearning. Desuden er der individuelle og/eller gruppevisе samtaler, hvor underviser og lærling med afsæt i en vurdering af en praksis, en opgave, en proces eller et produkt, reflekterer over lærlingens viden, færdigheder og kompetencer.

Der gives formativ feedback med det formål, at underviseren og lærlingen i fællesskab finder vejen frem til at nå målet for undervisningen.

Afsluttende bedømmelse - Bedømmelseskriterier og grundlag

Bedømmelse

Lærlingene bedømmes ud fra de opgaver, processer og produkter, som opfylder **fagets mål** og som de har arbejdet med i undervisningen.

Bedømmelseskriterier

Elementer der er væsentlige for bedømmelsen er bl.a.:

- Helhedsvurdering
- Anvendelse af faglige ord og begreber
- Faglige handlinger

Følgende bedømmelser anvendes (konkret bedømmelse fremgår af fagene nedenfor):

- Bestået/ikke bestået
- Delkarakter efter 7-trinsskalaen
- Standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen
- Svendeprøvekarakter efter 7-trinsskalaen



Håndbog om bedømmelse og feedback på erhvervsuddannelserne

Beskrivelse:

Link: <https://emu.dk/eud/ledelse/evaluering-og-feedback/styrk-arbejdet-med-bedømmelseskriterier-og-feedback>



Taxonomvejledning – At beskrive mål efter præstationsstandarden i erhvervsuddannelserne

Beskrivelse:

Link: <https://emu.dk/sites/default/files/2021-05/Taksonomivejledning.pdf>

Indhold:

I nedenstående Planer fremgår det specifikke bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier for de konkrete fag på dette hovedforløb.



11075 Fødevarelære

Beskrivelse:

Løbende evaluering og feedback i undervisningen

Underviseren giver feedback på følgende:

- Afleveringsopgaver
- Praktisk arbejde med opbygning af håndværksmæssigt arbejde
- Summativ evaluering i relation til undervisningsmålene
- Formativ dialog omkring hvad eleven/lærlingen skal arbejde med for at nå undervisningsmålet
- Fremlæggelser

Afsluttende bedømmelse (delkarakter/standpunktskarakter/bestået-ikkebestået)

Bedømmelsesgrundlag:

Følgende ligger til grundlag for den afsluttende karakter

- Skriftlig afsluttende test (0,2) evt med opfølgende mdt verificerende spørgsmål
- Fremlæggelse af gruppeøvelse (0,2)
- Individuel demonstration af fagets mål (0,4)
- Afleveringsopgaver (opg x, y og z) (0,2)

Bedømmelseskriterier:

Følgende anvendes som bedømmelseskriterier

- Begyndende systemforståelse (GF)/ Sammenhængende systemforståelse (HF)
- Demonstrere dybde og bredde i faget
- Fagligt sprog / termer
- Informationssøgning
- Faglig kommunikation
- Håndværksmæssige kompetencer/Praktiske faglige kompetencer
- Planlægge et arbejdsforløb
- Proces
- Logisk tilgang for fejlfinding (systematik)

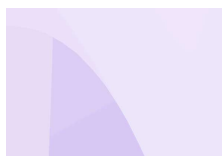
Væsentlige og uvæsentlige mangler

Den fremragende præstation (12) – uvæsentlige mangler

- Elevens/lærlingens praktiske færdigheder lever fuldt ud op til gældende håndværksmæssige standard. Enkeltstående uvæsentlige håndværksmæssige mangler accepteres, hvis eleven selv kan påpege fejlene
- Eleven/lærlingen kan demonstrere udtømmende forståelse for fagets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt højt niveau
- Eleven/lærlingen kan selvstændigt og struktureret planlægge, udføre og systematisk fejlrette i arbejdsprocessen

Den tilstrækkelige præstation (02) – væsentlige mangler

- Elevens praktiske færdigheder lever minimalt op til gældende håndværksmæssige standard. Væsentlige håndværksmæssige mangler accepteres.
- Eleven kan demonstrere minimal forståelse for fagets dybde og bredde samt kommunikere på et fagligt minimalt niveau
- Eleven kan med minimal accepteret niveau planlægge, udføre og systematisk fejlrette i arbejdsprocessen



11083 Ernæringslære

Beskrivelse:



48781 Mad til vegetarer og veganere

Beskrivelse:

Løbende evaluering og feedback i undervisningen

Underviseren giver feedback på følgende:

- Undvalgte afleveringsopgaver i itslearning (opgave x og y)
- Praktisk arbejde med opbygning af håndværksmæssigt arbejde
- Formativ dialog med eleven/lærningen omkring hvad der skal arbejde med for at nå undervisningsmålet.



