

**STUDIEORDNING**  
for  
**Akademiuddannelse i Ernæring**  
Revideret 16.11 2015

## Indholdsfortegnelse

<b>1. Indledning .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Uddannelsens formål .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Uddannelses varighed .....</b>	<b>4</b>
<b>4. Uddannelsens titel .....</b>	<b>5</b>
<b>5. Adgangskrav .....</b>	<b>5</b>
<b>6. Uddannelsens mål for læringsudbytte, struktur og indhold .....</b>	<b>5</b>
<b>6.1 Uddannelsens mål for læringsudbytte .....</b>	<b>5</b>
<b>6.2 Uddannelsens struktur .....</b>	<b>6</b>
<b>7. Afgangsprøve .....</b>	<b>8</b>
<b>7.1 Læringsmål for afgangsprøven .....</b>	<b>8</b>
<b>7.2 Udarbejdelse af afgangsprøven .....</b>	<b>9</b>
<b>8. Uddannelsens pædagogiske tilrettelæggelse .....</b>	<b>9</b>
<b>8.1 Undervisnings- og arbejdsformer .....</b>	<b>9</b>
<b>8.2 Evaluering .....</b>	<b>9</b>
<b>9. Prøver og bedømmelse .....</b>	<b>10</b>
<b>10. Merit .....</b>	<b>10</b>
<b>11. Censorkorps .....</b>	<b>10</b>
<b>12. Studievejledning .....</b>	<b>11</b>
<b>13. Klager og dispensation .....</b>	<b>11</b>
<b>14. Overgangsordninger .....</b>	<b>11</b>
<b>15. Retsgrundlag .....</b>	<b>11</b>

## **Bilag**

### **Bilag 1 "Obligatoriske moduler" (Ob)**

Oversigt og gennemgang af læringsmål, indhold og omfang af de obligatoriske moduler.

### **Bilag 2 "Valgfrie moduler inden for uddannelsens faglige område" (Vf)**

Oversigt og gennemgang af læringsmål, indhold og omfang af de valgfrie moduler.

### **Bilag 3 "Uddannelsesretninger og retningspecifikke moduler" (Rs)**

Oversigt og gennemgang af mål for læringsudbytte for uddannelsesretning/er, angivelse af læringsmål, indhold og omfang af retningspecifikke moduler samt retningsbetegnelse.

## 1. Indledning

Akademiuddannelse i Ernæring er en erhvervsrettet videregående uddannelse udbudt efter lov om erhvervsrettet grunduddannelse og videregående uddannelse (videreuddannelsessystemet) for voksne (VfV-loven) og efter bestemmelserne om tilrettelæggelse af deltidsuddannelser i lov om åben uddannelse (erhvervsrettet voksenuddannelse) m.v. Uddannelsen er omfattet af reglerne i bekendtgørelse nr. 837 af 3. juli 2015 om akademiuddannelser fra Ministeriet for Forskning, Innovation og Videregående Uddannelser.

Uddannelsen hører under fagområdet for Service, produktion, it, bygge og anlæg mv. bekendtgørelse om videregående voksenuddannelser.

Studieordningen er udarbejdet i fællesskab af de institutioner, som er godkendt af Styrelsen for Videregående Uddannelser (UDS) til udbud af denne uddannelse. Studieordningen finder anvendelse for alle godkendte udbud af uddannelsen, og ændringer i studieordningen kan kun foretages i et samarbejde mellem de udbydende institutioner.

Følgende uddannelsesinstitutioner er ved denne studieordnings ikrafttræden godkendt til udbud af Akademiuddannelse i Ernæring:

- Erhvervsakademi MidtVest
- Erhvervsakademi Sjælland

Ved udarbejdelse af den fælles studieordning og væsentlige ændringer heraf tager institutionerne kontakt til aftagerne og øvrige interessenter samt indhenter en udtalelse fra censorformandskabet, jf. eksamensbekendtgørelsen.

Studieordningen og væsentlige ændringer heraf træder i kraft ved et studieårs begyndelse og skal indeholde de fornødne overgangsordninger.

Studieordningen har virkning fra 25. februar 2014.

