

# Lokal undervisningsplan

Fagretning            Ernæringsassistent  
Skoleperiode        Grundforløb 2  
Revideret            Juli 2023

## Indholdsfortegnelse

---

Kompetencer.....	2
Indhold .....	3
1. Levnedsmiddelkendskab / Hygiejne .....	3
2. De energigivende næringsstoffer / Sundhed.....	3
3. Kalkulation / Menusammensætning og kostberegning .....	4
4. Bæredygtighed /Økologi / Refood .....	4
5. Sundhed / PAL .....	4
6. Ergonomi.....	5
7. Specialkost .....	5
8. Grundtilberedning.....	5
9. Differentieret uddannelsesspecifik.....	6
Bæredygtighed .....	6
Helhedsorientering og praksisrelatering .....	6
Tværfaglighed .....	7
Differentiering .....	7
Grundfag .....	7
Certifikatfag.....	8
Evaluering og bedømmelse .....	8
Afsluttende prøve i det uddannelsesspecifikke fag (grundforløbsprøven) .....	9
Love og bekendtgørelser.....	9

## Kompetencer

Mål	1) Levnedsmiddelkend- skab	2) De energigivende næringsstoffer	3) Kalkulation	4) Bæredygtighed	5) Sundhed/PAL	6) Ergonomi	7) Specialkost	8) Grundtilberedning	9) Differentieret uddannelsesspecifik
Eleverne skal på grundforløb 2 opnå og kunne demonstrere nedenstående kompetencemål. De forskellige moduler bidrager i følgende grad til elevernes målopfyldelse – se afkrydsning ud for det enkelte læringsmål.									
<b>Eleven eller lærlingen skal have kompetence til med præstationsstandarden begynderniveau at kunne</b>									
1 Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2 Eleven kan genkende og anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3 Eleven kan tilberede et måltid under hensyntagen til, sæson, bæredygtighed, økologi og madspild efter instruktion	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4 Eleven kan forklare de energigivende næringsstoffer og beregne energiindhold og energiprocenten i enkelte måltider manuelt og digitalt.		X	X	X					
5 Eleven kan genkende de fem grundsmage og anvende dem og de kulinariske succesfaktorer i forhold til råvarer, tilberedning og tilsmagning af retten.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6 Eleven kan udarbejde professionelle opskrifter under vejledning og beregne rensesvind på frugt og grønt samt anvende vejledende portionsstørrelser.			X	X	X	X	X	X	X
7 Eleven kan genkende og forklare de grundlæggende elementer for produktionsflowet i varmholdt, kølet og frostproduktion.			X	X	X	X	X	X	X
8 Eleven kan sammensætte sunde måltider ud fra viden om fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber og de officielle kostråd.			X	X	X	X	X	X	X
9 Eleven kan udføre egenkontrol og faglig dokumentation efter instruktion og kan medvirke ved hygiejnisk forsvarlig produktion, opbevaring og distribution af mad.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
10 Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
11 Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
12 Eleven kan betjene gæster og kunder.		X	X	X	X	X	X	X	X
13 Eleven kan efter instruktion udføre rengørings- og desinfektionsopgaver med relevante redskaber og midler.	X	X	X	X	X	X	X	X	X
14 Eleven kan samarbejde hensigtsmæssigt i arbejdssituationer og anvende en kommunikation, der passer til modtageren, både mundtligt og digitalt.		X	X	X	X	X	X	X	X

15	Eleven kan anvende fagsprog og fagudtryk i arbejdssituationer.		X	X	X	X	X	X	X	X
16	Eleven kan under vejledning handle hensigtsmæssigt i forhold til fysisk og psykisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.		X	X	X	X	X	X	X	X
17	Eleven kan medvirke til forbedring af kvaliteten i opskrifter ved anvendelse af systematiske metoder.		X	X	X	X	X	X	X	X
18	Eleven kan foretage informationsøgning og anvende relevante it-programmer til opgaveløsning.	X	X	X	X	X	X	X	X	X

## Indhold

Grundforløb 2 består af ni moduler, hvoraf ét modul er at betragte som et opsamlingsmodul, hvor der differentieres på faglig fordybelse på uddannelsesspecifikt område.

