

Lokal undervisningsplan (LUP)

for

Hovedforløb

Ernæringsassistent

2026/2027

Indhold

1. Referencer og links	3
1.1 Bekendtgørelser, uddannelsesordninger og skolens pædagogiske grundlag	3
1.2 Bekendtgørelser og uddannelsesordninger – uddannelsesrettet	3
2. Opbygning - fagstruktur	3
2.1 Skolefag/Fagoversigt	3
Ernæringsassistent	4
3. Indhold i undervisningen - Generelt	7
3.1 Brancherettede håndværkeruddannelser	7
3.2 Helheds-, anvendelsesorienteret samt praksisrelateret undervisning	7
3.3 Differentiering	7
4. Evaluering og bedømmelse – Generelt	8
4.1 Løbende evaluering og feedback i undervisningen	8
4.2 Afsluttende bedømmelse – bedømmelseskriterier og grundlag	8
5. Læringsmål, didaktisk opbygning samt evaluering og bedømmelse - samtlige fag	9
5.1 Didaktisk opbygning	9
5.2 Faglige fag	47
5.4 Grundfag/Certifikatfag	49
Teknologi F	49
10821 Psykologi E	49
10823 Samfundsfag F	49

1. Referencer og links

1.1 Bekendtgørelser, uddannelsesordninger og skolens pædagogiske grundlag

- [Link](#) til gældende bekendtgørelser, vejledninger, pædagogisk grundlag mm

1.2 Bekendtgørelser og uddannelsesordninger – uddannelsesrettet

- Bekendtgørelse om uddannelsen til ernæringsassistent [Link](#)
- [Uddannelsesordning for ernæringsassistent – Kort version](#)
- [Uddannelsesordning for ernæringsassistent – Udvidet version](#)

2. Opbygning - fagstruktur

2.1 Skolefag/Fagoversigt

Tryk på de respektive fagnumre i skemaet for at få udfoldet fagene i forhold til: Indhold, Læringsmål samt evaluering og bedømmelse



Ernæringsassistent

Grundforløb	Hovedforløb					
20	-	10	-	10	-	10

Erhvervsuddannelse for unge (eud) er for elever, der er under 25 år, når de påbegynder uddannelsesforløbet. Varigheden på hovedforløbet er mellem 2 år og 5 måneder samt 2 år og 7 måneder.

Erhvervsuddannelse for voksne (euv) er for elever, der er fyldt 25 år, når de påbegynder uddannelsesforløbet. Varigheden på hovedforløbet er mellem 2 år og 4 måneder samt 2 år og 6 måneder.

Undervisningen i hovedforløbet opdeles i mindst tre skoleperioder.

Den samlede oplæring er på ca. 100 uger fordelt på mindst tre oplæringsperioder.

For hver kombination af elevtype og speciale viser tabellen det antal ugers valgfri uddannelsesspecifikke specialefag lærlingene skal have.

Ernæringsassistent

1 skp.

Fagnummer	Navn	niveau	Varighed	Bedømmelse
10823	Samfunds-fag F	F	1,5 uge	7 trins standpunkt
21196	Fødevarerlære		1,5 uge	7 trins standpunkt
17795	Tilberedning, produktionsteknik og planlægning – det professionelle køkken	BVN:3-4	3 uger	Del: 7 trins
17783	Produktionshygiejne	BVN: 2-3	1,5 uger	Del: 7 trins

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027

Ernæringsassistent - HF – rev 27/8 2026



11083	Ernæringslære		1 uge	Del: 7 trins
17831	Sensorik og madkvalitet	BVN: 2-3	0,5 uger	Del: 7 trins
21256	Plantebaseret mad	V: 3	1 uge	

2. Skp.

Fagnummer	Navn	niveau	varighed	Bedømmelse
10826	Teknologi F	F	1 uge	Del: 7 trins
10821	Psykologi E	E	1 uge	Del: 7 trins
17795	Tilberedning, produktionsteknik og planlægning – det professionelle køkken	BVN: 3-4	2,5 uger	Del: 7 trins
17783	Produktionshygiejne	BVN: 2-3		Del: 7 trins
11083	Ernæringslære			Del: 7 trins
11082	Diætetik	BVN: 2-3		Del: 7 trins
11084	Kostlære og vurdering	B		Del: 7 trins
4427	Kreativ anretning	V		7 trins standpunkt

3 skp.

Fagnummer	Navn	niveau	varighed	Bedømmelse
10826	Teknologi F	F	1 uge	stand: 7 trins
10821	Psykologi E	E	1 uge	Stand: 7 trins
17795	Tilberedning, produktionsteknik og planlægning – det professionelle køkken	BVN: 3-4	1,5 uger	Stand: 7 trins

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027

Ernæringsassistent - HF – rev 27/8 2026



17831	Sensorik og madkvalitet	BVN: 2-3	1 uger	Stand: 7 trins
17783	Produktionshygiejne	BVN: 2-3	1	Stand: 7 trins
11083	Ernæringslære		0,5	Stand: 7 trins
11082	Diætetik	BVN: 2-3	1,5	Stand: 7 trins
11084	Kostlære og vurdering	B:	1,5	Stand: 7 trins
4426	Internationalisering af mad	V:	1	Stand: 7 trins
18114	Kostlære og vurdering	V:	1	Stand: 7 trins
21254	Mad til børn - sunde børn	V:	1	Stand: 7 trins
17835	Diætetik	V:	1	Stand: 7 trins
21258	Dysfagi niveau 3 - Økologisk	V:	1	Stand: 7 trins
21257	spisemærke i praksis	V:3	1	Stand: 7 trins

uddannelsesordning. Skolen har udarbejdet overgangsordning for tidligere uddannelsesordninger.

B står for Bundet

BVN: står for Bundet valgfrit niveau

V står for valgfag

VVN står for Valgfag valgfrit niveau

Stand står for standpunktskarakter

Del: står for delkarakter

7 trins: står for 7 trins karakterskalaen

3. Indhold i undervisningen - Generelt

3.1 Brancherettede håndværkeruddannelser

Generelt tages udgangspunkt i at vi underviser på erhvervsrettede uddannelser og at vores undervisning er tilpasset den branche som uddannelsen henvender sig til.

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 i værkstedet.

Dette er den overordnede plan. Detailplanlægningen vil fremgå i vores LMS system.

3.2 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.

Projektarbejder 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 individuelt præg på deres læringsproces.

3.3 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.mv., som nogle elever kan tage udgangspunkt i, mens andre modtager oplæg fra underviseren

Indhold i undervisningen er udfoldet og konkretiseret under de respektive fag.

4. Evaluering og bedømmelse – Generelt

4.1 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 vores LMS system. Desuden er der individuelle og/eller gruppevis 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.

4.2 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

Evaluerings og bedømmelse er udfoldet og konkretiseret under de respektive fag.

5. Læringsmål, didaktisk opbygning samt evaluering og bedømmelse - samtlige fag

Her er på overordnet plan beskrevet den didaktiske opbygning, læringsmål og rækkefølge samt tværfaglighed. Desuden kan evaluering og bedømmelsesplaner findes under de respektive fagnumre.

Der er link til alle fagnumrene i [skolefag/fagoversigt](#).

Fagene er opdelt i faglige fag, valgfag/valgfri speciale fag og grundfag/certifikatfag. Fagnumrene står i rækkefølge indenfor de respektive opdelinger.

