

Lokal uddannelsesplan for
Ernæringsassistenters hovedforløb 2

Indholdsfortegnelse

Lokal uddannelsesplan for Ernæringsassistenters hovedforløb	3
Indledning	3
Metoder	4
Generelt om Inuili - Food College Greenland	5
Formål med uddannelsen	6
Adgangskrav til uddannelsen	6
1.1 Struktur for skoleundervisning og vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelsen	7
1.2.1 Pædagogisk, didaktisk og metodiske grundlag for undervisning på Inuili	9
1.2.2 At lære på Inuili – Food College Greenland	12
Undervisningsformer på Inuili - Food College Greenland	13
Forskellige måder at nå målet på	13
Metoder i undervisningen på Inuili	13
1.3 Indhold i fag og læringsaktiviteter herunder mål og delmål for uddannelsen	14
1.4 Tilbud om undervisning, der udfordrer elevers faglige og studiemæssige kompetencer via fokus på lokal, kulinarisk forståelse og udvikling	15
1.5 Tilbud om valgfag og muligheder for påbygning samt vejledning herom	15
1.6 Elevens arbejdstid for læringsaktiviteter	15
1.7.1 Overordnet bedømmelsesplan	16
1.7.1.2 Løbende og afsluttende evaluering	16
1.7.1.3 Evalueringsformer	16
1.7.1.4 Resultatformerne	16
1.7.1.5 Karakterskalaer	16
1.7.1.6 Generelt om bedømmelse og karaktergivning	17
1.7.1.7 Eksaminations- og bedømmelsesgrundlag	17
Bedømmelsesplaner følger lovgivning for prøver og eksamener og gennemgås af læreren i skoleundervisningen. De er tilgængelige på Inuili – Food College Greenlands hjemmeside.	17
1.8.1 Lærerkvalifikationer	19
1.8.2 Ressourcer og udstyr på Inuili (Rammefaktorer)	20
1.9 Skolepraktik (SKP) og praktikbedømmelse	21
2.1 Kriterier og fremgangsmåde ved vurdering af elevers kompetencer og forudsætninger (Kompetencevurdering)	22
2.2 Kriterier og fremgangsmåde ved vurdering af elevers egnethed til skolepraktik (SKP)	22
2.3 Kriterier og fremgangsmåde ved optagelse af elever i dimensionerede uddannelser	23
2.4.1 Regler for prøver og eksamen	23
2.4.2 Tilrettelæggelsen af skolens samarbejde med det faglige udvalg, praktikvirksomheder og eleven om afholdelse af prøver og udstedelse af beviser	25
2.4.3 Skolens standarder for indhold og niveau i prøver og eksamener	25
3.1 Hovedforløb 1 fagrækker, læringsaktiviteter og fagbeskrivelser.	26
3.2.1 Uddannelsens kompetencemål, Læringsaktiviteter og fagbeskrivelser Hovedforløb 2	27
Litteraturliste	45

Lokal uddannelsesplan for Ernæringsassistenters hovedforløb

Indledning

Inuili - Food College Greenland har til formål at motivere til uddannelse og sikre at de, der ønsker en erhvervsuddannelse eller et kursus på det fagspecifikke uddannelsesområde (Levnedsmidler), får mulighed herfor.

Inuili - Food College Greenlands elever skal kunne vælge indenfor en række af uddannelser i uddannelsesområdet.

Inuili - Food College Greenlands uddannelser skal resultere i at give et solidt grundlag for et fremtidigt arbejdsliv. Uddannelserne skal også bidrage til elevers personlige udvikling og forståelse for samfundet og samfundets udvikling.

Erhvervsuddannelserne på Inuili - Food College Greenland skal imødegå arbejdsmarkedets behov for erhvervsfaglige kvalifikationer og kompetencer. De skal tage hensyn til den erhvervmæssige og samfundsmæssige udvikling, og herunder inddrage udvikling i erhvervsstruktur, arbejdsmarkedsforhold, arbejdspladsorganisation- og teknologi.

Erhvervsuddannelserne på Inuili - Food College Greenland skal også give eleverne grundlag for videreuddannelse såvel i som udenfor Grønland.

Det er med disse fire uddannelsesmål som grundlag, at Den Lokale Uddannelsesplan forkortet **“LUP”** er beskrevet for erhvervsuddannelsen til Ernæringsassistent.

LUP fastsættes af Inuili - Food College Greenland i samarbejde med skolens lokale uddannelsesudvalg. LUP er Inuili - Food College Greenlands redskab til dokumentation for den undervisningspraksis, der finder sted på Inuili - Food College Greenland. LUP skal sikre at Inuili - Food College Greenland følger uddannelsesmålene for sine erhvervsuddannelser.

Denne LUP er gældende for elever, der er startet eller påbegynder uddannelsen til Ernæringsassistent og Ernæringshjælper på Inuili - Food College Greenland.

Inuili - Food College Greenland, Maj 2020

Metoder

LUP for uddannelsen til Ernæringshjælper og assistent er udarbejdet efter de stillede krav hertil i Inatsisartutlov nr. 10 af 19. maj 2010 Om erhvervsuddannelser og kurser på erhvervsuddannelsesområdet og Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 11 af 17. april 2009 om uddannelsesplaner for de erhvervsmæssige uddannelser. Opbygning af LUP hviler desuden på Bekendtgørelse af lov om erhvervsuddannelser kap. 6 "Lokale undervisningsplaner og studie- og ordensregler". (BEK nr. 1619 af 27/12/2019).

Afsnit 1.3, 1.5 og 1.7.1 er udarbejdet med henvisning til de faglige forbund samt gældende bekendtgørelse inden for erhvervsuddannelsernes hovedområde: **Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser.**

Regler for prøver og eksamen er udarbejdet i henhold til Selvstyrets bekendtgørelse nr. 4 af 18. marts 2015 om eksamener ved erhvervsuddannelserne.

LUP revideres og evalueres løbende. Eventuelle ændringer drøftes i de lokale uddannelsesudvalg, hvorefter ændringerne beskrives og integreres i LUP.

LUP skal foreligge færdigudarbejdet ved et skoleopholds begyndelse. Eleverne skal gøres bekendt med LUP. LUP skal være tilgængelig på skolens hjemmeside samt i IT skemaværktøjet Lectio.

