



Lokal uddannelsesplan for hovedområdet Fødevarer, jordbrug og oplevelser



Udarbejdet af Lokalt Uddannelsesudvalg juni 2024

Formand, Else Møhlenberg

27/6-24 Else Møhlenberg

Dato + Underskrift

Indhold

Indhold	2
Indledning	4
Grundlæggende oplysninger om afdelingens organisering	4
Afdelingens pædagogisk ansvarlige, uddannelseschef:	4
Afdelingens sekretær vedr. grund- og hovedforløb:	4
Afdelingens uddannelses- og erhvervsvejleder EUD/EUX:	4
Afdelingens elevcoach:	4
Lokal Undervisningsplan – (LUP)	4
Pædagogiske, didaktiske og metodiske overvejelser	4
Skoleophold - åbent værksted	4
Oplæringsperiode på virksomhed – Sidemandsoplæring	5
SPS – Specialpædagogisk støtte	5
Overordnet bedømmelsesplan	5
Formål	5
Karakterskala – (Summativ)	5
Løbende bedømmelse – taksonomi	6
Fagretning indenfor Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser	6
Grundforløb 1 - Aars og Hobro	6
Grundforløb 2 – Aars og Hobro	6
Hovedforløb - Aars	7
Pågående uddannelsers beskrivelser ud fra elevtyper	7
Forslag til skole- og oplæringsperioder	7
Undervisningsplan for moduler:	8
Brobygning 8.- 9.- og 10. Klasses brobygning	8
GF1 undervisningsplan:	9
GF+ (over 25 år) undervisningsplan:	10
GF2 Undervisningsplan:	11
Hovedforløb 1 + 2 Undervisningsplan - Småt og godt & Groft og grønt	15
Hovedforløb H3 Svendeprøve Klar parat	20
Eksternt: Samarbejde med Virksomheder og LUU:	22
Bilag 1	23
BEK nr. 219 af 01/03/2024 - kompetencemål til	23
erhvervsuddannelse til ernæringsassistent	23
Bilag 2	24
BEK nr. 227 af 02/03/2023 - kompetencemål til	24

erhvervsuddannelsen til gastronom	24
Bilag 3	25
BEK nr. 165 af 19/02/2024 - kompetencemål til	25
erhvervsuddannelsen til baker og konditor	25
Bilag 4	27
BEK nr. 220 af 01/03/2024 - kompetencemål til	27
erhvervsuddannelsen til gourmetslagter	27

Indledning

Lokal uddannelsesplan (LUP) er udarbejdet i et fællesskab mellem faglærere, uddannelseschefen i afdelingen Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser, virksomhedsnetværk og det lokale uddannelsesudvalg LUU¹. Lokal uddannelsesplan er udarbejdet med afsæt i lokal forankring af gældende regler og bekendtgørelser.

Grundlæggende oplysninger om afdelingens organisering

Afdelingens pædagogisk ansvarlige, uddannelseschef:

- Asger Andersen +45 96 98 10 09 / 61 22 73 37 aa@heguddannelser.dk

Afdelingens sekretær vedr. grund- og hovedforløb:

- Mette Louise Pedersen +45 96 98 10 33 mlpe@heguddannelser.dk

Afdelingens uddannelses- og erhvervsvejleder EUD/EUX:

Hanne Kramer +96 98 10 66 / 61 55 40 66 hk@heguddannelser.dk

Afdelingens elevcoach:

- Rasmus Gammelgaard Pedersen + 45 96 98 10 68 / 61 55 40 68 rgp@heguddannelser.dk

Undervisningen finder sted på HEG Himmerlands Erhvervs- og Gymnasieuddannelser, Østre Boulevard 10, 9600 Aars, Bygning B og Kirketoften 7, 9500 Hobro. Oplysninger om HEG Himmerlands Erhvervs- og Gymnasieuddannelser kan ses på skolens hjemmeside: www.heguddannelser.dk

Lokal Undervisningsplan – (LUP)

Den nye LUP skal tage afsæt i tre temaer der indgår i beskrivelsen (vedtaget 2021):

- 1) Mål for undervisningen
- 2) Indhold i undervisningen
- 3) Evaluering og bedømmelse

*"Formålet er at få enklere og tydeligere mål, beskrivelse og dokumentation af skolernes lokale plan for undervisningens tilrettelæggelse samt den tilhørende evaluering og bedømmelse."*²

Pædagogiske, didaktiske og metodiske overvejelser

På HEG i fødevarer-uddannelserne arbejder vi med praksisnær undervisning med udgangspunkt i branchens praksis, blot med læring i centrum.

Skoleophold - åbent værksted

Det åbne værksted består af flere forskellige læringstilgange; helhedsorienteret undervisning, differentieret læringsmiljø, løbende feedback, anerkendende læringsmetoder, praktisk og teoretisk gennemgang etc., som skaber en helhed i elevens læring. Det åbne værksted har mange forskellige muligheder for at eleven opnår differentieret undervisning som tilpasses den enkelte elev. Det dynamiske læringsmiljø giver eleverne muligheden for at udforske, eksperimentere og skabe på tværs af færdigheder og kompetencer til det givne undervisningsindhold. Undervisningsindholdet udvikles og evalueres i tæt samarbejde mellem skole, elev og virksomhed med fokus på den positive evalueringskultur om den enkelte elevs læring.

Hands-on læring en vigtig metode som kan give eleven kompetencer indenfor innovation og produktivitet; få sparring (elev-elev/lærer-elev), hands-on læring, problemløse, ressourcensyn, kendskab til værktøjer og meget mere. Eleven får en mulighed for selvstændigt og i samarbejde med andre elever at udforske læringspunkter, med støtte

¹ [Uddannelsesnævnet - LUU](#)

² [emu.dk/Vejledning Ny LUP.pdf](#), (s. 4, 2021)

og vejledning fra undervisere og fagfolk. Det åbne værksted tilpasses elevernes interesser og behov, for at styrke **eget initiativ i læring**, engagement, dynamiske læringsrum samt styrke omstillingsparathed.

Oplæringsperiode på virksomhed – Sidemandsoplæring

Sidemandsoplæring er et værktøj til virksomhederne som består af fire metoder til læring alt efter arbejdsopgaven og situationen. Her er fokus rettet mod elevens selvstændighed – **eget initiativ i læring**, hvilket giver virksomheden mulighed for at udfordre og støtte – hvilket giver større effekt af oplæringen.

De fire metoder er følgende: Instruktion, Spørge, proces og præsentation.

Udgangspunktet er et fælles værktøj mellem virksomhed, skole og elev om at sikre den bedste læringstilgang alt efter elevens niveau – hvor Instruktion er mere guidet af en der mestrer området mere end f.eks. Proces hvor eleven har det overordnet ansvar, men har mulighed for sparring.

SPS – Specialpædagogisk støtte

SPS – Specialpædagogisk støtte er et tilbud de elever, der er ordblinde, har læse- og skriveproblemer eller har en psykisk diagnose. Det kan også være andre forhold som berettiger eleven til SPS-støtte i virksomheden, som eksempelvis en psykisk diagnose eller et fysisk handicap.