Reference til læringsmålene kan findes i [bekendtgørelser og uddannelsesordninger - uddannelsesrettet](#)

5.1 Didaktisk opbygning

Fag og Fagnummer	Niveau	Målpinde	Indhold	Bedømmelsesgrundlag
21196 Fødevarerlære	B:3	1 Eleven kan kombinere viden om fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og	Lærlingen opnår viden om fødevarergruppernes egenskaber, næringsstofindhold, anvendelsesmuligheder og betydning i	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad lærlingen kan anvende viden om fødevarergrupper, næringsstoffer og fødevarers egenskaber i

		kvalitet i valg af råvarer 2 Eleven kan kombinere viden om bæredygtighed, økologi og madspild i forhold til anvendelse af råvarerne. 3 Eleven kan begrunde fødevarernes anvendelse i kosten ud fra madtekniske egenskaber, sensorik og næringsstofindhold	professionel måltidsproduktion. Der arbejdes med sammenhængen mellem fødevarernes kvalitet, sæson, bæredygtighed og anvendelse i ernæringsassistentens kerneopgaver. Lærlingen skal kunne: • identificere og vurdere forskellige fødevarergrupper ud fra kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder • anvende viden om næringsstoffer og fødevarers sammensætning i planlægning og fremstilling af måltider • arbejde med fødevarers madtekniske egenskaber og forstå deres betydning for tilberedning og	ernæringsassistentens erhvervsfaglige praksis. Der indgår vurdering af, om lærlingen kan: • identificere, vurdere og begrunde valg af fødevarer ud fra kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder • anvende viden om næringsstoffer og fødevarers sammensætning i planlægning og fremstilling af måltider • demonstrere forståelse for fødevarers madtekniske egenskaber og anvende denne viden i praktiske køkkenopgaver • inddrage principper for økologi og bæredygtighed ved valg og anvendelse af fødevarer • omsætte teoretisk viden til praktisk handling ved
--	--	--	--	--

			det færdige resultat • anvende principper for økologi og bæredygtighed i relation til valg og anvendelse af fødevarer • omsætte teoretisk viden til praktiske arbejdsopgaver i køkkenet gennem tilberedning af retter med forskellige fødevarergrupper • dokumentere, reflektere over og formidle faglige overvejelser vedrørende valg og anvendelse af fødevarer i praksis Undervisningen understøtter sammenhængen mellem skoleundervisning og oplæring ved at koble fødevarefaglig teori til	tilberedning af retter med relevante fødevarergrupper • dokumentere, reflektere over og formidle faglige overvejelser om fødevarers anvendelse i professionel måltidsproduktion Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens praktiske udførelse, produkter, faglige dokumentation, refleksioner samt mundtlige og skriftlige formidling af faglige overvejelser. Der lægges vægt på sammenhængen mellem teoretisk viden og anvendelse i ernæringsassistentens kerneopgaver.
--	--	--	---	---

			praktiske arbejdsopgaver i ernæringsassistentens erhvervsfaglige praksis.	
17795 Tilberedn.m eto. Prod.tekn. Planlægn. - prof køkken	BVN : 3-4	10 Eleven kan tilegne sig viden om indholdet i og opbygningen af varedeklARATIONER, herunder indholdet af tilsætningsstoffer samt kunne fremstille varedeklARATIONER for retter. 01-08-2023 og herefter 12 Eleven kan selvstændigt varetage produktionsledelse i en given situation og kan planlægge, tilberede, klargøre og anvende korrekte tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler til produktion og anrette alle døgnets måltider til personer på normal kost, vegetarkost, energi- og proteinrig kost og kost til	Lærlingen opnår viden om grundlæggende tilberedningsmetoder, produktionstekniske principper og planlægning af måltidsproduktion i det professionelle køkken. Der arbejdes med sammenhængen mellem faglig teori og praktisk udførelse med fokus på ernæringsassistentens kerneopgaver. Lærlingen skal kunne: • anvende grundlæggende tilberedningsmetoder og vurdere deres betydning for kvaliteten af det færdige måltid • vælge og anvende relevante redskaber, maskiner og arbejdsmetode	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad lærlingen kan anvende viden om tilberedningsmetoder, produktionsteknik og måltidsplanlægning i ernæringsassistentens erhvervsfaglige praksis. Der indgår vurdering af, om lærlingen kan: • anvende relevante tilberedningsmetoder og vurdere deres betydning for måltidets kvalitet • vælge og anvende redskaber, maskiner og arbejdsmetoder under hensyntagen til arbejdsmiljø og ergonomi • planlægge og gennemføre måltidsproduktion ud fra professionelle

	personer fra enkelte andre kulturer. 01-08-2026 og fremefter 2 Eleven kan præsentere en ret/menu, og selvstændigt vurdere den ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet, anretning, servering, madspild og den håndværksmæssige kvalitet. 01-08-2023 og fremefter 3 Eleven kan selvstændigt sammensætte en buffet og kan anrette maden indbydende ved såvel tallerken- som fadservering. 01-08-2023 og fremefter 4 Eleven kan begrunde og selvstændigt tilrettelægge og vurdere planlægning, produktion og distribution ud fra principper for bæredygtighed, madspild og økologi. 5 Eleven kan selvstændigt	r under hensyntagen til arbejdsmiljø og ergonomi • planlægge og producere måltider ud fra professionelle opskrifter og gældende krav til portionsstørrelser, allergener og svindberegning • sammensætte menuer med fokus på målgruppe, kostform, ernæringsmæssig kvalitet og sensoriske egenskaber • fremstille og anrette måltider med fokus på kvalitet, præsentation og gæsternes behov • omsætte teoretisk viden til praktiske arbejdsopgaver i professionel	opskrifter samt tage højde for portionsstørrelser, allergener og svind • sammensætte menuer med fokus på målgruppe, kostform, ernæringsmæssig kvalitet og sensoriske egenskaber • fremstille og anrette måltider, der lever op til faglige krav om kvalitet og præsentation • omsætte teoretisk viden til praktiske arbejdsopgaver i produktionen • dokumentere, reflektere over og formidle faglige valg, arbejdsprocesser og resultater Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens praktiske udførelse, produkter, faglige dokumentation, refleksioner samt
--	--	--	---

	planlægge og tilberede plantebaserede måltider til raske, syge og personer på diæter. 6 Eleven kan analysere, kvalitetsvurdere og udvikle ved tilberedning, anretning og servering af maden til forskellige målgrupper. 7 Eleven kan selvstændigt beregne portionsstørrelser, opstille professionelle opskrifter og foretage svindberegning og kalkulere indkøbsmængden og pris. 8 Eleven kan tilegne sig viden om varmholdt, kølet og frossen produktion og kan selvstændigt planlægge og vurdere en produktion, menuplanlægning, kapacitet, produktionsform og -flow, hygiejne og økonomi.	måltidsproduktion dokumentere, reflektere over og formidle faglige valg og arbejdsprocesser i forbindelse med planlægning, produktion og anretning Undervisningen understøtter sammenhængen mellem skoleundervisning og oplæring ved at koble produktionsplanlægning, tilberedningsteknikker og kvalitetsvurdering til de arbejdsopgaver, lærlingen møder i ernæringsassistentens erhvervsfaglige praksis.	mundtlige og skriftlige formidling. Der lægges vægt på lærlingens evne til at skabe sammenhæng mellem teori, planlægning og udførelse i ernæringsassistentens kerneopgaver.
--	--	--	--