Generelt om Inuili - Food College Greenland

Brancheskolens navn:

Inuili - Food College Greenland

Institutionsnummer:

892033

Forstander:

Poul Nørris Christensen

Adresse:

Inuili - Food College Greenland
Iisaap Aqqutaa B-738
Postbox 123
Narsaq 3921

GLN. nr:

5790001953942

CVR

62997613

Telefonnummer:

+299 66 13 13

E-mailadresse:

inuili@inuili.gl

web-adresse:

www.inuili.gl

Formål med uddannelsen

Erhvervsuddannelsen til Ernæringsassistent har som overordnet formål, at eleverne gennem skoleundervisning og praktikuddannelse opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:

1. Sammensætning og tilberedning af velsmagende og ernæringsmæssig korrekt mad og måltidsservice i den professionelle forplejning på f.eks. sygehuse, plejehjem, ældrecentre, kantiner, cafeer, skoler (højskoler, efterskoler, landbrugsskoler og folkeskoler), dag-og døgninstitutioner, leve-og bo miljøer, modtagekøkkener, kaserner, fængsler, kursuscentre og selvstændige virksomheder.
2. Kombination af viden om sundhed, økologi, sensorik, fødevarer, ernæring, diætetik, hygiejne og egenkontrol, madspild og miljø i forbindelse med planlægning, udførelse, dokumentation og kvalitetsvurdering af de arbejdsopgaver, der er forbundet med varemottagelse, tilberedning, anretning af mad og varierede måltider under hensyntagen til produktionsformen, forebyggelse og sundhedsfremme i det professionelle køkken, med udgangspunkt i målgruppens behov og kulinariske præferencer.
3. Planlægning, strukturering og gennemførelse af produktionen ergonomisk korrekt ud fra givne økonomiske vilkår, tage højde for anretning og servering af mad til forskellige målgrupper, tage ansvar for sensorik, hygiejne og egenkontrol samt kvaliteten af maden.
4. Kommunikation som redskab til at skabe et godt arbejdsmiljø og fremme samarbejdet med kolleger i det professionelle køkken, målgruppen, andre faggrupper f.eks. omkring måltidet til det professionelle værtskab, være fleksibel og udviklingsparat og have indsigt i egne lærings-og motivationsmæssige styrker og svagheder. Uddannelsen indeholder trin 1, ernæringshjælper, niveau 3 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring. Uddannelsen afsluttes med specialet ernæringsassistent, niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Adgangskrav til uddannelsen

For at blive optaget på uddannelse på Inuili – Food College Greenland skal du have afsluttet folkeskolen i Grønland (eller i Danmark 9. klasse) med minimum karakter E/02 i fagene grønlandsk, dansk og matematik. Desuden skal du som udgangspunkt have fundet en praktikplads. Har du ikke en praktikplads kan vi hjælpe dig i gang i vores skolepraktikordning SKP.

Alle ansøgere, der opfylder adgangskravene er optaget på uddannelsen.

Opfylder du ikke adgangskravene, kan der i særlige tilfælde optages på baggrund af en kompetencevurdering af dig.

1.1 Struktur for skoleundervisning og vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelsen

Inuili - Food College Greenland tilbyder uddannelser i fagretninger i den erhvervsrettede hovedindgang 'Fødevarer, jordbrug og oplevelser'.

Skoleundervisningen på uddannelserne er inddelt i 4 typer af fag:

1) Grundfag

Grundfag er teoretisk og praktisk undervisning, der giver erhvervsuddannelserne faglig bredde. Grundfagene skal fremme din personlige udvikling, bidrage til studiekompetencen og at give dig forståelse for samfund og samfundsudvikling.

2) Områdefag og Specialefag (obligatoriske uddannelsesspecifikke fag)

Områdefag er teoretisk og praktisk undervisning, der er særligt for din uddannelsesretning. Områdefag skal give dig generelle og specifikke erhvervskompetencer.

Specialefag er erhvervsuddannelsernes fag med højeste faglige niveau. Specialefag er teoretisk og praktisk undervisning, der er særligt for en uddannelsesretning. Specialefag skal give dig en specifik erhvervskompetence.

3) Valgfag (valgfri uddannelsesspecifikke fag)

Valgfag skal imødekomme elevernes interesser. Valgfag skal være af betydning for videreuddannelse og for adgangen til videregående uddannelser. Valgfag skal også bidrage til det lokale kvalifikationsbehov og de lokale beskæftigelsesmuligheder.

Præstationsstandard for grundfag ligger på **niveau F** og **niveau E**. Det svarer til niveauet for folkeskolens afgangsprøve og 10. klasse-prøve.

Præstationsstandard for område- og specialefag er inddelt i tre følgende niveauer:

1) Begynderniveau

På begynderniveau kan eleven løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt fagsituation eller ud fra en kendt problemstilling. Eleven kan udføre en mere kompliceret aktivitet under faglig vejledning. På begynderniveau er det den personlige kompetence der er fokus på. Det er elevens evne til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs- og færdighedsområder. Og det er kompetencen til at udvikle ansvarlighed og grundlag for fortsat læring, der er i fokus. På begynderniveauet grundlægges selvstændighed til opgaveløsning.

2) Rutineret niveau

På rutineret niveau kan eleven planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet og løse et problem i en rutinemæssig eller kendt fagsituation og omgivelse. På rutineret niveau kan eleven arbejde alene og i samarbejde med andre. På rutineret niveau er fokus på den personlige kompetence til, at eleven selvstændigt kan sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger. Og selvstændigt kan kommunikere med andre om opgaveløsning. På rutineret niveau er fokus også på fleksibilitet og omstillingsevne.

3) Avanceret niveau

På avanceret niveau kan eleven vurdere et problem. Eleven kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet. Og eleven kan løse et problem i kendte og ukendte faglige situationer. Det kan eleven alene eller i samarbejde med andre alt efter opgavens art.

På avanceret niveau er den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ i fokus. På avanceret niveau er kompetence til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. På avanceret niveau lægges der vægt på kvalitetssans og kreativitet.

Skoleundervisningen generelt

På Inuili - Food College Greenland mener vi, at undervisning og elevers udvikling hænger sammen med deres motivation, engagement og aktive tilstedeværelse. Motivation og engagement og aktive tilstedeværelse er grundlag for at forstå det man skal lære i undervisning og for sammenhængen med det daglige arbejde.

I skoleundervisning skal eleverne lære at forstå og kunne anvende uddannelsesmålene i praksis. I skoleundervisning er målet, at eleverne udvikler sig mest muligt og følger fagenes præstationsstandard. I skoleundervisning udfordres eleverne, så de får faglige forståelser og evner til at skabe sammenhæng mellem skoleundervisning, uddannelsesmål og de arbejdsopgaver man møder på uddannelsesområdet arbejdsmarked.

Vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelse

Inuili - Food College Greenlands uddannelser er organiseret i vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelse. Det kaldes uddannelses-vekselvirkning.