Derudover har HEG ansat en elevcoach til elever, der ikke har mulighed for at blive støttet via SPS. Elevcoachens primære funktion er at fokusere på, hvordan vi bedst muligt støtter op omkring elevernes trivsel, så de kan færdiggøre deres uddannelse.³

Overordnet bedømmelsesplan

Formål

Formålet med skolens bedømmelsesplan er, at gældende regler for den løbende og afsluttende bedømmelse af eleven overholdes. Bedømmelsesplanen er fastlagt på baggrund af referencedokumenter:

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser: BEK nr. 953 af 22/06/2023⁴

Bekendtgørelse om prøver og eksamener i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser: BEK nr. 1538 af 30/06/2021⁵

Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse BEK nr. 262 af 20/03/2007⁶

Eleverne bedømmes med løbende feedback gennem alle uddannelsesforløb, hvor de mest velkendte bedømmeskriterier også benyttes: karakterskala og taksonomi.

*"En del af forenklingsprocessens formål er at indføre en fælles taksonomi til beskrivelse af erhvervsuddannelserne, der skal anvendes i beskrivelsen af uddannelserne, i den konkrete undervisningstilrettelæggelse og som nøgle til vurdering af elevens opnåede kompetencer."*⁷

Karakterskala⁸ – (Summativ)

Alle prøver, der indgår i eksaminer, bedømmes efter 7-trinsskalaen eller bestået/ikke bestået.

Standpunktskarakterer gives ligeledes efter 7-trinsskalaen.

12	Den fremragende præstation
10	Den fortrinlige præstation
7	Den gode præstation
4	Den jævne præstation
02	Den tilstrækkelige præstation
00	Den utilstrækkelige præstation
-3	Den ringe præstation

³ [heguddannelser/vejledningscenter/ofte-stillede-spørgsmål-erhvervsuddannelser](#)

⁴ [BEK om erhvervsuddannelser](#)

⁵ [BEK prøver og eksamener](#)

⁶ [BEK karakterskala og anden bedømmelse](#)

⁷ [uvm.dk, vejledning - taksonomi](#)

⁸ [BEK karakterskala og anden bedømmelse](#)

Løbende bedømmelse – taksonomi

De fire præstationsstandarder findes beskrevet i §40 i bekendtgørelsen om erhvervsuddannelser⁹. Her er en kort gengivelse af de krav der gør sig gældende i de forskellige niveauer, hvor niveau 1-3 er de mest benyttede i uddannelsesrammen, som er beskrevet nedenfor.

1 Begynderniveau

Eleven eller lærlingen kan løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt situation eller ud fra en kendt problemstilling eller kan udføre en mere kompliceret aktivitet under vejledning.

2 Rutineret niveau

Eleven og lærlingen kan planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem i en rutinemæssig eller kendt situation og omgivelse, alene og i samarbejde med andre.

3 Avanceret niveau

Eleven og lærlingen kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutinesituationer – alene eller i samarbejde med andre – under hensyn til opgavens art.

4 Ekspertniveau

Eleven og lærlingen kan løse komplekse arbejdsopgaver og kan argumentere for valgte løsninger af opståede problemer. Der lægges vægt på evnen til at kunne bruge allerede opnåede kompetencer i en ny kontekst, på evnen til at arbejde med overblik og deltage i arbejdspladsens innovative processer.

Skolen foretager løbende bedømmelse af elevens præstationer i henhold til bedømmelsesplanen. Den løbende bedømmelse omfatter alle uddannelsens mål og elementer som i øvrigt indgår i den afsluttende bedømmelse. Den enkelte faglærer foretager en løbende bedømmelse af eleven med følgende formål:

- At give støtte, hjælpe og vejlede eleven i dennes læring
- At give grundlag for udstedelse af karaktermeddelelse og skolevejledning
- At evaluere undervisningens indhold og metoder

Den løbende bedømmelse foretages på grundlag af elevens aktivitet i den daglige undervisning, afleverede opgaver, skriftlig respons på opgaver, samtale om indholdet i undervisningen, observation af elevens processer, prøver afholdt på rette tidspunkter, elevens eget initiativ i læring m.m. i henhold til bedømmelsesplanen.

Fagretning indenfor Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser

Grundforløb 1 (GF1) giver adgang til Grundforløb 2 (GF2), som efterfølgende er adgangsgivende til Hovedforløb.

Grundforløb 1 - Aars og Hobro

Dækker uddannelser inden for hovedområdet Fødevarer, Jordbrug, og Oplevelser. Med særligt fokus på uddannelserne ernæringsassistent, gastronom, bager/konditor og gourmetslagter

Indhold og mål for GF1 jfr. Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne: BEK nr. 555 af 27/04/2022¹⁰ med tilhørende fagbilag og vejledninger.

Grundforløb 2 – Aars og Hobro

GF2 afsluttes med en grundforløbsprøve med udgangspunkt i det valgte uddannelsesspecifikke fag.

- Ernæringsassistent
- Gastronom
- Bager og konditor
- Gourmetslagter

⁹ [BEK §40 - taksonomi](#)

¹⁰ [BEK fag](#)

Hovedforløb - Aars

Obligatoriske fagspecifikke fag – understreget i hovedforløbets undervisningsplan evalueres ved afslutning af hvert hovedforløb med en standpunktskarakter.

Valgfrie uddannelsesspecifikke fag – tilbydes ud fra fagrækken i uddannelsesordningen.¹¹

Pågældende uddannelsers beskrivelser ud fra elevtyper

For hver elevtype og viser nedenstående tabel det antal ugers valgfri uddannelsesspecifikke specialefag lærlingene skal eller kan have.¹²

For EUV2 og EUV1 gælder følgende– de kan vælge at få valgfri uddannelsesspecifikke specialefag som påbygning, hvis det passer med praktikstedet, skoleforløbet og egne forudsætninger. Dette begrundes med den erhvervserfaring de i forvejen har eller har anden relevant erfaring eller uddannelse, som også i nogle tilfælde giver merit for grundforløb og oplæring.

Elevtyper	Beskrivelse	Kan og skal have
EUV 1	Mere end 2 års erfaring, merit for grundforløb og praktik	Kan vælge 3 ugers valgfri uddannelsesspecifikke specialefag
EUV 2	voksne med relevant eller anden uddannelse	
EUV 3	Voksne uden anden uddannelse eller anden relevant erhvervserfaring	Skal have 3 ugers valgfri uddannelsesspecifikke fag som påbygning
EUX	Skoleophold er længere – fag afsluttes i terminer (juni/dec.-jan.)	
Ungdom/EUD 9	Alle unge under 25 år (ved påbegyndelse af grundforløb)	
Svendeprøve	Afholdes efter gældende bestemmelser af Det faglige udvalg – som også udsteder beviset	

Forslag til skole- og oplæringsperioder

Hovedforløbet har en varighed på 2 år og 5-7 mdr. (EUV3, EUX og Ungdom/EUD9) eller 2 år og 4-6 mdr. (EUV1, EUV2) alt efter elevtype og oplæringsophold. Læreplads/oplæring er delt op imellem skoleophold og har en samlet varighed på ca. 100 uger i alt gennem hele uddannelsen.¹³ Det vil sige der er i gennemsnit ca. 33 ugers oplæring pr. periode, dog afhænger dette af aftale mellem skoleophold – virksomhed og elev.

Forslag til EUV3, EUX og Ungdom/EU9:

Grundforløb	Hovedforløb					
20 uger	Oplæring	Skole 10 uger	Oplæring	Skole 10 uger	Oplæring	Skole 10 uger

Forslag til EUV1, EUV2 – ved fravalg af uddannelsesspecifikke specialefag

Grundforløb	Hovedforløb					
20 uger	Oplæring	Skole 9 uger	Oplæring	Skole 9 uger	Oplæring	Skole uger

¹¹ [Uddannelsesordninger på SEVU's område | SEVU](#)

¹² hentdata.stil.dk/uddannelser

¹³ sevu.dk/Uddannelsesordninger

Undervisningsplan for moduler:

Brobygning 8.- 9.- og 10. Klasses brobygning¹⁴, ¹⁵, ¹⁶

- **Indhold:** Eleverne får kendskab til de uddannelsesmuligheder, der er inden for fødevarerbranchen - ernæringsassistent, gastronom, baker/konditor, og gourmetslagter. Samtidig får eleverne prøvet, hvordan det er at gå på Fødevarer, jordbrug og oplevelser. Eleverne vil få viden om uddannelsernes opbygning, hvad de kan bruges til, hvor de kan gennemføres mv. ligesom de kan få svar på deres uddannelsesspørgsmål.
- **Evaluerings og bedømmelse:**
På introduktionsforløbets sidste dag udfylder alle elever HEGs interne evaluering.

8. klasse Intro 2-3 dags varighed	Introduktionskurser til ungdomsuddannelser
	• § 1. Introduktionskurser i 8. klasse er vejlednings- og undervisningsforløb, der skal bidrage til, at den unge bliver afklaret og motiveret for at vælge og gennemføre en ungdomsuddannelse. Introduktionsforløbet skal kvalificere og udfordre elevernes valg af ungdomsuddannelse efter 9. eller 10. Klasse. • Introduktionsforløbet skal i indhold og form afspejle undervisningen i den uddannelse, der indgår i introduktionsforløbet, og give eleven mulighed for at opleve miljøet i uddannelsen og uddannelsens praktiske og teoretiske elementer
9. klasses brobygning 2-3 dags varighed	Brobygning til ungdomsuddannelser
Der lægges vægt på progression i forhold til introforløbet	• § 3. Brobygning er vejlednings- og undervisningsforløb i overgangen til ungdomsuddannelserne. Brobygning skal give den unge bedre mulighed for og motivation til at vælge og gennemføre en ungdomsuddannelse samt udvikle den unges faglige og personlige kompetencer. • Stk. 2. Brobygning på en ungdomsuddannelse skal afspejle undervisningen i de uddannelsesområder, der indgår i brobygningen og gøre eleven bekendt med uddannelsens praktiske og teoretiske elementer samt et eller flere erhverv, som uddannelsen eller uddannelsesområdet retter sig mod. Brobygningen skal endvidere give eleverne mulighed for at opleve miljøet i uddannelsen og gøre eleven bekendt med uddannelsens faglige, sociale og personlige krav. • Eksempel på forløb: Dag 1: Med smagen i centrum. Dag 2: Vi smager med alle sanser – Kunsten at anrette og tilsmage et måltid. Dag 3: Det grønne smagfulde valg
10. klasses brobygning 2-3 dags varighed	Brobygning til ungdomsuddannelser
Der lægges vægt på progression i forhold til introforløbet og 9. klasses brobygning.	• Brobygning er vejlednings- og undervisningsforløb i overgangen til ungdomsuddannelserne. Brobygning skal give den unge bedre mulighed for og motivation til at vælge og gennemføre en ungdomsuddannelse samt udvikle den unges faglige og personlige kompetencer. • Brobygning på en ungdomsuddannelse skal afspejle undervisningen i de uddannelsesområder, der indgår i brobygningen og gøre eleven bekendt med uddannelsens praktiske og teoretiske elementer samt et eller flere erhverv, som uddannelsen eller uddannelsesområdet retter sig mod. Brobygningen skal endvidere give eleverne mulighed for at opleve miljøet i uddannelsen og gøre eleven bekendt med uddannelsens faglige, sociale og personlige krav.

¹⁴ [bekendtgørelse om introkurser til 8. klasse](#)

¹⁵ [Introduktionskurser på HEG](#)

¹⁶ [9.-10. klasse brobygning eud/eux](#)

GF1 undervisningsplan:

Intro uger	Varighed 10 dage Indhold: • Rundvisning – praktiske informationer • Introduktion til maskiner og værktøj • Introduktion til IT-værktøjer som bruges på uddannelsen • Introduktion til emnerne fagudtryk, grundsmage og tilberedningsmetoder • Praktisk køkkenarbejde med fokus på samarbejde • Introduktion til arbejdsmiljø og ergonomi • Kontaktlærersamtaler
Erhvervsintroduktion	• Råvarekendskab kvalitet, sensorik, sæson og anvendelsesmuligheder • Tilberedningsmetoder • Bæredygtighed, økologi og madspild • Refleksion over, udvikling af og forbedring af praksis • Kreativitet og innovation.
Arbejdspladskultur	• Teamdynamik og samarbejde • Sikkerhed og hygiejne • Respekt og mangfoldighed • Professionel adfærd • Mentorordninger og læring på arbejdspladsen • Feedback og kommunikation
Lærepladssøgning	• Forberedelse til lærepladssøgning • Netværk og relationer • Personlig branding • Brug af digitale værktøjer til jobsøgning • Forståelse af arbejdsmarkedet • Rettigheder og pligter som lærling
Samfund og sundhed	• Grundlæggende sundhedsforståelse • Forebyggelse og livsstilssygdomme • Sundhedsfremme og samfund • Mad og kultur • Sundhedspolitik og lovgivning • Bæredygtighed og sundhed
Arbejdsplanlægning og samarbejde	• Grundprincipper for effektiv arbejdsplanlægning • Teamarbejde og roller • Kommunikation og feedback • Konflikthåndtering • Planlægning af ressourceanvendelse • Tværfagligt samarbejde
Faglig dokumentation	• Grundlæggende om faglig dokumentation • Digital dokumentation • Vurdering og analyse af data • Brug af dokumentation i kvalitetskontrol • Juridiske og etiske overvejelser • Kommunikation og præsentation af dokumentation
Faglig kommunikation	• Grundlæggende kommunikationsteorier og modeller • Fagsprog og terminologi • Effektiv skriftlig kommunikation • Præsentationsteknikker

	• Tværfagligt kommunikation • Digital kommunikation og sociale medier
Innovation	• Introduktion til Innovation • Kreativ problemløsning • Bæredygtig innovation • Innovationsledelse • Teknologisk innovation i fødevarer • Innovation i produktudvikling
Metodelære	• Grundlæggende madlavningsteknikker • Opskriftudvikling og testning • Måling og skalering i køkkenet • Sensorisk evaluering • Fødevarer sikkerhed og hygiejne • Brugen af teknologi i fødevarerproduktionen
Derudover skal eleverne have	• Dansk og teknologi (grundfag) • 1 uges virksomhedsforlagt undervisning

GF+ (over 25 år) undervisningsplan:

Introforløb	Varighed 10 dage Indhold: • Rundvisning – praktiske informationer • Introduktion til maskiner og værktøj • Introduktion til IT-værktøjer som bruges på uddannelsen • Introduktion til emnerne fagudtryk, grundsmage og tilberedningsmetoder • Praktisk køkkenarbejde med fokus på samarbejde • Introduktion til arbejdsmiljø og ergonomi • Kontaktlærersamtaler
Faglig dokumentation	Varighed 5 dage Indhold: • Kalkulation • Evalueringsfærdigheder • Løbende evaluering • Formidling • Beskrivelse af arbejdsprocesser
Arbejdsplanlægning	Varighed 5 dage Indhold: • Grundprincipper for effektiv arbejdsplanlægning • Teamarbejde og roller • Kommunikation og feedback • Konflikthåndtering • Planlægning af ressourceanvendelse • Tværfagligt samarbejde
Metodelære	Varighed 5 dage Indhold: • Grundlæggende madlavningsteknikker • Opskriftudvikling og testning

	• Måling og skalering i køkkenet • Sensorisk evaluering • Fødevarer sikkerhed og hygiejne • Brugen af teknologi i fødevareproduktionen
Samfund og sundhed	Varighed 5 dage Indhold: • Grundlæggende sundhedsforståelse • Forebyggelse og livsstilssygdomme • Sundhedsfremme og samfund • Mad og kultur • Sundhedspolitik og lovgivning • Bæredygtighed og sundhed
Innovation	Varighed 5 dage Indhold: • Introduktion til Innovation • Kreativ problemløsning • Bæredygtig innovation • Innovationsledelse • Teknologisk innovation i fødevarer • Innovation i produktudvikling
Arbejdspladskultur + lærepladssøgning	Varighed 10 dage Indhold: • Teamdynamik og samarbejde • Sikkerhed og hygiejne • Respekt og mangfoldighed • Professionel adfærd • Mentorordninger og læring på arbejdspladsen • Feedback og kommunikation • Forberedelse til lærepladssøgning • Netværk og relationer • Personlig branding • Brug af digitale værktøjer til jobsøgning • Forståelse af arbejdsmarkedet • Rettigheder og pligter som lærling

GF2 Undervisningsplan:

- Madlavningsteknik på begynderniveau, specialisering inden for fagområdet.
- Alle fagretninger er bearbejdet i henhold til bekendtgørelser, hvor temaer udgør differentieret læringsrum, som er sammensat for, at det branchespecifikke indhold fra de respektive uddannelser implementeres. (se bilag 1, 2, 3 og 4).

Kom godt i gang / Intro	Varighed 10 dage Indhold: • Rundvisning – praktiske informationer • Introduktion til maskiner og værktøj • Introduktion til IT-værktøjer som bruges på uddannelsen • Introduktion til emnerne fagudtryk, grundsmage og tilberedningsmetoder • Praktisk køkkenarbejde med fokus på samarbejde
-------------------------	---

	• Introduktion til arbejdsmiljø og ergonomi • Kontaktlærersamtaler								
Fokus på sundhed	Varighed 12 dage Indhold: • Livsstilssygdomme • Kostråd • KRAMS • Kostberegning • Allergener • Elektronisk informationssøgning og statistik • Udarbejdelse af opskrifter under vejledning Fagtema: Korn og bælgrugter, frugt, grøntsager og krydderurter Gennemgående temaer: tilberedningsmetoder, grundsmage, sensorik og anretning Kompetencemål fra bekendtgørelserne: <table><tr><td>Ernæringsassistent</td><td>Gastronom</td><td>Bager og konditor</td><td>Gourmetslagter</td></tr><tr><td>4, 6, 8, 9, 17, 18</td><td>9, 17, 19</td><td>6, 7, 8, 14</td><td>5</td></tr></table>	Ernæringsassistent	Gastronom	Bager og konditor	Gourmetslagter	4, 6, 8, 9, 17, 18	9, 17, 19	6, 7, 8, 14	5
Ernæringsassistent	Gastronom	Bager og konditor	Gourmetslagter						
4, 6, 8, 9, 17, 18	9, 17, 19	6, 7, 8, 14	5						
Bæredygtighed, miljø og klima	Varighed 13 dage Indhold: • Kostformer • Grønne proteiner-bælgrugter • De 17 verdensmål • Dyrevelfærd og etik herunder mærkningsordninger • Økologi og biodiversitet • Bæredygtig produktion • Klimaberegning • Madspild • Dansk og international madkultur • Sæsonråvarer Fagtema: Kød og mejeriprodukter Gennemgående temaer: tilberedningsmetoder, grundsmage, sensorik og anretning Kompetencemål fra bekendtgørelserne: <table><tr><td>Ernæringsassistent</td><td>Gastronom</td><td>Bager og konditor</td><td>Gourmetslagter</td></tr><tr><td>1, 3, 4, 7, 8, 18</td><td>3, 8, 12, 16, 19</td><td>7, 15, 16</td><td>5, 6</td></tr></table>	Ernæringsassistent	Gastronom	Bager og konditor	Gourmetslagter	1, 3, 4, 7, 8, 18	3, 8, 12, 16, 19	7, 15, 16	5, 6
Ernæringsassistent	Gastronom	Bager og konditor	Gourmetslagter						
1, 3, 4, 7, 8, 18	3, 8, 12, 16, 19	7, 15, 16	5, 6						
Job og dannelse	Varighed 5 dage Indhold: • Arbejdsfællesskaber og -identitet • Fysisk arbejdsmiljø og ergonomi • Psykisk arbejdsmiljø og teamsamarbejde • LEAN-principper								

	• Virksomhedsbesøg Fagtema: Fisk og fjerkræ Gennemgående temaer: tilberedningsmetoder, grundsmage, sensorik og anretning Kompetencemål fra bekendtgørelserne: <table><tr><td>Ernæringsassistent</td><td>Gastronom</td><td>Bager og konditor</td><td>Gourmetslagter</td></tr><tr><td>11, 13, 14, 16</td><td>6, 13, 14, 15</td><td>1, 3, 4, 5, 11, 14, 15</td><td>5, 7</td></tr></table>	Ernæringsassistent	Gastronom	Bager og konditor	Gourmetslagter	11, 13, 14, 16	6, 13, 14, 15	1, 3, 4, 5, 11, 14, 15	5, 7
Ernæringsassistent	Gastronom	Bager og konditor	Gourmetslagter						
11, 13, 14, 16	6, 13, 14, 15	1, 3, 4, 5, 11, 14, 15	5, 7						
Service, værtskab og betjening	Varighed 15 dage Indhold: • Gruppearbejde: Udvikling af køkkenkoncept • Faglig dokumentation • Menuplan • Kolde og varme drikke • Hygiejne og egenkontrol • Gæstebetjening, Servering, afrydning. • Produktions flow • Indtægter og udgifter i det professionelle køkken Fagtema: Æg, supper og saucer Gennemgående temaer: tilberedningsmetoder, grundsmage, sensorik og anretning Kompetencemål fra bekendtgørelserne: <table><tr><td>Ernæringsassistent</td><td>Gastronom</td><td>Bager og konditor</td><td>Gourmetslagter</td></tr><tr><td>1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 14, 17, 18</td><td>1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 15, 17, 19</td><td>1, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 13, 15, 16</td><td>1, 2, 4, 5, 6, 7</td></tr></table>	Ernæringsassistent	Gastronom	Bager og konditor	Gourmetslagter	1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 14, 17, 18	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 15, 17, 19	1, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 13, 15, 16	1, 2, 4, 5, 6, 7
Ernæringsassistent	Gastronom	Bager og konditor	Gourmetslagter						
1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 14, 17, 18	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 15, 17, 19	1, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 13, 15, 16	1, 2, 4, 5, 6, 7						
Klar til grundforløbsprøve	Varighed 15 dage Indhold: • Arbejdsplan/opskrift • Næringsberegning og kalkulation • Fagudtryk • Grundsmage • Sensorik • Tilberedningsmetoder • Dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater. Kompetencemål fra bekendtgørelserne: <table><tr><td>Ernæringsassistent</td><td>Gastronom</td><td>Bager og konditor</td><td>Gourmetslagter</td></tr><tr><td>1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 15</td><td>1, 2, 3, 4, 10, 11, 18, 19</td><td>1, 2, 3, 4, 5, 9, 12</td><td>1, 2, 3, 4, 6</td></tr></table>	Ernæringsassistent	Gastronom	Bager og konditor	Gourmetslagter	1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 15	1, 2, 3, 4, 10, 11, 18, 19	1, 2, 3, 4, 5, 9, 12	1, 2, 3, 4, 6
Ernæringsassistent	Gastronom	Bager og konditor	Gourmetslagter						
1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 15	1, 2, 3, 4, 10, 11, 18, 19	1, 2, 3, 4, 5, 9, 12	1, 2, 3, 4, 6						
Derudover skal eleverne have	• Førstehjælp • Brandbekæmpelse								

	• Fødevarehygiejne • 1 uges virksomhedsforlagt undervisning • Grundfag (dansk og naturfag)
EUX Kemi C	• Grundbogs kemi om stoffers opbygning • Periodiske system • Enheder og kemi i praksis i laboratoriet • Hvad er fedtstoffer og hvad er det • Hvad er sukker • Kemiske hævemidler • Saltindhold bestemmelse • Kemien i hverdagen

Hovedforløb 1 + 2 Undervisningsplan - Småt og godt & Groft og grønt

- Niveau 4-5; Specialisering, praktisk anvendelse af viden og dybdegående forståelse for ernæring og bæredygtighed inden for fagområdet.
- Der ligger samfundsfag og psykologi som grundfag på 1. og 2. hovedforløb.
- Få uddybet faglige temaer

Småt og godt	
Velkommen	• Intro
Protein i fokus (normalkost) Kød, æg og bælgrugter	• <u>Ernæringslære</u> Proteinets opbygning og funktion • <u>Fødevarerlære</u> • Sæson og kvalitet • Sensorik og madtekniske egenskaber • Bæredygtighed, økologi, kostråd og madspild • <u>Tilberedningsmetoder m.m.</u> • Planlægning, klargøring og praktisk produktion med fokus på: Stege- og stivnemetoder samt marinerer • Portionsstørrelser • Professionelle opskrifter • Næringsberegninger • Varebestilling
Fedt – det er ikke bare ét fedt (normalkost) Fisk, mejeri og fedtstoffer	• <u>Ernæringslære</u> Fedts opbygning og funktion • <u>Fødevarerlære</u> • Sæson og kvalitet • Madtekniske egenskaber og kvalitet af fedtstofferne • Bæredygtighed, økologi kostråd og madspild • <u>Tilberedningsmetoder m.m.</u> • Planlægning, klargøring og praktisk produktion med fokus på: Jævnemetoder (emulgering, legere og montere) • Portionsstørrelser • Professionelle opskrifter • Næringsberegninger • Varebestilling
Varm mad på menuen (normalkost til personer fra andre kulturer)	• <u>Ernæringslære</u> • Ernæringsmæssige sammen- sætning set i forhold til andre kulturer • Anbefalingerne set i forhold til fødevarerstyrelsen og <i>anbefalinger for den danske institutionskost</i> af alle døgnets måltider • <u>Kostlære og vurdering</u> • Udarbejdning og justering af en menuplan, som inkluderer flere kulturer • Målgruppens ernærings- mæssige behov • Sensorik kvalitet via menuplanen • <u>Tilberedningsmetoder m.m.</u> • Selvstændig planlægning og arbejdsplan • Korrekt anvendt tilberedningsmetoder og hjælpemidler • Forebyggelse af madspild

	• Professionelle opskrifter, varebestilling og kalkulation
Hygiejne og godt arbejdsmiljø	• <u>Produktionshygiejne</u> • Egenkontrol og risikoanalyse • HACCEP • Kvalitetssikring i den daglige produktion • Arbejdsmiljø og ergonomi • Rengøring • <u>Tilberedningsmetoder m.m.</u> • Fysisk arbejdsmiljø og ergonomi set i forhold til de daglige arbejdsopgaver
Produktionsformer i køkkenet	• <u>Tilberedningsmetoder m.m.</u> • Varmholdt, kølet og frossen produktion • Flow og kapacitet • Portionsstørrelser • Professionelle opskrifter • Næringsberegninger • Varebestilling og økonomi • <u>Sensorik og madkvalitet</u> • Spiseoplevelsen • Sensorik og ernæringsmæssig kvalitet set i forhold til produktionsformen • Bæredygtighed, sæson og madspild
Spændende udnyttelse af råvarer (Selvvalgt målgruppe)	• <u>Tilberedningsmetoder m.m.</u> • Selvstændig planlægning ud fra udvalgte råvarer • Test forskellige metoder i forhold til produktet • (Nul) Madspild • Opbevaring og evt. Distribution • <u>Fødevarerlære</u> • Sæson og kvalitet • Madtekniske egenskaber og kvalitet af forskellige råvarer • Bæredygtighed, økologi kostråd og madspild • <u>Sensorik og madkvalitet</u> • Måltidets sensoriske- og kulinariske kvalitet • Tekstur og smag i forhold til forskellige målgrupper • <u>Produktionshygiejne</u> • Sikker og optimeret produktion • Fokus på gode arbejdsgange
Sygehuskost - når der skal lidt mere til (Sygehuskost)	• <u>Ernæringslære</u> • Beregne energibehov, BMI, Proteinbehov og tilpasse menuer til målgruppen til alle døgnets måltider • <u>Kostlære og vurdering</u> • Eleven skal sikre den ernæringsmæssige kvaliteten og kunne begrunde sine valg • <u>Diætetik</u> • Anbefalingerne og principperne for sygehuskost

	• Redegørelse og begyndelse for kostformen og hvornår den er nødvendig
Kost til småspisende - Når appetitten svigter (Kost til småspisende)	• <u>Ernæringslære</u> • Eleven kan sætte sig ind i den enkeltes behov og tilpasse det i menuplan • Portionsstørrelser • <u>Kostlære og vurdering</u> • Eleven kan sikre høj ernæringsmæssig kvalitet i sin produktion og argumenter for disse • <u>Diætetik</u> • Anbefalingerne og principperne for kost til småspisende • Begrunde hvorfor og hvornår kostformen skal bruges • <u>Fødevarelære</u> • Sæson og kvalitet • Madtekniske egenskaber og kvalitet af forskellige råvarer og industrielle hjælpemidler • Bæredygtighed, økologi kostråd og madspild
Dysfagidiæt - Når konsistensen modificeres	• <u>Diætetik</u> • Kost med modificeret konsistens • Anbefalinger og årsager til kostformen • <u>Sensorik og madkvalitet</u> • Eleven skal sikre høj sensorisk kvalitet i alle døgnets måltider • Teksturer • Hjælpeprodukter • <u>Fødevarelære</u> • Sæson og kvalitet • Madtekniske egenskaber og kvalitet af forskellige råvarer og industrielle hjælpemidler • Bæredygtighed, økologi kostråd og madspild
Kreativ anretning – valgfrie uddannelsesspecifikke specialefag (karakter)	• Eleven kan kreativt anrette tallerken, fade og buffet ved valg af et bredt sortiment af madretter ved anvendelse af forskellige råvarer, tilberedningsmetoder, teknikker og service til forskellige målgrupper • Eleven kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol, udportionering og distribution • Eleven kan vurdere værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og / eller salgssituationer • Eleven kan præsentere maden og redegøre for de sensoriske og kulinariske virkemidler

Grønt og groft	
Velkommen	• Intro
Kulhydrater (Normalkost)	• <u>Ernæringslære</u> • Kulhydrats opbygning og funktion • <u>Fødevarelære</u> • Næringsindhold og anvendelse • Madtekniske egenskaber • Sæson og kvalitet • Bæredygtighed, sensorik, økologi og madspild

	• <u>Tilberedningsmetoder</u> • Arbejdsplan og planlægning • Korrekt anvendelse af tilberedningsmetoder og tekniske hjælpemidler • Opstilling af professionelle opskrifter, port. Størrelser og varebestillinger • <u>Sensorik og madkvalitet</u> • Sensoriske og kulinariske parametre der har betydning for målgruppen
Hygiejne og risikovurdering	• <u>Produktionshygiejne</u> • Egenkontrol og risikoanalyse • HACCEP • Kvalitetssikring i den daglige produktion • Produktions flow • Rengøring og personlig hygiejne
Sensorik og madkvalitet	• <u>Fødevarelære</u> • Selvstændigt planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens • <u>Sensorik og madkvalitet</u> • Eleven bliver bevidst om egen smagssans og kan tilberede retter således, at en sensorisk standard følges • Eleven kan redegøre for måltidets kulinariske og sensoriske kvalitet, råvarer i flere teksturer og vigtigheden heraf i forhold til målgruppen • <u>Kostlære og vurdering</u> • Eleven kan redegøre for, hvad madens temperaturer betyder i forhold til spiseoplevelsen og produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet • Eleven kan inden for eget arbejdsområde beskrive kvaliteten af råvarer og halv- og halvfabrikata
Målgruppernes forskellighed (Normalkost)	• <u>Ernæringslære</u> • Anbefalinger fra fødevarestyrelsen og <i>“den danske institutionskost”</i> i forhold til forskellige målgrupper • Forebyggelse og sundhedsfremme • Fordeling af måltider og ernæringsmæssige behov • <u>Kostlære og vurdering</u> • Menu sammensætning til forskellige målgrupper • <u>Tilberedningsmetoder m.m.</u> • Klargøring, planlægning og korrekt anvendte metoder
Vegetar – spis planterigt (Vegetar)	• <u>Diætetik</u> • Eleven kan arbejde med og forstå diætformen ud fra gældende standarder • Eleven kender og kan arbejde med de forskellige nuancer der findes i denne diætform • <u>Kostlære og vurdering</u> • Sammensætte, analysere, justere og vurdere maden, så den er ernæringsmæssig korrekt til målgruppen • <u>Tilberedningsmetoder m.m.</u>

	• Eleven kan anvende korrekte tilberedningsmetoder og hjælpemidler, som sikrer høj kvalitet i alle måltider til en vegetarkost • Opstilling af professionelle opskrifter, port. Størrelser og varebestillinger
Skolemad til sunde børn 6-15 år (Normalkost)	• <u>Fødevarerlære</u> • Anvendelse af viden omkring råvarens madtekniske egenskab, sensorik og næringsstofindhold • <u>Kostlære og vurdering</u> • Fokus på at tilgodese målgruppens ernæringsmæssige behov fra 6-15 år • Sæson og forskellige kulturer indtænkes • Sensoriske behov og portionsstørrelser • <u>Tilberedningsmetoder m.m.</u> • Produktionsledelse, planlægning og korrekt anvendelse af tilberedningsmetoder og hjælpemidler • Opstilling af professionelle opskrifter, port. Størrelser og varebestillinger
Teknologi (innovation/produktudvikling og udvikling. af selvvalgt emne) Karakter	• Identifikation af en problemstilling fra egen hverdag/praksis (Fødevarerrelevant) • Udvikle praktiske løsninger • Procesbeskrivelse • Evt. Implementering eller en strategi for dette
Diabetes	• <u>Diætetik</u> • Eleven skal forstå og kunne arbejde med gældende standarder og principper for denne diætform • Eleven skal kunne vurdere og forstå hvornår og til hvem denne kostform er relevant • Industriens specielprodukter der kan anvendes og sikre korrekt ernæring til målgruppen
Kold mad på menuen (Normalkost)	• <u>Kostlære og vurdering</u> • Eleven kan sammensætte en menu, som tager hensyn til: Kultur, ernæringsmæssige behov, sensorik, portionsstørrelse, serverings- og produktionsform • Kalkulation og dækningsgrad • <u>Tilberedningsmetoder m.m.</u> • Produktionsledelse, planlægning og korrekt anvendelse af tilberedningsmetoder og hjælpemidler • Opstilling af professionelle opskrifter, port. Størrelser og varebestillinger • Forebyggelse af madspild • Holdbarhed og produktionsform • <u>Ernæringslære</u> • Fokus på forskelligheder i målgrupperne og hvilke anbefalinger der er gør sig gældende

Hovedforløb H3 Svendeprøve Klar parat

- Niveau 6; Forberedelse til svendeprøve med fokus på integrering af alle aspekter af uddannelsen.
- Få uddybet faglige temaer

Klar parat - Svendeprøve	
velkommen	• Intro
Valgfri uddannelsesspecifikke fag (2 uger)	• Henvises til uddannelsesordning¹⁷
Bæredygtig produktion (Normal, Sygehuskost, Vegetar, kost småt og anden kultur)	• <u>Fødevarelære</u> • Sæson og kvalitet • Madtekniske egenskaber og kvalitet af forskellige råvarer • Bæredygtighed, økologi, kostråd og madspild • <u>Tilberedningsmetoder m.m.</u> • Eleven behersker produktionsledelse og menuplanlægning der tilgodeser alle målgrupper • Behersker forskellige produktionsformer • Flow og arbejdsplan som sikrer den bedste udnyttelse af kapaciteterne • <u>Kostlære og vurdering</u> • Eleven kan redegøre for måltidsmønstrets og serveringsformen betydning for de forskellige målgrupper • Kan redegøre for principperne og forskellene for menuplanlægningen ved brug af konventionelle og økologiske råvarer
Kost til raske ældre (normalkost)	• <u>Tilberedningsmetoder m.m.</u> • Eleven kan selvstændigt præsentere, planlægge og producere retter og menuer ud fra målgruppen ernæringsmæssige behov. • Portionsstørrelser • Professionelle opskrifter • Kalkulation og varebestilling • Varedeklaration (tilsætningsstoffer og allergener) • Kvalitetsudvikling og kvalitetssikring • <u>Kostlære og vurdering</u> • Eleven kan dokumentere og vurdere maden ernæringsmæssige kvalitet i forhold til målgruppe • <u>Sensorik og madkvalitet</u> • Kan selvstændig planlægge og anvende sensoriske kvalitetsbegreber i forhold til råvarer og retter
Kost til børn (Allergier) (normalkost)	• <u>Ernæringslære</u> • Eleven forstår og kan sammensætte kosten så den ernæringsmæssigt tilser alle målgrupper. • Styr på allergener • <u>Diætetik</u> • Kostformer ud fra forskellige diæter og kostprincipper efter nationale standarder • Kendskab til industriens specielprodukter • <u>Tilberedningsmetoder m.m.</u>

¹⁷ [Uddannelsesordninger på SEVU's område | SEVU](#)

	• Selvstændig menuplanlægning som inkluder produktionsform, kapacitet, hygiejne, økonomi, bæredygtighed, økologi og madspild • <u>Produktionshygiejne</u> • Udarbejde og implementere risikoanalyse med særligt fokus på allergener
Livsstilshøjskolen	• <u>Diætetik</u> • Fedt- energi- og kolesterolreduceret diæt/kostform • Eleven kan beskrive og vurdere, hvilken personer kostformen er gældende for • <u>Kostlære og vurdering</u> • Principperne for diætformen. • Redegøre for valg til alle døgnets måltider ud fra diætformen • Der skal tages hensyn til forskellige kulturer, sensorik, næringsstoffordeling, portionsstørrelser, sæson mm. • <u>Ernæringslære</u> • Sammensætning af kosten ud fra målgruppen behov • Energireduktion og sikring at korrekte næringsstoffer • <u>Produktionshygiejne</u> • Risikovurdering af de retter der produceret • Rengøring og klargøring
Teknologi (innovation/produktudvikling og udvikling. af selvvalgt emne) Karakter	• Identifikation af en problemstilling fra egen hverdag/praksis (Fødevarerelevant) • Udvikle praktiske løsninger • Procesbeskrivelse • Evt. Implementering eller en strategi for dette
Metodikker og tilberedningsmetoder	• <u>Tilberedningsmetoder m.m.</u> • Repetition og praktiske øvelser i køkkenet • Arbejdsplan • Fokus på svendeprøve og lodtrukne opgaver
Klar til svendeprøve (mini prøver)	• Gennemgang af svendeprøveforløb, hvor det er laves en "prøveprøve"
Svendeprøve	• Link til vejledning.¹⁸

¹⁸ [Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent](#)

Eksternt: Samarbejde med Virksomheder og LUU:

Virksomhedssamarbejde:

- Identificer relevante virksomheder inden for ernæring, bæredygtighed og madlavning.
- Skab partnerskaber for at give eleverne indsigt i branchens krav og muligheder.
- Understøtte eleven med at finde det rette virksomhedsmatch i forhold til læreplads.

Lokal Uddannelsesudvalg (LUU):

- Deltag i LUU-møder for at sikre, at uddannelsen imødekommer lokale behov og efterspørgsel.
- Brug LUU som et forum til at diskutere udviklingen af uddannelsen og hente feedback fra lokale virksomheder.

Bilag 1

BEK nr. 219 af 01/03/2024 - kompetencemål til erhvervsuddannelse til ernæringsassistent¹⁹

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne i stk. 2-5.

Stk. 2. Eleven skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:

- 1) Eleven kan genkende og klargøre råvarer til produktion.
- 2) Eleven kan genkende og anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider.
- 3) Eleven kan tilberede et måltid under hensyntagen til sæson, bæredygtighed, økologi og madspild efter instruktion.
- 4) Eleven kan forklare de energigivende næringsstoffer og beregne energiindhold og energiprocenten i enkelte måltider manuelt og digitalt.
- 5) Eleven kan genkende de fem grundsmage og anvende dem og de kulinariske succesfaktorer i forhold til råvarer, tilberedning og tilsmagning af retten.
- 6) Eleven kan udarbejde professionelle opskrifter under vejledning og beregne rensesvind på frugt og grønt samt anvende vejledende portionsstørrelser.
- 7) Eleven kan genkende og forklare de grundlæggende elementer for produktionsflow og klimapåvirkning i varmholdt, kølet og frostproduktion.
- 8) Eleven kan sammensætte sunde måltider ud fra viden om fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber og de officielle kostråd.
- 9) Eleven kan udføre egenkontrol og faglig dokumentation efter instruktion og kan medvirke ved hygiejnisk forsvarlig produktion, opbevaring og distribution af mad.
- 10) Eleven kan varetage den personlige hygiejne i forhold til fødevareproduktion.
- 11) Eleven kan genkende og anvende almindeligt forekommende værktøj og udstyr i køkkenet ergonomisk korrekt og sikkerhedsmæssigt forsvarligt.
- 12) Eleven kan betjene gæster og kunder.
- 13) Eleven kan efter instruktion udføre rengørings- og desinfektionsopgaver med relevante redskaber og midler.
- 14) Eleven kan samarbejde hensigtsmæssigt i arbejdssituationer og anvende en kommunikation, der passer til modtageren, både mundtligt og digitalt.
- 15) Eleven kan anvende fagsprog og fagudtryk i arbejdssituationer.
- 16) Eleven kan under vejledning handle hensigtsmæssigt i forhold til fysisk og psykisk arbejdsmiljø på arbejdspladsen.
- 17) Eleven kan medvirke til forbedring af kvaliteten i opskrifter ved anvendelse af systematiske metoder.
- 18) Eleven kan foretage informationssøgning og anvende relevante it-programmer til opgaveløsning.