### 1. Levnedsmiddelkendskab / Hygiejne

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Levnedsmiddelkendskab / Hygiejne</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grundtilberedning</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

### 2. De energigivende næringsstoffer / Sundhed

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Energigivende næringsstoffer</li> <li>Sundhed</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grundtilberedning</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

### 3. Kalkulation / Menusammensætning og kostberegning

---

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkulation</li> <li>• Menusammensætning</li> <li>• Kostberegning</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodik og øvelser</li> <li>• Svind og visuelt</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

### 4. Bæredygtighed / Økologi / Refood

---

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bæredygtighed</li> <li>• Økologi</li> <li>• Refood</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundtilberedning</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

### 5. Sundhed / PAL

---

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sundhed/PAL</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodik</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

## 6. Ergonomi

---

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ergonomi</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Metodik og øvelser</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

## 7. Specialkost

---

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Specialkost</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensorik og øvelser</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

## 8. Grundtilberedning

---

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grundtilberedning</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Øvelser, der understøtter teorien</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

## 9. Differentieret uddannelsesspecifik

---

Faglige emner i den teoretiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Differentieret uddannelsesspecifik</li> </ul>
Faglige emner i den praktiske del	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opsamling og specialkost</li> </ul>
Evaluering og bedømmelse	Eleverne vurderes løbende efter opgaver omkring emnerne.
Bedømmelseskriterier	Eleven kan i tilfredsstillende grad opfylde de mål fra uddannelsesbekendtgørelsen, modulet omfatter

## Bæredygtighed

---

Learnmark er verdensmålsskole og der er derfor et stort fokus på at integrere bæredygtighed i undervisningen.

På ernæringsassistentuddannelsen er bæredygtighed i fokus under hele forløbet. Blandt andet indenfor nedenstående hovedområder

- Økologi
- Madspild
- Sæsonråvarer

## Helhedsorientering og praksisrelatering

---

Valg af arbejdsformer afspejler den arbejdsform, eleverne vil møde i deres oplæringsvirksomheder. Eleverne vil derfor kunne anvende kompetencer fra skoleopholdet i deres oplæringsvirksomhed, ligesom erfaringer fra oplæringsvirksomhederne vil blive inddraget i skoleundervisningen.

Elevernes egne erfaringer fra oplæringsvirksomheder samt undervisernes erfaringer fra deres arbejdspladser inddrages for at koble skolens undervisning til den praktiske hverdag, eleverne enten kender fra eller kommer til at møde i deres oplæringsvirksomhed.

Virksomhedsbesøg bruges til at demonstrere relevans og kobling af skolens undervisning i forhold til kommende opgaver i oplæringsvirksomheden.

Grundforløbets moduler organiseres, så der er progression i viden, færdigheder, kompetencer, metoder og materialer, så der er genkendelighed og forståelse for, at de forskellige moduler tilsammen udgør en helhed.

Samme videns-, færdigheds- og kompetencemål vil derfor optræde i flere af de faglige temaer i forskellig iklædning.

Eleverne udarbejder gennem grundforløbet en dokumentationsportfolio i det uddannelsesspecifikke fag.

Grundfagene er praksisrelaterede, hvor det giver mening, og inddrager relevante emner fra den faglige undervisning, ligesom der i den faglige undervisning anvendes begreber og metoder fra grundfagene. Se faglige bilag for grundfagene ([link](#))

## Tværfaglighed

---

Eleverne vil opleve genkendelighed i brug af begreber og termer på tværs af faglige temaer i det uddannelsesspecifikke fag og grundfag. Derved oplever eleverne relevans for grundfagene i den faglige undervisning, ligesom elevernes erfaringer og kompetencer fra den faglige undervisning støtter læringen i grundfagene. Undervisningen organiseres som både teoretisk og praktisk undervisning, hvor teori omsættes i praksis, og hvor praktisk viden omsættes i teori.

## Differentiering

---

Undervisningen tilrettelægges differentieret.

Der differentieres på den tid, eleverne har til rådighed til en opgave.

Der differentieres på krav til opgavens udførsel. Alle elever skal opnå undervisningens mål i tilfredsstillende grad. Særligt hurtige elever tildeles supplerende opgaver på samme eller højere niveau.

Undervisningen organiseres i f.eks. par- og gruppearbejde ud fra underviserens kendskab til elevernes læringsforudsætninger, så underviseren kan differentiere på lærerstøtte til de elever, der har brug for mere lærerstøtte for at opnå målene.

Undervisningen tilrettelægges multimodalt.

## Grundfag

---

På grundforløb 2 ernæringsassistent er der følgende grundfag, der alle er overgangskrav med beståelseskrav:

- Dansk E

- Naturfag E

Grundfagene følger fagbilagene og vejledningerne med hensyn til indhold, løbende og slutevaluering, bedømmelseskrav og -kriterier. Grundfagene tilrettelægges så fagintegrerede, som muligt. Se fagbilag for fagene ([link](#))

## Certifikatfag

---

Certifikatfag bliver gennemført som kursus efter de regler, retningslinjer og krav om indhold, der er gældende. På GF2 ernæringsassistent er der følgende certifikater, der alle er overgangskrav med beståelseskrav:

- Almen fødevarerhygiejne efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser mv.
- Førstehjælp på erhvervsuddannelserne efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner
- Elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer

## Evaluering og bedømmelse

---

Underviseren vurderer løbende den enkelte elev ud fra følgende kriterier:

- Elevens anvendelse af fagets fagsprogsprog og metoder
- Elevens anvendelse af færdigheder i praktisk opgaveløsning
- Elevens omsætning af teoretisk viden til praktiske færdigheder.

Hvert modul dokumenteres af en række teoretiske opgaver i elevens arbejdsportfolio, som eleven skal løse og mundtligt kunne gøre rede for.

Underviseren bedømmer eleven gennem dialog, skriftlige evalueringsprøver efter hvert modul samt løbende overværelse af anvendte praktiske færdigheder. Eleven modtager løbende feedback.

Udover den faglige viden og de faglige færdigheder vurderes eleven løbende på fremmøde, tilgang til opgaverne, selvstændighed i opgaveløsning, samarbejde, motivation og engagement. Eleven gives løbende såvel mundtlig som skriftlig feedback. Andre medarbejdere kan involveres i dette, hvis det er til gavn for eleven.



## Afsluttende prøve i det uddannelsesspecifikke fag (grundforløbsprøven)

---

Grundforløbet afsluttes med en prøve i det uddannelsesspecifikke fag (grundforløbsprøven). Prøven bedømmes med ekstern censur.

Inden afholdelse af grundforløbsprøven, gives eleven en standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen i det uddannelsesspecifikke fag.

Til eksamen skal eleven demonstrere sin viden, færdigheder og kompetencer både teoretisk og praktisk. Prøvegrundlaget består af arbejdsplanlægning, produktionsmetoder og -processer, den faglige samtale med eksaminator og censor, det fremstillede produkt samt den mundtlige fremlæggelse. Projektet skal fremlægges mundtligt ved hjælp af et IT baseret præsentationsværktøj som fx PowerPoint, Prezi ea.

Der afsættes 7 dage til udarbejdelse af projektet.

Præstationen bedømmes med karakteren bestået/ikke bestået

## Love og bekendtgørelser

---

Følgende love og bekendtgørelser ligger til grund for denne lokale undervisningsplan:

Følgende love og bekendtgørelser ligger til grund for denne lokale undervisningsplan:

Lov om erhvervsuddannelser: [Erhvervsuddannelsesloven \(retsinformation.dk\)](#)

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser: <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2023/953>

Fagbilag ernæringsassistent <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2023/275>

Bekendtgørelse om grundfag: [Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne \(retsinformation.dk\)](#)

Bekendtgørelse om prøver og eksamen: [Erhvervsrettet eksamensbekendtgørelse \(retsinformation.dk\)](#)

Bekendtgørelse om karakterskala: [Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse \(retsinformation.dk\)](#)

Vejledninger til grundfag: [Fagbilag og vejledninger | Børne- og Undervisningsministeriet \(uvm.dk\)](#)