Uddannelses-vekselvirkning foregår mellem Inuili – Food College Greenlands skoleundervisning og den praktiske oplæring hos praktikværten.

Uddannelses-vekselvirkning skal skabe en helhed af kompetencer til eleven indenfor elevens uddannelses- og beskæftigelsesområde. Uddannelses-vekselvirkninger har fokus på at elevens uddannelse stimulerer elevens motivation og engagement for uddannelsesretningen og de erhvervsfunktioner man har som udlært.

I uddannelses-vekselvirkning skal eleven anvende det lærte i skoleundervisningen til at løse praktiske opgaver i praksislæren. I skoleundervisningen skal man også kunne udvælge praktiske opgaver fra praksislæren, der kan gøres til genstand for undervisning i skolen.

Godkendte praktikværter (Lærepladser), der har ansat en elev, skal planlægge praksislæren i overensstemmelse med uddannelsesordningen og i samarbejde med Inuili - Food College Greenland ud fra pædagogiske overvejelser og de lokale muligheder hos praktikværten. Se også Inuili - Food College Greenlands praktikvejledning på www.inuili.gl.

1.2.1 Pædagogisk, didaktisk og metodiske grundlag for undervisning på Inuili

Grundlæggende undervisningsværdier på Inuili – Food College Greenland

- Vi er en moderne skole med stolte traditioner
- Vi skaber trivsel og uddannelse i trygge rammer
- Vi er opmærksomme på hinanden
- Vi er positive overfor hinanden
- Vi er rollemodeller
- Vi skaber undervisningskvalitet sammen gennem velforberedt undervisning, nysgerrighed og et resultatorienteret fokus
- Vi er tydelige i vores kommunikation om læringsmål
- Vi er moderne og innovative med respekt for traditionel kultur, sprog og råvarer
- Vi har fokus bæredygtighed

Krav og forventninger

- Vi samarbejder i faglige teams
- Vi udvikler sammen
- Vi har eleven i centrum

Skolemiljø

Inuili - Food College Greenland ligger i Narsaq i smukke og bjergtagende sydgrønlandske landskaber. Naturen og fællesskabet i lokalsamfundet er grundpiller i vores dagligdag og uddannelser. De skaber rammen om et trygt, læringsrigt og sammenhængende Campus – et læringsfælleskab med udsigt til hele Grønland og verden.

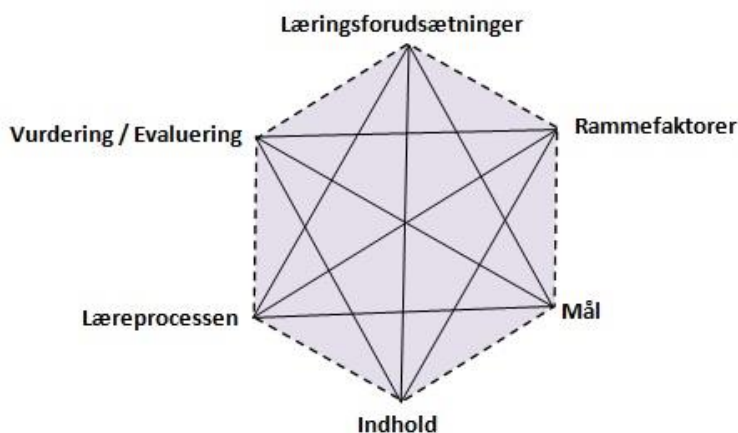
Overordnet læringsstrategi på Inuili - Food College Greenland

Som erhvervsskole har vi fokus på vores elever, og hvad der optager dem fagligt og personligt, og hvad der motiverer dem til uddannelse indenfor levnedsmidler. Vi engagerer os dybt i vores branche og dens udvikling. Vi bearbejder løbende vores pædagogiske grundlag og metoder, og vi drives af at bidrage bedst muligt til det grønlandske samfunds udvikling.

Den didaktiske Relationsmodel

I forlængelse af ovenstående værdier arbejder vi ud fra Den Didaktiske Relationsmodel.

Den er et pædagogisk styresystem til tilrettelæggelse af skoleundervisning og uddannelsesforløb udviklet af de norske forskere i pædagogik Hilde Hiim og Else Hippe: "Undervisningsplanlægning for faglærere", 2009.



Figur 1: Didaktisk relationsmodel

Den Didaktiske Relationsmodel anvender vi til at tilrettelægge uddannelsesforløb ud fra 6 læringsfremmende faktorer. De 6 faktorer er sammenhængende og påvirker hinanden i forbindelse med undervisning og uddannelsesforløb. De skal tilsammen sikre, at eleven udvikler sig planmæssigt i uddannelsesforløbet i forhold til uddannelsens mål.

De 6 læringsfremmende faktorer er:

1. Læringsforudsætninger
2. Rammefaktorer
3. Mål
4. Indhold
5. Læreproces
6. Vurdering/evaluering.

På næste side ses, hvordan vi forstår og bruger de 6 læringsfremmende faktorer på Inuili - Food College Greenland.

Den Didaktiske Relationsmodel på Inuili - Food College Greenland

Læringsforudsætninger

Læringsforudsætninger er elevens interesser og kompetencer menneskeligt og fagligt. Og læringsforudsætninger er det som eleven menneskeligt og fagligt har af erfaringer forud for påbegyndelse af uddannelse. Læringsforudsætninger er det eleven kan og ved.

I elevens læringsforudsætninger er alle de følelser, holdninger, færdigheder og for-forståelser, som den enkelte elev møder undervisningen med. Elevens læringsforudsætninger er skabt af følelser, værdisyn, kulturel baggrund og lignende.

Ved påbegyndelse og undervejs i uddannelsesforløbet, vurdere vi elevernes læringsforudsætninger og holder dem op mod uddannelsens mål, sådan de kan bruges til at tilpasse den enkelte elevs uddannelsesforløb bedst muligt.

Rammefaktorer

Rammefaktorer er det fysiske og psykiske studiemiljø på Inuili - Food College Greenland.

Det er skolens personale, indretning, undervisningsmaterialer, fagbeskrivelser, understøttende tilbud, fritidsaktiviteter, PC, bæredygtighed og værdier og holdninger, arbejdsredskaber, og meget mere.

Det fysiske og psykiske studiemiljø har stor betydning for elevernes læring og udvikling.

Mål

Målet er uddannelse. Uddannelse gennem tydeligt formulerede uddannelsesforløb.

Vi skal sikre elevens opnåelse af uddannelsesmålene.