2017 Afsluttende prøve - ernæringshjælper

Beskrivelse:

Løbende evaluering og feedback i undervisningen

Underviseren giver feedback på følgende i relation til fagets mål:

- Arbejdsopgaver i itslearning
- Praktisk arbejde med opbygning af opstilling på breadboard/montage
- Praktisk arbejde med programmering i LabVIEW
- Formativ dialog omkring hvad eleven skal arbejde med for at nå undervisningsmålet

Afsluttende bedømmelse (standpunktskarakter)

Bedømmelsesgrundlag:

Følgende ligger til grundlag for den afsluttende karakter

- Opstillingen (0,1)
- Det udarbejdede LabVIEW program samt kommentarer (0,5)
- Teknisk dokumentation over opstillingen (0,4)

Bedømmelseskriterier:

Følgende anvendes som bedømmelseskriterier

- Udviser forståelse for programmering i LabVIEW gennem anvendelse af programmets funktioner og kontrolstrukturer
- Informationssøgning i LabVIEWs dokumentation
- Fagligt sprog / termer
- Faglig kommunikation og dokumentationsfærdigheder
- Logisk tilgang for fejlfinding (systematik)
- Håndværksmæssige kompetencer

Væsentlige og uvæsentlige mangler

Den fremragende præstation (12) – uvæsentlige mangler

- Lærlingens håndværksmæssige færdigheder lever fuldt ud op til forventet kvalitet. Enkeltstående uvæsentlige håndværksmæssige mangler accepteres
- Lærlingen kan anvende korrekte faglige termer til dokumentation og kommunikation. Enkelte uvæsentlige eller upræcise termer accepteres
- Lærlingen kan anvende LabVIEW til at opbygge et struktureret program til dataopsamling
- Lærlingen kan dokumentere det udarbejdede program

Den tilstrækkelige præstation (02) – væsentlige mangler

- Lærlingens håndværksmæssige færdigheder lever i minimal grad op til forventet kvalitet
- Lærlingen kan i minimal grad anvende faglige termer til dokumentation og kommunikation
- Lærlingen udviser minimal forståelse for anvendelse og opbygning af et program i LabVIEW. Væsentlige fejl i programmet accepteres.



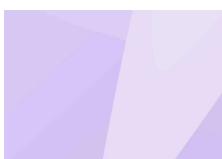
17871 sensorik og madkvalitet

Beskrivelse:



17795 Tilberedningsmetoder -

Beskrivelse:



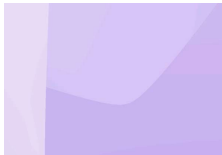
17783 Produktionshygiegne

Beskrivelse:



10823 Samfundsfag

Beskrivelse:



48799 Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

Beskrivelse:

Emne: H2/H3 - FORÅR/EFTERÅR

Indhold:

I nedenstående Planer fremgå det specifikke bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier for de konkrete fag på dette hovedforløb.



11084 Kostlære og vurdering

Beskrivelse:



17795 Tilberedn.meto. Prod.tekn. Planlægn. - prof køkken

Beskrivelse:



48799 Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

Beskrivelse:



17831 Sensorik og madkvalitet

Beskrivelse:



17783 Produktionshygiejne

Beskrivelse:



11082 Diætetik

Beskrivelse:



7763 Afsl. prøve ernæringsassistent

Beskrivelse:



10821 Psykologi E

Beskrivelse:



10826 Teknologi F

Beskrivelse:

Emne: H2/H3 - KUN FORÅR

Indhold:

I nedenstående Planer fremgå det specifikke bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier for de konkrete fag på dette hovedforløb.



17831 Sensorik og madkvalitet

Beskrivelse:



4427 Kreativ anretning

Beskrivelse:

Emne: H2/H3 - KUN EFTERÅR



4426 Internationalisering af mad

Beskrivelse:



18114 Kostlære og vurdering

Beskrivelse:



48749 Mad til børn - sunde børn - AMU

Beskrivelse:



48775 Økologi i den daglige madproduktion - AMU

Beskrivelse:



17835 Diætetik

Beskrivelse:
