

# Analyse af strukturforløb inden for institutionskøkkenområdet

Rapport



Kilde: Teknisk Skole Esbjerg

# Indholdsfortegnelse

Indledning .....	3
Metode .....	4
1 Sammenfatning.....	6
2 Produktionsformen i institutionskøkkener .....	9
2.1 Karakteristiske træk ved håndværket .....	9
2.1.1 Håndværkspædagogik .....	10
2.2 Håndværksmæssig produktion .....	11
3 Generelt om kompetenceløft i AMU.....	13
3.1 Udvikling af model for kompetenceområder.....	13
3.2 De afholdte workshops .....	17
4 Vertikalt kompetenceløft – trin 1.....	18
4.1 Kompetencemål og fagrække trin 1 .....	18
4.2 Rekonstruktion af kompetencemål for trin 1.....	19
4.2.1 Omformulering af fagmålene .....	19
4.2.2 Kompetencemål for vertikalt kompetenceløft trin 1.....	22
4.3 AMU-uddannelsesstruktur for trin 1 .....	23
5 Vertikale kompetenceløft – trin 2.....	25
5.1 Slutmål trin 2.....	29
6 Horisontalt kompetenceløft – mad til børn .....	31
6.1 Kernekompetencer i uddannelsesstrukturen .....	31
6.2 Uddannelsesstruktur for ufaglærte køkkenmedarbejdere .....	34
6.3 Uddannelsesstruktur for ernæringsassistenter.....	35
6.4 Slutmål for "Mad til børn".....	36
6.4.1 Slutmål for uddannelsesstruktur for ernæringsassistenter.....	37
7 Udbud og formidling af uddannelsesstrukturer.....	38
7.1 Udbud af horisontale kompetenceløft .....	39
Anvendt litteratur .....	40
Bilag 1 – AMU-mål vertikalt kompetenceløft trin 1 .....	41
Bilag 2 – AMU-mål vertikalt kompetenceløft trin 2 .....	44
Bilag 3 – AMU-mål "Mad til børn".....	52

## Indledning

Denne rapport beskriver resultaterne af et kombineret analyse- og udviklingsarbejde, som sigter på at udvikle strukturforløb bestående af AMU-kurser, der er relevante at udbyde inden for institutionskøkkenområdet. Afprøvning af konkrete strukturforløb indgår desuden i projektet. Afprøvningen skal her forstås som en workshop med skoler, hvor forskellige gennemførelsesscenarier og udbudsmuligheder behandles med baggrund i de udviklede strukturforløb. Strukturforløbene er udviklet inden for rammen af FKB 2257 "Mad til grupper med varierede behov for ernæring" med dertil hørende arbejdsmarkedsuddannelser.

Analyse- og udviklingsarbejdet er igangsat af Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor & Kødbranchen og ledes af en styregruppe bestående af følgende repræsentanter for efteruddannelsesudvalget:

- Gerda Thomassen, Kost & Ernæringsforbundet
- Gitte Vind, FOA
- Birgitte Lund, Danske Regioner
- Erik Jacob Overgaard, Uddannelsessekretariatet

Styregruppen fungerer desuden som ressourcegruppe for analysearbejdet. Projektet gennemføres ud fra følgende specifikke formålsbeskrivelse:

- Udvikling af strukturforløb til vertikalt kompetenceløft.  
Det er her defineret som kompetenceløft af medarbejdere fra ikke-faglært til faglært niveau, som kan være ernæringshjælper eller ernæringsassistent. Formålet er at udarbejde en tydeligere uddannelsesvej fra ikke-faglært til faglært med udgangspunkt i medarbejderes erhvervs erfaringer samt anden relevant kompetencegivende kurser/uddannelse.
- Udvikling af strukturforløb til horisontalt kompetenceløft.  
Det er her defineret som kompetenceudvikling med henblik på ajourføring eller specialisering inden for et givet jobområde. Fx ved at give medarbejdere mulighed for at opnå en eller flere spidskompetencer til et givet job/jobområde.
- Udvikling af forslag til slutmål for uddannelsesstrukturer.  
Herved forstås målformuleringer, der dækker en række arbejdsmarkedsuddannelser i en struktur, der tilsammen giver en kompetence, som ligger ud over de kompetencer, der opnås gennem de enkelte arbejdsmarkedsuddannelser.
- Principper for manual eller lignende til formidling af uddannelsesstrukturer til målgrupper i relation til køkkeninstitutionsområdet: Virksomheder (ledere- og medarbejdere), erhvervsskoler godkendt til udbud af arbejdsmarkedsuddannelser samt VEU-centre m.fl.

Der er afholdt to workshops i relation til vertikalt kompetenceløft og en workshop i relation til mad til børn. Deltagerne stammer fra følgende virksomheder og institutioner: Voel Børnehave, Mercantecs kantine i Viborg, Madservice Vi-

borg, Idræt og Ernæring – Københavns Universitet, Liselund Kursuscenter i Slagelse, Holbæk Sygehus, Børnehuset Baunegård i Albertslund, Omsorgscenteret Hjortespring i Herlev, Børnehuse og integrerede daginstitutioner i Tårnby, Børnehuset Globen på Nørrebro, Rødovre Kommune og Frederikssund Kommune.

Følgende skoler har deltaget med lærere, ledere og udviklere i afprøvningsworkshoppen: Erhvervsskolerne i Aars, Svendborg Erhvervsskole, EUC Nord samt Hotel- og Restaurantskolen.

## Metode

Projektet er gennemført som en kombination af et analysearbejde og et udviklingsarbejde. De indhentede data er umiddelbart omsat i løsningsudkast, der helt eller delvist opfylder de afdækkede uddannelsesbehov hos målgruppen. Dette kan lade sig gøre, fordi dataopsamlingen indirekte er rammesat allerede i projektbeskrivelsen igennem de strukturforløb, som efteruddannelsesudvalget ønsker udviklet. Indsamlingen af empiri og viden bliver derfor en fortløbende, men ikke-lineær proces, der udbreder sig i en netværksagtig struktur.

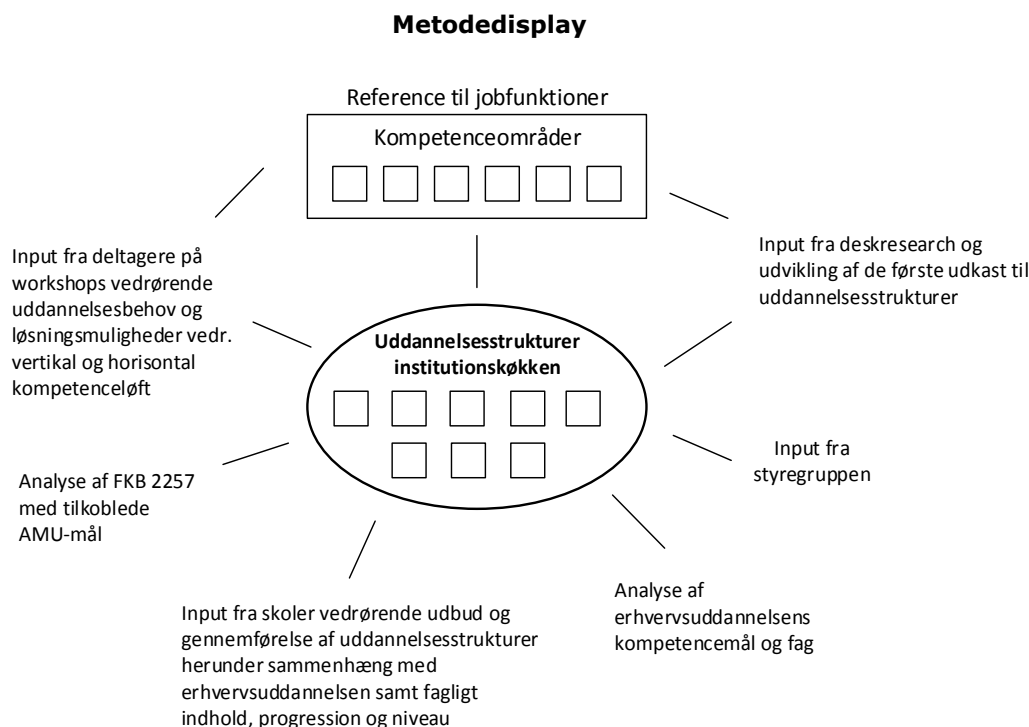
De afholdte workshops har sigtet på at udvikle uddannelsesstrukturer samtidig med, at der foregår en semistruktureret kvalitativ dataindsamling af uddannelsesbehov. Udviklingsperspektivet for deltagerne er rammesat af workshoppenes temaer: Dvs. kompetenceløft til ernæringshjælper og ernæringsassistent eller et horisontalt kompetenceløft, fx mad til børn. Dette udviklingsperspektiv rammesætter dataindsamlingen af uddannelsesbehovene samtidig med, at løsningerne, der opfylder behovene, søges udviklet. Der inddrages desuden relevant viden, som er bragt til veje under desk researchen.

Ud fra en klassisk metodesynsvinkel kan fremgangsmåden virke problematisk. Her er man generelt optaget af at holde dataindsamling og uddannelsesudvikling adskilt med henblik på at undgå at blande behov og uddannelsesudvikling sammen. En kritik mod de klassiske metoder er imidlertid, at man via disse søger at indrette et "laboratorium" adskilt fra den kompleksitet, som faktisk findes i den verden, der er genstand for analysen. I dette tilfælde kan man hævde, at det er nødvendigt at tage højde for, at deltagerne oplever deres behov set i lyset af de muligheder, der findes for at få dem opfyldt. Workshopdeltagerne vil blande uddannelsesbehov og udvikling sammen, hvis de får muligheden for det, og blive direkte aktører i uddannelsesudviklingen frem for relativt passive informanter om arbejde og uddannelsesbehov.

Med henblik på at sikre et fleksibelt design, som kan tage højde for uforudsete problemstillinger undervejs i analysearbejdet og samtidig sikre, at der er styr på data, er der udviklet et metodedisplay i den første fase af analysearbejdet. Det pågældende display viser sammenhængen mellem data og de udviklede uddannelsesstrukturer. Displays kan opbygges på utallige måder, men er generelt et udtryk for en systematik og fremstilling af de data/temaer/processer, som konklusionerne (i dette tilfælde uddannelsesstrukturerne) er udledt fra. Displayet er også et redskab til at fange evt. mangler og uforudsete problemstillinger undervejs i analysefaserne.

Som det ses på displayet på næste side udgør det en form for netværksstruktur, der sammenkobler en række heterogene aktører. I aktørnetværksteorien (1) er

både mennesker, ting, tekster og strukturer at regne som aktører. En FKB er i dette tilfælde en aktør, fordi den indvirker afgørende på både analysen og udviklingen af uddannelsesstrukturerne. I en aktørnetværksbetonet analyse ses "virkeligheden"/uddannelsesstrukturerne som effekter af forbindelser mellem en række heterogene aktører. Disse aktører fremgår af displayet herunder.



Når udviklingsarbejdet sammenkobles med analysen, betyder det, at man i projektet må pendle imellem analyse og udvikling af uddannelsesstrukturer med henblik på at opnå den optimale stabilitet i relationerne mellem de betydende aktører i netværket. Stærke relationer betyder stabile relationer, der i analysens og udviklingsarbejdets løb bliver mere og mere veldefinerede for alle involverede. I takt med at projektets analyse- og udviklingssekvenser skrider frem, dukker der mere og mere brugbare løsninger frem for flere og flere aktører. De metodiske udfordringer ved at arbejde på denne måde er, at man nødvendigvis må tage kompleksiteten på sig som en arbejdsbetingelse. I mere klassiske analyser har man som udgangspunkt forenklet problemstillingerne ved at holde analysearbejde og udvikling adskilt.

I displayet vises et symbol for kompetenceområder, der uddybes senere i rapporten. Dette er udtryk for et metodisk greb, som handler om at skabe en stabil reference til jobbet og jobfunktionerne i et institutionskøkken og derigennem sikre en platform af kategorier for workshopdeltagernes input, der ikke er givet ud fra et allerede eksisterende uddannelsesindhold.

Et vigtigt formål med projektet er at udvikle et uddannelsesforløb for voksne i AMU, hvilket betyder, at det er jobbet som ernæringshjælper og ernæringsassistent, der først og fremmest er grundlaget for uddannelsesudviklingen. Det er nærliggende at komme til at fokusere for stærkt på fagene i erhvervsuddannelsen, især hvis disse sætter en struktur for analysearbejdet. Disse fag er imidlertid udtryk for én blandt flere måder at opnå uddannelsens kompetencemål på.

# 1 Sammenfatning

Med henblik på at opnå et koncentreret overblik over hele projektet og dets konklusioner følger her en punktvis opsamling af rapporten:

- Projektet er gennemført som en kombination af et analysearbejde og et udviklingsarbejde. De indhentede data søges umiddelbart omsat i løsningsudkast, der helt eller delvist opfylder de afdækkede uddannelsesbehov hos målgruppen. Indsamlingen af empiri og viden bliver derfor en fortløbende, men ikke-lineær proces, der udbreder sig i en netværksagtig struktur.
- Det håndværksmæssige i madfremstillingen betyder meget for både ufaglærte og faglærte køkkenmedarbejdere. På de afholdte workshops har flere ernæringsassistenter givet udtryk for, at selvom produktionsperspektivet er fremtrædende i nogle køkkener, så er håndværket alligevel grundlaget for madfremstilling med høj kvalitet. Håndværket optræder imidlertid ikke så konkret og tydeligt i uddannelsen og efteruddannelsen. Det er relevant at arbejde videre med madhåndværkeren og det særligt håndværksmæssige i madfremstilling som et indsatsområde fx i et udviklingsprojekt, der også involverer pædagogikken på skolerne.

## Vertikale kompetenceløft

- I forbindelse med udvikling af de vertikale kompetenceløft for voksne ufaglærte køkkenmedarbejdere er kompetencemålene i erhvervsuddannelsen til ernæringshjælper og ernæringsassistent referencen for læringsudbyttet, der skal opnås som slutmål for AMU-strukturforløbet. Med henblik på at ækvivalere det faglærte niveau som henholdsvis ernæringshjælper og ernæringsassistent medtænkes indholdet i fagene i en bestræbelse på en stærkere konkretisering af kompetencemålene forud for en sammenligning med AMU-mål. At sammenligne AMU-mål direkte med kompetencemål i erhvervsuddannelsen er uholdbart fordi kompetencemål typisk er meget mere overordnet beskrevet end AMU-mål.
- Deltagerne på de to workshops for vertikalt kompetenceløft var både informanter og ressourcepersoner. Forud for workshoppen havde ERA udviklet et udkast til uddannelsesstrukturer for vertikalt kompetenceløft for trin 1 og 2 på baggrund af desk-researchen og analyser af FKB 2257 med tilknyttede mål samt analyse af bekendtgørelsesbilag og uddannelsesordningen for erhvervsuddannelsen. Dette udkast blev gennemarbejdet på udviklingsdelen af workshoppen. I flere tilfælde blev udkastet ændret af deltagerne.
- AMU-målenes niveau i forhold til den danske kvalifikationsramme for livslang læring har ikke i udgangspunktet været styrende for udviklingen af de vertikale kompetenceløft. Det har først og fremmest været målformuleringerne, der har været grundlaget for valg af AMU-mål. Efterfølgende viser det sig imidlertid, at niveauerne i høj grad er i overensstemmelse med kvalifikationsrammen.
- De udviklede udkast blev grundigt gennemarbejdet på "afprøvningsworkshoppen" med deltagere fra skolerne. Uddannelsesstrukturen for

trin 1 er stort set uforandret i forhold til den, der blev udviklet på de afholdte workshops med deltagere fra forskellige institutionskøkkener. Skolerne anbefalede generelt en styrkelse af kompetencerne inden for mad til forskellige brugergrupper svarende til den, der findes i erhvervsuddannelsen og denne ændring er indføjet på trin 2. Den efterspurgte kompetence forvaltes dermed på en anden og bedre måde, og der opstår også en endnu bedre overensstemmelse med erhvervsuddannelsen. Derudover var der tale om forslag om revision af et par mål med henblik på at ramme det faglige niveau bedre. Samlet vurderet en mindre ændring, der øger kvaliteten af det vertikale kompetenceløft endnu mere.

### **Horisontale kompetenceløft**

- En arbejdsgruppe i regi af FOA har leveret et udkast til kompetencebehov inden for "mad til børn" med udgangspunkt i deltagernes egne erfaringer med de uddannelsesmuligheder, der ligger i AMU.
- Fra begyndelse betonedede workshopdeltagerne, at uddannelsesstrukturen ikke skal sigte på det at lave mad i almindelighed. Uddannelsesbehovene knytter sig til det særlige i forbindelse med "mad til børn", og her er det pædagogiske omkring måltidet meget afgørende.
- Køkkenpersonalet spiller en stigende rolle i daginstitutionens realisering af de pædagogiske mål, fordi det er oplagt at inddrage de dannelsesmæssige aspekter omkring måltidet i udviklingen af børnene. Derudover kan opgaver i køkkenet, som børnene kan deltage i, være indeholdt i institutionens læreplaner.
- Workshopdeltagerne gav udtryk for, at de ønskede sammenhængende forløb (moduler) på 2-3 uger. Der er udviklet et modul på 3 uger og to moduler på hver 2 uger.
- Det er nødvendigt at udvikle to nye mål inden for det pædagogiske område rettet mod køkkenpersonalet som målgruppe.
- Ernæringsassistenterne har også behov for et horisontalt kompetenceløft inden for mad til børn. Der er udviklet et tilsvarende forløb til denne målgruppe på 16 dage i alt.
- Skolerne havde ingen forslag til ændringer i det horisontale kompetenceløft.