Indhold

Indhold er alt det undervisningen behandler og drejer sig om. Indholdet skal afspejle uddannelsesmålene og herunder tilpasses elevens forudsætninger samt lokale, grønlandske forhold.

Som underviser udvælger og tilrettelægger man indholdet, og man fastlægger det faglige niveau, så undervisningen styrer eleverne sikkert i mål.

Læreproces

Læreproces er hvordan undervisning skal foregå og hvordan den er tilrettelagt, sådan at eleverne lærer af den.

Læreproces er hvordan man vægter mellem oplæring, opgavesæt, gruppearbejde, eksperimenter, teori og praktik. Læreproces er hvordan man inddrager og involverer eleverne i undervisningsindholdet, så de får bedste mulighed for at lære af denne proces. Læreprocessen afhænger af undervisningens indhold, fordi forskellige indhold kræver forskellige læreprocesser.

Vurdering/evaluering

Vurdering og evaluering er en systematisk, bagudrettet bedømmelse af gennemførelsen af den tilrettede undervisning samt uddannelsesforløbet som helhed.

Vurdering og evaluering finder sted på forskellige planer i løbet af uddannelsen. Og når man evaluerer elevernes viden eller færdigheder, er det på samme tid en måde at vurdere undervisningen på.

Vurdering og evaluering skal på den ene side måle og bedømme elevens læring og opnåelse af uddannelsesmål. Vurdering og evaluering skal på den anden side belyse effekten af den tilrettede undervisning med henblik på justeringer og forbedringer.

1.2.2 At lære på Inuili – Food College Greenland

For at vi kan anvende de læringsfremmende faktorer bedst, må vi forstå, hvad det er **at lære**. Ved at forstå hvad det er at lære, kan vi som skole og fagligt fællesskab gå strategisk til værks med vores undervisningsforløb på uddannelserne på Inuili - Food College Greenland.

At lære

At lære er noget der foregår i dig - det er noget individuelt. At lære er et aktiv inde i dig, der sørger for at du udvikler dig fagligt og personligt. At lære kan beskrives som et indre forløb i hjerne og krop og kan kaldes læringsprocesser.

I dine læringsprocesser skaber du forståelser og sammenhæng, og du udvikler dig. Når du går i skole, aktiveres dine læringsprocesser i undervisningen.

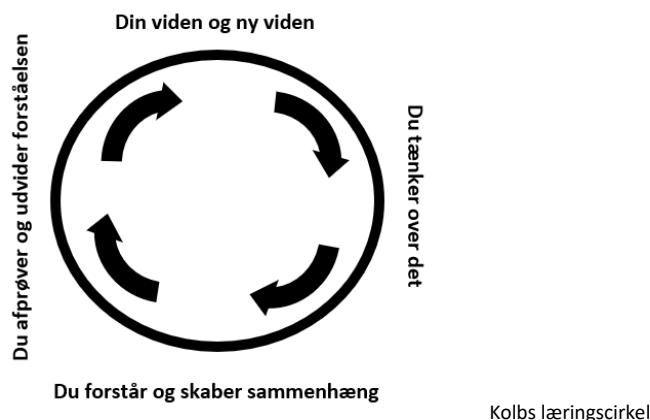
Før du går i gang med din uddannelse på Inuili, har du masser af forståelser og viden om alt muligt.

Læringsprocesser fungerer sådan, at de styrker den viden og forståelse du allerede har. Den udvikler og udvider din viden, så den kan sættes i spil på en ny måde i både dit faglige læringsfelt og i dit personlige læringsfelt.

Sådan udvikles du fagligt og personligt.

Det, der aktiverer dine læringsprocesser i skolen, er dig selv, dine lærere, dine klassekammerater, samarbejde, lektielæsning, opgaveskrivning, fremlæggelse og andre aktiviteter i undervisning.

* Forestil dig læringsprocesser som en cirkelbevægelse, hvor din forståelse udvider og udvikler sig i takt med det, der foregår i undervisningen. Sådan at du hele tiden fornyer din viden om noget og derfor også skaber ny viden:



At modtage undervisning på Inuili - Food College Greenland

Det, du lærer i undervisningen, har udgangspunkt i et fagligt område f.eks. faget dansk, matematik, naturfag, madlavning, bagning eller udsækning af kød.

Undervisning er når du præsenteres for et fagligt område, som du skal forstå og kunne bruge til at komme videre i din uddannelse. Undervisning er formet af din lærer i en undervisningsform. Undervisningsformen er bestemt af en undervisningsplan, der passer til din uddannelse. Og for at undervisningen kan komme til dig, skal du møde op forberedt, motiveret og engageret.

Undervisningen viser dig vej i din uddannelse og skal bearbejdes/behandles af dig. Sådan lærer og udvikler du dig fagligt og personligt.

I samarbejde med dig, din praktikvært og os, skal vi sikre, at der er læring i hele dit uddannelsesforløb. Så du opnår uddannelsens mål og kan begive dig videre i dit liv. Herunder kan du læse om vores grundlæggende undervisningsformer.

Undervisningsformer på Inuili - Food College Greenland

- 1) Lærerstyrede oplæg
- 2) Elevstyrede problemorienterede teoretiske og praktiske opgaver
- 3) Undersøgende teoretiske og praktiske opgaver
- 4) Elektroniske, praktiske og skriftlige prøver

Forskellige måder at nå målet på

Dine lærere benytter sig af forskellige måder at undervise på for at nå ind til ind til din læring og for at nå målene i din uddannelse. Det kaldes for undervisningsmetoder. Undervisningsmetoder er nødvendige for, at du som elev kan bevæge dig rundt i læringscirklen beskrevet ovenfor. Undervisningsmetoderne sørger for, at du introduceres til et emne, bliver vist løsningsmodeller, så du kan besvare opgaver. Senere afprøver du selv undervisningsemnet, og finder nye løsninger og nye problemer der skal gennem din læringscirkel. De forskellige undervisningsmetoder hjælper dig med at holde gang i din læringsproces.

Metoder i undervisningen på Inuili

- 1) Teoretiske læreroplæg
- 2) Praktiske demonstrationer af faglige elementer
- 3) Elevstyret indsamling af viden. Individuelt og i grupper
- 4) Praktiske øvelser med faglige funktioner
- 5) Digitale medier anvendes til videnssøgning, opgaveløsning og aflevering
- 6) Fremlægning i plenum og i mindre grupper
- 7) Aktiviteter med indlagt bevægelse
- 8) Løbende og afsluttende evalueringer

1.3 Indhold i fag og læringsaktiviteter herunder mål og delmål for uddannelsen

Uddannelsen til Ernæringsassistent varer fra 3 år og 5 måneder til 4 år og 2 måneder med grundforløb.

Trin 1				Trin 2		
Praktik	Grundforløb 20 uger	Praktik	Hovedforløb 1 15 uger	Praktik	Hovedforløb 2 15 uger	Praktik

Grundforløb

Grundforløbet på Inuili - Food College Greenland omfatter et 20 ugers undervisningsforløb rettet mod elevens opfyldelse af de adgangskrav, der stilles ved overgangen til skoleundervisningen i uddannelsens to hovedforløb. Grundforløbet inkl. prøver og afsluttes med grundforløbsprøve. Mellem grundforløb og 1. skoleperiode gennemfører eleverne en praktikperiode, hvorefter eleven påbegynder 1. hovedforløb.

Hovedforløb 1 (Trin 1)

Uddannelsens hovedforløb 1 er et 15 ugers undervisningsforløb, der skal sikre elevens opfyldelse af hovedforløbets kompetencemål 1 - 12 ifølge Bekendtgørelsen for Ernæringsassistent. På uddannelsens hovedforløb 1 gennemfører eleven grundfaget Psykologi og grundfaget Samfundsfag. Begge grundfag er tilrettelagt, så de passer til undervisningens indhold i skoleperiodens uddannelsesspecifikke fag Fødevarerlære, Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning, Produktionshygiejne og Ernæringslære og valgfri uddannelsesspecifikke fag Mad til børn.

På uddannelsens hovedforløb 1 gennemføres afsluttende prøve (trin 1 prøven), der afslutter uddannelsens første del kaldet Trin 1.

Mellem uddannelsens hovedforløb 1 og hovedforløb 2 gennemfører eleverne en praktikperiode.

Hovedforløb 2 (Trin 2)

Uddannelsens hovedforløb 2 er et 15 ugers undervisningsforløb, der skal sikre elevens opfyldelse af hovedforløbet kompetencemål 1 - 12 ifølge Bekendtgørelsen for Ernæringsassistent. På uddannelsens hovedforløb 2 gennemfører eleven grundfaget Teknologi. Grundfaget er tilrettelagt, så det passer til undervisningens indhold i skoleperiodens uddannelsesspecifikke fag Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning, Produktionshygiejne, Diætetik, Ernæringslære, Kostlære og vurdering og Sensorik og madkvalitet og valgfri uddannelsesspecifikke fag Råvarernes egenskaber i madhåndværket.

Uddannelsens hovedforløb 2 afsluttes med en afsluttende prøve (Svendeprøven), der afslutter skoleundervisningen i uddannelsen til Ernæringsassistent.

Uddannelsesforløbets indhold og fag er beskrevet i LUP afsnit for Fagrækker, læringsaktiviteter og fagbeskrivelser.

1.4 Tilbud om undervisning, der udfordrer elevers faglige og studiemæssige kompetencer via fokus på lokal, kulinarisk forståelse og udvikling

A) Lektiecafé på Inuili

Hver onsdag kl. 14.30-16.00 er der lektiecafé i Biblioteket på Inuili. I lektiecaféen kan du arbejde med hjemmearbejde, forberede dig til undervisning, fordybe dig i dine fag og faglige interesser, arbejde med skriveopgaver. Lektiecafé på Inuili er et tilbud og tilvalg for elever ud over almindelig klasseundervisning. Lektiecaféen har til formål at styrke elevers faglige niveau og på samme tid bidrage til elevers sociale- og faglige trivsel under skoleopholdet på Inuili.

B) 1 til 1 undervisning

Nogle gange er det nødvendigt at få 1 til 1 undervisning af din faglærer. Det planlægges løbende, når der opstår et behov.

C) Studenterrådgivning

Det kan ske at du får behov for at tale med en om nogle personlige problemer. Hvis du får det behov, kan vi henvise dig til Studenterådgivningen.

Studenterrådgivning kommer desuden 2 gange om året for at afholde oplæg og foredrag om personlige problemstillinger for elever.

D) Sport og bevægelse

Bevægelse og fysisk aktivitet er vigtig for motivation og engagement. Vi bevæger os meget som en naturlig del af praktisk undervisning. Vi bruger naturen omkring som faglig ekskursionsmål. Vi spiller sport i Narsap Timersortarfia 2 gange ugentligt. I aktivitetshuset Perlen kan man i fritiden styrketræne, spille spil og musik, male, strikke mv.

1.5 Tilbud om valgfag og muligheder for påbygning samt vejledning herom

Inuili - Food College Greenland er hele Grønlands videncenter for Levnedsmiddelbranchen. Vi tilbyder valgfag og erhvervsrettede kurser, der går i dybden med forskellige faglige emner, der understøtter de udbudte fødevareruddannelser og erhvervslivets behov for specialviden inden for Levnedsmiddelbranchen i Grønland.

1.6 Elevens arbejdstid for læringsaktiviteter

Elevens arbejdstid i forbindelse med skoleundervisningen på Inuili - Food College Greenland har et omfang, der svarer til en fuldtidsbeskæftiget på det grønlandske arbejdsmarked, som er 40 timer ugentligt.

Elevers arbejdstid er fordelt mellem undervisning, elevaktiviteter, selvstudie og elevens egen forberedelse til undervisning.

Den konkrete vejledende undervisningstid for de enkelte læringsaktiviteter og fag ses i LUP afsnit for Fagrækker, læringsaktiviteter og fagbeskrivelser.

1.7.1 Overordnet bedømmelsesplan

Bedømmelsesplaner i uddannelsen er det praktiske redskab, der bruges ved prøver til vurdering af elevens faglige udvikling og opnåelse af kompetencer.

Bedømmelsesplaner er samtidigt et centralt element i kvalitetssikringen af de udbudte uddannelser på Inuili - Food College Greenland.

1.7.1.2 Løbende og afsluttende evaluering

Løbende evaluering gennemføres klassevis og individuelt mellem faglærer og elever mindst en gang hver 3. uge i skoleundervisningen. Løbende evaluering omhandler to ting. For det første omhandler det elevens faglige niveau og udvikling. For det andet omhandler det elevens personlige udvikling i skoleundervisningen i forhold til de kompetencemål eleven går igennem.

Klassevis og individuel løbende evaluering mellem faglærer og elever handler også om elevens oplevelse af skoleundervisningen, og hvordan skoleundervisningen er foregået og hvordan den kan forbedres.

Afsluttende evaluering gennemføres, når et fag afsluttes. Ved afsluttende evaluering vurderer og bedømmer lærerne elevens teoretiske og praktiske arbejde og forståelse. Afsluttende evaluering vurderes med en standpunktskarakter ud fra den givne resultatform i faget.

Afsluttende evaluering foregår også klassevis og individuelt mellem faglærer og elever. Her omhandler afsluttende evaluering, hvordan eleven har klaret sig i skoleundervisningen og hvordan eleven kan forberede sig fremad. Dertil handler klassevis og individuel afsluttende evaluering mellem faglærer og elever om elevens oplevelse af skoleundervisningen, og hvordan skoleundervisningen er foregået og hvordan den kan forbedres.

1.7.1.3 Evalueringsformer

- 1) Intern
- 2) Ekstern
- 3) Mundtlig
- 4) Skriftlig

1.7.1.4 Resultatformerne

- 1) Delkarakter
- 2) Standpunktskarakter
- 3) Eksamenskarakter

1.7.1.5 Karakterskalaer

- 1) GGS-karakterskala
- 2) Gennemført/ikke gennemført
- 3) Bestået/ikke bestået

1.7.1.6 Generelt om bedømmelse og karaktergivning

Bedømmelse og karaktergivning for de forskellige læringsaktiviteter og fag fremgår i afsnittet for fagrækker, læringsaktiviteter og i fagbeskrivelserne.

Bedømmelser og karaktergivning sker på grundlag af elevens opnåelse af fagbeskrivelsernes kompetencemål ud fra de givne præstationsstandarder.

1.7.1.7 Eksaminations- og bedømmelsesgrundlag

Alle prøver og eksaminer er fastsat i bedømmelsesplaner. Bedømmelsesplanerne beror på:

- 1) Eksaminationsgrundlag, der beskriver det faglige stof eller materiale, der eksamineres ud fra.
- 2) Bedømmelsesgrundlag, der beskriver hvilke kompetencemål, produkter, processer og præstationer, der indgår i bedømmelsen og hvorledes de vægtes.

Det fremgår af det enkelte fag eller prøves bedømmelsesplan, hvilke hjælpemidler eleverne må gøre brug af. Bedømmelsesplaner følger lovgivning for prøver og eksaminer og gennemgås af læreren i skoleundervisningen. De er tilgængelige på Inuili – Food College Greenlands hjemmeside.

Karaktergivende fag på hovedforløbene

Ved afslutning på hovedforløbene afgives karakterer i følgende fag og prøver:

Grundfag

- Samfundsfag F
- Psykologi E
- Teknologi F

Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag

- Fødevarelære
- Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning – Det professionelle køkken
- Produktionshygiejne
- Diætetik
- Ernæringslære
- Kostlære & vurdering
- Sensorik & madkvalitet

Valgfri uddannelsesspecifikke fag

- Mad til børn – Sunde børn
- Råvarens egenskaber i madhåndværket
- Internationalisering af mad VF

Prøver

- På hovedforløb 1 aflægger alle elever Trin 1 prøven i hovedforløbets 10. Uge
- Hovedforløb 2 afsluttes med Den afsluttende prøve, der udgør en svendeprøve

1.8.1 Lærerkvalifikationer

En faglærer på Inuili - Food College Greenland skal ved ansættelse have mindst en grundlæggende erhvervsrettet uddannelse eller anden relevant professionsuddannelse inden for et eller flere relevante uddannelsesområder.

Faglærers uddannelsen skal i relevant omfang være suppleret med fortsat eller videregående uddannelse herunder efteruddannelse.

Relevant og aktuel erhvervs erfaring:

- A) Faglærere der skal undervise i erhvervsrettede fag, skal normalt have mindst 5 års fagrettet erhvervs erfaring.
- B) For øvrige faglærere skal erhvervs erfaringen normalt være af mindst 2 års varighed.

Alle faglærere skal gennemgå det obligatoriske pædagogikum (PG). Det er Grønlands Erhvervspædagogiske Læreruddannelse for faglærere på branche- og erhvervsskoler.

**Selvstyrets bekendtgørelse nr. 6 af 5. juni 2013 om pædagogikum for faglærere ved branche og erhvervsskolerne.*

Pædagogikum skal sikre faglæreren undervisningskompetencer på de grundlæggende erhvervsuddannelser med henblik på at kunne planlægge, tilrettelægge, begrunde og udvikle erhvervsskolernes undervisning. Pædagogikum skal samtidig medvirke til, at faglærerne får forudsætninger for fortsat uddannelse inden for det erhvervspædagogiske område.

Pædagogikum omfatter 60 ECTS-point svarende til 1648 timer og tilrettelægges over 2 år, og skal være påbegyndt senest 4 år efter tidspunktet for faglærerens ansættelse og afsluttes senest 3 år efter uddannelsens påbegyndelse. Pædagogikum tilrettelægges som en vekseluddannelse med en teorigdel på 50 % og en praksisdel på 50 %.

Der påhviler desuden læreren at vedligeholde og udvikle sin faglige og pædagogiske viden for at vedligeholde undervisningskompetencen.

Inuili – Food College Greenland følger en plan for lærergruppens kompetenceudvikling, og i samråd med den enkelte lærer tilrettelægges kompetenceudviklingen for faglig og pædagogisk videre- og efteruddannelse. Herunder bidrager løbende erhvervs erfaring i form af kortere virksomhedsforløb og andre praksisudviklende faglige og pædagogiske tiltag.

1.8.2 Ressourcer og udstyr på Inuili (Rammefaktorer)

Inuili - Food College Greenland råder over følgende fysiske rammer:

- 1 kantine med daglig bespisning af elever og personale
- 2 computer lounges (1 ved receptionen og 1 på første sal ved biblioteket)
- 1 opholdsstue med TV foran kanten.
- 1 Samtalerum
- 1 Studievejledning
- 1 Kontor og administration
- 1 Lærerværelse
- 1 Skolebus
- 1 Skolebil

Teorilokaler på Inuili:

Inuili råder over 9 teorilokaler udstyret med borde, stole, tavle og tidssvarende AV-udstyr. Hertil har Inuili et fagligt bibliotek og tilbyder og sælger uddannelsens udbudte bogpakker.
*Inuili – Food College Greenland anbefaler alle praktikværter at bidrage til elevens indkøb af bogpakker.

Praktiklokaler på Inuili

Inuili råder over følgende praktiklokaler, der anvendes til at udfører uddannelsernes praktiske fag

- 2 Praktiklokaler - Industrikøkken inklusiv tidssvarende køkkenudstyr og håndredskaber
- 1 praktiklokale - Bageri inklusiv tidssvarende bageriudstyr og håndredskaber
- 1 praktiklokale - Fiskebehandling med tidssvarende fiskeriudstyr og håndredskaber
- 1 praktiklokale - Slagteri tidssvarende slagteriudstyr og håndredskaber
- 1 praktiklokale som restaurant med tidssvarende serveringsudstyr og tjenerredskaber
- 1 laboratorium

Der er Internet på alle skolens arealer fast adgang til WI-FI internet.

Eksternt råder Inuili - Food College Greenland over aktivitetscentret Perlen med opholdsstue med diverse spil, tv, køkken og træningsfaciliteter og et musiklokale.

Inuili lejer sportshallen Narsap Timersortarfia to gange om ugen - torsdag kl. 16-17:30 & søndag kl. 13:30 - 15:00.

1.9 Skolepraktik (SKP) og praktikbedømmelse

Kantinen på Inuili – Food College Greenland er, udover at være et dagligt sted for elever og personales måltider, også et lærested for gastronomelever og ernæringsassistentelever. Som lærested kaldes kantinen for Skolepraktik forkortet SKP.

SKP-elever oplæres på samme måde som lærlinge oplæres i institutioner og restauranter. Der arbejdes ud fra uddannelsernes praktikmål og vejledning.

SKP er for uddannelsesparate elever, der endnu ikke har fået en uddannelsesaftale med en praktikplads. Elever uden uddannelsesaftale kan for en periode tage dele af deres uddannelse i SKP i Inuili - Food College Greenlands kantine.

Planlægning af skolepraktik foregår i samarbejde mellem Inuili - Food College Greenlands kantine, faglærerteam og studievejledning.

Efter at man er optaget i SKP skal Inuili - Food College Greenland foretage en egnethedsvurdering, der er en del af den løbende evaluering af SKP-eleven. Egnethedsvurderingen foretages ud fra det samlede kendskab til SKP elevens resultater sammenholdt med de krav uddannelsen stiller til opnåelse af praktikmål.

Beslutning om man kan optages til SKP beror på skolens samlede vurdering.

Den løbende egnethedsvurdering giver viden om, at SKP-eleven opnår et tilfredsstillende praktikresultat. Og om elevens samlet set lever op til, hvad der forventes i forhold til beskæftigelse inden for uddannelsesområdet.

F.eks. lægges der vægt på, om SKP-eleven er mødestabil, overholde aftaler om praktikpladssøgning og om SKP-eleven generelt kan fungere i kantinen drift.

2.1 Kriterier og fremgangsmåde ved vurdering af elevers kompetencer og forudsætninger (Kompetencevurdering)

En kompetencevurdering har til hensigt at afklare egnethed til at påbegynde en erhvervsuddannelse. I nogle tilfælde kan en kompetencevurdering også bidrage til at fastsætte et særligt tilrettelagte uddannelsesforløb.

Kompetencevurderingen foretages i udgangspunktet af det lokale Majoriaq Center, og hos Majoriaq ansøger man om uddannelse modtages til uddannelser. Det anbefales at kontakte Inuili – Food College Greenland for faglig vejledning om uddannelsen.

Ved henvendelse direkte til Inuili - Food College Greenland viderestilles man til studievejledningen, der via samtale afgør en elevs uddannelsesmuligheder. Herefter sættes eleven i forbindelse med sit Majoriaqcenter.

På Inuili - Food College Greenland indgår følgende overordnede kriterier ved en kompetencevurdering og optagelse på en af de udbudte erhvervsuddannelser:

1. Det eleven kan

Vurdering af elevens reelle kompetencer

- a) Formelle kompetencer defineret som det eleven har papir på via tidligere uddannelse.
- b) Ikke-formelle kompetencer defineret som det eleven kan dokumentere f.eks. job og beskæftigelse i foreningsliv.
- c) Ikke formelle kompetencer defineret som den relevante viden eleven har tilegnet sig andre steder f.eks. fra medier og litteratur. Denne vurdering har primært sigte på godskrivning og eventuel forkortelse af en uddannelse.

2. Det eleven mangler

Vurdering af elevens behov for tiltag:

Vurderingen skal vurdere elevens muligheder for gennemførelse af en erhvervsuddannelse. Herunder vurderer behovet for specialpædagogisk støtte og andre støttemuligheder.

2.2 Kriterier og fremgangsmåde ved vurdering af elevers egnethed til skolepraktik (SKP)

Hvis man ikke formår at skaffe sig en praktikplads eller i tilfælde af at en elev mister sin praktikplads, kan Inuili - Food College Greenland tilbyde eleven SKP. For at komme i betragtning til SKP, skal man leve op til de opstillede kriterier for uddannelsesparathed.

1. Ved optagelse til SKP skal Inuili - Food College Greenland foretage en kompetencevurdering af, om eleven er egnet til at gennemføre den ønskede uddannelse, og om eleven efter gennemført uddannelse efterfølgende vil kunne fungere på arbejdsmarkedet.
2. For at blive optaget i SKP, skal eleven dokumentere over for skolen, at eleven:
 - A) Har søgt ansættelse som elev inden for de uddannelser, som Inuili - Food College Greenlands grundforløbet giver adgang til.
 - B) Har søgt ansættelse hos virksomheder, der har ledige praktikpladser.
 - C) Har søgt ansættelse som elev i andre relevante uddannelser, hvor der er plads.

Elever der ikke opfylder kravene kan ikke optages til SKP.

2.3 Kriterier og fremgangsmåde ved optagelse af elever i dimensionerede uddannelser

Der er ingen dimensionerede uddannelser på uddannelsesstilbuddene på Inuili - Food College Greenland.

2.4.1 Regler for prøver og eksamen

Inuili - Food College Greenlands centrale eksamensreglement følges i alle skolens erhvervsuddannelser og rummer følgende bestemmelser.

Organisering

Uddannelseschefen er prøve- og eksamensansvarlig og forestår arbejdet med udarbejdelse af eksamensplaner, tilrettelæggelse af prøver afholdt som eksaminer og svendeprøver. Tilrettelæggelse af prøverne sker i samarbejde med eksamensunderviseren (eksaminator).

Information

Alle elever informeres skriftligt om tid og sted for afholdelse af de eksaminer/prøver som eleven skal deltage i.

I tilfælde af regler om lodtrækning mellem flere fag informeres eleverne ved starten af en skoleperiode om, hvilke grundfag der kan forekomme eksamen i.

Tidligst tre uger og senest syv dage før første eksamens dag informeres eleverne skriftligt om, hvilke fag de skal til eksamen i.