## 2. Uddannelsens formål

Formålet med akademiuddannelse i Ernæring er at kvalificere den enkelte til at planlægge, optimere og lede produktion af ernæringsrigtige måltider i storkøkkener, kantiner og lign. i relation til erhvervs- og fagområdets praksis i private som offentlige virksomheder. Endvidere skal den enkelte kunne identificere egne muligheder for videreuddannelse i forskellige læringsmiljøer.

Formålet ligger inden for fagområdets formål, som fastsat i bekendtgørelse om videregående voksenuddannelser.

## 3. Uddannelses varighed

Uddannelsen er normeret til 1 studenterårsværk. 1 studenterårsværk er en heltidsstuderendes arbejde i 1 år og svarer til 60 ECTS-point (European Credit Transfer System).

---

ECTS-point er en talmæssig angivelse for den totale arbejdsbelastning, som gennemførelsen af en uddannelse eller et modul er normeret til. I studenterårsværket er indregnet arbejdsbelastningen ved alle former for uddannelsesaktiviteter, der knytter sig til uddannelsen eller modulet, herunder skemalagt undervisning, selvstudie, projektarbejde, udarbejdelse af skriftlige opgaver, øvelser og cases, samt prøver og andre bedømmelser.

#### **4. Uddannelsens titel**

Uddannelsen giver den uddannede ret til at anvende betegnelsen *AU i Ernæring* og den engelske betegnelse er *Academy Profession Degree (AP) in Nutrition* jf. bekendtgørelse for videregående voksenuddannelser, bilag 1.

#### **5. Adgangskrav**

Adgang til optagelse på Akademiuddannelse i Ernæring eller enkelte moduler herfra er betinget af, at ansøgeren har gennemført en relevant adgangsgivende uddannelse mindst på niveau med en relevant erhvervsuddannelse, en relevant grunduddannelse for voksne (GVU) eller en gymnasial uddannelse. Ansøger skal desuden have mindst 2 års relevant erhvervs erfaring efter gennemført adgangsgivende uddannelse eller opnået sideløbende med den adgangsgivende uddannelse.

Institutionen kan optage ansøgere, der ikke har gennemført en relevant adgangsgivende uddannelse, men som ud fra en konkret vurdering skønnes at have uddannelsesmæssige forudsætninger, der kan sidestilles hermed.

Institutionen optager endvidere ansøgere, der efter individuel kompetencevurdering i henhold til § 15 a i lov om erhvervsrettet grunduddannelse og videregående uddannelse (videreuddannelsessystemet) for voksne har realkompetencer, der anerkendes som svarende til adgangsbetingelserne.

#### **6. Uddannelsens mål for læringsudbytte, struktur og indhold**

Akademiuddannelsen i Ernæring er modulopdelt og består af obligatoriske moduler, valgfri moduler, samt et afgangprojekt, der afslutter uddannelsen.

##### **6.1 Uddannelsens mål for læringsudbytte**

Den uddannede i AU i Ernæring skal have opnået følgende læringsmål:

##### **Viden og forståelse**

Skal have udviklingsbaseret viden om og forståelse for praksis og anvendt teori og metode indenfor:

- råvarer, tilsætningsstoffer, tilberedningsmetoder, emballage, konserveringsmetoder og produktionsudstyr
- sensoriske metoder til analyse af madens eller råvarers kulinariske kvalitet
- lovgivning og standarder for mad- og måltidsproduktion, herunder arbejdsmiljøkrav samt kvalitetsstyringssystemer

- 
- makronæringsstofferne omsætning i kroppen, mikronæringsstofferne funktion i den menneskelige organisme samt næringsstofbefalinger
  - biologiske, kemiske og fysiske risici samt HACCP-principperne
  - ledelse, kompetenceudvikling, organisationsformer samt budget og regnskab
  - ernæring og diætetik i forhold til brugernes behov

### **Færdigheder**

Skal kunne anvende centrale metoder og redskaber indenfor måltidsproduktion med henblik på at kunne:

- planlægge og gennemføre næringsstofberegning, budgetlægning, indtægts- og udgiftsregistrering, arbejdsfordeling og drift samt opstille dette til dokumentation
- tilberede ernæringsrigtig mad og sammensætte, beregne og dokumentere kost, som lever op til næringsstofbefalingerne
- opstille et egenkontrolprogram og tilrettelægge og gennemføre en mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til kvalitetsstyringssystemer og fødevarer sikkerhed
- tilrettelægge og gennemføre mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til virksomhedens kvalitetsstyringssystemer og arbejdsmiljø
- vurdere problemer og udfordringer i den daglige drift og opstille og komme med forskellige løsningsforslag, samt formidle disse løsningsmuligheder til medarbejdere, ledelse og andre interessenter.

### **Kompetencer**

Den uddannede skal kunne:

- udvikle og optimere produkter samt mad- og måltidsproduktion med hensyn til næringsstoffer, kulinarisk kvalitet og økonomi samt brugerønsker
- tilpasse egenkontrolprogrammer til ny lovgivning og deltage i kvalitetscertificeringer
- med en professionel tilgang, lede små og store køkkener
- håndtere indkøb, mad- og måltidsproduktion samt styre og dokumentere økonomien inden for eget ansvarsområde
- igangsætte, planlægge, gennemføre og evaluere projekter og aktiviteter i samarbejde med medarbejdere, brugere og andre interessenter, det vil sige tværfagligt såvel som inden for eget specialisterområde.
- i en struktureret sammenhæng udvikle egen praksis

### **6.2 Uddannelsens struktur**

Uddannelsen består af fire obligatoriske moduler på i alt 40 ECTS-point, som konstituerer uddannelsen, samt et antal valgfri moduler på hver 10 ECTS-point, samt et afgangsprøve på 10 ECTS point, der afslutter uddannelsen.

---

<b>Obligatoriske moduler 40 ECTS-point</b>
<b>Valgfrie moduler 10 ECTS-point</b>
<b>Afgangsprojekt 10 ECTS-point</b>

Obligatoriske moduler jf. bilag 1

Uddannelsens obligatoriske moduler, der er fælles for alle studerende, omfatter i alt 40 ECTS-point.

For uddybning af læringsmål, indhold og omfang af de obligatoriske moduler henvises til bilag 1.

Uddannelsens obligatoriske moduler er som følger: Ernæring og sundhed 10 ECTS-point, Mad- og måltidsproduktion 10 ECTS-point, Fødevarerikkerhed 10 ECTS-point, Ledelse og økonomi 10 ECTS-point.

Valgfrie moduler jf. bilag 2

Uddannelsen omfatter valgfrie moduler, der for den enkelte studerende skal udgøre i alt 10 ECTSpoint.

For uddybning af læringsmål, indhold og omfang af de valgfrie moduler inden for uddannelsens faglige område henvises til bilag 2.

Den studerende kan desuden vælge moduler uden for uddannelsens faglige område, dog højst 10 ECTS-point. Institutionen vejleder om valg af moduler uden for uddannelsens faglige område.

Det anbefales at vælge et af følgende valgfag:

Indenfor uddannelsen: ”Økologi og bæredygtighed”

Indenfor akademiuddannelse i Gastronomi: ”Madkemi” eller ”Råvarekendskab”

Indenfor akademiuddannelse i Ledelse: ”Ledelse i praksis” eller ”Organisation- og arbejdspsykologi”

Indenfor akademiuddannelse i Innovation, produkt og produktion: ”Projektledelse”

Afgangsprojekt

Afgangsprojektet på 10 ECTS-point afslutter uddannelsen. Afgangsprojektet skal dokumentere, at uddannelsens mål for læringsudbytte er opnået. Afgangsprojektets emne skal ligge inden for

uddannelsens faglige område og formuleres, så eventuelle valgfag uden for uddannelsens faglige område inddrages. Institutionen godkender emnet.

Forudsætningen for at gå til prøve i afgangsprojektet er, at uddannelsens moduler svarende til 50 ECTS-point er bestået.

## **7. Afgangspjekt**

Afgangspjektet danner afslutningen på Akademiuddannelsen i Ernæring. Afgangspjektet skal afspejle uddannelsens formål og indhold, samt dokumentere at uddannelsens formål er opnået. Fokus er således analyse, refleksion, vurdering og håndtering af problemer inden for det valgte faglige område, gennem anvendelse af relevante teorier og metoder.

### **7.1 Læringsmål for afgangspjektet**

#### **Omfang:**

10 ECTS-point

#### **Læringsmål**

Det er målet, at den studerende gennem integration af praksiserfaring og udviklingsorientering opnår:

#### **Viden og forståelse**

- Har udviklingsorienteret viden om teori, metode og praksis indenfor det valgte faglige område.
- Har forståelse af praksis og de vigtigste anvendte teorier og metoder og kan forstå anvendelsen af disse indenfor det valgte faglige område.
- Kan reflektere over praksis og de vigtigste anvendte teorier og metoder og kan forstå anvendelsen af disse inden for det valgte faglige område.

#### **Færdigheder**

- Kan anvende centrale metoder og redskaber til at indsamle og analysere informationer inden for det valgte faglige område med anvendelse af relevant/e metode/r
- kan anvende centrale metoder og redskaber til at dokumentere og analysere teoretiske og praksisnære problemstillinger, handleløsninger og -muligheder, der er relateret til det valgte faglige område
- kan formidle faglige så vel som praksisnære problemstillinger og handlemuligheder for relevante samarbejdspartnere og/eller brugere

#### **Kompetencer**

- Skal kunne deltage i udviklingsorienterede og/eller tværfaglige arbejdsprocesser.
- Skal kunne varetage afgrænsede ledelses- og planlægningsfunktioner i en struktureret sammenhæng i relation til det valgte faglige områdes praksis.



- Skal i en struktureret sammenhæng kunne identificere og udvikle egen praksis for fortsat videreuddannelse i forskellige læringsmiljøer.

### **Indhold**

- Der tilbydes undervisning i mindre omfang i relation til afgangsprøvet. Indhold og omfanget bestemmes af den enkelte uddannelsesinstitution

### **Bedømmelse**

Individuel bedømmelse med ekstern bedømmelse efter 7-trins-skalaen

## **7.2 Udarbejdelse af afgangsprøvet**

I afgangsprøvet lægges der vægt på, at den studerende på selvstændig måde forholder sig analyserende, reflekterende og kritisk til praksisnære problemstillinger og forskellige teoretiske og metodiske positioner relateret til det valgte faglige område.

Afgangsprøvet skal godkendes af uddannelsesinstitutionen.

Der ydes vejledning i tilknytning til projektarbejdet.

Betingelser for godkendelse af emnevalg, vejledning, information om vejledertimer etc. vil fremgå af udbyderinstitutionens studievejledning.

## **8. Uddannelsens pædagogiske tilrettelæggelse**

### **8.1 Undervisnings- og arbejdsformer**

Uddannelsen vægter samspillet med den studerendes praksiserfaringer, teori-inddragelser og praksisbearbejdning. Dermed gives den studerende mulighed for at udvikle viden, færdigheder og kompetencer i samspillet mellem udviklingsviden, forskningsviden og praksisviden.

Tilrettelæggelsen af studiet og de anvendte pædagogiske metoder skal ses i lyset af uddannelsens formål. Dette kommer til udtryk i forskellige undervisnings- og arbejdsformer, hvor fokus er på aktiv inddragelse af den studerendes erhvervs erfaring og kompetence:

- Selvstændige studieaktiviteter som fx projektarbejde, studieøvelser, arbejde med udvalgte undersøgelsesmetoder og deltagelse i studiegrupper
- Vejledning kan tilbydes såvel grupper som individuelt. I forbindelse med opgavearbejdet struktureres vejledningen som en individuelt rettet dialog med de studerende.
- Arbejdsformer som f.eks. holdundervisning, oplæg, virtuel undervisning, e-læring og casearbejde samt praktiske øvelser.

Der arbejdes således med fleksible læringsformer herunder relevante virtuelle arbejdsformer, og undervisnings- og arbejdsformerne afspejles i prøver og bedømmelse.

### **8.2 Evaluering**

Uddannelsens moduler evalueres i henhold til erhvervsakademiernes systematik for arbejdet med kvalitetssikring- og udvikling. Evalueringerne indgår i den samlede kvalitetssikring og anvendes til

---

løbende udvikling af uddannelsen. Evalueringer af uddannelsen behandles desuden på møder mellem udbyderne.

## 9. Prøver og bedømmelse

Hvert modul og det afsluttende projekt afsluttes med en prøve med bedømmelse efter karakterskalaen i Karakterskalabekendtgørelsen.

De gældende prøveformer fremgår af eksamenskataloget for akademiuddannelserne, som er et tillæg til studieordninger for akademiuddannelser vedrørende prøveformer/bedømmelsesgrundlag, opgavetyper og bedømmelsesformer.

I bilagene 1 og 2 beskrives de obligatoriske og valgfrie fagmodulers prøveformer, og det beskrives hvilke moduler, der bedømmes ved ekstern censur.

Vilkårene for afholdelse og tilrettelæggelse af eksamen er fastlagt i nedenstående bekendtgørelser:

- Bekendtgørelse om akademiuddannelser
- Bekendtgørelse om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser
- Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse ved uddannelser på Uddannelses- og Forskningsministeriets område (karakterbekendtgørelsen)

På baggrund af rammerne i ovennævnte bekendtgørelser har hver enkelt udbyder et eksamensreglement, der skitserer de generelle eksamensregler, retningslinjerne i forbindelse med sygdom, de specielle eksamensregler i hvert enkelt fag, følgerne af ikke at overholde reglerne om eksamen, muligheden for at klage over eksamen samt mulighederne og reglerne for brug af pc ved eksamen m.v.

For prøver og eksamen gælder i øvrigt reglerne i Bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser og Bekendtgørelsen om karakterskala og anden bedømmelse.

## 10. Merit

Der kan gives merit for moduler, når den studerende har opnået tilsvarende kvalifikationer ved at bestå uddannelseselementer fra en anden dansk eller udenlandsk videregående uddannelse. Afgørelsen træffes på grundlag af en konkret faglig vurdering af ækvivalensen mellem de berørte uddannelseselementer

Der gives endvidere merit for moduler, når den studerende efter en individuel kompetencevurdering i henhold til § 15 a i lov om erhvervsrettet grunduddannelse og videregående uddannelse (videreuddannelsessystemet) for voksne har realkompetencer, der anerkendes som svarende til de berørte moduler.

Der kan ikke gives merit for afgangprojektet.

## 11. Censorkorps

Akademiuddannelsen i Ernæring benytter det af VUS godkendte censorkorps for fagområdet for Service, produktion, it, bygge og anlæg mv.

## 12. Studievejledning

Studievejledningen skal støtte den studerende i uddannelsesforløbet fra valg af uddannelse til gennemførelse af uddannelse og forudsætter aktiv henvendelse fra både studievejleder og studerende.

Hensigten med studievejledningen er at hjælpe den studerende til at skabe gennemsigtighed i uddannelsen og øge muligheden for at træffe begrundede valg i forhold til egen læring og trivsel.

## 13. Klager og dispensation

Klager over prøver indgives til erhvervsakademiet inden for en frist af 14 dage efter, at bedømmelsen af prøven er meddelt.

Klager behandles i øvrigt efter reglerne i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser.

Klager over øvrige forhold indgives til erhvervsakademiet.

Erhvervsakademiet kan dispensere fra de regler i studieordningen, der alene er fastsat af erhvervsakademierne, når det er begrundet i særlige forhold.

## 14. Overgangsordninger

Studerende, der har gennemført et eller flere moduler efter de hidtidige regler om uddannelsen, kan afslutte uddannelsen efter disse tidligere regler, hvis den enkelte institutions forhold tillader det, eller afslutte uddannelsen efter denne studieordning.

## 15. Retsgrundlag

Studieordningens retsgrundlag udgøres af:

- 1) Bekendtgørelse om akademiuddannelser  
<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=172836>
- 2) Bekendtgørelse af lov om erhvervsrettet grunduddannelse og videregående uddannelse (videreuddannelsessystemet) for voksne
- 3) Bekendtgørelse af lov om åben uddannelse (erhvervsrettet voksenuddannelse) m.v.
- 4) Bekendtgørelse om prøver i erhvervsrettede videregående uddannelser  
<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=160839>
- 5) Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse ved uddannelser på Uddannelses- og Forskningsministeriets område (karakterbekendtgørelsen) -  
<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=167998>
- 6) Bekendtgørelse om fleksible forløb inden for videregående uddannelse for voksne

Retsgrundlaget kan læses på adressen [www.retsinfo.dk](http://www.retsinfo.dk)

## **Bilag 1 ”Obligatoriske moduler”**

Bilag 1 gennemgår læringsmål, indhold og omfang af de obligatoriske moduler.

### **Modul Obl: Ernæring og Sundhed**

ECTS-point: 10

Formålet med fagmodulet er at kvalificere den studerende til at kunne planlægge og fremstille velsmagende ernæringsrigtige måltider samt udarbejdelse af dagskostforslag og dokumentation for at gældende principper for udvalgte kostformer og diæter overholdes

#### **Indhold**

- Anbefalinger for energi og næringsstoffer
- Planlægningsværktøjer
- Næringsberegninger
- Diætprincipper

#### **Læringsmål:**

##### **Viden og forståelse**

Har udviklingsbaseret viden om:

- makronæringsstoffernes omsætning i kroppen
- mikronæringsstoffernes funktion i den menneskelige organisme
- makro- og mikronæringsstoffers forekomst i fødevarer
- næringsstofanbefalinger og anbefalinger for den danske institutionskost
- ernæring og diætetik i forhold til målgruppens behov og kan forstå og omsætte disse teorier og metoder i mad- og måltidsproduktion i storkøkkener.

##### **Færdigheder**

Kan anvende relevante teorier og metoder til at:

- tilberede ernæringsrigtig mad til forskellige målgrupper og personer med særlige behov
- sammensætte, beregne og dokumentere kost til forskellige målgrupper og personer med særlige behov efter gældende næringsstofanbefalinger
- anvende IT til næringsstofberegning og dokumentation
- vurdere praktiske problemer og udfordringer, komme med løsningsforslag og gennemføre samt formidle disse til ledelse, medarbejdere og andre interessenter.

##### **Kompetencer**

- Kan udvikle og optimere mad- og måltidsproduktion med hensyn til gældende næringsstofanbefalinger og til de forskellige målgruppers behov og ønsker
- deltage i fagligt- og tværfagligt samarbejde i planlægning, gennemførelse og evaluering af produktion af ernæringsrigtige og sunde måltider.

### **Eksamensform**

Mundtlig prøve kombineret med et praktisk produkt og en skriftlig opgave, med ekstern censur og bedømmelse efter 7 - trinsskalaen.

---

### **Modul Ob1: Mad- og måltidsproduktion ECTS-point:**

10

Formålet med fagmodulet er at kvalificere den studerende til at kunne anvende viden om tekniske forhold i forbindelse med planlægning, gennemførelse, dokumentation samt udvikling af mad- og måltidsproduktioner.

### **Indhold:**

- Mad- og måltidsproduktion
- Menu- og produktionsplanlægning
- Produktionsudstyr
- Sensorik og kulinarisk kvalitet
- Råvarer-, tilberednings- og konserveringsmetoder

### **Læringsmål:**

#### **Viden og forståelse**

- Har udviklingsbaseret viden om og forståelse for praksis og metoder indenfor mad- og måltidsproduktion, herunder produktions- og serveringsformer samt råvarers og tilsætningsstoffers egenskaber og kvalitet
- Forstår praksis og et udvalg af anvendte sensoriske metoder/teorier til analyse af råvarers, madens eller måltiders sensoriske og kulinariske kvalitet
- Har viden om brug af udstyr og distributionsform til en given mad- og måltidsproduktion samt tilberednings- og konserveringsmetoders betydning for råvarernes og madens kvalitet
- Har viden om gældende lovgivning og standarder for mad- og måltidsproduktion

#### **Færdigheder**

- Kan anvende centrale metoder og redskaber, der knytter sig til mad- og måltidsproduktion, herunder tilberedning af mad af høj kulinarisk kvalitet til forskellige målgrupper samt personer med særlige behov samt finde og anvende relevant lovgivning for mad- og måltidsproduktion
- Kan vurdere praksisnære problemstillinger ved tilrettelæggelse, gennemførelse og dokumentation af mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til køkkenets kvalitetsstyringssystem, samt vælge hensigtsmæssige løsningsmodeller
- Kan vurdere, opstille samt vælge løsningsmuligheder for en hensigtsmæssig mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til køkkenets kvalitetsstyringssystem.
- Kan formidle resultater og problemstillinger fra produktionen og produktionsforberedende aktiviteter, herunder udarbejde skriftlig dokumentation

### **Kompetencer**

- Kan udvikle og optimere mad- og måltidsproduktioner med hensyn til næringsstoffer, kulinarisk kvalitet og økonomi samt målgruppens ønsker og behov
- Kan anvende viden om tekniske forhold i forbindelse med planlægning, gennemførelse og udvikling af mad- og måltidsproduktion og procesforløb
- Kan, med en professionel tilgang, deltage i udvikling af koncepter for mad- og måltidsproduktion i et fagligt, såvel som tværfagligt samarbejde
- Kan i en struktureret sammenhæng udvikle egen praksis

### **Eksamensform**

Mundtlig prøve kombineret med et praktisk produkt og en skriftlig opgave, med ekstern censur og bedømmelse efter 7 - trinsskalaen.

---

### **Modul Ob3: Fødevarerikkerhed ECTS-point:**

10

Formålet med fagmodulet er at kvalificere den studerende til at kunne vurdere de forskellige risici, der er ved fødevare-, mad- og måltidsproduktion. Videre skal den studerende kunne opstille egenkontrolprogrammer, udføre HACCP-analyse og opnå kendskab til den gældende lovgivning indenfor fødevare-, mad- og måltidsproduktion

### **Indhold**

- Lovgivning
- HACCP-analyse og egenkontrol
- Dokumentation og sporbarhed
- Biologiske, kemiske og fysiske risici

### **Læringsmål:**

#### **Viden og forståelse**

Har udviklingsbaseret viden om

- biologiske, kemiske og fysiske risici samt HACCP-principperne
- lovgivningen og standarder indenfor fødevarerikkerhed
- dokumentation og sporbarhed

og kan forstå hvordan disse teorier og metoder bliver brugt i praksis i fødevare-, mad- og måltidsproduktion i små og store køkkener eller på andre produktionssteder.

### Færdigheder

- Kan vurdere risici ved fødevarer-, mad- og måltidsproduktion
- Kan finde og anvende relevant lovgivning for fødevarer-, mad- og måltidsproduktion
- Kan tilrettelægge en fødevarer-, mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til fødevarerens sikkerhed.
- Kan opstille et egenkontrolprogram for fødevarer, mad- og måltidsproduktion herunder udføre HACCP-analyse og følge gældende lovgivning samt dokumentere dette arbejde
- Kan bruge sine færdigheder indenfor planlægning og gennemførelse af fødevarerens sikkerhed fødevarer-, - mad- og måltidsproduktion, til at vurdere praktiske problemstillinger og vælge løsningsforslag, for mest effektiv og fødevarerens sikkerhed løsning
- Kan formidle problemstillinger og løsningsforslag indenfor fødevarerens sikkerhed fødevarer-, mad- og måltidsproduktion, til ledelse, medarbejdere og andre interessenter

### Kompetencer

- Kan tilpasse og udvikle egenkontrolprogrammet i forhold til ny lovgivning
- Kan kombinere viden om tekniske og miljømæssige forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af fødevarer-, mad- og måltidsproduktion samt procesforløb
- Kan udvikle nye procedurer og egen praksis i fødevarer-, mad- og måltidsproduktion, som er fødevarerens sikkerhedsmæssigt forsvarlige
- Kan deltage i fødevarerens sikkerhedsmæssigt samarbejde, både fagligt og tværfagligt

### Eksamensform

Mundtlig prøve kombineret med et praktisk produkt og en skriftlig opgave, med ekstern censur og bedømmelse efter 7 - trinsskalaen.

---

### Modul Ob1: Ledelse og økonomi ECTS-point:

10

Formålet med dette modul er, at den studerende skal kunne anvende viden om grundlæggende motivations- og ledelsesteorier, samt grundlæggende teorier i økonomi til at planlægge og lede en rentabel mad- og måltidsproduktion, hvor der tages hensyn til brugernes/kundernes ønsker og behov, samtidig med at medarbejdernes motivation bibeholdes og det gode arbejdsmiljø tilgodeses.

### Indhold

- Grundlæggende ledelses- og motivationsteorier
- Organisationsteori
- Kvalitetsstyring
- Budget og regnskab
- Normering og arbejdsmiljø

### **Læringsmål Viden og forståelse**

Har udviklingsbaseret grundlæggende viden om:

- grundlæggende motivations- og ledelses teorier, organisationsformer
- budget og regnskab

og kan anvende denne viden med henblik på, at planlægge og lede produktionen i storkøkken, samt forstå hvilke praktiske og teoretiske parametre der påvirker virksomhedens økonomi og motivationsniveauet hos medarbejderne.