### **Formidling og udbud**

- Skolerne mente på "afprøvningsworkshoppen", at det er nødvendigt at afklare en række praktisk betonedede problemstillinger, inden man tager stilling til nogle modeller for en formidling af uddannelsesstrukturen til institutionskøkkenerne.
- Skolerne vurderer generelt, at den udviklede model for de vertikale kompetenceløft er attraktiv for ufaglærte, fordi den gør det muligt at sammenkoble behov for efteruddannelse med en mere langsigtet kom-

petenceudvikling, der fører frem til en erhvervsuddannelse. Dette kan man gennemføre samtidig med, man arbejder og i et tempo, som passer ind i en arbejdstilværelse.

- Selvom flere vil være interesseret i et efteruddannelsesforløb i de kommende år, så vil det være undtagelsen, at man kan udbyde hele moduler til ufaglærte køkkenmedarbejdere. Spørgsmålet er imidlertid, om det er et problem for modellen.
- Hvis man betragter den udviklede model for de to vertikale kompetenceløft som uddannelsesstrukturer og ikke som udbudsstrukturer, så bindes man ikke til forestillinger om en bestemt udbudsmodel. Der vil blive behov for at gennemføre uddannelsesstrukturerne fleksibelt.
- Under workshopen med skolerne blev der efterlyst klarhed om, hvad deltageren med baggrund i et AMU-forløb skal dokumentere for at kunne indstilles til en svendeprøve.
- Udbud af horisontale kompetenceløft er nemmere at gennemføre modulvis for skolerne på grund af en større målgruppe. Alligevel vil det være mest hensigtsmæssigt først og fremmest at opfatte disse som uddannelsesstrukturer frem for udbudsstrukturer.



## 2 Produktionsformen i institutionskøkkener

Under gennemgangen af de materialer og rapporter, som fremgår af litteraturlisten, optræder der jævnligt udsagn om, at kostproduktion i et institutionskøkken er et håndværk. I Kost & Ernæringsforbundets pjece, "Ernæringsassistenter – professionelle madhåndværkere gør en forskel", betones både det håndværksmæssige og produktionsaspektet i arbejdet.

Tendensen til en øget centralisering i kommuner og regioner betyder større køkkenener ud fra en forventning om, at man kan høste nogle produktivetsgevinster igennem en mere industriel organiseret madproduktion. En leder i et større hospitalskøkken peger fx på, at næste indsatsområde bliver at gøre ernæringsassistenterne produktionsteknisk skarpere gennem indførelse af LEAN. Her ligger fokus tydeligt på produktionsaspektet.

På de afholdte workshops har flere ernæringsassistenter givet udtryk for, at selvom produktionsperspektivet er fremtrædende i nogle køkkener, så er håndværket alligevel grundlaget for madfremstilling med høj kvalitet. Det er derfor relevant at se nærmere på forholdet mellem håndværket og produktionsaspektet i arbejdet.

### 2.1 Karakteristiske træk ved håndværket

Håndværket er som udgangspunkt bundet til et individ og dette individs motorik og sanser og udfoldes manuelt. Fagligheden bygger på arbejdet med konkrete fysiske produkter og håndværkeren har altid en stærk materiale- og råvarebevidsthed.

Værktøjet ses som en integreret del af den manuelle fremstillings- og arbejdsproces i det traditionelle håndværk. Værktøjet er ikke noget udvendigt, men udgør nærmest en legemliggørelse af håndværket. Ved den optimale håndværksmæssige præstation rykker håndværkerens sanser nærmest helt ud i værktøjet. Dette kan principielt ikke beskrives udtømmende igennem sproget og skal derfor tilegnes igennem oplevelser i praksis. Man taler i denne forbindelse om praksislæring og tavs viden som et grundlag for den håndværksmæssige udfoldelse. De håndværksmæssige discipliner kan læres på en skole, men det er efterfølgende nødvendigt med en mester eller kompetente kolleger, der kan understøtte den videre oplæring på arbejdspladsen.

Traditionelle håndværksfag er karakteriseret ved et være meget robuste over for den teknologiske udvikling. Faget udøves i det væsentlige på samme måde og ved brug af de samme værktøjer over flere generationer. Fagprofilen ændrer sig på det nærmeste ikke over tid eller i det mindste meget langsomt. Håndværkere anvender selvfølgelig i dag både PC og andre moderne værktøjer, men disse hjælpemidler anvendes på en måde, så de ikke virker ind på det centrale i håndværkets faglighed. Der er med andre ord tale om en selektiv teknologianvendelse. De klassiske håndværksfag er dermed også under indflydelse af den teknologiske udvikling, men fagenes egenart beskyttes via en form for "indkapsling" af det særligt håndværksmæssige i fagenes discipliner.

Hvis håndværkerne ikke varetager eller kan varetage de særlige håndværksmæssige kvaliteter, så forsvinder håndværket. En forudsætning for at man kan bevare et håndværk er, at kunderne vil betale for de særlige håndværksmæssige kvaliteter, og at de gør en forskel i relation til produktet.

Det giver god mening at betone det håndværksmæssige ved fremstilling af mad. Mad er i sagens natur konkrete fysiske produkter, og fremstillingen i et køkken bygger i høj grad på medarbejdernes motorik og sanser. Arbejdet udføres for en stor del manuelt, men det manuelle arbejdsindhold er under påvirkning af den teknologiske udvikling.

I dag organiseres arbejdet som en produktion i store institutionskøkkener. En moderne produktionslogik udraderer ikke nødvendigvis de afgørende håndværksmæssige kvaliteter ved madfremstillingen, men det bliver mere påtrængende at definere og afgrænse de særlige håndværksmæssige kvaliteter og også at tydeliggøre dem over for kunderne. En tydelig selvbevidsthed hos ernæringsassistenterne om madhåndværkerens særlige håndværksmæssige kompetencer i arbejdet er grundlaget for at kunne udvikle disse kompetencer i uddannelsen.

### 2.1.1 Håndværkspædagogik

Der har ikke i den teoretiske pædagogik været tradition for at udvikle en egentlig håndværkspædagogik. Det nærmeste man kommer det er Jean Leves og Etienne Wenges (2) forskning i mesterlære og i praksislæring, som dog mest fokuserer på læring som noget, der er situeret i praksisfællesskaber. De karakteristiske træk ved håndværk, som konkret praktisk udøvelse, indgår kun perifert.

I et forsøg på at afdække, hvad en håndværkspædagogik egentlig skal formidle, gennemførte Nordisk Håndværksforum og det norske Håndværksregistret i 1995 en analyse af håndværkets bestanddele (3). Man udviklede en liste med 16 grundlæggende elementer, som håndværksfaglærere med fordel kan inddrage i undervisningen:

- Kundskaber, viden, bevidsthed om bevægelse og kropsbrug
- Kundskaber, viden og bevidsthed om handlingsmønstre
- Fingerbevidsthed
- Syn, øjemål og opfattelse af størrelse
- Farvekundskab, viden og farvesans
- Hørelse
- Kundskaber, viden og bevidsthed baseret på lugt og smag.
- Kundskab, viden og bevidsthed om rum
- Produktforståelse, kundskab, viden og bevidsthed omkring produktet
- Formforståelse, kundskab, viden og formbevidsthed
- Materialeforståelse - kundskaber, viden og bevidsthed om materialer
- Værktøjsforståelse - kundskab, viden og bevidsthed for værktøj
- Drift (behov) i arbejdet - kundskaber, viden og bevidsthed om fremdrift
- Almen mental udvikling - kundskab, skabertrang, viden og bevidsthed om problemløsning
- Kundskaber, viden og bevidsthed om samarbejde
- Fagidentitet, kundskab, viden og bevidsthed omkring faget og arbejdet.

Dertil kommer naturligvis en række andre egenskaber, som evnen til bl.a. samarbejde og problemløsning og behovet for faglig identitet og kendskab til fagets placering i en større samfundsmæssig sammenhæng.

Listen er i sagens natur temmelig generel, fordi den sigter på at gælde for alle håndværk. Hvis den skal kunne bruges som et didaktisk grundlag for en kategorisering af de håndværksmæssige kompetencer i ernæringsassistenternes arbej-

de og uddannelse, kan listen med fordel tones i denne retning, sådan at man får en liste, der konkret udtrykker de særlige kompetencer i madhåndværket.

De svenske forskere Yvonne Andersson og Louise Waldén (4) beskrev i 1996 fire dimensioner i håndværket, som modsvarer fire dybtliggende menneskelige behov. Tilfredsstillelsen af disse behov er ifølge Andersson og Waldén vigtige for, at man kan føle sig tilfreds som menneske og glad for tilværelsen.

- Den tekniske dimension af håndværket modsvarer menneskets grundlæggende behov for at udvikles, at lære noget og at kunne noget.
- Den skabende dimension modsvarer behovet for at kunne udtrykke sig og gøre sig synlig i verden.
- Den æstetiske dimension modsvarer behovet for skønhed og orden.
- Håndværkets meditative dimension modsvarer behovet for at finde ro og balance i sig selv og for at føle sig som en del af en større helhed.

Tilstedeværelsen af de fire menneskelige dimensioner i håndværket er det, der giver arbejdet mening. Alle fire dimensioner kan genkendes i madhåndværket, men man kan med fordel italesætte det stærkere i både grunduddannelsen og i efteruddannelsen ved at medtænke disse træk ved udvikling af nye målbeskrivelser.

I de tre afholdte workshops var det påfaldende, hvor meget det håndværksmæssige betyder for ernæringsassistenterne i deres egne vurderinger af kvaliteten af eget arbejde. Det samme var imidlertid også tilfældet hos de "ufaglærte" i "workshoppen mad til børn".

Glæden ved arbejdet er tæt forbundet til de håndværksmæssige discipliner i madlavningen. Dette blev f.eks. understreget af en workshopdeltager, der havde været typograf i en længere årrække og skiftede til at arbejde med madlavning på grund af glæden ved det håndværksmæssige arbejde i køkkenet.

## 2.2 Håndværksmæssig produktion

En håndværksmæssig produktion er karakteriseret ved, at den i sin egen selvforståelse lægger vægt på særlige håndværksmæssige kvaliteter og markedsfører disse kvaliteter over for kunder/brugere. Kulturen i og omkring den håndværksmæssige produktion bygger på en klar bevidsthed om det særlige håndværksmæssige indhold i medarbejdernes faglighed. Det håndværksmæssige udgør nogle særlige træk ved det samlede produkts oplevede kvalitet. Samtidig er en del af de arbejdsprocesser, der gennemføres i køkkenet, påvirket af eller underlagt en produktionslogik bl.a. igennem anvendelse af nye teknologier.

Når man begynder at tale om egentlig produktion, så handler det normalt om en mekanisering af produktionsprocesserne. Andelen af fremstillingsprocesserne i køkkenet, som udføres maskinelt frem for manuelt, stiger væsentligt. Det kan handle om, at man indfører et transportbånd og en robot i et institutionskøkken i forbindelse med transport og emballering af maden. Opvaskemaskiner, kaffemaskiner m.m. til "industrielt" brug hører også med i denne udvikling.

Brugen af IT i produktionsprocesserne markerer et kompetencemæssigt skift i forhold til de håndværksmæssige kvaliteter. Her handler det om at benytte IT-systemers mulighed for at optimere anvendelsen af udstyr frem for, at en medarbejder udvælger næste job, tager stilling til procesindstillinger og kvaliteten af

produkterne. Her bevæger man sig i retning af en egentlig automatisering af madfremstillingen, hvor mange af de vurderinger, der tidligere blev udført af medarbejderne, nu ligger systematiseret i programmer og databaser og anvendes af maskiner. På dette stadium vil maskinerne være forbundet af interne kommunikationslinjer. Her giver det ikke længere mening at tale om håndværk.

Ved en stigende grad af mekanisering og automatisering vil kompetenceprofilen for medarbejderne dreje væk fra det håndværksbetonede. Teknologien skyder sig ind imellem medarbejderne og råvarerne, der skal bearbejdes. Madens kvaliteter og selve fremstillingsprocessen bliver til abstraktioner i et program. Kravene vokser til medarbejderne vedrørende abstrakt og teoretisk viden om madfremstilling, fordi der i maskinerne nu i stigende grad er indbygget formaliserede procedurer og repræsentationer af processer i madfremstillingen. Kvalitetsproblemer handler ikke længere om personers vurderinger, men om fejl i udstyret eller de tilknyttede procedurer og programmer.

Umiddelbart ser det ikke ud til, at selv store institutionskøkkener bliver automatiseret på denne måde foreløbig. Det største problem med automatisering er de store investeringer, det kræver, samtidig med at fleksibiliteten reduceres. I dele af industriens meget fleksible produktioner er der eksempler på, at automatisering ikke altid er hensigtsmæssig og rentabel. Til gengæld er der ingen tvivl om, at antallet af stand-alone-maskiner vil vokse i fremtidens institutionskøkkener. I store køkkener ligger der produktivetsgevinster i at reducere dele af det manuelle arbejde.

Produktionsformen kan ses som en hybrid mellem håndværk og en mere industrielt betonet produktion, som man typisk kalder håndværksmæssig produktion. Lean og andre former for produktivetsmæssige tiltag kan være sat på dagsordenen. Det er imidlertid stadig de håndværksmæssige standarder og kvaliteter, der rammesætter madproduktionen, og derfor skal ernæringsassistenterne som udgangspunkt kunne deres håndværk, selvom de i nogle tilfælde ikke anvender det i praksis.

### 3 Generelt om kompetenceløft i AMU

Udvikling af strukturforløb til vertikalt og horisontal kompetenceløft forudsætter en skarp bevidsthed om hvilke kompetenceområder og kompetencer, der skal løftes igennem uddannelsesindsatsen både i relation til ernæringsassistent og ernæringshjælper.

I forbindelse med vertikalt kompetenceløft er kompetencemålene i erhvervsuddannelsen til ernæringshjælper og ernæringsassistent referencen for læringsudbyttet, der skal opnås som slutmål for AMU-strukturforløbet, og ækvivalere det faglærte niveau som henholdsvis ernæringshjælper og ernæringsassistent.

Dette udgangspunkt betyder, at kriteriet for sammensætning af AMU-strukturforløb ikke er erhvervsuddannelsens fag og fagmål og heller ikke sammensætning af fagene i uddannelsen, men alene kompetencemålene for ernæringshjælper og ernæringsassistent.

Fremgangsmåden betyder at grundforløbet og overgangskompetencerne forud for hovedforløbet udgår som forpligtende mål og indhold ved opbygningen af AMU-strukturforløb til vertikalt kompetenceløft.

Udviklingen af strukturforløb til horisontalt kompetenceløft er som udgangspunkt mindre kompliceret, end det er tilfældet for strukturforløb til vertikalt kompetenceløft. Det handler her om ajourføring eller specialisering inden for et givet område fx en specialisering på et højt niveau inden for et fagligt tema. Et andet udgangspunkt for en specialisering kan referere til en bestemt sektor eller brugergruppe fx i forbindelse med mad til ældre.

I samråd med styregruppen er det besluttet at arbejde med analyse og udvikling af et horisontalt kompetenceløft inden for mad til børn med fokus på daginstitutionsområdet. Som deltagerne i denne workshop understregede, så handler de horisontale kompetenceløft ikke om at lære at lave mad, men i dette tilfælde om at styrke kompetencerne inden for mad til børn. I det omfang der indgår andre kurser i denne uddannelsesstruktur, så skal disse bidrage til at skabe et sammenhængende uddannelsesforløb, der sigter på en helhed af kompetencer hos deltagerne.

#### 3.1 Udvikling af model for kompetenceområder

Som tidligere nævnt i metodekapitlet er der en risiko for i denne projektform, at analysearbejdet og udviklingsarbejdet blandes sammen, og det bliver uklart, hvorfor lige disse AMU-kurser er valgt i en given uddannelsesstruktur. Især i de afholdte workshops er det vigtigt at holde en tydelig skelnen mellem datainput og udviklingstiltag.

Workshoppen er tilrettelagt sådan, at den første del består af en struktureret drøftelse af deltageres erfaringer og uddannelsesbehov ud fra en spørgeramme, hvor spørgsmålene stilles ud fra en kompetencemodel, der dækker alle relevante kompetenceområder for ernæringsassistenter, ernæringshjælpere og ufaglærte køkkenassistenter i et institutionskøkken. Alle tre workshops er optaget på en digitalrecorder og efterfølgende gennemlyttet af ERA. Dette gælder også for udviklingsdelen af workshoppen.

Selve kompetencemodellen indgik ikke i sig selv i drøftelserne i de afholdte workshops, men fungerede strukturelt igennem de spørgsmål, der blev stillet til deltagerne. Efter en gennemgang for styregruppen var det vurderingen, at arbejdet med kompetencemodellen ville tage for meget tid fra udviklingsdelen i workshoppen.

Ud over at sætte struktur på dataindsamlingen i de afholdte workshops holder kompetencemodellen også sammen på de forskellige datainput fra andre datakilder i projektet. Alle relevante input vedrørende kompetencer inden for institutionskøkkenområdet, der fx er tilvejebragt under desk researchen herunder FKB 2257 inkl. uddannelsesmål, uddannelsesordningen for erhvervsuddannelsen, analyser, arbejds møder m.m., kategoriseres i modellen. Modellens kategorier og den tilhørende beskrivelse er drøftet med styregruppen, som også har foreslået nogle ændringer, der er indført efterfølgende.

## Kompetenceområder institutionskøkken



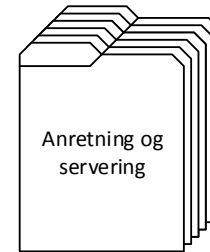
Kompetenceområdet handler om indkøb af råvarer, maskiner, kemikalier, rengøringsmidler m.m. Dette sker i dag under iagttagelse af en lang række forhold f.eks. pris, indkøbspolitik, miljø, kvalitet, ressourceforbrug m.m. I større køkkener indgår desuden lagerstyring og brug af IT.



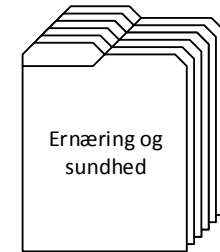
Kompetenceområdet handler både om de håndværksmæssige kompetencer og kompetencer, der knytter sig til fremstilling af mad i stor skala. I kompetenceområdet indgår råvarekendskab og kendskab til fremstilling af mad fra grunden, levnedsmiddelteknologi herunder indsigt i fødevarernes tilblivelsesproces fra jord til bord samt deres egnethed til brug i køkkenets fremstillings- og distributionsmetoder. Desuden forskellige produktionssystemer, eksempelvis varmholdt, frost- og køleproduktion samt diverse pakke- og distributionsmetoder samt produktionsplanlægning, produktionsstyring i relation til madfremstilling.



Kompetenceområdet handler om arbejdet med sensorisk kvalitet herunder udførelse af sensoriske analyser. Derudover også udarbejde mål for ydelser, handlingsplaner, metodebeskrivelser, vejledninger og opfølgningssystemer med henblik på at sikre en ensartet kvalitet. Som parametre i kvaliteten kan indgå ønsker fra brugere og medarbejdere, ernæringsmæssige krav, og i stigende grad også ressourceforbrug ved blandt andet tilrettelæggelse af arbejdet og produktionsstyring. Den Danske Kvalitetsmodel (DDKM) er vigtig her.



Kompetenceområdet handler om anretning og præsentation af maden samt rammerne for måltidet. Det har stor betydning for brugergruppernes indtagelse af ernæringsrigtig kost, hvorfor værtskab i større og større omfang er en del af arbejdet.



Kompetenceområdet handler om anvendelse af viden i det daglige arbejde om energigivende næringsstoffer, vitaminer og mineraler og deres forekomst og optagelse i organismen. Desuden madfremstilling rettet mod diæter og særlige kostformer kostformer f.eks. sygehuskost, kost til småtspisende, modificeret kost og væske, diabetes, energireduceret kost, allergi, hjertekarsygdomme.

## Kompetenceområder institutionskøkken



Kompetenceområdet handler om, hvordan rengøring udføres, så hygiejneforskrifterne overholdes samtidig med, at mennesker og miljø skånes mest muligt. Hygiejne, herunder egenkontrol, angår såvel personlig hygiejne som produktionshygiejne i alle led af produktionen fra varemottagelse over produktion, distribution, anretning og servering samt til den efterfølgende rengøring.



Kompetenceområdet handler om samarbejde, kommunikation og videndeling i relation til forandringsprocesserne i sektoren herunder organisatoriske forandringer samt kvalitetsudvikling af såvel produkter som ydelser. I den forbindelse stilles store krav til tværfagligt samarbejde på arbejdspladserne samt til samarbejde med leverandører, brugere, pårørende med flere. Det er således et krav, at alle medarbejdere har generelle kommunikative kompetencer i såvel det tværfaglige samarbejde, i det daglige samarbejde og ved oplæring af nye kolleger og elever.



Kompetenceområdet handler om køkkenernes miljøbelastning i forhold til indkøb, produktion og bortskaffelse af affald. Det stiller krav om, at medarbejderne har en øget viden om økologi, bæredygtighed og ressourceforbrug samt evne til at vurdere arbejdsmiljøforhold for eksempel med henblik på at dokumentere køkkenets miljøbelastning og/eller opnå den grønne smiley eller andre mærkninger.



Kompetenceområdet handler om madens ernæringsmæssige sammensætning målrettet de forskellige brugergrupper livssituation. Det er derfor vigtigt at kunne samarbejde med andre faggrupper om brugergrupperes ernæringsmæssige behov og om, hvordan brugergruppernes ønsker kan inddrages og tilgodeses. De kostfaglige medarbejdere skal kunne vejlede og formidle til såvel den enkelte bruger som andre faggrupper om ernæringsrigtig kost og sammensætning af måltider samt om vigtigheden af, hvordan den enkelte brugers indtagelse af den ernæringsrigtige kost kan bidrage til bedre rekonvalescens og livskvalitet.



Kompetenceområdet handler om økonomi og administrative opgaver i forbindelse med institutionskøkkener herunder budgetlægning, regnskab, kalkulation, fakturering/fakturakontrol, forhandling/priskontrol samt udarbejdelse og vurdering af udbudsmateriale. Derudover salg og markedsføring af køkkenets produkter.



Et vigtigt kriterium for modellen er, at kategorierne for kompetenceområderne skal være genkendelige for medarbejdere på arbejdspladserne. Samtidig må modellen ikke være for detaljeret med for mange kompetenceområder. Så mister modellen sin værdi som "motor" for at skabe struktur og overblik.

## 3.2 De afholdte workshops

### Det vertikale kompetenceløft

Deltagerne på de to workshops vedrørende vertikalt kompetenceløft var alle ernæringsassistenter eller havde tilsvarende uddannelser fra tiden før ernæringsassistentuddannelsen blev etableret. Enkelte havde en videregående uddannelse inden for køkkenområdet. Ingen var ufaglærte.

Populationen er sammensat bredt i forhold til virksomheder og erfaring. Nogle deltagere var relativt nyuddannede som ernæringsassistenter og andre havde mange års erfaring. Workshopdeltagerne repræsenterede tilsammen en meget stor praktiskbetonet indsigt og erfaring, der gav et godt grundlag for at udvikle et strukturforløb med udgangspunkt i ernæringsassistenters og ernæringshjælperes arbejdsopgaver i institutionskøkkener.

I den del af workshoppen, som vedrørte indsamling af erfaringer og uddannelsesbehov, blev der ikke i første omgang skelet til, om disse uddannelsesbehov kunne indtænkes i en bestemt uddannelsesstruktur, eller om de kunne dækkes af allerede eksisterende AMU-kurser. Dette blev behandlet senere i udviklingsdelen af workshoppen. Det viste sig, at de afdækkede uddannelsesbehov i det væsentlige kunne dækkes af allerede eksisterende AMU-kurser. Undtagelser, hvor der skal skrives nye mål, fremgår senere i rapporten af de udviklede uddannelsesstrukturer. Det var både deltagernes og ERAs oplevelse, at efteruddannelsesudbuddet under FKB 2257 "Mad til grupper med varierende behov for ernæring" er meget dækkende og opdateret.

Deltagerne på de to workshops for vertikalt kompetenceløft var altså både informanter og ressourcepersoner. Forud for workshoppen havde ERA udviklet et udkast til uddannelsesstrukturer for vertikalt kompetenceløft for trin 1 og 2 på baggrund af desk-researchen og analyser af FKB 2257 med tilknyttede mål samt analyse af bekendtgørelsesbilag og uddannelsesordningen for erhvervsuddannelsen. Dette udkast blev gennemarbejdet på udviklingsdelen af workshoppen. I flere tilfælde blev udkastet ændret af deltagerne med baggrund i kursusvalg på et givet trin og målformuleringer, der korresponderer utilstrækkeligt med praksis, gav anledning til ønsker om beskrivelse af nye AMU-mål.

### Det horisontale kompetenceløft

Deltagerne var alle ufaglærte køkkenmedarbejdere, organiseret under FOA, der varetager opgaven at lave mad til børn i daginstitutioner.

Forud for denne workshop havde deltagerne allerede udført en afdækning af målgruppens behov specielt i forhold til mad til børn. En beskrivelse af behovene blev sendt til ERA, der udviklede et udkast til et horisontalt kompetenceløft, som skulle indgå i udviklingsdelen af workshoppen. Der blev på nogle punkter ændret i ERAs udspil fx i forhold til relationen til det pædagogiske område. Dette beskrives senere. Analysedelen af workshoppen gik væsentligst på at komme i dybden med de allerede afdækkede og beskrevne behov.

## 4 Vertikalt kompetenceløft – trin 1

Udviklingen af slutmål for det vertikale kompetenceløft for trin 1 skal tage udgangspunkt i kompetencemålene for trin 1 i erhvervsuddannelsen i den gældende bekendtgørelse. Der kommer en ny bekendtgørelse i 2015, men det vurderes, at dette ikke giver anledning til væsentlige indholdsmæssige ændringer i hovedforløbet.

Kompetencemålene er generelt formuleret for overordnet til at kunne fungere som slutmål for strukturforløbet i AMU. Det er vigtigt, at disse slutmål er tydelige og konkrete i beskrivelsen set i forhold til de kompetencer, der udfoldes på arbejdspladsen. Her kommer den udviklede kompetencemodel ind i billedet.

Derudover skal man også være opmærksom på at medtænke indholdet i fagene på det pågældende trin, sådan at uddannelsens kvalitet og niveau fastholdes i AMU-forløbet. Det handler ikke om, at fagene i erhvervsuddannelsen indholdsmæssigt skal genopstå i AMU, men det vertikale kompetenceløft skal korrespondere med erhvervsuddannelsen, sådan at deltagerne i udgangspunktet har de samme muligheder som eleverne i erhvervsuddannelsen for at bestå fagprøven til ernæringshjælper.

### 4.1 Kompetencemål og fagrække trin 1

#### Kompetencemål trin 1 - EUD

1. Tilberede velsmagende og ernæringsmæssig korrekt mad med begyndende rutine og udføre de praktiske funktioner, der er forbundet med tilberedning, anretning og servering af mad,
2. vælge og anvende de korrekte tilberedningsmetoder, produktionsmetoder, råvarer, materialer, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave med begyndende rutine,
3. anvende de mest almindelige udtryk til at beskrive madens eller råvarers kulinariske og sensoriske kvalitet,
4. kombinere viden om fødevarer, mad og sundhed i forbindelse med begyndende måltidsplanlægning, kalkulation, indkøb og kvalitetsvurdering,
5. fremstille mad under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol, miljø, økologi, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet med begyndende rutine,
6. arbejde i teams og yde service til kunder, brugere eller borgere,

#### Fagrække trin 1 - EUD

Samfundsfag: 1,5 uge

Fødevarerlære 1: 1 uge

Metodik, produktion, planlægning, kalkulation og kvalitet 1: 3 uger

Produktionshygiejne 1: 1 uge

Diætetik 1: 1 uge

Ernæringslære i teori og praksis 1: 1 uge

Samarbejde og kommunikation 1: 0,5 uge

Kompetencemålene for trin 1 opnås i erhvervsuddannelsen ved at gennemgå fagrækken og praktikforløbet. For voksne med en relevant erhvervs erfaring, der gennemgår AMU-forløbet, ser det anderledes ud. Samfundsfag udgår, fordi dette fag ikke bidrager til at nå nogle af de 6 kompetencemål. Derudover er der 1 uges valgfag i erhvervsuddannelsen. På denne måde bliver der 8,5 uge tilbage til den øvrige del af fagrækken. Da vi taler om voksne så er det almindeligt at afkorte uddannelsestiden i forhold til unge. Forsøgsvis arbejdes der videre med den forudsætning, at en voksen person med relevant erhvervs erfaring kan gennemføre et antal AMU-kurser, der ækvivalerer trin 1 med en samlet varighed på 8 uger.

AMU-kurser inden for arbejdsmiljø, førstehjælp og brandbekæmpelse samt hygiejncertifikat indgår ikke i forslaget til det vertikale kompetenceløft, fordi det antages, at en del medarbejdere har kurser på disse områder i forvejen. I modsat fald kan de erhverves særskilt.

## **4.2 Rekonstruktion af kompetencemål for trin 1**

Som tidligere nævnt kan erhvervsuddannelsens kompetencemål i bilaget ikke bruges direkte som slutmål for en AMU-uddannelsesstruktur, fordi de er for overordnet beskrevet. Derfor rekonstrueres kompetencemålene i en AMU-beskrivelsesform med fokus på jobfunktioner. Dette sker ved, at fagene der bidrager til kompetencemålene omformuleres og typisk skrives på et højere (mere generelt) beskrivelsesniveau samt evt. overlap imellem fagene fjernes. Dernæst kategoriseres indholdet i målene ud fra kompetenceområderne (s.11 og 12).

Igennem denne didaktiske fremgangsmåde kan der skabes overblik over hvilken kompetenceprofil, trin 1 tilstræber at udvikle hos deltagerne. Dette kan være en hjælp, hvis en tolkning er nødvendig i forhold til, om et bestemt AMU-mål faktisk dækker en given kompetence. Hele øvelsen skal sikre en holdbar sammenligning i forhold til indholdet i eksisterende AMU-kurser.

### **4.2.1 Omformulering af fagmålene**

#### **Fødevarerlære 1 – 1 uge**

Eleven kan redegøre for fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet.

Eleven kan redegøre for fødevarernes anvendelse i kosten ud fra ernæringsmæssige anbefalinger.

Eleven kan anvende fødevarerne ud fra deres madtekniske egenskaber.

Omskrevet til:

*Kompetenceområde: Ernæring og sundhed.* Deltageren kan redegøre for fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet samt anvendelse i kosten ud fra ernæringsmæssige anbefalinger. Deltageren kan anvende fødevarerne ud fra deres madtekniske egenskaber.

### **Produktionshygiejne 1 – 1 uge**

Eleven kan redegøre for egenkontrol som kvalitetssikringssystem i storkøkkener og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt kan udføre egenkontrol inden for følgende områder: råvarer, produktion, færdigvarer, rengøring og desinfektion, vedligeholdelse og personlig hygiejne

Eleven kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø.

#### Omskrevet til

*Kompetenceområde: Hygiejne og egenkontrol.* Deltageren kan udføre egenkontrol i storkøkkener ud fra HACCP inden for områderne råvarer, produktion, færdigvarer, rengøring og desinfektion, vedligeholdelse og personlig hygiejne. Deltageren kan desuden udføre rengøring under hensyn til ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø.

### **Diætetik 1 – 1 uge**

Eleven kan efter anvisning tilberede enkeltmåltider og dagskoster til flg. kostformer og diæter: sygehuskost, kost til småtspisende, modificeret kost og væske, diabetes og energireduceret kost.

#### Omskrevet til

*Kompetenceområde: Ernæring og sundhed.* Deltageren kan tilberede enkeltmåltider og dagskoster til flg. kostformer og diæter: sygehuskost, kost til småtspisende, modificeret kost og væske, diabetes og energireduceret kost.

### **Ernæringslære i teori og praksis 1 – 1 uge**

Eleven kan redegøre for opbygningen af de energigivende næringsstoffer kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol, deres forekomst i fødevarerne, fordøjelse, optagelse samt omsætningen i organismen

#### Omskrevet til

*Kompetenceområde: Ernæring og sundhed.* Deltageren kan redegøre for opbygningen af de energigivende næringsstoffer kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol, herunder i forhold til deres forekomst i fødevarerne, fordøjelse, optagelse samt omsætningen i organismen.

### **Samarbejde og kommunikation 1 – 0,5 uge**

Eleven kan samarbejde internt/eksternt i institutionen eller virksomheden og kan anvende kommunikation og motivation som værktøj.

Eleven kan anvende kommunikationen til at fremme et godt samarbejde og arbejdsmiljø i storkøkkenet.

Eleven kan formidle sunde madretter over for brugeren, herunder nøglehulsmærkede retter.

#### Omskrevet til

*Kompetenceområder: Organisatoriske kompetencer og Kunde- og brugerkontakt.* Deltageren kan anvende viden om kommunikation til at fremme et godt samarbejde og arbejdsmiljø på arbejdspladsen. Deltageren kan endvidere formidle information om sunde madretter over for brugere, herunder nøglehulsmærkede retter.

## **Metodik, produktion, planlægning, kalkulation og kvalitet 1 - 3 uger**

**Eleven** kan udarbejde, vurdere og anvende opskrifter og de forskellige tilberedningsmetoder i forhold til varmholdt, kølet og frossen produktion i storkøkkener.

**Eleven** kan vælge og anvende de rigtige tekniske hjælpemidler i forhold til produktionen.

**Eleven** kan anvende og vurdere produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet. Eleven kan under vejledning planlægge en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, hygiejne, tid og økonomi i forhold til produktionen.

**Eleven** kan under vejledning anvende, udarbejde og vurdere de planlægningsværktøjer fx opskrifter, indkøbsprocedurer, it etc. der findes på arbejdspladsen.

**Eleven** kan tage stilling til de miljømæssige forhold omkring råvarer, produktion, emballage, transport og affald i relation til produktionsformen.

Eleven kan arbejde ergonomisk korrekt i produktionen.

**Eleven** kan ud fra anbefalinger, herunder Nordiske Næringsstofanbefaling, certificeringsordningen Nøglehullet på spisesteder samt andre relevante anbefalinger, tilrettelægge, klargøre, tilberede og anrette alle døgnets måltider til personer på sygehuskost, normalkost herunder vegetarkost og mad til personer med anden etnisk baggrund.

**Eleven** kan vurdere og justere sammensætningen af hele eller dele af madretter, herunder alle krav som fremgår af certificeringsordningen Nøglehullet på spisesteder.

### Omskrevet til

*Kompetenceområder: Produktion og tilberedning samt anretning og servering.*

Deltageren kan ud fra anbefalinger, herunder Nordiske Næringsstofanbefaling, certificeringsordningen Nøglehullet på spisesteder, samt andre relevante anbefalinger, tilrettelægge, klargøre, tilberede og anrette alle døgnets måltider til personer på sygehuskost, normalkost herunder vegetarkost og mad til personer med anden etnisk baggrund.

*Kompetenceområde: Produktion og tilberedning og Produktionsforberedelse.*

Deltageren kan udarbejde, vurdere og anvende opskrifter og relevante tilberedningsmetoder i forhold til varmholdt, kølet og frossen produktion.

*Kompetenceområde: Madkvalitet og kvalitetsstyring.* Deltageren kan vurdere produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet.

*Kompetenceområde: Produktionsforberedelse.* Deltageren kan medvirke ved planlægning af en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, hygiejne, tid og økonomi i forhold til produktionen.

Deltageren kan medvirke ved anvendelse, udarbejdelse og vurdering af planlægningsværktøjer fx opskrifter, indkøbsprocedurer, it etc., der findes på arbejdspladsen.

*Kompetenceområde: Miljø og bæredygtighed.* Deltageren kan vurdere de miljømæssige forhold omkring råvarer, produktion, emballage, transport og affald i relation til produktionsformen. Deltageren kan arbejde ergonomisk korrekt i produktionen.

## 4.2.2 Kompetencemål for vertikalt kompetenceløft trin 1

### Kompetencemål trin 1 - rekonstrueret

*Kompetenceområde: Produktionsforberedelse.*

Deltageren kan medvirke ved planlægning af en kostproduktion m.h.t. menuplanlægning, kapacitet, hygiejne, tid og økonomi i forhold til produktionen

Deltageren kan medvirke ved anvendelse, udarbejdelse og vurdering af planlægningsværktøjer fx opskrifter, indkøbsprocedurer, it etc. der findes på arbejdspladsen.

(47673, 47350, 47672, 47397)

*Kompetenceområde: Produktion og tilberedning.*

*Kompetenceområde: Produktionsforberedelse.*

Deltageren kan udarbejde, vurdere og anvende opskrifter og de forskellige tilberedningsmetoder i forhold til varmholdt, kølet og frossen produktion i storkøkkener.

(47673)

*Kompetenceområde: Produktion og tilberedning.*

*Kompetenceområde: Anretning og servering.*

Deltageren kan ud fra anbefalinger, herunder Nordiske Næringsstofanbefaling, certificeringsordningen Nøglehullet på spisesteder med de krav, der følger af den gældende bekendtgørelse om certificeringsordningen, samt andre relevante anbefalinger tilrettelægge, klargøre, tilberede og anrette alle døgnets måltider til personer på sygehuskost, normal kost herunder vegetarkost og mad til personer med anden etnisk baggrund.

(46945, 42452)

*Kompetenceområde: Ernæring og sundhed.*

Deltageren kan redegøre for fødevarernes næringsstofindhold, anvendelsesområder, sæson og kvalitet samt anvendelse i kosten ud fra ernæringsmæssige anbefalinger.

Deltageren kan anvende fødevarerne ud fra deres madtekniske egenskaber.

Deltageren kan tilberede enkeltmåltider og dagskoster til flg. kostformer og diæter: sygehuskost, kost til småtspisende, modificeret kost og væske, diabetes og energireduceret kost.

Deltageren kan redegøre for opbygningen af de energigivende næringsstoffer kulhydrater, proteiner, fedt og alkohol, deres forekomst i fødevarerne, fordøjelse, optagelse samt omsætningen i organismen. (42452, 42450, 46530, 47397, 46945)

*Kompetenceområde: Hygiejne og egenkontrol.*

Deltageren kan udføre egenkontrol i storkøkkener ud fra HACCP inden for områderne råvarer, produktion, færdigvarer, rengøring og desinfektion, vedligeholdelse og personlig hygiejne. Deltageren kan desuden udføre rengøring under hensyn til ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø. (4400-2, 42450)

*Kompetenceområde: Madkvalitet og kvalitetsstyring*

Deltageren kan vurdere produktionsformernes indflydelse på madens sensoriske og ernæringsmæssige kvalitet. (42450, 46945)

*Kompetenceområde: Miljø og bæredygtighed.*

Deltageren kan vurdere de miljømæssige forhold omkring råvarer, produktion, emballage, transport og affald i relation til produktionsformen. Deltageren kan arbejde ergonomisk korrekt i institutionskøkkener. (42818, 40392)

*Kompetenceområde: organisatoriske kompetencer.*

*Kompetenceområde: Kunde- og brugerkontakt.*

Deltageren kan anvende viden om kommunikation til at fremme et godt samarbejde og arbejdsmiljø på arbejdspladsen. Deltageren kan desuden formidle information om sunde madretter over for brugere, herunder nøglehulsmærkede retter. (45366, 46945)

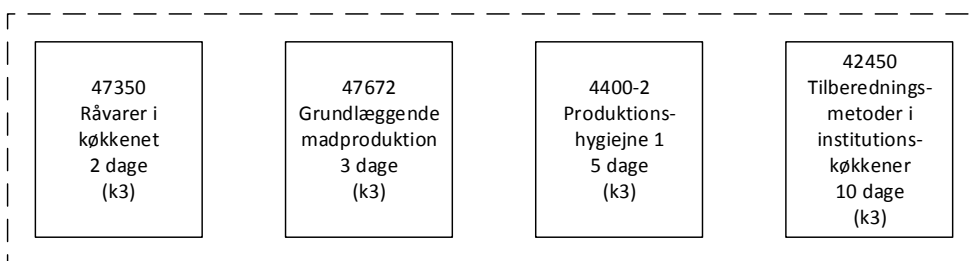
Der er ingen formkrav for beskrivelse af slutmål for en uddannelsesstruktur, men det er selvfølgelig mest hensigtsmæssigt at tilstræbe en beskrivelsesform, som stemmer overens med AMU-beskrivelsesformen generelt. På denne måde får man de bedste muligheder for at lave holdbare sammenligninger.

Der er god overensstemmelse mellem ovenstående mål og kompetencemålene for trin 1 i erhvervsuddannelsen.

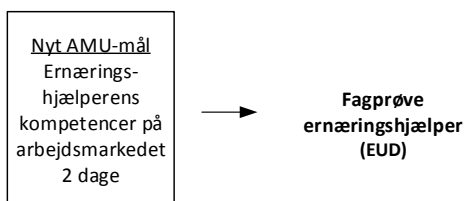
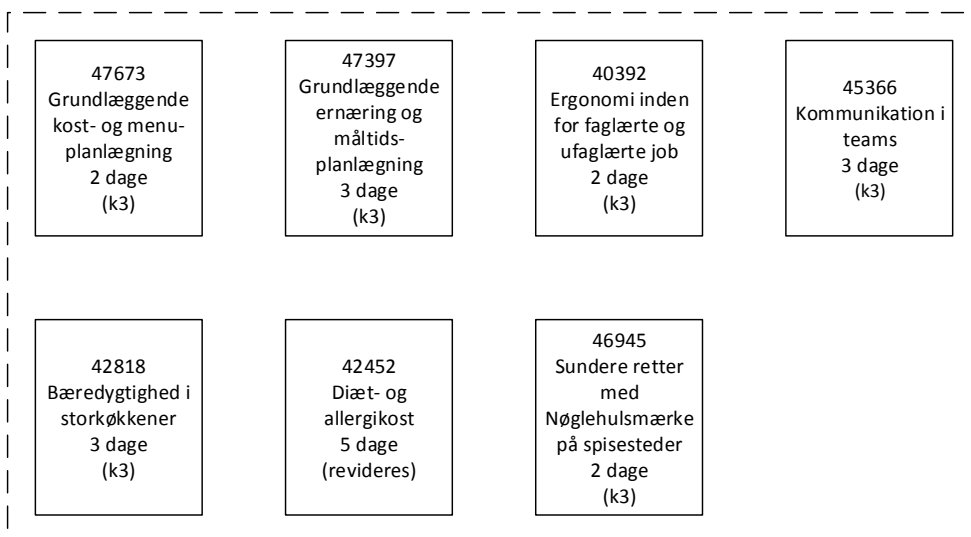
### 4.3 AMU-uddannelsesstruktur for trin 1

Nedenstående AMU-uddannelsesstruktur for vertikalt kompetenceløft trin 1 er udviklet ud fra en systematisk sammenligning mellem de rekonstruerede kompetencemål i rammen på foregående side. Numrene i rammen henviser til AMU-målene herunder. Sammenligningerne omfatter både indhold og niveau.

#### Modul 1 – 4 uger



#### Modul 2 – 4 uger



Den samlede varighed udgør 40 dage dvs. 8 uger. Her vises en løsning med 2 moduler a' 20 dage, som svarer til længden af de moduler, skolerne allerede anvender i forbindelse med sammenhængende AMU-forløb i Aars og Svendborg. Det var vurderingen på workshoppen med skolerne, at denne modullængde fungerer godt i forbindelse med et større antal potentielle kursister. I de tilfælde, hvor der skal tages højde for, at deltagerne har gennemført en del af kurserne i forvejen, skal der under alle omstændigheder findes nogle lokale løsninger med de udviklede kompetenceløft som reference. Med andre ord skal de udviklede moduler ses som en reference for et vertikalt kompetenceløft, der kan antage flere forskellige former for den enkelte deltager afhængig af forudsætninger og allerede gennemførte AMU-kurser.

Der er ikke anvist en rækkefølge for gennemførelsen af kurserne i modulerne i uddannelsesstrukturen. I forbindelse med "afprøvningen" i workshoppen med skolerne blev betydningen af rækkefølgen drøftet. Det er skolernes opfattelse, at der ikke skal angives en rækkefølge inden for modulerne, da individuelle forhold kan spille ind ved tilrettelæggelsen og gennemførelsen af de enkelte kurser. AMU-målet, der ligger uden for strukturen, er et nyt mål, der skal udvikles med henblik på at udvikle en samlet kompetence hos deltagerne, som svarer til en ernæringshjælper. AMU-kurserne kan jo være gennemført spredt over et længere tidsrum. I umiddelbar forlængelse heraf går deltageren til fagprøven som ernæringshjælper.

Deltagerne fra skolerne havde fået materialet tilsendt en lille uge før afholdelsen af "afprøvningsworkshoppen" og havde gennemgået de udviklede udkast på forhånd og leverede allerede i starten af workshoppen udkast til ændringsforslag. Det var tydeligt under workshoppen, at de deltagene lærere og udviklere havde stor indsigt i både erhvervsuddannelsen og AMU og tidligere havde arbejdet sammen om udviklingsopgaver. Det var en meget produktiv workshop. Selvom de udviklede udkast blev grundigt gennemarbejdet på "afprøvningsworkshoppen", så er der generelt tale om mindre ændringer, der dog på trin 2 har givet anledning til nogle rokkeringer imellem modulerne.

Uddannelsesstrukturen for trin 1 er stort set uforandret i forhold til den, der blev udviklet på de afholdte workshops med deltagere fra forskellige institutionskøkkener. Skolerne anbefaler dog en styrkelse af mad til forskellige brugergrupper svarende til den, der findes i erhvervsuddannelsen. Dette varetages især på trin 2, hvor der indgår AMU-mål, som fokuserer på mad til børn, unge og ældre (4430-2, 40845, 4429-2). Samtidig bliver der plads til at styrke kommunikation og samarbejde i trin 1 via målet 45366, der er flyttet fra trin 2 i det oprindelige udkast. Skolerne anbefaler desuden en revision af 42452 "Diæt og allergikost", hvilket i praksis betyder beskrivelse af et nyt AMU-mål inden for 42452s faglige dækningsområde, men bedre tilpasset niveaumæssigt til målgruppen for det vertikale kompetenceløft for trin 1.

AMU-målenes niveau i forhold til den danske kvalifikationsrammen for livslang læring har ikke i udgangspunktet været styrende for udviklingen af de vertikale kompetenceløft. Det har først og fremmest være målformuleringerne, der har været grundlaget for valg af AMU-mål. Efterfølgende viser det sig imidlertid, at alle AMU-kurser i uddannelsesstrukturen for trin 1 ligger på niveau 3 (k3) i kvalifikationsrammen bortset fra 42452, som skal revideres.



## 5 Vertikale kompetenceløft – trin 2

Udviklingen af slutmål for det vertikale kompetenceløft for trin 2 skal tage udgangspunkt i kompetencemålene for trin 2 i erhvervsuddannelsen. Fremgangsmåden er derudover den samme som for udviklingen af vertikalt kompetenceløft for trin 1. Detaljerne i denne udviklingsproces beskrives ikke i rapporten på grund af omfanget og detaljeringsgraden i målsammenligningerne og profilbestemmelsen via kompetenceområderne. Rapportens brugsværdi og læsevenlighed vil lide skade ved at inddrage disse detaljerede overvejelser, og skolernes arbejde forud for og under "afprøvningsworkshoppen" er en verifikation af kvaliteten af det samlede udviklingsarbejde både i forhold til AMU og erhvervsuddannelsen.

### Kompetencemål trin 2 - EUD

- 7.** udføre de praktiske funktioner, der er forbundet med planlægning, kalkulation, indkøb, tilberedning, anretning og servering af ernæringsmæssig korrekt mad selvstændigt i virksomheden, herunder diætmad samt vurdere og dokumentere madens ernæringsmæssige kvalitet,
- 8.** udvælge, vurdere og anvende den mest hensigtsmæssige kombination af tilberedningsmetoder, produktionsformer, råvarer, materialer, værktøj og udstyr i forhold til den givne produktion og udvikling af nye opgaver,
- 9.** inddrage og vurdere madens sensoriske egenskaber og medvirke i kvalitetsvurdering- og udvikling ved tilberedning, produktion, anretning og servering af maden,
- 10.** selvstændigt udføre og aktivt indgå i udviklingen og dokumentationen af hygiejne og egenkontrol,
- 11.** inddrage viden om ergonomi, arbejdspladssikkerhed, miljø, tid og økonomi i udvikling af et godt arbejdsmiljø,
- 12.** medvirke til at forbedre praksis ved at reflektere over egne og andres handlinger og kommunikation ud fra et etisk og fagligt begrundet standpunkt,
- 13.** skærpe sin nysgerrighed og lyst til at lære og indgå i forandringsprocesser, udvikle færdigheder i at være aktivt søgende, spørgende og kritisk samt handle hensigtsmæssigt i uforudsete situationer,
- 14.** udføre mundtlig og skriftlig faglig formidling, rådgivning og vejledning for brugere, kunder eller borgere, nye kolleger og elever og
- 15.** anvende engelsk i arbejdssituationer.

## Fagrække trin 2 - EUD

Engelsk: 2 uger

Arbejds miljø modul 1: 1 uge

Miljø modul 1: 1 uge

Fødevarerlære 2: 1 uge

Metodik, produktion, planlægning, kalkulation og kvalitet 2: 1,5 uge

Produktionshygiejne 2: 1 uge

Diætetik 2: 2 uger

Ernæringslære i teori og praksis 2: 3 uger

Kostlære og vurdering: 2,5 uge

Samarbejde og kommunikation 2: 1 uge

Sensorik og madkvalitet: 1 uge

Kompetencemålene for trin 2 opnås i erhvervsuddannelsen ved at gennemgå fagrækken for trin 2 og praktikforløbet. Fagrækken består af 4 ugers grundfag, 3,5 ugers områdefag, 9,5 ugers bundne specialefag og 2 ugers valgfri specialefag samt 1 uges valgfag. Valgfag udgår ved udviklingen af det vertikale kompetenceløft for trin 2. På denne måde bliver der 19 uger tilbage til den øvrige del af fagrækken. Da vi taler om voksne, så er det almindeligt at afkorte uddannelses-tiden i forhold til EUD.

Styregruppen har besluttet, at engelsk ikke skal indgå i AMU-forløbet. Dette fag kan voksne tage på anden vis, hvis ikke de i forvejen er i besiddelse af en grundkompetence i engelsk svarende til folkeskolens afgangsprøve og har behov for engelsk i det daglige arbejde. Dette giver en afkortning på to uger til 17 uger i alt. En reduktion på en uge til 16 uger giver den samme procentvise afkortning, som gælder for trin 1. Der arbejdes videre med en uddannelsesstruktur bestående af 4 moduler a' 4 uger.

På de næste sider ses et udkast til en uddannelsesstruktur for kompetenceløft til ernæringsassistent via AMU-kurser. Det viser sig, at det ikke er nødvendigt at udvikle nye AMU-mål bortset fra de to angivne (4436-2, 4434-2) og det, som optræder lige før svendepøven. De to mål er på ekspertniveau, hvilket er for højt efter skolernes vurdering.

Efter udkastet til uddannelsesstrukturer ses et udkast til slutmål for hvert modul, der er skrevet på baggrund af de AMU-mål, som indgår i modulet. De beskrevne slutmål dækker til sammen kompetencemålene for trin 2 i EUD-uddannelsen til ernæringsassistent.

## Vertikal kompetenceløft ernæringsassistent

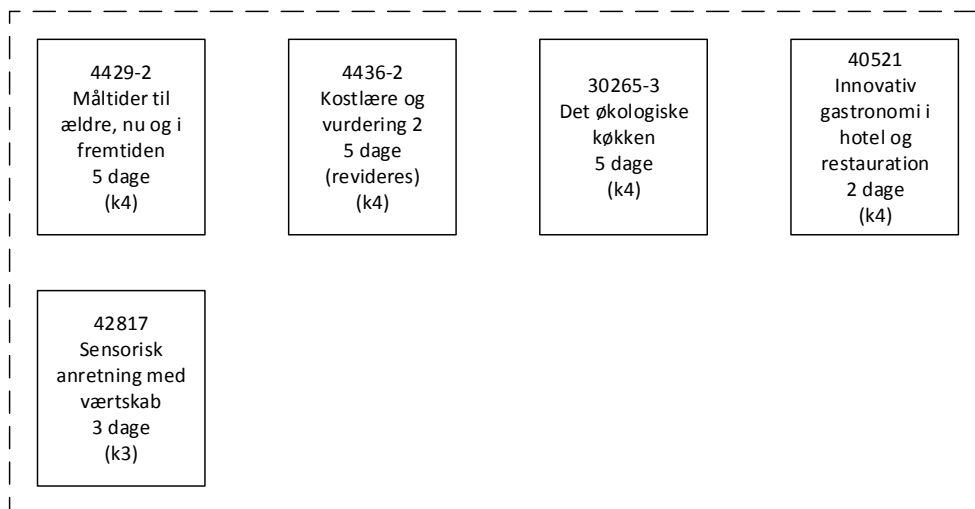
### Modul 1 – 4 uger

42486 Ernæring, fedt og psyke 5 dage (k4)	43400 Sensorik – kvalitet, smag og behag 5 dage (k4)	46811 Salg og markedsføring inden for madproduktion 3 dage (k3)	44853 Kommunikation og konflikt-håndtering - service 2 dage (k4)
40845 Mad til unge på høj- og efterskoler 3 dage (k4)	47308 Gårdsdagens overproduktion 2 dage (k3)		

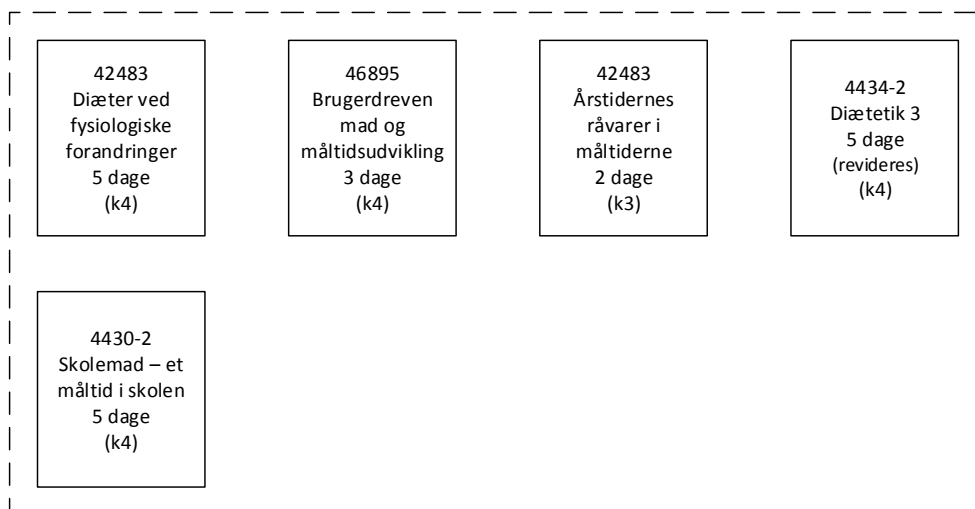
### Modul 2 – 4 uger

46861 Optimering af produktion i institutions-køkkenerne 3 dage (k4)	47666 Forny måltidet med sundere råvarer 2 dage (k4)	40764 Service og faglig formidling om måltidet 3 dage (k4)	40912 Mellemmåltider sunde og velsmagende 3 dage (k4)
40391 Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte jobs 2 dage (k3)	46816 Prisberegning i den daglige madproduktion 2 dage (k3)	46501 Service i institutions-køkkener – kunden i centrum 2 dage (k4)	47256 Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen 3 dage (k4)

### Modul 3 – 4 uger



### Modul 4 – 4 uger



Nyt AMU-mål  
Ernærings-  
assistentens  
kompetencer på  
arbejdsmarkedet  
3 dage



**Svendeprøve  
ernæringsassistent**

## 5.1 Slutmål trin 2

### **Modul 1**

- Deltagerene kan sammensætte og tilberede mad under anvendelse af viden om fedtstoffernes kvaliteter samt ernæringsmæssige og produktions tekniske egenskaber. Deltageren har desuden viden om BMI og væg- tens betydning for sundhed og velvære samt psykiske faktors indvirk- ning på sundhedstilstanden.
- Deltageren kan udføre sensoriske analyser og beskrive råvarer, halv- og helfabrikata samt retter og måltider med henblik på at definere sensori- ske kvalitetsmål. Deltagerne kan ved både tilberedning og produktudvik- ling arbejde målrettet med forskellige metoder og –teknikker til optime- ring af de sensoriske kvaliteter.
- Deltageren kan markedsføre og præsentere virksomhedens menuer, ret- ter og produkter målrettet virksomhedens forskellige brugergrupper, der kan have forskellige kulturelle baggrunde.
- Deltageren kan kommunikere professionelt og udføre service på bag- grund af viden om konflikthåndtering.
- Deltageren kan anvende viden om unges behov for energi og nærings- stoffer ved planlægning og tilberedning af sund velsmagende mad til unge på høj- og efterskoler. Deltageren kan vejlede og inspirere unge om mad i forhold til deres aktivitetsniveau.
- Deltageren kan kreativt anvende overskuddet af mad og råvarer fra tid- ligere produktion i ernæringsrigtige og velsmagende kolde, lune eller varme retter til forskellige brugergrupper.

### **Modul 2**

- Deltageren kan på baggrund af viden om kvalitet og produktivitet an- vende Den Danske Kvalitetsmodel og Lean principperne til optimering af madproduktionen.
- Deltageren kan ud fra ernæringsmæssige overvejelser forny ingredien- ser i institutionskøkkenets måltider, så den ernæringsmæssige værdi forbedres og bedre matcher de generelle anbefalinger til en sundere livsstil.
- Deltageren kan udvise en serviceorienteret adfærd og medvirke til at fremme kommunikationen mellem køkkenpersonale, borgere og andre faggrupper på arbejdspladsen.
- Deltageren kan rådgive og vejlede i samarbejdet med andre personale- grupper om ernæring, kost og måltider, så brugernes behov og forvent- ninger tilgodeses bedst muligt.
- Deltageren kan planlægge, fremstille og anrette indbydende, sunde og velsmagende mellemmåltider til forskellige brugergrupper.
- Deltageren kan medvirke aktivt i udvikling af et sikkert og sundt ar- bejds miljø inden for eget jobområde med baggrund i viden om risikofak- torer.
- Deltageren kan under anvendelse af regneark i den daglige drift kalkule- re kostprisen på enkeltretter og buffeter inden for institutionskøkkenom- rådet.
- Deltageren kan medvirke til at synliggøre og forbedre institutionskøkke- nets serviceniveau over for brugerne, herunder kommunikere såvel mundtligt som skriftligt med brugerne og andre personalegrupper med

en "anerkendende tilgang" og kan analysere den anvendte kommunikation i samtalen.

- Deltageren kan anvende viden om specifikke sygdomsfremkaldende mikroorganismer til opretholdelse af fødevarer sikkerhed ved tilberedning og produktion af mad. Deltageren kan desuden i en madproduktion udpege de rette kritiske kontrolpunkter og medvirke ved udarbejdelse af systematisk risikoanalyse med tilhørende beskrivelse af gode arbejdsgange.

### **Modul 3**

- Deltageren kan sammensætte, fremstille og anrette velsmagende mad til ældre og gennem innovation udvikle forslag til nye koncepter for bepisningen af ældre.
- Deltageren kan inddrage kostundersøgelser i analysen af forskellige målgruppers ønsker og behov og kan ud fra dette kortlægge relevante problemstillinger samt planlægge en kulinarisk attraktiv og ernæringsrigtig kost.
- Deltageren kan fremstille retter i overensstemmelse med en økologisk grundholdning, herunder ressourceforbrug, affaldshåndtering og forsyningssikkerhed.
- Deltageren kan arbejde innovativt med at udvikle nye retter.
- Deltageren kan på baggrund af egen værtsrolle anvende forskellige råvarer, teknikker og serveringsformer til sensorisk at anrette tallerken, fade og buffet målrettet forskellige brugergrupper.

### **Modul 4**

- Deltageren kan redegøre for, sammensætte, tilrettelægge og tilberede diætetisk korrekte enkeltmåltider og dagskost til diæter ved fysiologiske forandringer med udgangspunkt i produktionen til sygehuskost og/eller normalkost.
- Deltageren kan udføre brugerdreven mad- og måltidsudvikling under anvendelse af Kostfaglig Personals til at identificere brugeres livssituation og livsstil på alle alderstrin samt brugeres forventninger i forhold til hverdagsmad og måltider.
- Deltageren kan anvende viden om årstidernes varierende udbud af friske råvarer i måltidsplanlægningen, herunder kendskab til råvarernes ernæringsmæssige værdi og sensoriske kvaliteter.
- Deltageren kan analysere ønsker og behov hos enkeltpersoner med kostrelaterede sygdomme og ud fra dette sammensætte en ernæringsmæssigt forsvarlig kost, der tager hensyn til den enkeltes ønsker. Deltageren kan rådgive og vejlede personer i sammensætning af mad på buffet eller lignende, så den lever op til diætetiske anbefalinger.
- Deltageren kan planlægge prisberegne, fremstille, emballere og servere ernæringsrigtig skolemad til forskellige målgrupper blandt børn og unge, herunder børn og unge med anden kulturel baggrund end dansk og/eller med særlige behov.

I formuleringen af slutmålene er der taget højde for de væsentligste overlap imellem de anvendte AMU-mål.

## 6 Horisontalt kompetenceløft – mad til børn

En arbejdsgruppe i regi af FOA har leveret et udkast til kompetencebehov inden for "mad til børn" med udgangspunkt i deltagernes egne erfaringer med de uddannelsesmuligheder, der ligger i AMU. Med henblik på at få disse problemstillinger nøje belyst er der afholdt en særskilt workshop med deltagere fra arbejdsgruppen. Fokus i workshoppen var på de arbejds- og kompetencemæssige udfordringer, der ligger i at være køkkenmedarbejder i daginstitutioner og derudover også en skitsering af en uddannelsesmodel, som opfylder behovene i relation til området "mad til børn".

Fra begyndelsen betonedede workshopdeltagerne, at uddannelsesstrukturen ikke skal sigte på det at lave mad i almindelighed. Her findes der AMU-kurser i forvejen, som flere allerede har benyttet sig af. Uddannelsesbehovene knytter sig til det særlige i forbindelse med "mad til børn", og her er det pædagogiske omkring måltidet meget afgørende. Det kan dog alligevel i nogle tilfælde være hensigtsmæssigt at inddrage kurser, der ligger uden for det centrale kompetenceområde. Formålet vil i så fald være, at kursusforløbet sikrer en sammenhængende uddannelsesstruktur, der kan skabe en helhed af kompetencer under temaet "mad til børn".

### 6.1 Kernekompetencer i uddannelsesstrukturen

I løbet af workshoppen blev der udviklet en model, som beskriver kernekompetencerne inden for temaet "mad til børn":

- 
- **Fremstilling af mad til børn**
  - **Pædagogikken omkring måltidet.**
  - **Institutionen og mad til børn**

Kernekompetencerne i modellen afspejler den særlige køkkenfaglige kompetence, der kræves i forbindelse med at lave mad til børn i daginstitutioner.

Her kommer pædagogikken ind og institutionen, som en særlig organisatorisk enhed, der forfølger vigtige samfundsmæssige målsætninger og værdier blandt andet igennem læreplanerne.

Køkkenpersonalet spiller en stigende rolle i daginstitutionens realiseringen af de pædagogiske mål, fordi det er oplagt at inddrage de dannelsesmæssige aspekter omkring måltidet i udviklingen af børnene. Derudover kan opgaver i køkkenet, som børnene kan deltage i, være indeholdt i institutionens læreplaner. Det er oplagt, at disse tiltag ikke kan fungere, med mindre køkkenpersonalet, ud over at kunne lave god og spændende mad til børn, også har indsigt i de pædagogiske muligheder i arbejdet med maden.

## **Fremstilling af mad til børn**

Dette område handler om at videreudvikle de specifikke køkkenfaglige kompetencer med henblik på mad til børn. Det handler fx om forståelse for, hvorfor børns madpræferencer er så forskellige, og hvorfor børnene reagerer forskelligt på den serverede mad. Børn er en af de centrale brugergrupper for ernæringsassistenter, og der er derfor også udviklet flere AMU-kurser under FKB 2257.

## **Pædagogikken omkring måltidet**

Mad og måltidet er kommet på dagsordenen i daginstitutionerne, og der er opstået en øget interesse for, hvordan madordningerne kan bidrage til børnenes læring om mad og måltider. Målsætningen med at integrere pædagogik og måltidet er at bidrage til mere sunde og sundhedsbevidste børn og på langt sigt også til mere sunde voksne. Man taler ofte om maddannelse i denne forbindelse. Begrebet maddannelse handler blandt andet om at sætte lysten, nysgerrigheden og interessen for mad i fokus.

## **Institutionen og mad til børn**

På institutionsniveauet indgår køkkenet og maden i en større samfundsmæssig dagsorden, som i dag kommer til udtryk i institutionens læreplaner. Hvis man skal kunne bidrage til denne udvikling af børnene, må man løfte blikket fra gryderne og se maden og køkkenet ud fra en mere organisatorisk og overordnet pædagogisk synsvinkel.

Madordningerne kan tilrettelægges og integreres i de obligatoriske læreplaner og derigennem spille med i den dannelsesproces, som institutionen i forvejen bidrager til. Det er oplagt, at dette ikke kan ske uden køkkenpersonalets faglige medvirken. Børne- og Ungdomsforvaltningen i Københavns Kommune har udviklet et forslag til dette. Det handler om aktiviteter, der stimulerer finmotorik, barnets personlige udvikling, de sociale kompetencer, den sproglige udvikling, børnenes forståelse af natur og naturfænomener og deres forståelse af egen og andres kultur. Maden og køkkenet bliver i denne forbindelse et vigtigt omdrejningspunkt for indlæring af en bred vifte af almene kompetencer.

Børnene skal, set ud fra denne synsvinkel, ikke primært lære at lave mad eller opøve andre madrelevante kompetencer. Man kan sige, at madrelevante aktiviteter bruges som et medium for børnenes tilegnelse af almene kompetencer. Dette ses tydeligt i forslagene fra Københavns Kommune herunder:

*Forslag til aktiviteter, der stimulerer finmotorikken:*

- At snitte/hakke fx frugt og grønt i køkkenet eller på stuen
- At smage, se, føle og dufte forskellige råvarer i køkkenet, på stuen før måltidet eller under måltidet
- At øse op, smøre selv, hælde op, rydde af efter måltidet
- Viden om hygiejne
- Håndvask, fx inden barnet deltager i tilberedningen af mad, før måltidet ol.



*Forslag til aktiviteter, der stimulerer barnets personlige og alsidige udvikling:*

- At inddrage børnene i menuplanlægning, fx børn vælger på skift ud fra tre udvalgte retter
- At arbejde med madmod – lad børnene smage nyt mange gange
- At blive hørt og få medbestemmelse, fx hvad vil jeg spise/have på min tallerken, hvor vil jeg sidde
- At give børnene roller, fx udnævn ugens værter / hjælpere, der dækker bord, sætter maden på bordet, præsenterer maden, henter ekstra mad

*Forslag til aktiviteter der stimulerer de sociale kompetencer:*

- At hjælpe børnene til at være opmærksomme på at sende maden rundt så alle får
- At italesætte, at de sidste sultne børn må dele den sidste mad imellem sig
- At sætte børnene sammen på kryds og tværs, fx i køkkenet eller på stuen omkring de aktiviteter, der er ved maden og måltidet

*Forslag til aktiviteter der stimulerer den sproglige udvikling:*

- At italesætte de aktiviteter, I laver omkring måltidet - fx "vil du række mig leverpostej, sylten eller?"
- At arbejde aktivt med makro og mikro begreber i forhold til fx frugt og grønt
- At tale med børnene om, hvordan maden smager dem eller ikke smager dem
- At bruge Ruth & Rasmus fra Glad mad i Børnemaver til at sætte ord på madens historie

*Forslag til aktiviteter, der stimulerer børnenes forståelse af natur og naturfænomener:*

- At arbejde med jord til bord, fx plante radiser, tomater og agurker og dyrke det i vindueskarmen eller etablere et lille drivhus i plexiglas
- At tilberede mad over bål (fx brændenældesuppe)
- At tage på besøg hos en landmand eller på økologiske høstmarkeder
- At male eget korn, hvis I køber en håndvalse

*Forslag til aktiviteter, der stimulerer børnenes forståelse af egen og andres kultur:*

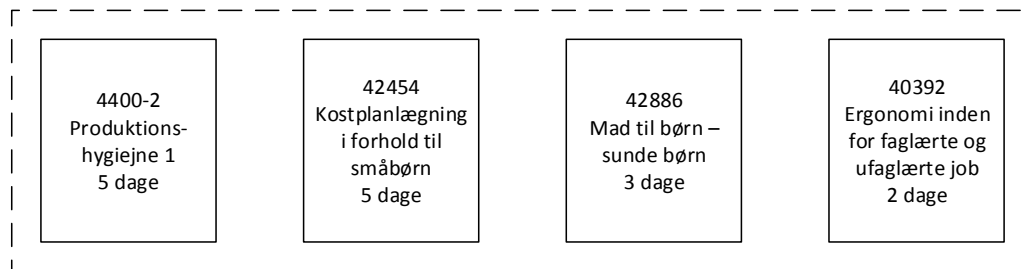
- At tale med børnene om, hvem er jeg, hvor kommer jeg fra, og hvad vi spiser i min familie
- At lade børnene medbringe egen yndlingsopskrift, tilberede den med et par kammerater, og præsentere den for de andre børn
- At samle børnenes yndlingsopskrifter og lave deres bog fra deres stue

## 6.2 Uddannelsesstruktur for ufaglærte køkkenmedarbejdere

Under workshoppen mad til børn gav deltagerne udtryk for, at uddannelsesforløbet helst skal bestå af to eller tre ugers moduler. Det er svært at være væk fra arbejdet i længere perioder. Samtidig lægges der vægt på, at forløbet heller ikke må blive for opsplittet. Enkeltstående kurser er generelt ikke en god idé med mindre, man går efter noget helt specifikt.

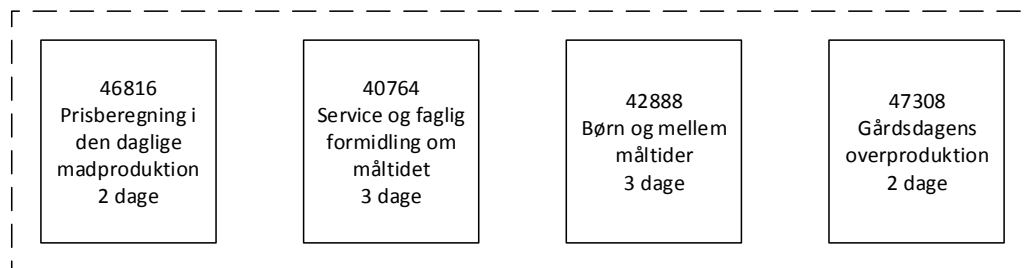
Nedenstående udkast til en uddannelsesstruktur for "mad til børn" er dækkende for det skriftlige udkast til kompetencebehov, som workshopdeltagerne havde udarbejdet inden workshoppen. På ét punkt er der dog en afvigelse, og det gælder i forhold til arbejdsmiljø. Udkastet herunder forudsætter, at hvis man har uddannelsesbehov inden for arbejdsmiljø, så tager man det særskilt. Det er vigtigt, at alle moduler har en betydelig tyngde på de kernefaglige kompetencer, og denne målsætning vil blive "fortyndet", hvis arbejdsmiljø skal være en del af strukturen.

### Modul 1 – 15 dage



Kurserne i modul 1 er alle behandlet af deltagerne under workshoppen. Hygiejne befinder sig på et relativt højt niveau, men her var vurderingen, at det er der et tydeligt behov for i børneinstitutioner. Også fødevarestyrelsen peger på de særlige hygiejnemæssige problemstillinger, der findes i daginstitutioner i forbindelse med måltidet, især når børn inddrages i madlavningen. Det køkkenfaglige personale har her en særlig rolle at spille i relation til overholdelse af hygiejnereglerne i institutionen.

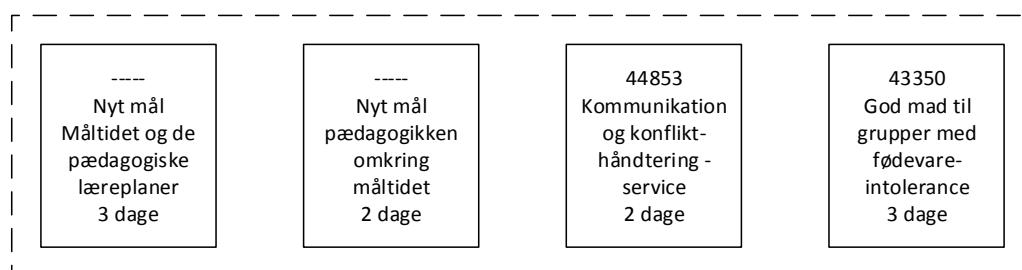
### Modul 2 – 10 dage



I mange tilfælde er der kun én køkkenmedarbejder i daginstitutionen, og budgettet er ofte ret stramt. Økonomien er derfor vigtig i forhold til den mad, der fremstilles. AMU-kurset 46816 rammer det, de fleste efterspørger på dette område.

Faglig formidling er også vigtig i forhold til kolleger på institutionen, hvor den enkelt køkkenmedarbejder ofte er den eneste køkkenfaglige person. Derudover foregår der også en køkkenfaglig formidling til forældrene.

### Modul 3 – 10 dage



I modul 3 kommer det pædagogiske for alvor på dagsordenen. De pædagogiske synsvinkler i de nyudviklede kurser skal referere tydeligt til måltidet og arbejdet i køkkenet. Kursus nr. 44800 "Måltidet i det pædagogiske arbejde", varighed 5 dage, blev behandlet som en mulighed, men kurset blev fravalgt af deltagerne på workshoppen, netop fordi målet er for ufokuseret og overordnet.

På baggrund af de videre drøftelserne under workshoppen foreslås, at efteruddannelsesudvalget udvikler to nye kurser på tilsammen 5 dage, hvor det ene har en tydelig kobling til læreplanerne, og det andet kobles til maddannelse og pædagogikken i relation til måltidet. Det er vigtigt, at de to meget forskellige pædagogiske perspektiver ikke blandes sammen i ét kursus.

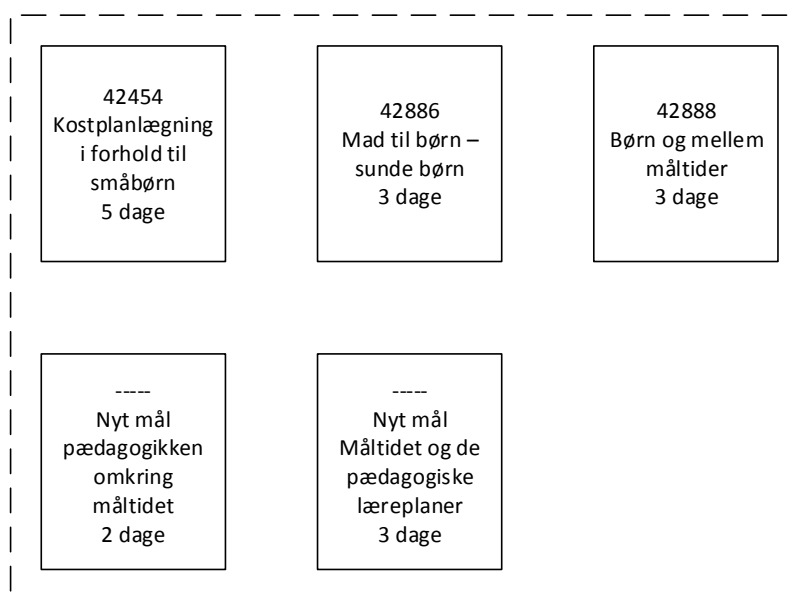
I bilag 3 ses målformuleringerne for de kurser, der indgår i uddannelsesstrukturen.

## 6.3 Uddannelsesstruktur for ernæringsassistenter

På de to workshops, hvor de vertikale kompetenceløft blev behandlet, deltog i begge tilfælde en ernæringsassistent, der var ansat i en daginstitution. Det var derfor nærliggende også at spørge ind til deres efteruddannelsesbehov inden for området "mad til børn". I begge tilfælde blev der givet udtryk for, at en uddannelsesstruktur på dette område også er relevant for ernæringsassistenter. De input, der kom her fra, korresponderer godt med resultaterne fra workshoppen "mad til børn".

Ernæringsassistenterne rejste de samme problemstillinger i forhold til læreplanerne i daginstitutionerne og de dannelsesmæssige problemstillinger, der ligger omkring måltidet. Det fremgik også her, at disse kompetencebehov i nogen grad udspringer af, at flere kommuner har fokus på dette i forbindelse med læreplanerne.

## Uddannelsesstruktur for ernæringsassistenter



I denne uddannelsesstruktur findes kurserne, der alene vedrører "mad til børn". Det er antagelsen, at ernæringsassistenterne generelt er i besiddelse af de supplerende kompetencer, som de ufaglærte har behov for.

På workshoppen med skolerne blev det vertikale kompetenceløft også behandlet, men dette gav ikke anledning til ændringsforslag. Skolerne tilslutter sig, at det er nødvendigt at udvikle to pædagogisk- relaterede mål, som angivet.

### 6.4 Slutmål for "Mad til børn"

#### **Modul 1**

- Deltageren kan udføre egenkontrol i storkøkkener ud fra HACCP inden for områderne råvarer, produktion, færdigvarer, rengøring og desinfektion, vedligeholdelse og personlig hygiejne. Deltageren kan desuden udføre rengøring under hensyn til ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø.
- Deltagerne kan planlægge, fremstille, vurdere og ernæringsberegne ernæringsrigtige måltider til børn i aldersgruppen 0-5 år. Deltagerne kan endvidere planlægge og fremstille specialkost til småbørn under hensyntagen til særlige behov, eksempelvis allergi og/eller kulturel baggrund.
- Deltagerne kan udarbejde kost- og menuplanlægning med udgangspunkt i de officielle anbefalinger, der er om ernæring til børn på forskellige alderstrin og fremstille sund mad, bagværk og sensoriske måltider til børn på forskellige alderstrin.
- Deltageren kan arbejde ergonomisk korrekt i institutionskøkkener.

## **Modul 2**

- Deltageren kan under anvendelse af regneark i den daglige drift kalkulere kostprisen på enkeltretter og buffeter inden for institutionskøkkenområdet.
- Deltageren kan udvise en serviceorienteret adfærd og medvirke til at fremme kommunikationen mellem køkkenpersonalet, borgere og andre faggrupper på arbejdspladsen.
- Deltageren kan planlægge og fremstille ernæringsrigtige mellemmåltider til børn på forskellige alderstrin på baggrund af viden om børns behov for energi og næringsstoffer ifølge de officielle anbefalinger.
- Deltageren kan kreativt anvende overskuddet af mad og råvarer fra tidligere produktion i ernæringsrigtige og velsmagende kolde, lune eller varme retter til forskellige brugergrupper.

## **Modul 3**

- *Som tidligere nævnt skal der udvikles to nye mål inden for det pædagogiske område*
- Deltageren kan kommunikere professionelt og udføre service på baggrund af viden om konflikthåndtering.
- Deltageren kan planlægge og tilberede velsmagende og ernæringsrigtige måltider til forskellige brugergrupper med fødevarerallergi og fødevarerintolerance samt i tilberedningen anvende hensigtsmæssige erstatningsprodukter. Deltageren kan vejlede og rådgive brugerne om de ernæringsmæssige forhold i de enkelte måltider i relation til fødevarerallergi.

### **6.4.1 Slutmål for uddannelsesstruktur for ernæringsassistenter**

- Deltageren kan planlægge, fremstille, vurdere og ernæringsberegne ernæringsrigtige måltider til børn i aldersgruppen 0-5 år. Deltagerne kan endvidere planlægge og fremstille specialkost til småbørn under hensyntagen til særlige behov, eksempelvis allergi og/eller kulturelle hensyn.
- Deltageren kan udarbejde kost- og menuplanlægning med udgangspunkt i de officielle anbefalinger, der er om ernæring til børn på forskellige alderstrin og fremstille sund mad, bagværk og sensoriske måltider til børn på forskellige alderstrin.
- Deltageren kan planlægge og fremstille ernæringsrigtige mellemmåltider børn på forskellige alderstrin på baggrund af viden om børns behov for energi og næringsstoffer ifølge de officielle anbefalinger.
- *Som tidligere nævnt skal der udvikles to nye mål inden for det pædagogiske område*

## 7 Udbud og formidling af uddannelsesstrukturerne

Det var oprindeligt en intention i projektet, at der skulle udvikles nogle skitser til en art manual for formidling af uddannelsesstrukturerne til potentielle brugere og de uddannelsesinstitutioner, der tænkes at være udbydere. Dette er imidlertid ikke muligt, fordi der er en række forhold af både principiel og praktisk art, der skal afklares først.

På workshoppen med skolerne blev der drøftet udbudsmæssige problemstillinger og nogle mulige principper for en formidling af uddannelsesstrukturerne til målgrupperne inden for institutionskøkkenområdet - altså virksomheders og institutioners køkkenledere og køkkenmedarbejdere. Skolerne var af den opfattelse, at det er nødvendigt at afklare en række praktisk betonedede problemstillinger, inden man tager stilling til nogle modeller for en formidling af uddannelsesstrukturerne til institutionskøkkenerne.

Med hensyn til udbud af de udviklede vertikale kompetenceløft ser skolerne en problemstilling i, at de af gode grunde henvender sig til ufaglærte. Deltagerne på de længere forløb, man gennemfører i Aars og Svendborg, er for en stor del faglærte ernæringsassistenter, der gennemfører disse forløb som en ajourføring og som regulær efteruddannelse. Antallet af ufaglærte, der deltager i disse længerevarende AMU-forløb, har næppe et omfang, der gør, at man tilbagevendende kan gennemføre et særskilt udbud af hele moduler til ufaglærte. Det er naturligvis uheldigt, at stille deltagerne i udsigt, at der generelt udbydes hele moduler, hvis det kun undtagelsesvis er muligt for skolerne.

Skolerne vurderer generelt, at den udviklede model for de vertikale kompetenceløft er attraktiv for ufaglærte, fordi den gør det muligt at sammenkoble behov for efteruddannelse med en mere langsigtet kompetenceudvikling, der fører frem til en erhvervsuddannelse. Dette kan man gennemføre samtidig med, man arbejder og i et tempo, som passer ind i en arbejdstilværelse. Selvom man på denne baggrund antager, at flere vil være interesseret i et efteruddannelsesforløb i de kommende år, så vil det være undtagelsen, at man kan udbyde hele moduler til ufaglærte køkkenmedarbejdere. Spørgsmålet er imidlertid, om det er et problem for modellen.

Hvis man betragter den udviklede model for de to vertikale kompetenceløft som uddannelsesstrukturer og ikke som udbudsstrukturer, så bindes man ikke til forestillinger om en bestemt udbudsmodel. Udbudsmulighederne må vise sig ud fra det aktuelle behov i et område af landet, og det er op til skolerne i samarbejde med brugerne og virksomhederne lokalt at få det optimale ud af dette. Det kan betyde, at man udbyder kurserne i mindre klynger eller enkeltvis.

I de længere forløb i Aars og Svendborg samt i de forskellige rotationsprojekter, som flere skoler har gennemført, er der en del ufaglærte, som allerede har gennemført en væsentlig andel af de AMU-kurser, der indgår i det vertikale kompetenceløft. Måske kan dette give anledning til nogle særskilte sammensætninger af AMU-kurser, der hurtigt kan føre denne målgruppe frem til svendepøven til ernæringsassistent.

Som ovenstående viser, så er det både set fra skolernes og brugernes perspektiv nødvendigt at arbejde med fleksible gennemførelsesformer, der både gør det muligt for skolerne at udbyde udvalgte dele af de vertikale kompetenceløft og også kunne tage højde for, at nogle ufaglærte allerede har taget en væsentlig del af kurserne.

Under workshoppen med skolerne opstod der usikkerhed om, hvad deltageren med baggrund i et AMU-forløb skal dokumentere for at kunne indstilles til en svendeprøve. Normalt er det lærepladsen, der indstiller lærlingen/eleven til svendeprøve, men hvad gør man ved et AMU-forløb?

## **7.1 Udbud af horisontale kompetenceløft**

Udbud af horisontale kompetenceløft er nemmere at gennemføre modulvis for skolerne på grund af en større målgruppe. Alligevel vil det være mest hensigtsmæssigt først og fremmest at opfatte disse som uddannelsesstrukturer frem for udbudsstrukturer.

Uddannelsesstrukturen for "Mad til børn" henvender sig også til ufaglærte. Her ser skolerne også volumenmæssige problemer i forhold til udbud af hele moduler, med mindre man samarbejder om det i en hel landsdel. For de dele af uddannelsesstrukturen, som også henvender sig til ernæringsassistenter, er der et bedre udbudsgrundlag.