¹⁹ <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2024/219>

Bilag 2

BEK nr. 227 af 02/03/2023 - kompetencemål til erhvervsuddannelsen til gastronom²⁰

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne i stk. 2-4.

Stk. 2. Eleven skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:

- 1) Eleven kan vælge, forklare og anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede enkle retter efter en given opskrift.
- 2) Eleven kan identificere, anvende og udvælge almindelige materialer og udstyr til forarbejdning af fødevarer.
- 3) Eleven kan identificere og udvælge almindelige råvarer ud fra sæson, tilgængelighed og anvendelse.
- 4) Eleven kan forklare de grundlæggende krav, der gælder for egenkontrol og hygiejne ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- 5) Eleven kan foretage enkel opdækning, servering og afrydning.
- 6) Eleven kan forklare grundlæggende principper for service og værtskab samt gæsteforklare enkle retter.
- 7) Eleven kan fremstille udvalgte kolde og varme drikke.
- 8) Eleven kan genkende grundlæggende principper for indkøb og bestilling af råvarer.
- 9) Eleven kan fremstille retter ud fra kendskab til ernæring, energigivende næringsstoffer og fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber.
- 10) Eleven kan tilberede og anrette enkle retter og tilsmage efter sensoriske principper.
- 11) Eleven kan genkende de fem grundsmage i forbindelse med arbejdet med råvarer og tilsmagning.
- 12) Eleven kan genkende sammenhænge og påvirkninger mellem dansk og international madkultur.
- 13) Eleven kan arbejde efter ergonomiske forskrifter og anbefalinger.
- 14) Eleven kan genkende særlige kendetegn ved arbejdsmiljøforhold og arbejdspladssikkerhed inden for hotel- og restaurantfagene.
- 15) Eleven kan samarbejde med andre om løsning af udvalgte opgaver.
- 16) Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og bæredygtighed.
- 17) Eleven kan anvende it til simpel budgettering, talbehandling og prisberegning af fødevarer og menuer, herunder enkel statistiskbehandling.
- 18) Eleven kan anvende og forklare grundlæggende faglige udtryk og begreber.
- 19) Eleven kan begrunde og dokumentere egne metoder, arbejdsprocesser og resultater.

²⁰ <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2023/227>

Bilag 3

BEK nr. 165 af 19/02/2024 - kompetencemål til erhvervsuddannelsen til baker og konditor²¹

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven eller lærlingen opfylde betingelserne i stk. 2-5.

Stk. 2. Eleven eller lærlingen skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:

- 1) Eleven eller lærlingen kan vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige råvarer, udstyr og arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation.
- 2) Eleven eller lærlingen kan inddrage bæredygtighedsprincipper i valg af råvarer.
- 3) Eleven eller lærlingen kan forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagudtryk og -metoder samt deres relevans i konkrete sammenhænge.
- 4) Eleven eller lærlingen kan under vejledning anvende og betjene det mest almindelige værktøj, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til dejtilberedning, raskning og udbagning.
- 5) Eleven eller lærlingen kan betjene de mest almindelige værktøjer, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til rullede deje, raskning og udbagning, med kendskab til effektivitet og teknologisk udvikling.
- 6) Eleven eller lærlingen kan betjene de mest almindelige værktøjer, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til piskede og rørte produkter, udbagning og simpel afpyntning.
- 7) Eleven eller lærlingen har indblik i fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, samt kendskab til allergener i og fra fødevarer.
- 8) Eleven eller lærlingen kan genkende bæredygtige, miljømæssige, etiske og sundhedsfremmende overvejelser i forbindelse med produktionen ud fra gængse mærkningsregler.
- 9) Eleven eller lærlingen har grundlæggende viden om kostberegning og kan under vejledning benytte metoder til beregning af kost- og fiberindhold i bageri- og konditoriprodukter.
- 10) Eleven eller lærlingen har grundlæggende viden om økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditorivirksomheder.
- 11) Eleven eller lærlingen har grundlæggende viden om de gængse forretnings- og virksomhedsmodeller.
- 12) Eleven eller lærlingen kan under vejledning kommunikere med og vejlede kunder i en salgssituation, med fokus på at formidle viden om bæredygtige og innovative produkter.
- 13) Eleven eller lærlingen kan genkende og identificere udfordringer med ergonomi og arbejdsmiljø i en almindelig produktion og under vejledning bidrage med løsninger, der sker med inddragelse af teknologiske hjælpemidler.
- 14) Eleven eller lærlingen kan inddrage brug af sensoriske egenskaber i valg af råvarer.
- 15) Eleven eller lærlingen kan genkende og betjene systemer, der sikrer fødevarer sikkerheden.
- 16) Eleven eller lærlingen kan analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen.
- 17) Eleven eller lærlingen kan medvirke til samarbejde med andre om løsning af opgaver, og på et grundlæggende niveau evaluere samarbejde, arbejdsprocesser, metoder og resultater.

²¹ <https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2024/165>

18) Eleven eller lærlingen kan deltage i enkle innovative opgaveløsninger i samarbejde med andre, og i den sammenhæng anvende almindeligt forekommende kommunikationsformer.

Bilag 4

BEK nr. 220 af 01/03/2024 - kompetencemål til

erhvervsuddannelsen til gourmetslagter²²

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven eller lærlingen opfylde betingelserne i stk. 2-5.

Stk. 2. Eleven eller lærlingen skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:

- 1) Eleven eller lærlingen kan vælge, begrunde og praktisk anvende de råvarer, udstyr og arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i den givne situation, samt foreslå ændringer eller andre metoder.
- 2) Eleven eller lærlingen kan vurdere råvarer og færdigvarer ud fra en sensorisk betragtning.
- 3) Eleven eller lærlingen kan under vejledning tilberede og sammensætte produkter med forståelse for faglige udtryk og begreber i fremstillingen af måltider.
- 4) Eleven eller lærlingen har indblik i de teknikker, der ligger i opskæring og fremstilling af produkter for videre klargøring til salg.
- 5) Eleven eller lærlingen kan under vejledning kommunikere med og vejlede kunder og andre interessenter i salgssituationer.
- 6) Eleven eller lærlingen kan forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som fødevarer sikkerhed, miljø, egenkontrol, hygiejne og kvalitet.
- 7) Eleven eller lærlingen kan selvstændigt og i samarbejde med andre løse opgaver og evaluere arbejdsprocesser, metoder og resultater.

²² <https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2024/220>