### **Færdigheder**

- Kan anvende IT til budgetlægning, indtægts- og udgiftsregistrering, arbejdsfordeling, planlægning, drift, styring af logistik samt til dokumentation
- Kan anvende grundlæggende ledelses- og motivationsmetoder til at lede medarbejdere, på en hensigtsmæssig måde, i måltidsproduktion
- Kan vurdere praktiske problemer i forhold til personaleledelse og økonomi, samt stille løsningsforslag op til disse og efter valg af et forslag, gennemføre dette
- Kan vurdere og formidle løsnings- og forbedringsforslag indenfor personaleledelse og økonomi, for medarbejdere, ledelse og andre interessenter

### **Kompetencer**

- Kan udvikle og optimere medarbejdernes kompetence og indsats i mad- og måltidsproduktion
- Kan lede personale i måltidsproduktion, i små eller mellemstore køkkener
- Kan igangsætte, planlægge, gennemføre og evaluere et projekt samt udvikle egen praksis indenfor eget ansvarsområde
- Kan udvikle, implementere og evaluere aktiviteter i samarbejde med medarbejdere, målgrupper og interessenter
- Kan håndtere indkøb, mad- og måltidsproduktion samt styre og dokumentere økonomien indenfor eget ansvarsområde samt tværfagligt
- Kan kombinere viden om økonomiske, motiverende og organisatoriske forhold i forbindelse med planlægning og gennemførelse af mad- og måltidsproduktion og andre procesforløb

### **Eksamensform**

Mundtlig prøve kombineret med en erhvervs-case, med ekstern censur og bedømmelse efter 7 - trinsskalaen.



## **Bilag 2 ”Valgfrie modul inden for uddannelsens faglige område”**

Bilag 2 gennemgår læringsmål, indhold og omfang af de valgfrie moduler.

### **Modul valgfrit: Økologi og bæredygtighed**

ECTS-point: 10

Formålet med fagmodulet er at kvalificere den studerende til at kunne arbejde med økologi til brug ved økologisk mad- og måltidsproduktion og til brug ved omlægning til økologisk køkkendrift. Den studerende kan planlægge og gennemføre mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til ressourcer og krav fra miljøstyringssystemer.

#### **Indhold:**

- Økologi og det økologiske spisemærke
- Omlægning til økologi
- Det bæredygtige køkken mht. ressourcer og miljø
- Miljøstyringssystemer

#### **Læringsmål:**

##### **Viden og forståelse**

- Har udviklingsbaseret viden om og forståelse for praksis og metoder indenfor bæredygtighed og økologisk mad- og måltidsproduktion, herunder kost- og råvarevalg
- Kan forstå praksis og et udvalg af centralt anvendte teorier/metoder indenfor miljøstyring og omlægning til økologi
- Har viden om etablering af gældende miljøstyringssystemer og opfyldelse af lovgivning for økologiske spisemærker

##### **Færdigheder**

- Kan anvende centrale metoder og redskaber, der knytter sig til bæredygtighed og økologisk mad- og måltidsproduktion, herunder kost- og råvarevalg
- Kan vurdere praksisnære problemstillinger og vælge hensigtsmæssige modeller indenfor miljøstyring og omlægning til økologisk mad- og måltidsproduktion
- Kan vurdere praksisnære problemstillinger ved tilrettelæggelse, gennemførelse og dokumentation af mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til køkkenets økologiske spisemærke og miljøstyringssystem, samt vælge hensigtsmæssige løsningsmodeller
- Kan vurdere, opstille samt vælge løsningsmuligheder for en hensigtsmæssig mad- og måltidsproduktion under hensyntagen til køkkenets økologiske spisemærke og miljøstyringssystem, samt formidle disse løsningsmuligheder til medarbejdere, ledelse og andre interessenter.

##### **Kompetencer**

- Kan lede små og mellemstore økologiske omlægningsprojekter samt indførelse af miljøstyringssystem

- Kan deltage i miljøcertificering af storkøkkenet, samt registrering af storkøkkenet som bruger af økologiske spisemærker
- Kan lede og styre økologisk mad- og måltidsproduktion i små eller mellemstore køkkener
- Kan i en struktureret sammenhæng udvikle egen praksis

### **Eksamensform**

Mundtlig prøve kombineret med en erhvervs-case, med ekstern censur og bedømmelse efter 7 - trinsskalaen.