		9 Eleven kan selvstændigt anvende digitale og teknologiske planlægnings- og produktionsværktøjer. 13 Eleven kan vurdere indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder indholdet i og opbygningen af varedeklarationer, herunder indholdet af tilsætningsstoffer samt kunne fremstille varedeklarationer for retter. 11 Eleven kan, i samarbejde med andre, sætte sig ind i relevante arbejdsmiljøproblemer i branchen og medvirke til at forbedre arbejdspladssikkerheden.		
17783 Produktionshygiejne	BVN :2-3	8 Eleven kan planlægge og udarbejde risikoanalyse med tilhørende HACCP-plan i forhold til arbejdsprocesser jf. gældende lovgivning.	Lærlingen opnår viden om gældende lovgivning og principper inden for fødevarerhygiejne og fødevarerikkerhed i relation til ernæringsassistentens kerneopgaver. Der	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad lærlingen kan anvende viden om fødevarerhygiejne, fødevarerikkerhed og gældende lovgivning i

		2 Eleven kan tilegne sig viden om egenkontrol som kvalitetssikringssystem og egenkontrollens trin i forhold til HACCP og tilrettelægge og gennemføre fødevarehygiejne i alle produktionled. 3 Eleven kan forklare sammenhængen ved fødevarebårne sygdommes opståen i forbindelse med produktion og produktionsflow på arbejdspladsen. 4 Eleven kan tilegne sig viden om hygiejnisk sikker forebyggelse af madspild. 9 Eleven kan, ved klargøring, tilberedning og produktudvikling, justere forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering og sikring af fødevaresikkerheden.	arbejdes med sammenhængen mellem lovgivning, hygiejniske arbejdsrutiner og sikker håndtering af fødevarer i professionel måltidsproduktion. Lærlingen skal kunne: • anvende gældende regler og principper for fødevarehygiejne og fødevaresikkerhed i praksis • identificere risici forbundet med mikroorganismer og forebygge fødevarebårne sygdomme gennem korrekte arbejdsrutiner • udføre rengøring og desinfektion samt anvende relevante rengøringsmidler efter	ernæringsassistentens erhvervsfaglige praksis. Der indgår vurdering af, om lærlingen kan: • anvende gældende regler og principper for fødevarehygiejne og fødevaresikkerhed i praktiske arbejdsopgaver • identificere hygiejniske risici og forebygge fødevarebårne sygdomme gennem hensigtsmæssige arbejdsrutiner • udføre rengøring og desinfektion samt anvende relevante rengøringsmidler i overensstemmelse med gældende retningslinjer • gennemføre og anvende egenkontrol som led i kvalitetssikring af fødevareproduktionen
--	--	--	---	--

		6 Eleven kan udvælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og bæredygtighed. 7 Eleven kan tilegne sig viden om det kemisk-biologiske arbejdsmiljø og kan bidrage til at handle forebyggende i forhold hertil.	gældende retningslinjer • arbejde med egenkontrol som en del af kvalitetssikringen i fødevareproduktionen • håndtere, opbevare og anvende fødevarer hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt forsvarligt • anvende principper for sikker genanvendelse af fødevarer med fokus på ressourceudnyttelse og reduktion af madspild • dokumentere, reflektere over og formidle faglige valg og handlinger i relation til fødevarehygiejne og fødevaresikkerhed	• håndtere, opbevare og anvende fødevarer sikkerheds- og hygiejnemæssigt forsvarligt • anvende principper for sikker genanvendelse af fødevarer med fokus på ressourceudnyttelse og reduktion af madspild • dokumentere, reflektere over og formidle faglige valg og handlinger vedrørende fødevarehygiejne og fødevaresikkerhed Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens praktiske udførelse, faglige dokumentation, refleksioner samt mundtlige og skriftlige formidling. Der lægges vægt på lærlingens evne til at omsætte teoretisk viden til sikker og professionel praksis i
--	--	--	---	--

			Undervisningen understøtter sammenhængen mellem skoleundervisning og oplæring ved at koble lovgivning, hygiejnekrav og egenkontrol til de arbejdsopgaver, lærlingen møder i ernæringsassistentens erhvervsfaglige praksis.	ernæringsassistentens kerneopgaver.
11083 Ernæringslære	B:2	1 Eleven kan tilegne sig viden om opbygning, funktion og omsætning i de energigivende næringsstoffer - kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol og deres forekomst i fødevarerne. 4 Eleven kan tilegne sig viden om gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen/Sundhedsstyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets måltider og drikkevarer til forskellige målgrupper. 3	Lærlingen opnår viden om makro- og mikronæringsstoffers betydning for sundhed, ernæring og professionel måltidsproduktion. Der arbejdes med sammenhængen mellem ernæringsfaglig teori, kostplanlægning og praktisk madfremstilling med udgangspunkt i Fødevarestyrelsens anbefalinger om mad og måltider. Lærlingen skal kunne: • anvende viden om makro- og mikronæringsst	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad lærlingen kan anvende ernæringsfaglig viden i planlægning, vurdering og fremstilling af måltider i ernæringsassistentens erhvervsfaglige praksis. Der indgår vurdering af, om lærlingen kan: • anvende viden om makro- og mikronæringsstoffer ved planlægning og fremstilling af måltider • redegøre for næringsstoffernes funktion,

		Eleven kan planlægge og tilberede alle døgnets måltider ud fra målgruppens og den enkeltes ernæringsmæssige behov, med henblik på sundhedsfremme og forebyggelse.	offer i planlægning og fremstilling af måltider • redegøre for fordøjelse og omsætning af næringsstoffer samt deres betydning for kroppens funktioner • planlægge og vurdere normalkost til forskellige målgrupper ud fra ernæringsmæssige principper • anvende digitale kostberegningssværktøjer til kostplanlægning, registrering af opskrifter og vurdering af næringsindhold • inddrage officielle anbefalinger om mad og måltider i ernæringsassis	fordøjelse og betydning for sundhed og ernæring • planlægge og vurdere normalkost til forskellige målgrupper ud fra ernæringsmæssige principper • anvende digitale kostberegningssværktøjer til registrering af opskrifter, kostplanlægning og vurdering af næringsindhold • inddrage Fødevarestyrelsens anbefalinger om mad og måltider i faglige vurderinger og praktiske opgaver • omsætte ernæringsfaglig teori til praktisk måltidsproduktion i køkkenet • dokumentere, reflektere over og formidle ernæringsfaglige
--	--	--	---	--

			tentens kerneopgaver • omsætte ernæringsfaglig viden til praktiske arbejdsopgaver i køkkenet • dokumentere, reflektere over og formidle ernæringsfaglige vurderinger i relation til måltidsplanlægning og produktion Undervisningen understøtter sammenhængen mellem skoleundervisning og oplæring ved at koble ernæringsfaglig viden, kostplanlægning og digitale værktøjer til de arbejdsopgaver, lærlingen møder i ernæringsassistentens erhvervsfaglige praksis.	overvejelser og resultater Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens praktiske udførelse, produkter, faglige dokumentation, refleksioner samt mundtlige og skriftlige formidling. Der lægges vægt på lærlingens evne til at skabe sammenhæng mellem ernæringsfaglig teori, kostplanlægning og de arbejdsopgaver, der indgår i ernæringsassistentens kerneopgaver.
17831 Sensorik og madkvalitet	BVN :	1 Eleven kan vurdere måltidets kulinariske og sensoriske kvalitet, råvarer i	Lærlingen udvikler kompetencer til at vurdere, kvalitetssikre og anvende sensoriske principper i	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad lærlingen kan anvende sensoriske principper til vurdering