## Anvendt litteratur:

- 1) Latour, Bruno: *En ny sociologi for et nyt samfund – introduktion til Aktør-Netværk-Teori*. Akademisk Forlag, København 2008
- 2) Jean Leave & Etienne Wenger *Situeret læring og andre tekster*. Hans Reitzels Forlag, København 1999.
- 3) J. Bojer Godal, Anders Mattson, Bjarne Vatle *Skisser og fabuleringer kring Handverkspædagogik*. Nordisk Håndværksforum
- 4) Yvonne Andersson og Louise Waldén: *Kunskapsyn och Samhällsnytta i hantverkscirklar och hantverksutövande*. SOU 1996.
- Undervisningsministeriet *Bekendtgørelsesbilag for Ernæringsassistent*
- Undervisningsministeriet *Uddannelsesordning for uddannelsen til ernæringsassistent*.
- Undervisningsministeriet *FKB 2257 "Mad til grupper med varierende behov for ernæring" og tilhørende uddannelsesmål*.
- Kamilla Gehrt Eriksen og Gerda K Thomassen *Fra ufaglært til faglært ernæringshjælper*. Kost & Ernæringsforbundet, 2014
- Kost & Ernæringsforbundet *Pjecer om uddannelsen til ernæringsassistent, kvalitet mv.*
- Erhvervsskolerne i Aars og Svendborg Erhvervsskole *Efteruddannelsesprogrammer inden for institutionskøkkenområdet*.
- Teknologisk Institut *Det faglærte køkken – kortlægning af uddannelsesbehovet i køkkener og kantiner i Region Midt- og Nordjylland*.
- Sundhedsstyrelsen *Forebyggelsespakke "Mad & Måltider"*
- Ulla Lundstrøm *Konsekvens af jobglidning og barrierer for efteruddannelse af ikke-faglærte og medarbejdere med anden etnisk baggrund end dansk i institutionskøkkener inden for hospitals- og ældresektoren*. 2013
- Ulla Lundstrøm *Analyse af de fremtidige kompetencebehov inden for institutionskøkkenområdet*. 2009
- Mærsk Nielsen HR *AMU-strukturforløb inden for køkken, hotel, restaurant, bager, konditor og kødbranchen*. 2012
- Undervisningsministeriet *Strukturer i arbejdsmarkedsuddannelserne - inspirationsmateriale*. 2010



## **Bilag 1 - AMU-mål vertikalt kompetenceløft trin 1**

### **Modul 1**

#### **47350 Råvarer i køkkenet**

**Varighed:** 2,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan vurdere råvarer, der forekommer i kantine-, cafeteria-, restaurant- og storkøkkener, i forhold til kvalitet, økologi, sæson og næringsværdi. Deltageren kan opbevare og klargøre den enkelte råvare korrekt. Deltageren kan medvirke ved bestilling og indkøb af råvarer samt kalkulere forbrug og økonomi.

#### **47672 Grundlæggende madproduktion**

**Varighed:** 3,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan forarbejde og anvende almindelige råvarer til fremstilling af måltider, og kan redegøre for råvarernes anvendelse og optimale forhold for opbevaring. Deltageren kan anvende den korrekte grundtilberedningsmetode til fremstilling af måltider. Deltageren kan planlægge enkle måltider og menuer i forhold til årstid, målgruppe og måltidsfordeling. Deltageren kan fremstille, anrette og servere sunde måltider samt anvende korrekt håndværktøj og udstyr.

#### **4400-2 Produktionshygiejne 1**

**Varighed:** 5,0 dage

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan redegøre for egenkontrol som kvalitetssikringssystem i storkøkkener og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt kan udføre egenkontrol inden for følgende områder: råvarer, produktion, færdigvarer, rengøring og desinfektion, vedligeholdelse og personlig hygiejne. Deltageren kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø.

#### **42450 Tilberedningsmetoder i institutionskøkkener**

**Varighed:** 10,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltagerne har indsigt i grundlæggende ernæringslære med hovedvægt på sundheds- og energibegrebet med henblik på madfremstilling i institutionskøkkener. Deltagerne kan anvende de mest almindelige grundtilberedningsmetoder i institutionskøkkener og kantiner og kan arbejde med måltidsfordeling og menuplanlægning. Deltagerne får indsigt i de mest anvendelige levnedsmidler med henblik på at kunne opbevare, håndtere og anrette/servere disse. Deltagerne kan efterleve grundlæggende hygiejneregler ved fremstilling af levnedsmidler. Deltagerne kan anvende det mest elementære storkøkkenudstyr og får indsigt i ressourceforbrug ved storkøkkenproduktion.

## **Modul 2**

### **47673 Grundlæggende kost- og menuplanlægning**

**Varighed:** 2,0 dage.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan udarbejde menuplaner ud fra normalkostens fordeling af fedt, protein, kulhydrat og kostfibre, årstid og målgruppe. Deltageren kan anvende opskriftskort til tilberedning af forskellige typer af retter, og kan tilpasse opskriften til forskellige målgruppers behov og ønsker. Deltageren kan anvende vejledende portionsstørrelser til anretning af måltider på forskellige energitrin.

### **47397 Grundlæggende ernæring og måltidsplanlægning**

**Varighed:** 3,0 dage.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan i måltidsplanlægningen sammensætte ernæringsrigtige måltider ud fra grundlæggende viden om energigivende næringsstoffer og officielle ernæringsanbefalinger herfor. Deltageren kan sammensætte måltider ud fra råvarernes indhold af fedtsyrer, kulhydrater og kostfibre samt proteinets biologiske værdi. Deltageren kan foretage enkle ernæringsmæssige vurderinger på baggrund af beregninger af retternes/måltidets indhold af næringsstoffer.

### **40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job**

**Varighed:** 2,0 dage.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan foretage de rigtige disponeringer til at variere arbejdsstillinger i forhold til arbejdsgange og arbejdsfunktioner i eget job, inddrage relevant teknik i forhold til arbejdssituationen samt anvende relevante øvelser til at forebygge skader og opnå øget velvære. Deltagerens handlinger sker på baggrund af viden om konsekvenser af arbejdsbelastninger inden for eget jobområde.

Deltageren kan forebygge forkerte arbejdsstillinger og nedslidning med baggrund i viden om psykiske og fysiske spændingers påvirkning af hinanden. Deltageren kan indhente information om ergonomi, herunder relevant lovgivning og vejledninger fra fx Arbejdstilsynet og BAR.

### **45366 Kommunikation i teams**

**Varighed:** 3,0 dage.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Efter gennemført uddannelse kan deltageren medvirke til at forbedre kommunikationen i virksomheden og i dens teams, herunder isolere og løse kommunikationsproblemer og omsætte væsentlige informationer til beslutning og handling. Deltageren kan forbedre egen kommunikation og derigennem meddele sig med færre fortolkningsmuligheder og skille væsentlige meddelelser fra uvæsentlige. Med henblik på at kunne formulere klare krav til meddelelser imellem medarbejdergrupper i virksomhedens organisation kan deltageren beskrive informationsstrømme i virksomheden. Deltageren kan desuden anvende informationsteknologiske hjælpemidler i arbejdet med kommunikation.

#### **42818 Bæredygtighed i storkøkkener**

**Varighed:** 3,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan anvende viden om økologi og bæredygtige råvarer til kostplanlægning, indkøb og produktion i et storkøkken. Deltagerne kan arbejde efter værdierne om bæredygtighed i et storkøkken. Deltageren kan forene velsmag med viden om ernæringsmæssige behov ved både traditionel og ny anvendelse af typiske, nordiske råvarer i madfremstillingen. Deltageren kan forholde sig til og arbejde efter de 10 principper i Det Ny Nordiske Køkken i kostplanlægningen og produktionen i et storkøkken. Deltageren kan forstå globaliseringens indflydelse på udbuddet af råvarer på det danske marked og tage stilling til anvendelsen af disse i køkkenet.

#### **42452 Diæt- og allergikost (revideres)**

**Varighed:** 5,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Der lægges særlig vægt på, at deltagerne kan sammensætte, beregne og fremstille retter til diæter for personer med behov for energireduceret kost, personer med diabetes og småtspisende. Deltagerne kan endvidere sammensætte, beregne og fremstille retter uden anvendelse af mel, mælk eller æg med afsæt i viden om de mest almindelige kostrelaterede allergiformer. Deltagerne kan planlægge og tilberede retter til diæter med baggrund i kendskab til de mest aktuelle velfærdssygdomme og disses forebyggelse. Deltagerne kan udarbejde dagskostplaner til sygehus- og plejehjemsområdet og har indsigt i ansvarsfordelingen for kosten inden for området. Deltagerne kan endvidere udføre kostberegning og kostplanlægning med anvendelse af IT samt søge relevante informationer om diæt- og allergikost på internettet.

#### **46945 Sundere retter med Nøglehulsmærket på spisesteder**

**Varighed:** 2,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltagerne kan anvende principperne bag Nøglehulsmærket på spisesteder og på baggrund heraf fremstille sundere retter, der er velsmagende og indbydende, samt efterleve gældende lovgivning for mærkningsordningen. Med udgangspunkt i årstidens råvarer kan deltagerne planlægge, tilberede og sammensætte hele eller dele af retter, der lever op til kriterierne for Nøglehulsmærket. Deltagerne kan vurdere og justere sammensætningen af hele eller dele af retter, således at de opfylder Nøglehulsmærkets ernæringsmæssige kriterier, samt udarbejde dokumentation for den ernæringsmæssige sammensætning i de hele eller dele af retter, der mærkes med Nøglehullet. Deltagerne kan formidle Nøglehulsmærkede retter over for spisegæsterne samt fremme et sundere valg og højne spiseoplevelsen ved at anrette og præsentere maden med fokus på sensorik.

## Bilag 2 - AMU-mål vertikalt kompetenceløft trin 2

### Modul 1

#### **42486 Ernæring – fedt og psyke**

**Varighed:** 5,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltagerne kan inden for deres arbejdsområde:

- anvende gældende næringsstofanbefalinger
- vurdere de aktuelle ernæringsmæssige problemer i Danmark
- anvende viden om fedtstoffers omsætning i kroppen
- anvende viden om sammenhængen mellem fedtindhold, fedtsyresammensætning og velfærdssygdomme
- anvende viden om BMI og vægtens betydning for sundhed og velvære
- anvende viden om de psykiske faktorerers indvirkning på sundhedstilstanden

Der lægges særlig vægt på, at deltagerne kan sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fedtstoffernes kvalitet (smag, fedtsyresammensætning og anvendelse) samt ernæringsmæssige og produktionstekniske egenskaber. Deltagerne kan næringsberegne og dokumentere madens indhold af næringsstoffer og energi samt vurdere om de ernæringsmæssige anbefalinger er opfyldt. Deltagerne kan anvende relevante IT-baserede værktøjer hertil.

#### **43400 Sensorik – kvalitet, smag og behag**

**Varighed:** 5,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltagerne bliver bevidste om egen smagssans og kan anvende denne viden i relation til brugernes behov og forventninger samt samarbejde i køkkenet. Deltagerne kan medvirke ved tilrettelæggelse og udførelse af sensoriske analyser, herunder vurdere udvalgte metoders praktiske anvendelighed samt inddrage viden om fysiologiske og psykologiske forhold, der kan påvirke analysens resultat. Deltagerne kan anvende sensorisk analyse i relation til egne konkrete arbejdssituationer og brugergrupper. Der lægges særlig vægt på at deltagerne kan planlægge, sammensætte og tilberede mad med anvendelse af viden om fødevarernes sensoriske kvaliteter, herunder temperatur, udseende, duft, smag og konsistens. Inden for eget arbejdsområde kan deltagerne beskrive råvarer, halv- og helfabrikata samt retter og måltider med henblik på at definere sensoriske kvalitetsmål. Deltagerne kan ved både tilberedning og produktudvikling arbejde målrettet med forskellige produktionsmetoder og -teknikker til optimering af de sensoriske kvaliteter.

#### **46811 Salg og markedsføring inden for madproduktion**

**Varighed:** 3,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan markedsføre og præsentere virksomhedens menuer, retter og produkter målrettet virksomhedens forskellige brugergrupper, der kan have forskellige kulturelle baggrunde. Deltageren kan selvstændigt tage kontakt til de enkelte brugere og vejlede til bedre kulinariske oplevelser og sundhed samt i opretholdelse af optimal hygiejne efter modtagelsen af maden. Deltageren kan forholde sig til egen rolle og betydning som virksomhedens repræsentant og kan anvende assertiv kommunikation i kontakten med virksomhedens forskellige

brugergrupper. Deltageren kan bidrage i udviklingen og optimeringen af virksomhedens ydelser og produkter inden for madproduktion med brugerindflydelse.

#### **44853 Kommunikation og konflikthåndtering - service**

**Varighed:** 3,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan skelne mellem professionel serviceorienteret adfærd og mellem konfliktfremmende og -dæmpende adfærd og kan anvende dette gennem sin personlige fremtræden og adfærd i forbindelse med serviceydelser. Endvidere kan deltageren anvende enkle teknikker til håndtering af konflikter med baggrund i forståelse af menneskers psykologiske spil og forskellige roller, herunder egne roller og adfærd i forhold til kolleger, ledelse samt brugere, som fx kunder, patienter, beboere m.v. Der ud over kan deltageren udvise forståelse for krisereaktioner. Endelig kan deltageren anvende samtaleteknik og udvise forståelse for andres liv- og arbejdssituationer på en respektfuld måde og håndtere aggressive episoder på en hensigtsmæssig serviceorienteret og mindre konfrontativ måde.

#### **40845 Mad til unge på høj- og efterskoler**

**Varighed:** 3,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan anvende viden om unges behov for energi og næringsstoffer ved planlægning og tilberedning af sund velsmagende mad til unge på høj- og efterskoler. Deltageren kan planlægge, tilberede og anrette mad, der er sund, spændende og følger tidens madtrend, og som er velegnet til unge på høj- og efterskoler. Deltageren kan vejlede og inspirere unge om mad i forhold til deres aktivitetsniveau, så muligheden for overvægt og kostrelaterede sygdomme mindskes. Deltageren kan vejlede og inspirere unge på høj- og efterskoler om sund mad – såvel gennem køkkenpraktik som gennem teori.

#### **47308 Gårsdagens overproduktion**

**Varighed:** 2,0 dag.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Med indsigt i hygiejne kan deltageren vurdere og udvælge fødevarer fra en overproduktion, som er egnet til at indgå i nye måltider. Deltageren kan kreativt anvende overskuddet af mad og råvarer fra tidligere produktion i ernæringsrigtige og velsmagende kolde, lune eller varme retter til forskellige brugergrupper. Deltageren kan forarbejde gårsdagens overskud til brug for appetitlig anretning og indbydende pyntning af måltider.

## **Modul 2**

### **46861 Optimering af produktionen i institutionskøkkener**

**Varighed:** 3,0 dage.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren ved hvad kvalitet og kvalitetsparametre er i forbindelse med madproduktion i institutionskøkkener og ved hvordan kvalitetssikring og arbejdsmiljø kan optimere køkkenets ydelser. Deltageren kan anvende LEAN principperne til at optimere køkkenets produktion og kender til de metoder, der kan anvendes til kvalitetsudvikling i et produktionskøkken såsom DDKM og ISO 22000. Deltageren kan anvende LEAN principperne i en madproduktion, der inddrager brugerindflydelse i den ugentlige kostplanlægning. Deltagerne kan, med udgangspunkt i egen arbejdsplads, konstruere hvordan Den Danske Kvalitetsmodel og Lean principperne kan anvendes til optimering af madproduktionen.

### **47666 Forny måltidet med sundere råvarer**

**Varighed:** 2,0 dage.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan ud fra ernæringsmæssige overvejelser erstatte ingredienser i institutionskøkkenets måltider, så den ernæringsmæssige værdi forbedres og bedre matcher de generelle anbefalinger til en sundere livsstil. Deltageren kan vurdere erstatningsprodukters egnethed ud fra deklaration og brugervejledning samt vælge egnede erstatningsingredienser blandt almindelige og naturligt forekommende råvarer. Deltageren kan anvende egnede erstatningsprodukter/-ingredienser til tilberedning og præsentation af måltider, som samtidig understøtter måltidets sensoriske og kulinariske kvalitet målrettet brugergruppens ønsker og behov.

### **40764 Service og faglig formidling omkring måltidet**

**Varighed:** 3,0 dage.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltagerne kan medvirke til at fremme kommunikationen mellem køkkenpersonale, borgere og andet personale på arbejdspladsen. Gennem indsigt i egen og andre faggruppers opfattelse af sig selv (fx. social- og sundhedshjælper), kan deltagerne medvirke til at fremme det tværfaglige samarbejde på arbejdspladsen. Deltagerne har kendskab til borgernes ernæringsmæssige behov og kan indgå i det sundhedsfremmende arbejde i samspil med borgeren og det øvrige personale på arbejdspladsen. Deltageren kan udvise serviceorienteret adfærd over for borgerne og andet personale omkring anretning og servering af måltider.

.

#### **40912 Mellemmåltider – sunde og velsmagende**

**Varighed:** 3,0 dage

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan anvende viden om forskellige brugergrubbers behov for energi og næringsstoffer ved tilberedning af mellemmåltider. Deltageren kan planlægge, fremstille og anrette indbydende, sunde og velsmagende mellemmåltider til forskellige brugergrupper med afsæt i brugergrubbernes behov og ønsker. Deltageren kan tilrettelægge mellemmåltider med afsæt i måltidets betydning for brugergrubbernes trivsel og sociale aspekter. Deltageren kan produktionsplanlægge, kalkulere og indkøbe til fremstilling af mellemmåltider. Deltageren kan arbejde med de officielle anbefalinger, der er om ernæring til forskellige målgrupper.

#### **40391 Arbejdsmiljø inden for faglærte og ufaglærte job**

**Varighed:** 2,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan medvirke aktivt i udvikling af et sikkert og sundt arbejdsmiljø inden for eget jobområde med baggrund i viden om risikofaktorer. Deltageren kan bidrage til at identificere aktuelle arbejdsmiljøproblemer på arbejdspladsen, fx ved brug af APV og kan på baggrund heraf foreslå forskellige initiativer til forbedring og forebyggelse af arbejdsmiljøet. Deltageren kan indhente informationer om arbejdsmiljø, herunder relevant lovgivning og vejledninger fx fra Arbejdstilsynet og BAR.

#### **46816 Prisberegning i den daglige madproduktion**

**Varighed:** 2,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan anvende skabeloner i regneark til udarbejdelse af kalkulationer på enkeltretter og buffeter og vurdere resultatet af disse. Deltageren kan beregne kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag på enkeltretter og buffeter inden for produktionskøkkenområdet. Deltageren kan i den daglige drift kalkulere kostprisen på enkeltretter og buffeter til fastsættelse af salgspris på baggrund af en given dækningsgrad. Deltageren kan vurdere en beregnet dækningsgrad i forhold til en kalkuleret dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.

#### **46501 Service i institutionskøkkener – kunden i centrum**

**Varighed:** 2,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltagerne kan indgå proaktivt i arbejdet med at yde "god service" over for brugerne med udgangspunkt i brugernes behov og forventninger til ernæring, kost og måltider. Deltagerne kan medvirke til at synliggøre og forbedre institutionskøkkenets serviceniveau over for brugerne og udvise serviceminded adfærd i overensstemmelse med virksomhedens værdier og politikker på området. Deltagerne kan rådgive og vejlede i samarbejdet med andre personalegrupper om ernæring, kost og måltider, så brugernes behov og forventninger tilgodeses bedst muligt. Deltageren kan kommunikere såvel mundtligt som skriftligt med brugerne og andre personalegrupper med en "anerkendende tilgang" og kan analysere den anvendte kommunikation i samtalen.

## **47256 Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen**

**Varighed:** 3,0 dage.

### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan anvende viden om specifikke sygdomsfremkaldende mikroorganismer til opretholdelse af fødevarer sikkerhed ved tilberedning og produktion af mad. Deltageren kan i en madproduktion udpege de rette kritiske kontrolpunkter og medvirke ved udarbejdelse af systematisk risikoanalyse med tilhørende beskrivelse af gode arbejdsgange. Deltageren kan medvirke ved udvikling og vedligeholdelse af virksomhedens egenkontrolprogram i forhold til udpegning, overvågning og dokumentation af de kritiske kontrolpunkter. Deltageren kan medvirke ved beskrivelse af HACCP-plan for kolde og varme madproduktioner. Deltageren kan anvende ny viden om nødvendige temperaturforløb i madtilberedningen til at opnå øget kulinarisk kvalitet og udvikle egne opskrifter.

## **Modul 3**

### **4429-2 Måltider til ældre, nu og i fremtiden**

**Varighed:** 5,0 dage

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren får kendskab til den aktuelle og fremtidige udvikling i befolkningssammensætningen.

Der lægges særlig vægt på, at deltageren kan tage afsæt i prognoser, brugerundersøgelser og relevante projekter til at få viden om de ældres ressourcer, ønsker og behov samt metoder og muligheder ved servering af måltider. Deltageren kan, på baggrund af den erhvervede viden, udpege og gennemføre konkrete og relevante handlinger inden for eget arbejdsområde med henblik på at forbedre madkvaliteten for de ældre. Deltageren kan gennem innovation udvikle forslag til nye koncepter for bespisningen af ældre. Deltageren kan sammensætte, fremstille og anrette velsmagende mad til ældre.

### **4436-2 Kostlære og vurdering 2 (revideres)**

**Varighed:** 5,0 dage

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan inddrage kostundersøgelser i analysen af forskellige målgruppers ønsker og behov og kan ud fra dette kortlægge relevante problemstillinger samt planlægge en kulinarisk attraktiv og ernæringsrigtig kost. Deltageren kan analysere menuplaner og sortimentsplaner og vurdere disse ernæringsmæssigt, økonomisk og sensorisk, samt komme med forslag til forbedringer i produktionen. Deltageren kan udarbejde relevant informationsmateriale og vejledningsmateriale til kunder/plejepersonale. Deltageren kan vurdere forskellige sensoriske analysemetoder og deres anvendelighed i forhold til kostplanlægningen til forskellige målgrupper.



### **30265-3 Det økologiske køkken**

**Varighed:** 5,0 dage

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan klargøre, tilberede, anrette og prissætte økologiske retter. Deltageren kan anvende grundtilberedningsmetoderne på økologiske råvarer. Deltageren kan anvende økologiske råvarer i det almindeligt forekommende repertoire samt udvise kreativitet. Deltageren kan tyde økologisk mærkning og producere på basis af økologisk teori og grundholdning. Deltageren kan vurdere forskelle på økologiske og konventionelle råvarer. Deltageren kan fremstille retter i overensstemmelse med økologisk grundholdning, herunder ressourceforbrug, affaldshåndtering og forsyningsikkerhed. Deltageren kan sammensætte dagsmenuer ud fra dagens tilbud.

### **40521 Innovativ gastronomi i hotel og restauration**

**Varighed:** 2,0 dage.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan arbejde innovativt med at udvikle nye retter. Deltageren kan anvende brainstorming og mindmap som konkrete værktøjer til at fremme den innovative proces i udvikling af nye retter. Deltageren afprøver og kan anvende råvarer, benytte tilberedningsmetoder og anrette på nye måder. Deltageren afprøver og kan udvikle nye retter med udgangspunkt i de sæsonbetonede råvarer, som er til rådighed. Deltageren kan på baggrund af viden om sensorik arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelsen.

### **42817 Sensorisk anretning med værtskab**

**Varighed:** 3,0 dage.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan kreativt portionere og anrette et bredt sortiment af retter, så maden fremvises indbydende for forskellige målgrupper. Deltageren kan anvende forskellige råvarer, teknikker og serveringsformer til sensorisk at anrette tallerken, fade og buffet målrettet forskellige målgrupper. Deltageren kan anvende sensorisk analyse og vurdere værdien af anretning/pyntning som appetitvækker og /eller salgsparameter. Deltageren kan anrette under hensyntagen til hygiejne og egenkontrol. Deltageren kan anvende anretningen og egen værtsrolle til at skabe en positiv måltidsstemning målrettet forskellige brugergrupper.

## **Modul 4**

### **42483 Diæter ved fysiologiske forandringer**

**Varighed:** 5,0 dage.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Der lægges særlig vægt på, at deltagerne kan redegøre for, sammensætte, tilrettelægge og tilberede diætetisk korrekte enkeltmåltider og dagskost til diæter ved fysiologiske forandringer med udgangspunkt i produktionen til sygehuskost og/eller normalkost. Deltagerne kan arbejde med diæter til ældre med behov for øget næringstæthed og småtspisende personer, herunder personer med behov for kost med afvigende konsistens samt patienter med kræft, lever- og nyresygdomme. Deltagerne kan næringsberegne diæter, dokumentere diæters indhold af næringsstoffer og energi og vurdere om diæter opfylder de ernæringsmæssige anbefalinger. Deltagerne kan anvende områdets IT-teknologi hertil.

### **46895 Brugerdreven mad- og måltidsudvikling**

**Varighed:** 3,0 dage.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan anvende Kostfaglig Personas til at identificere brugeres livssituation og livsstil på alle alderstrin samt brugeres forventninger i forhold til hverdagsmad og måltider. Deltageren kan udføre overordnet analyse af den kulinariske oplevelse af mad og måltidssituationer. Deltageren kan sammenkoble og omsætte viden om brugertypers/brugeres livssituation, kulinariske tradition, forventninger og ernæringsmæssige behov til kulinarisk attraktive mad- og måltidsoplevelser - for såvel den enkelte bruger som for grupper af brugere. Deltageren kan anvende og kommunikere Kostfaglig Personas i såvel eget kost- og ernæringsfagligt arbejde som i et tværfagligt samarbejde vedr. brugerdreven mad- og måltidsudvikling.

### **47667 Årstidernes råvarer i måltiderne**

**Varighed:** 2,0 dag.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan anvende viden om årstidernes varierende udbud af friske råvarer i måltidsplanlægningen, herunder også kendskab til råvarernes ernæringsmæssige værdi og sensoriske kvaliteter. Deltageren kan vælge sæsonens økonomiske råvarer i planlægningen af sunde og velsmagende måltider, som tilgodeser forskellige brugergrupperes ønsker og ernæringsmæssige behov. Deltageren kan optimere udnyttelsen af råvarer ved brug af egnede tilberedningsmetoder og korrekt portionering til produktion af velsmagende og indbydende måltider.

### **4434-2 Diætetik 3 (revideres)**

**Varighed:** 5,0 dage

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren har indsigt i de fysiologiske problemstillinger, der er relateret til sygdomme, der kræver diætetisk behandling. Deltageren kan analysere ønsker og behov hos enkeltpersoner med kostrelaterede sygdomme og ud fra dette sammensætte en ernæringsmæssigt forsvarlig kost, der tager hensyn til den enkeltes ønsker. Deltageren kan analysere en anbefalet diæt og komme med forslag til ernæringsmæssige og kulinariske forbedringer, der tilgodeser den enkelte person. Deltageren kan rådgive og vejlede personer i sammensætning af mad på buffet eller lignende, så den lever op til diætetiske anbefalinger.

### **4430-2 Skolemad – et måltid i skolen**

**Varighed:** 5,0 dage

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan planlægge forskellige koncepter for skolemadsordninger og udarbejde opskrifter, der tager hensyn til ernæring, madkultur og spisevaner blandt børn og unge. Deltageren kan prisberegne, fremstille, emballere og servere ernæringsrigtig skolemad til forskellige målgrupper, herunder børn og unge med anden kulturel baggrund end dansk og/eller med særlige behov. Deltageren har viden om de specielle ernæringsmæssige problemer, som eleverne kan have, fx anoreksi og overvægt og er bevidst om sin rolle som vejleder i den forbindelse. Deltageren kan markedsføre konceptet ved brug af kreative salgsmaterialer/reklamer og internettet.

## **Bilag 3 - AMU-mål "Mad til børn"**

### **Modul 1**

#### **4400-2 Produktionshygiejne 1**

**Varighed:** 5,0 dage

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan redegøre for egenkontrol som kvalitetssikringssystem i storkøkkener og egenkontrollens trin i forhold til HACCP samt kan udføre egenkontrol inden for følgende områder: råvarer, produktion, færdigvarer, rengøring og desinfektion, vedligeholdelse og personlig hygiejne. Deltageren kan vælge rengøringsprodukter, metoder og dosering i forhold til anvendelsesområde, ergonomi, arbejdsmiljø og det ydre miljø

#### **42454 Kostplanlægning i forhold til småbørn**

**Varighed:** 5,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltagerne har en grundlæggende viden om ernæringsprincipperne for børn fra 0-5 år. Deltagerne kan planlægge, fremstille, vurdere og ernæringsberegne ernæringsrigtige måltider til børn i aldersgruppen 0-5 år. Deltagerne kan endvidere planlægge og fremstille specialkost til småbørn under hensyntagen til særlige behov, eksempelvis allergi og/eller kulturelle hensyn. Deltagerne kan anvende relevante IT-baserede værktøjer.

#### **42886 Mad til børn – sunde børn**

**Varighed:** 3,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan fremstille sund mad og bagværk til børn på forskellige alderstrin ud fra grundlæggende viden om økologi, råvarekendskab og tilberedningsmetoder. Deltageren kan, med viden om ernæringsrigtig kost til børn, udarbejde kost- og menuplanlægning med udgangspunkt i de officielle anbefalinger, der er om ernæring til børn på forskellige alderstrin. Deltageren kan fremstille sensoriske måltider til børn på forskellige alderstrin, så børnenes lyst til at spise sunde måltider og smage ny mad fremmes. Deltageren kan efterleve gældende hygiejneregler for madproduktion på arbejdspladsen/inden for arbejdsområdet.

#### **40392 Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job**

**Varighed:** 2,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan foretage de rigtige disponeringer til at variere arbejdsstillinger i forhold til arbejdsgange og arbejdsfunktioner i eget job, inddrage relevant teknik i forhold til arbejdsituationen samt anvende relevante øvelser til at forebygge skader og opnå øget velvære. Deltagerens handlinger sker på baggrund af viden om konsekvenser af arbejdsbelastninger inden for eget jobområde.

Deltageren kan forebygge forkerte arbejdsstillinger og nedslidning med baggrund i viden om psykiske og fysiske spændingers påvirkning af hinanden. Deltageren kan indhente information om ergonomi, herunder relevant lovgivning og vejledninger fra fx Arbejdstilsynet og BAR.

## **Modul 2**

### **46816 Prisberegning i den daglige madproduktion**

**Varighed:** 2,0 dage.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan anvende skabeloner i regneark til udarbejdelse af kalkulationer på enkeltretter og buffeter og vurdere resultatet af disse. Deltageren kan beregne kostpris, brutto- og nettosalgpris samt dækningsbidrag på enkeltretter og buffeter inden for produktionskøkkenområdet. Deltageren kan i den daglige drift kalkulere kostprisen på enkeltretter og buffeter til fastsættelse af salgspris på baggrund af en given dækningsgrad. Deltageren kan vurdere en beregnet dækningsgrad i forhold til en kalkuleret dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.

### **40764 Service og faglig formidling omkring måltidet**

**Varighed:** 3,0 dage.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltagerne kan medvirke til at fremme kommunikationen mellem køkkenpersonale, borgere og andet personale på arbejdspladsen. Gennem indsigt i egen og andre faggruppers opfattelse af sig selv (fx. social- og sundhedshjælper), kan deltagerne medvirke til at fremme det tværfaglige samarbejde på arbejdspladsen. Deltagerne har kendskab til borgernes ernæringsmæssige behov og kan indgå i det sundhedsfremmende arbejde i samspil med borgeren og det øvrige personale på arbejdspladsen. Deltageren kan udvise serviceorienteret adfærd over for borgerne og andet personale omkring anretning og servering af måltider.

### **42888 Børn og mellemmåltider**

**Varighed:** 3,0 dage.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan planlægge ernæringsrigtige mellemmåltider til børn på forskellige alderstrin på baggrund af viden om børns behov for energi og næringsstoffer ifølge de officielle anbefalinger. Deltageren kan tilberede og anrette indbydende og velsmagende mellemmåltider til børn - og sammen med børn. Deltageren kan vurdere anvendelsen af halv- og helfabrikata til fremstilling og servering af ernæringsrigtige mellemmåltider til børn.

### **47308 Gårsdagens overproduktion**

**Varighed:** 2,0 dag.

#### **Handlingsorienteret målformulering**

Med indsigt i hygiejne kan deltageren vurdere og udvælge fødevarer fra en overproduktion, som er egnet til at indgå i nye måltider. Deltageren kan kreativt anvende overskuddet af mad og råvarer fra tidligere produktion i ernæringsrigtige og velsmagende kolde, lune eller varme retter til forskellige brugergrupper. Deltageren kan forarbejde gårtdagens overskud til brug for appetitlig anretning og indbydende pyntning af måltider.

### **Modul 3**

I dette modul skal der udvikles to nye mål med relation til det pædagogiske område.

#### **44853 Kommunikation og konflikthåndtering - service**

**Varighed:** 3,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan skelne mellem professionel serviceorienteret adfærd og mellem konfliktfremmende og -dæmpende adfærd og kan anvende dette gennem sin personlige fremtræden og adfærd i forbindelse med serviceydelser. Endvidere kan deltageren anvende enkle teknikker til håndtering af konflikter med baggrund i forståelse af menneskers psykologiske spil og forskellige roller, herunder egne roller og adfærd i forhold til kolleger, ledelse samt brugere, som fx kunder, patienter, beboere m.v. Derudover kan deltageren udvise forståelse for krisereaktioner. Endelig kan deltageren anvende samtaleteknik og udvise forståelse for andres liv- og arbejdssituationer på en respektfuld måde og håndtere aggressive episoder på en hensigtsmæssig serviceorienteret og mindre konfrontativ måde.

#### **43350 God mad til grupper med fødevareintolerance**

**Varighed:** 3,0 dage.

##### **Handlingsorienteret målformulering**

Deltageren kan i sit daglige arbejde anvende viden om fødevareallergi og fødevareintolerance til at udvikle allergivenlige og velsmagende madopskrifter. Deltageren har kendskab til lovgivning for fødevaredeklarationer og kan anvende fakta-blade og varedeklarationer for anvendte halv- og hel fabrikata i udarbejdelsen af deklarationer på de enkelte retter. Deltageren kan planlægge og tilberede velsmagende og ernæringsrigtige måltider til forskellige brugergrupper med fødevareallergi og fødevareintolerance, samt i tilberedningen anvende hensigtsmæssige erstatningsprodukter. Deltageren kan vejlede og rådgive brugerne om de ernæringsmæssige forhold i de enkelte måltider i relation til fødevareallergi.