		flere teksturer og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen. 2 Eleven kan begrunde, hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen og produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet. 3 Eleven kan selvstændigt tilberede retter efter en sensorisk standard til forskellige målgruppers præferencer. 4 Eleven kan selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens. 5 Eleven kan begrunde viden om egen	professionel måltidsproduktion. Der arbejdes med sammenhængen mellem smag, tekstur, udseende, tilberedningsmetoder og måltidsoplevelse som en central del af ernæringsassistentens kerneopgaver. Lærningen skal kunne: • identificere og anvende viden om grundsmage og deres betydning for måltidets kvalitet og oplevelse • vurdere madens sensoriske kvalitet ud fra smag, tekstur, udseende og helhedsindtryk • analysere sammenhængen mellem tilberedningsmetoder, temperatur, produktionsform og det færdige	og kvalitetssikring af måltider i ernæringsassistentens erhvervsfaglige praksis. Der indgår vurdering af, om lærlingen kan: • identificere og anvende viden om grundsmage i vurderingen af måltiders kvalitet og oplevelse • vurdere madens sensoriske kvalitet ud fra smag, tekstur, udseende og helhedsindtryk • analysere betydningen af tilberedningsmetoder, temperatur og produktionsform for det færdige produkts sensoriske egenskaber • anvende sensoriske vurderinger som grundlag for kvalitetsudvikling og kvalitetssikring af måltider
--	--	--	--	--

		smagssans. 6 Eleven kan, inden for eget arbejdsområde, selvstændigt vurdere kvaliteten af råvarer og halv- og helfabrikata.	produkts sensoriske egenskaber • anvende sensoriske vurderinger som grundlag for kvalitetsudvikling og kvalitetssikring af måltider • omsætte teoretisk viden om sensorik til praktiske arbejdsopgaver i køkkenet • dokumentere, reflektere over og formidle sensoriske vurderinger og faglige overvejelser i relation til måltidsproduktion Undervisningen understøtter sammenhængen mellem skoleundervisning og oplæring ved at koble sensorisk teori og kvalitetsvurdering til de arbejdsopgaver,	• omsætte teoretisk viden om sensorik til praktiske arbejdsopgaver i køkkenet • dokumentere, reflektere over og formidle sensoriske vurderinger og faglige overvejelser Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens praktiske udførelse, sensoriske vurderinger, produkter, faglige dokumentation, refleksioner samt mundtlige og skriftlige formidling. Der lægges vægt på lærlingens evne til at skabe sammenhæng mellem sensorisk teori, kvalitetsvurdering og ernæringsassistentens kerneopgaver.
--	--	---	--	---

			lærlingen møder i ernæringsassistentens erhvervsfaglige praksis.	
21256 Plantebaseret mad	V:2	1 Eleven kan tilegne sig viden om umamiens betydning for måltidets sensoriske kvalitet. 2 Eleven kan tilegne sig viden om vegetabilsk råvaresortiment og madtekniske egenskaber. 3 Eleven kan tilegne sig viden om plantebaserede fødevarers kemiske sammensætning og sikre korrekt fødevarehygiejnisk håndtering. 4 Eleven kan sætte sig ind i og anvende vegetabilske alternativer i jævne- og stivnemetoder. 5 Eleven kan planlægge plantebaserede måltider til én målgruppe ud fra de officielle anbefalinger. 7 Eleven kan tilberede	Lærlingen opnår viden om plantebaserede proteinkilder og alternative kilder til grundsmagen umami samt deres anvendelse i professionel måltidsproduktion. Der arbejdes med de madtekniske egenskaber ved plantebaserede fødevarer og deres betydning for kvalitet, smag og ernæringsmæssig værdi i måltider. Lærlingen skal kunne: • identificere og anvende plantebaserede proteinkilder i måltidsproduktion • anvende viden om umami og andre sensoriske egenskaber ved udvikling af	Ved bedømmelsen lægges der vægt på, i hvilken grad lærlingen kan anvende viden om plantebaserede fødevarer i planlægning, produktion og vurdering af måltider i ernæringsassistentens erhvervsfaglige praksis. Der indgår vurdering af, om lærlingen kan: • identificere og anvende plantebaserede proteinkilder i måltidsproduktion • anvende viden om umami og andre sensoriske egenskaber ved udvikling af plantebaserede retter • vurdere og anvende de madtekniske egenskaber ved plantebaserede fødevarer,

		plantebaserede måltider med anvendelse af bælgfrugter som et bæredygtigt alternativ og tilpasse og udvikle professionelle opskrifter.	plantebaserede retter • vurdere og anvende de madtekniske egenskaber ved plantebaserede fødevarer, herunder bælgfrugter • planlægge og sammensætte plantebaserede måltider ud fra gældende anbefalinger for normal kost • udarbejde og anvende professionelle opskrifter som grundlag for produktion og dokumentation • omsætte teoretisk viden om plantebaserede fødevarer til praktiske arbejdsopgaver i køkkenet • dokumentere, reflektere over og formidle faglige valg i	herunder bælgfrugter • planlægge og sammensætte plantebaserede måltider i overensstemmelse med gældende anbefalinger for normal kost • udarbejde og anvende professionelle opskrifter som grundlag for produktion og dokumentation • omsætte teoretisk viden om plantebaserede fødevarer til praktiske arbejdsopgaver i køkkenet • dokumentere, reflektere over og formidle faglige valg vedrørende planlægning, tilberedning og vurdering af plantebaserede måltider Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens praktiske udførelse, produkter,
--	--	--	--	--

			forbindelse med planlægning, tilberedning og vurdering af plantebaserede måltider Undervisningen understøtter sammenhængen mellem skoleundervisning og oplæring ved at koble viden om plantebaserede fødevarer, ernæring og madteknik til de arbejdsopgaver, lærlingen møder i ernæringsassistentens erhvervsfaglige praksis.	opskrifter, faglige dokumentation, refleksioner samt mundtlige og skriftlige formidling. Der lægges vægt på lærlingens evne til at skabe sammenhæng mellem ernæringsfaglig viden, madtekniske egenskaber og anvendelse af plantebaserede fødevarer i ernæringsassistentens kerneopgaver.
11082 Diætetik	BVN :2-3	1 Eleven kan planlægge, sammensætte og tilberede enkeltmåltider og dagskoster til forskellige kostformer og diæter med udgangspunkt i gældende, nationale standarder for den specifikke diæt. 5 Eleven kan selvstændigt	Lærlingen arbejder med kostformer, diæter og ernæringsmæssige behov til forskellige målgrupper med afsæt i gældende nationale anbefalinger og standarder. Lærlingen skal kunne: planlægge dagskost og sammensætte menuer til	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at anvende viden om kostformer, diæter og ernæringsmæssige behov i forbindelse med ernæringsassistentens kerneopgaver. Der lægges vægt på, at lærlingen: planlægger dagskost og sammensætter

		arbejde med principper for energi- og proteinrig kost, vegetarkost, kost med modificeret konsistens, fedt- og kolesterolmodificeret diæt, diabetesdiæt, energireduceret diæt, glutenfri diæt og diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer, energi- og proteintilskud ved ernæringsterapi. 3 Eleven kan selvstændigt arbejde med og kan analysere årsagerne til, at diæten eller kostformen er nødvendig eller tilrådelig for personen og for principperne i diæten og kostformen. 4 Eleven kan vurdere industriens specialprodukter som sekundær ernæring, samt anvende specialprodukter i forbindelse	forskellige målgrupper under hensyntagen til ernæringsbehov, kostformer og diæter. • anvende viden om målgruppens ernæringsmæssige behov i forbindelse med produktion og servering af måltider. • omsætte teoretisk viden om kostformer og diæter til praksis i erhvervsfaglige arbejdsopgaver • deltage i planlægning, tilberedning og vurdering af måltider med fokus på kvalitet, ernæring og målgruppetilpasning. • dokumentere og begrunde	menuer tilpasset forskellige målgrupper under hensyntagen til relevante kostformer, diæter og gældende anbefalinger. • anvender ernæringsfaglig viden i forbindelse med produktion, servering og vurdering af måltider. • omsætter teoretisk viden til praktiske løsninger i erhvervsfaglige arbejdsopgaver. • udfører planlægning og tilberedning af måltider med fokus på kvalitet, ernæring og målgruppetilpasning. • dokumenterer og begrunder faglige valg og ernæringsmæssige hensyn.
--	--	--	---	---

		med tilberedning af mad.	faglige valg i relation til menuplanlægning og ernæringsmæssige hensyn. • reflektere over sammenhængen mellem ernæringsfaglig teori, praktisk udførelse og målgruppens behov. • formidle faglige overvejelser og løsninger gennem mundtlige fremlæggelser og faglig dialog. Undervisningen understøtter sammenhængen mellem skoleundervisning og oplæring gennem praksisnære og projektorienterede aktiviteter, hvor lærlingen anvender faglig viden i arbejdet med kostplanlægning, menuudvikling og målgruppetilpassede måltider.	• reflekterer over sammenhængen mellem teori, praksis og målgruppens behov. • formidler faglige overvejelser, løsninger og resultater gennem fremlæggelser og faglig dialog. Bedømmelsen omfatter lærlingens praktiske udførelse, produkter, dokumentation, refleksioner samt mundtlige og skriftlige formidling i relation til
--	--	--------------------------	--	---

11084 Kostlære og vurdering	B:3	1 Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammensætning, kultur, modtagerens ernæringsmæssige behov og sensoriske præferencer 2 Eleven kan planlægge portionsstørrelse, anretning og servering af mad og måltider til forskellige målgrupper. 3 Eleven kan optimere menuplanlægningen ved inddragelse af bæredygtighed, økologi, sæson, madspild og miljøpåvirkning. 4 Eleven kan beregne, justere, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppen.	Lærlingen arbejder med mad- og måltidspolitikker som grundlag for planlægning, produktion og vurdering af måltider til forskellige målgrupper. Lærlingen skal kunne: • planlægge og sammensætte menuer til forskellige målgrupper med hensyn til ernæring, bæredygtighed, madspild og gældende rammer for mad- og måltidspolitikker. • anvende viden om målgruppers behov, kostformer og sensoriske præferencer i forbindelse med udvikling og vurdering af måltider. • vurdere diæter og	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at anvende viden om mad- og måltidspolitikker, ernæring og målgruppers behov i forbindelse med ernæringsassistentens kerneopgaver. Der lægges vægt på, at lærlingen: • planlægger og sammensætter menuer til forskellige målgrupper under hensyntagen til ernæring, bæredygtighed, madspild og gældende mad- og måltidspolitikker. • anvender viden om kostformer, diæter og sensoriske præferencer ved udvikling og vurdering af måltider. • vurderer måltidsløsninger ud fra ernæringsmæssig
--	------------	--	---	---

			måltidsløsning er i forhold til ernæringsmæssige, sensoriske og praktiske hensyn. • beregne, dokumentere og vurdere madens ernæringsmæssige kvalitet som grundlag for faglige beslutninger. • omsætte ernæringsfaglig teori til praktiske arbejdsopgaver inden for menuplanlægning, tilberedning og kvalitetsvurdering. • dokumentere og begrunde faglige valg med afsæt i ernæringsfaglige beregninger og vurderinger. • reflektere over sammenhængen mellem	e, sensoriske og praktiske kriterier. • beregner, dokumenterer og vurderer madens ernæringsmæssige kvalitet samt anvender resultaterne i faglige beslutninger. • omsætter ernæringsfaglig teori til praktisk planlægning, produktion og kvalitetsvurdering af måltider. • dokumenterer og begrundes faglige valg med relevant ernæringsfaglig viden. • reflekterer over sammenhængen mellem ernæring, bæredygtighed, ressourceudnyttelse og målgruppens behov. Bedømmelsen omfatter lærlingens praktiske udførelse, produkter, ernæringsberegninger, dokumentation og faglige
--	--	--	---	--

			ernæring, bæredygtighed, ressourceanvendelse og målgruppens behov. formidle faglige vurderinger og løsninger gennem dokumentation, fremlæggelser og faglig dialog. Undervisningen understøtter sammenhængen mellem skoleundervisning og oplæring gennem praksisnære aktiviteter, hvor lærlingen anvender ernæringsfaglig viden i arbejdet med menuplanlægning, måltidsproduktion og vurdering af måltiders kvalitet og ernæringsmæssige værdi.	refleksioner i relation til praksisnære opgaver.
4427 Kreativ anretning	V:2	1 Eleven kan fremstille sensorisk velsmagende mad og kreativt anrette tallerken, fade og buffet ved valg af et bredt sortiment af madretter med anvendelse af råvarer,	Lærlingen arbejder med anretning, afpyntning og sensoriske virkemidler som en del af ernæringsassistentens kerneopgaver i forbindelse med produktion og servering af måltider.	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at anvende viden om anretning, afpyntning og sensorik i forbindelse med produktion og servering af måltider.

		tilberedningsmetoder, teknikker og service til forskellige målgrupper. 5 Eleven kan varetage anretning ud fra principper om fødevarer sikkerhed og egenkontrol, udportionering og distribution 3 Eleven kan tilegne sig viden om og forklare de sensoriske og kulinariske virkemidler ved anretningen. 4 Eleven kan sætte sig ind i værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og til salgssituationer samt fremstille eksempler på dette.	Lærlingen skal kunne: • anvende anretningsteknikker og afpyntning til at præsentere måltider på en indbydende og målgruppetilpasset måde. • vurdere og anvende sensoriske principper med fokus på måltidets visuelle udtryk på tallerken og fad. • anvende faglig viden om farver, former, teksturer og sammensætning i præsentationen af mad. • udvælge og anvende tekniske og sensoriske virkemidler, der understøtter forskellige målgruppers	Der lægges vægt på, at lærlingen: • anvender anretningsteknikker og afpyntning til at præsentere måltider på en indbydende og målgruppetilpasset måde. • anvender sensoriske principper i vurdering og præsentation af måltider på tallerken og fad. • anvender faglig viden om farver, former, teksturer og sammensætning i måltidets visuelle udtryk. • udvælger og anvender tekniske og sensoriske virkemidler, der understøtter forskellige målgruppers behov og præferencer. • omsætter teoretisk viden om sensorik og
--	--	---	--	--

			behov og præferencer. • omsætte teoretisk viden om sensorik og måltidsoplevelser til praktiske arbejdsopgaver . • dokumentere og begrunde valg af anretning og præsentationsform ud fra faglige og målgrupperelaterede hensyn. • reflektere over sammenhængen mellem anretning, sensorik, måltidsoplevelse og målgruppens oplevelse af maden. Undervisningen understøtter sammenhængen mellem skoleundervisning og oplæring gennem teoretiske og praktiske aktiviteter, hvor lærlingen udvikler	måltidsoplevelser til praktiske arbejdsopgaver. • dokumenterer og begrunder valg af anretning og præsentationsform ud fra faglige og målgrupperelaterede hensyn. • reflekterer over sammenhængen mellem anretning, sensorik og målgruppens oplevelse af måltidet. Bedømmelsen omfatter lærlingens praktiske udførelse, færdige produkter, dokumentation og faglige refleksioner i relation til præsentation, vurdering og formidling af måltider i erhvervsfaglig praksis.
--	--	--	---	---

			kompetencer i præsentation, vurdering og formidling af måltider i erhvervsfaglig praksis.	
4426 Internationalisering af mad	V:2	1 Eleven kan tilegne sig viden om og præsentere én international madkultur samt målgruppens behov og kulinariske præferencer. 2 Eleven kan tilegne sig viden om typiske råvarer og hel- og halvfabrikata fra den internationale madkultur. 3 Eleven kan planlægge menu- og sortimentsplan til en specifik målgruppe ud fra de officielle anbefalinger og viden om den internationale madkultur. 4 Eleven kan fremstille måltider ud fra viden om den internationale madkultur. 5 Eleven kan forklare måltidernes	Lærlingen arbejder med uddannelsens bekendtgørelsesmål gennem indsamling, bearbejdning og anvendelse af faglig viden fra digitale kilder og relevant faglitteratur. Lærlingen skal kunne: • søge, udvælge og anvende faglig viden som grundlag for løsning af ernæringsassistentens kerneopgaver. • anvende relevante digitale og faglige kilder til at undersøge og belyse ernæringsfaglige problemstillinger. • omsætte teoretisk viden til praktiske	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at indsamle, anvende og omsætte faglig viden til løsning af ernæringsassistentens kerneopgaver. Der lægges vægt på, at lærlingen: • søger, udvælger og anvender relevante digitale kilder og faglitteratur til belysning af ernæringsfaglige problemstillinger. • anvender faglig viden som grundlag for planlægning, udførelse og vurdering af erhvervsfaglige arbejdsopgaver. • omsætter teoretisk viden til praktiske løsninger og

		ernæringsmæssige og kulinariske kvalitet.	arbejdsopgaver og produkter i køkkenet. • dokumentere faglige overvejelser, arbejdsprocesser og resultater i et fagligt dokument. • begrunde faglige valg med afsæt i relevant teori og praksis. • reflektere over sammenhængen mellem indsamlet viden, praktisk udførelse og erhvervsfaglig praksis. • formidle faglig viden og resultater gennem dokumentation og præsentation af det fremstillede produkt. Undervisningen understøtter sammenhængen	produkter i køkkenet. • dokumenterer faglige overvejelser, arbejdsprocesser og resultater i et fagligt dokument. • begrunder faglige valg med afsæt i relevant teori og praksis. • reflekterer over sammenhængen mellem indsamlet viden, praktisk udførelse og erhvervsfaglig praksis. • formidler faglig viden, resultater og løsninger gennem dokumentation og præsentation af det fremstillede produkt. Bedømmelsen omfatter lærlingens praktiske udførelse, produkter, dokumentation, faglige refleksioner samt mundtlige og skriftlige formidling i relation til de opstillede faglige mål.
--	--	---	---	---

			mellem skoleundervisning og oplæring ved, at lærlingen anvender faglig viden i både teoretiske og praktiske opgaver, der afspejler arbejdsopgaver inden for ernæringsassistentuddannelsen.	
18114 Kostlære og vurdering - ekspert	V:4	1 Eleven kan perspektivere viden fra kostundersøgels er i analysen af en eller flere målgruppers måltidsmønstre kombineret med ønsker og behov og kan kortlægge relevante problemstillinger 2 Eleven kan implementere relevant viden om målgruppen til planlægning og tilberedning af en kulinarisk attraktiv og ernæringsrigtig kost. 3 Eleven kan selvstændigt analysere menuplaner og sortimentsplaner i forhold til målgruppen, og vurdere disse	Lærlingen arbejder med uddannelsens bekendtgørelsesmål gennem indsamling, bearbejdning og anvendelse af faglig viden fra digitale kilder og relevant faglitteratur. Lærlingen skal kunne: • søge, udvælge og anvende relevante faglige kilder til at belyse ernæringsfaglige emner og problemstillinger. • anvende faglig viden som grundlag for forståelse af ernæringsassistentens	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at indsamle, analysere og anvende faglig viden med relevans for ernæringsassistentens kerneopgaver og erhvervsfaglige praksis. Der lægges vægt på, at lærlingen: • søger, udvælger og anvender relevante digitale kilder og faglitteratur til belysning af ernæringsfaglige emner og problemstillinger. • analyserer og bearbejder faglig information samt anvender denne i en

		ernæringsmæssigt, økonomisk og sensorisk, samt komme med forslag til forbedringer i produktionen. 4 Eleven kan udvikle relevant informationsmateriale og/eller vejledningsmateriale til målgruppen.	arbejdsopgaver og kerneopgaver. • analysere og bearbejde information fra digitale kilder og faglitteratur. • dokumentere faglig viden, overvejelser og konklusioner i et fagligt dokument. • begrunde faglige vurderinger med afsæt i relevant teori og dokumentation • reflektere over sammenhængen mellem teoretisk viden og erhvervsfaglig praksis. • formidle fagligt indhold klart og struktureret gennem skriftlig dokumentation	ernæringsfaglig sammenhæng. • demonstrerer forståelse for sammenhængen mellem teoretisk viden og ernæringsassistentens arbejdsopgaver. • dokumenterer faglig viden, overvejelser og konklusioner i et fagligt dokument. • begrundet faglige vurderinger med afsæt i relevant teori og dokumentation. • reflekterer over anvendelsen af faglig viden i relation til erhvervsfaglig praksis. • formidler fagligt indhold klart, præcist og struktureret gennem skriftlig dokumentation. Bedømmelsen omfatter lærlingens kildeanvendelse, faglige analyser,
--	--	--	---	--

			Undervisningen understøtter sammenhængen mellem skoleundervisning og oplæring ved, at lærlingen anvender og dokumenterer faglig viden med relevans for ernæringsassistentens praksisområde.	dokumentation, begrundelser og refleksioner i relation til de opstillede faglige mål.
21254 Mad til børn - sunde børn	V:2	1 Eleven kan planlægge måltider til børn i en valgfri aldersgruppe tilpasset forskellige madkulturer med udgangspunkt i de officielle anbefalinger. 2 Eleven kan kalkulere opskrifter og beregne portionsstørrelser og svind i forbindelse med indkøb. 3 Eleven kan fremstille mad til børn i den valgte aldersgruppe ud fra viden om ernæring, bæredygtighed, råvarekendskab, tilberedningsmetoder og økonomi.	Lærlingen arbejder med uddannelsens bekendtgørelsesmål gennem indsamling, vurdering og anvendelse af faglig viden fra digitale kilder, faglitteratur og relevante interviews. Lærlingen skal kunne: • søge, udvælge og anvende relevante informationskilder til at belyse ernæringsfaglige emner og problemstillinger. • indsamle og bearbejde faglig viden som grundlag for løsning af ernæringsassis	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at indsamle, vurdere og anvende faglig viden i relation til ernæringsassistentens kerneopgaver og erhvervsfaglige praksis. Der lægges vægt på, at lærlingen: • søger, udvælger og anvender relevante digitale kilder, faglitteratur og interviews til belysning af ernæringsfaglige emner og problemstillinger. • indsamler, bearbejder og vurderer faglig viden som grundlag for

		4 Eleven kan fremstille måltider af høj sensorisk kvalitet, så børnene har lyst til at spise maden og inspireres til at smage nye retter. 5 Eleven kan tilegne sig viden om bæredygtig emballage og kan emballere eller servere maden ud fra praktiske, sensoriske og hygiejniske overvejelser.	tentens kerneopgaver. • anvende viden fra digitale kilder, faglitteratur og interviews i faglige vurderinger og praktiske arbejdsopgaver • omsætte teoretisk viden til praktisk handling og produkter i køkkenet. • dokumentere faglige undersøgelser, arbejdsprocesser, overvejelser og resultater i et fagligt dokument. • begrunde faglige valg med afsæt i indsamlet viden og erhvervsfaglig praksis. • reflektere over sammenhængen mellem	faglige beslutninger og opgaveløsning. • anvender teoribaseret viden i praktiske arbejdsopgaver og ved fremstilling af produkter i køkkenet. • dokumenterer faglige undersøgelser, arbejdsprocesser, overvejelser og resultater i et fagligt dokument. • begrundet faglige valg med afsæt i indsamlet viden og erhvervsfaglig praksis. • reflekterer over sammenhængen mellem informationssøgning, teori, praktisk udførelse og kvaliteten af det færdige produkt. • formidler faglig viden, resultater og løsninger gennem dokumentation, præsentation af
--	--	---	--	---

			teori, informationssøgning, praktisk udførelse og kvaliteten af det færdige produkt. formidle faglig viden og resultater gennem dokumentation, præsentation af produkter og faglig dialog. Undervisningen understøtter sammenhængen mellem skoleundervisning og oplæring ved, at lærlingen anvender og dokumenterer faglig viden i både teoretiske og praktiske opgaver, der afspejler arbejdsopgaver inden for ernæringsassistentuddannelsen.	produkter og faglig dialog. Bedømmelsen omfatter lærlingens praktiske udførelse, produkter, dokumentation, faglige begrundelser, refleksioner og formidling i relation til de opstillede faglige mål.
17835 Diætetik - ekspert	V:4	1 Eleven kan reflektere over konsekvenserne af de fysiologiske problemstillinger, der er relateret til en sygdom,	Lærlingen arbejder med uddannelsens bekendtgørelsesmål gennem indsamling, vurdering og anvendelse af faglig	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at indsamle, vurdere og anvende faglig viden med relevans for

		som kræver diætetisk hensyntagen. 2 Eleven kan analysere og vurdere behov og ønsker hos en person med kostrelateret sygdom og sammensætte og tilberede en ernæringsmæssigt forsvarlig kost, der tager hensyn hertil. 3 Eleven kan analysere og vurdere en anbefalet diæt og foreslå ernæringsmæssige og kulinariske forbedringer, der tilgodeser den enkelte. 4 Eleven kan formidle forslag til ændringer i kostvaner, der fremmer sundhedstilstanden hos den enkelte og forebygger fejlnæring.	viden fra digitale kilder, faglitteratur og relevante informationskilder. Lærningen skal kunne: • søge, udvælge og anvende relevante faglige kilder til belysning af ernæringsfaglige emner og problemstillinger. • indsamle og bearbejde faglig viden med relevans for ernæringsassistentens kerneopgaver og erhvervsfaglige praksis. • analysere og vurdere information fra forskellige kilder som grundlag for faglige overvejelser og konklusioner. • dokumentere faglig viden,	ernæringsassistentens kerneopgaver og erhvervsfaglige praksis. Der lægges vægt på, at lærningen: • søger, udvælger og anvender relevante digitale kilder, faglitteratur og øvrige informationskilder til belysning af ernæringsfaglige emner og problemstillinger. • indsamler, analyserer og vurderer faglig information som grundlag for faglige konklusioner og vurderinger. • demonstrerer forståelse for sammenhængen mellem teoretisk viden og ernæringsassistentens arbejdsopgaver. • dokumenterer faglig viden, undersøgelser, refleksioner og
--	--	--	--	---

			undersøgelser, refleksioner og resultater i et fagligt dokument. • begrundede faglige vurderinger med afsæt i relevant teori og dokumentation • reflektere over sammenhængen mellem teoretisk viden og ernæringsassistentens arbejdsopgaver • formidle fagligt indhold klart og struktureret gennem skriftlig dokumentation Undervisningen understøtter sammenhængen mellem skoleundervisning og oplæring ved, at lærlingen anvender og dokumenterer faglig	resultater i et fagligt dokument. • begrundede faglige vurderinger med afsæt i relevant teori, dokumentation og kildemateriale. • reflekterer over anvendelsen af faglig viden i relation til erhvervsfaglig praksis. • formidler fagligt indhold klart, præcist og struktureret gennem skriftlig dokumentation. Bedømmelsen omfatter lærlingens informationssøgning, kildeanvendelse, faglige analyser, dokumentation, begrundelser og refleksioner i relation til de opstillede faglige mål.
--	--	--	---	--

			viden med relevans for ernæringsassistentens praksisområde.	
21258 Dysfagi	V:3	1 Eleven kan tilegne sig viden om dysfagi og reflektere over konsekvenserne af de fysiologiske problemstillinger, der er relateret hertil 5 Eleven kan tilegne sig viden om konsistenserne blød, gratin og cremet kost og kan tilberede ernæringsrigtige måltider og drikkevarer med de forskellige konsistenser. 3 Eleven kan vurdere behov og ønsker hos målgruppen og sammensætte og tilberede flere ernæringsmæssigt forsvarlige måltider 6 Eleven kan forklare og selvstændigt anvende industriens specialprodukter som bidrag til at opnå den rette konsistens i	Lærlingen arbejder med uddannelsens bekendtgørelsesmål gennem indsamling, vurdering og anvendelse af faglig viden fra digitale kilder, faglitteratur og relevante interviews. Lærlingen skal kunne: • søge, udvælge og anvende relevante informationskilder til at belyse ernæringsfaglige emner og problemstillinger. • indsamle og bearbejde faglig viden som grundlag for løsning af ernæringsassistentens kerneopgaver. • anvende viden fra digitale kilder, faglitteratur og interviews i faglige	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at indsamle, vurdere og anvende faglig viden i relation til ernæringsassistentens kerneopgaver og erhvervsfaglige praksis. Der lægges vægt på, at lærlingen: • søger, udvælger og anvender relevante digitale kilder, faglitteratur og interviews til belysning af ernæringsfaglige emner og problemstillinger. • indsamler, bearbejder og vurderer faglig viden som grundlag for faglige beslutninger og opgaveløsning. • anvender teoribaseret viden i praktiske arbejdsopgaver og ved fremstilling

		måltider og drikkevarer og forklare deres anvendelsesområder i praksis. 7 Eleven kan tilpasse portionering og anretningsmetoder af måltider og drikkevarer til målgruppen for at fremme appetit og spiseglæde.	vurderinger og praktiske arbejdsopgaver • omsætte teoretisk viden til praktisk handling og produkter i køkkenet. • dokumentere faglige undersøgelser, arbejdsprocesser, overvejelser og resultater i et fagligt dokument. • begrunde faglige valg med afsæt i indsamlet viden og erhvervsfaglig praksis. • reflektere over sammenhængen mellem teori, informationssøgning, praktisk udførelse og kvaliteten af det færdige produkt.	af produkter i køkkenet. • dokumenterer faglige undersøgelser, arbejdsprocesser, overvejelser og resultater i et fagligt dokument. • begrunder faglige valg med afsæt i indsamlet viden og erhvervsfaglig praksis. • reflekterer over sammenhængen mellem informationssøgning, teori, praktisk udførelse og kvaliteten af det færdige produkt. • formidler faglig viden, resultater og løsninger gennem dokumentation, præsentation af produkter og faglig dialog. Bedømmelsen omfatter lærlingens praktiske udførelse, produkter, dokumentation, faglige begrundelser, refleksioner og
--	--	--	---	--

			formidle faglig viden og resultater gennem dokumentation , præsentation af produkter og faglig dialog. Undervisningen understøtter sammenhængen mellem skoleundervisning og oplæring ved, at lærlingen anvender og dokumenterer faglig viden i både teoretiske og praktiske opgaver, der afspejler arbejdsopgaver inden for ernæringsassistentuddannelsen.	formidling i relation til de opstillede faglige mål.
21257 Økologisk spisemærke i praksis	V:3	1 Eleven kan tilegne sig viden om det økologiske spisemærke, bronze, sølv og guld. 2 Eleven kan analysere menuplaner og optimere anvendelsen af økologiske råvarer 3 Eleven kan selvstændigt	Lærlingen arbejder med uddannelsens bekendtgørelsesmål gennem indsamling, vurdering og anvendelse af faglig viden fra digitale kilder, faglitteratur og relevante interviews. Lærlingen skal kunne: søge, udvælge og anvende relevante	Bedømmelsen tager udgangspunkt i lærlingens evne til at indsamle, vurdere og anvende faglig viden i relation til ernæringsassistentens kerneopgaver og erhvervsfaglige praksis. Der lægges vægt på, at lærlingen: søger, udvælger og anvender

		planlægge måltider ud fra det økologiske spisemærke, så rammerne for ernæring og økonomi overholdes 4 Eleven kan planlægge og producere økologiske måltider ud fra viden om lokale økologiske råvarer i sæson. 5 Eleven kan selvstændigt anvende tilberednings- og konserveringsmetoder i fremstilling af lokale sæsonbestemte økologiske produkter.	informationskilder til at belyse ernæringsfaglige emner og problemstillinger. - indsamle og bearbejde faglig viden som grundlag for løsning af ernæringsassistentens kerneopgaver. - anvende viden fra digitale kilder, faglitteratur og interviews i faglige vurderinger og praktiske arbejdsopgaver - omsætte teoretisk viden til praktisk handling og produkter i køkkenet. - dokumentere faglige undersøgelser, arbejdsprocesser, overvejelser og resultater i	relevante digitale kilder, faglitteratur og interviews til belysning af ernæringsfaglige emner og problemstillinger. - indsamler, bearbejder og vurderer faglig viden som grundlag for faglige beslutninger og opgaveløsning. - anvender teoribaseret viden i praktiske arbejdsopgaver og ved fremstilling af produkter i køkkenet. - dokumenterer faglige undersøgelser, arbejdsprocesser, overvejelser og resultater i et fagligt dokument. - begrunder faglige valg med afsæt i indsamlet viden og erhvervsfaglig praksis. - reflekterer over sammenhængen
--	--	---	--	--

			et fagligt dokument. • begrunde faglige valg med afsæt i indsamlet viden og erhvervsfaglig praksis. • reflektere over sammenhængen mellem teori, informationssøgning, praktisk udførelse og kvaliteten af det færdige produkt. • formidle faglig viden og resultater gennem dokumentation, præsentation af produkter og faglig dialog. Undervisningen understøtter sammenhængen mellem skoleundervisning og oplæring ved, at lærlingen anvender og dokumenterer faglig viden i både teoretiske og praktiske opgaver,	mellem informationssøgning, teori, praktisk udførelse og kvaliteten af det færdige produkt. • formidler faglig viden, resultater og løsninger gennem dokumentation, præsentation af produkter og faglig dialog. Bedømmelsen omfatter lærlingens praktiske udførelse, produkter, dokumentation, faglige begrundelser, refleksioner og formidling i relation til de opstillede faglige mål.
--	--	--	--	---

			der afspejler arbejdsopgaver inden for ernæringsassistentuddannelsen.	
--	--	--	---	--

Valgfag afvikles i samme periode som de faglige fag. Læringsmål jvf uddannelsesordning.

5.2 Faglige fag

Detailplanen kan ses i LMS systemet.

Løbende evaluering og feedback i undervisningen

Underviseren giver feedback på følgende:
• Arbejde med opgaver præsenteret i LMS systemet • Besvarelse af og dagligt arbejde med opgaver Både teoretisk og praktisk. • Lærlingens deltagelse i den daglige undervisning (klasserums-diskussioner, fremlæggelse af opgaver, gruppearbejde). • Test • Formativ dialog omkring hvad eleven skal arbejde med for at nå undervisningsmålet

Afsluttende bedømmelse (delkarakter)

Bedømmelsesgrundlag

Følgende ligger som grundlag for den afsluttende karakter (Vægtning står i parentes):
• Praktisk arbejde med uddannelsesopgaver • Lærlingens arbejde med opgaver i klasserummet og i grupper samt testresultater

Bedømmelseskriterier

Følgende anvendes som bedømmelseskriterier:
Lærlingens evne til at kunne:

- Sætte praktiske færdigheder og kompetencer erhvervet i praktikuddannelsen op mod den teori og de praktiske øvelse lærlingen bliver præsenteret for på uddannelsesstedet
- Løse problemstillinger ved at kombinerer viden og indsigt (teori og praksis)
- Fagligt sprog/termer
- Faglig kommunikation og dokumentationsfærdigheder

Væsentlige og uvæsentlige mangler

Den fremragende præstation (12) – uvæsentlige mangler:
• Lærlingens viden og færdigheder lever fuldt ud op til forventet kvalitet indenfor kompetenceområderne. Herunder: • Lærlinge kan anvende korrekte faglige termer til dokumentation og kommunikation. Enkelte forkerte eller upræcise termer accepteres
Den tilstrækkelige præstation (02) – væsentlige mangler:
• Lærlingens færdigheder lever i minimal grad op til forventet kvalitet indenfor kompetenceområderne • Lærlingen kan demonstrere minimal forståelse for fagets dybde samt kommunikere på et fagligt minimalt niveau ved at gøre brug af de for faget gældende termer

[Link tilbage til skolefag/fagoversigt](#)

[Link tilbage til skolefag/fagoversigt](#)

5.4 Grundfag/Certifikatfag

Udover beskrivelsen under de respektive fagnumre refereres der til fagbilaget - Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne.

Link kan fremfindes under [Referencer og links](#).

Indhold i faget:

Teknologi F

LUP for faget kan findes sammen med de andre grundfags LUP'er.

10821 Psykologi E

LUP for faget kan findes sammen med de andre grundfags LUP'er.

10823 Samfundsfag F

LUP for faget kan findes sammen med de andre grundfags LUP'er.

[Link tilbage til skolefag/fagoversigt](#)