Prøve- og eksamensformer

Ved en prøve og eksamen forstås en afsluttende evaluering i form af en prøve, hvor der ved bedømmelsen medvirker en censor, og hvor bedømmelsen af prøven medregnes i elevens samlede prøve og eksamensresultat og påføres elevens eksamens- og uddannelsesbevis.

Ved en skriftlig prøve eller eksamen forstås et af uddannelsesinstitutionen stillet eller rekvireret opgavesæt, hvor eleven skal besvare opgaver skriftligt.

Ved en mundtlig prøve eller eksamen forstås et af uddannelsesinstitutionen stillet eller rekvireret opgavesæt, hvor eleven skal besvare opgaver mundtligt.

Ved praktiske prøver forstås at eleven demonstrerer sine færdigheder i forhold til en praktisk opgave indenfor et afgrænset tidsrum i henhold til prøvereglerne for det pågældende fag.

Ved en individuel prøve- eller eksamen forstås en prøve eller eksamen, der aflægges af 1 elev ad gangen.

Ved en gruppeeksamen forstås en eksamen, der aflægges af en gruppe af elever kollektivt på samme tid. Definitionen af gruppeeksamen gælder, uanset om der foretages eller ikke foretages en individuel bedømmelse af den enkelte elevs præstation til gruppeeksamen.

Til gruppeeksamen har eleverne et fælles ansvar for opfyldelsen af de formelle eksamenskrav. Hvis eksamenskravene ikke er opfyldt, kan ingen af gruppens elever aflægge eksamen. Medmindre der er særlige omstændigheder til, at en eller flere elever i gruppen skal tilbydes et nyt eksamensforsøg.

Ved projektprøve- eller eksamen forstås en afgrænset del af undervisningsforløbet, deraf skolen er tilrettelagt i et eller flere fag, der på forhånd er valgt. Projektet afleveres som skriftlige rapporter med evt. tilhørende resultater af praktiske opgaver i forbindelse med projektet.

Ved sygeeksamen forstås en ny eksamen, når dokumenteret sygdom har gjort det umuligt for eleven at påbegynde eller gennemføre en eksamen.

Ved om- eller reeksamen forstås muligheden for at aflægge en allerede helt eller delvist gennemført eksamen forfra. Uden at dette tæller som et ekstra eksamensforsøg.

Eksaminator og censor er til stede under hele prøve- og eksamensforløb. Censor kan stille spørgsmål efter aftale med eksaminator.

Særligt tilrettelagt prøveforløb

Inuili - Food College Greenland kan i nogle tilfælde vurdere, at en elev har behov for et særligt tilrettelagt prøveforløb. Det kan f.eks. forekomme, hvis en elev har dokumenteret fysisk eller psykisk handicap, er ordblind eller har væsentlige læse- og skrivevanskeligheder.

Hvis en elev mener, ikke at kunne gennemføre en prøve under normale forhold, skal vedkommendes faglærer kende til dette når skoleperioden påbegyndes. Således kan faglæreren sammen med uddannelseschef tage stilling til, om eleven skal gennemføre en prøve på særlige tilrettelagte vilkår.

Tilstedeværelsespligt

Elever har tilstedeværelsespligt til at deltage aktivt i al undervisning. Herunder sørge for rettidig aflevering af opgaver og projekter m.v. Dette er en forudsætning for deltagelse i en prøve eller eksamen.

Klager over eksaminer og prøver

En elev kan indgive en begrundet, individuel klage over faglige forhold i forbindelse med prøven. F.eks. en klage over den stillede opgave, eksamensforløbet eller bedømmelsen.

Er eleven undergivet forældremyndighed, kan forældremyndighedsindehaverne indgive klagen.

Klagen skal være skriftlig og indgives til Inuili -Food College Greenlands bestyrelse senest 2 uger efter, at eksamensresultatet er blevet bekendtgjort.

Klagen kan vedrøre:

- 1) Eksamens/prøveforløbet.
- 2) Spørgsmål og deres relevans til fagets kompetencemål.
- 3) Selve bedømmelsen.

Til brug i en klagesag skal eleven eller forældremyndigheden efter anmodning udleverer en kopi af den stillede opgave og ved skriftlige eksamener tillige en kopi af elevens besvarelse.

Inuili - Food College Greenland giver klageren klagevejledning. Herunder vejledning om at en ny bedømmelse eller ny eksamen kan resultere i en lavere karakter.

En afgørelse skal være skriftlig og begrundet, og kan gå ud på:

- 1) Tilbud om ny bedømmelse.
- 2) Tilbud om ny eksamen.
- 3) At klagen ikke imødekommes.

Inuili - Food College Greenland skal orientere eleven eller forældremyndigheden straks efter at klagens behandling.

Indebærer afgørelsen en ny bedømmelse eller en ny eksamen, skal eleven skriftligt acceptere afgørelse inden for to uger fra modtagelsen af afgørelsen. Besvares afgørelsen ikke foretages der ikke ny bedømmelse eller ny eksamen. Og den først opnåede karakter fastholdes.

Klager over afgørelser

En elev kan påklage retlige spørgsmål vedrørende afgørelser til Departementet for Uddannelse, Kultur og Kirke, når der er truffet afgørelse af Inuili - Food College Greenland eller i forbindelse med prøve- og eksamen. Herunder kan eleven påklage om reglerne for tilrettelæggelse og afvikling af prøve- eller eksamen er overholdt. Og om sagsbehandlingsreglerne er efterlevet. Er eleven undergivet forældremyndighed, kan forældremyndighedsindehaverne indgive klagen.

Klagen skal være skriftlig og indgives til Inuili - Food College Greenland uddannelseschef senest 2 uger efter, at klageren er blevet bekendtgjort med de forhold der klages over.

Inuili - Food College Greenland sender straks klagen og sagens akter samt egen redegørelse i sagen til Departementet for Uddannelse, Kultur og Kirke. Inuili - Food College Greenland redegørelse kan indeholde en indstilling til, hvorledes sagen bør afgøres.

Departementet for Uddannelse, Kultur og Kirke orienterer Inuili - Food College Greenland og bedømmerne, når departementet træffer afgørelse i en klagesag.

En elev kan fortsætte sin uddannelse under klagesagens behandling jf. § 46 Selvstyrets bekendtgørelse nr. 4 af 18. marts 2015 om eksamener ved erhvervsuddannelserne.

Inuili - Food College Greenland udarbejder og offentliggør hvert halvår en eksamenskalender sammen med andre praktiske og proceduremæssige forhold i tilknytning til eksamensforløbet.

2.4.2 Tilrettelæggelsen af skolens samarbejde med det faglige udvalg, praktikvirksomheder og eleven om afholdelse af prøver og udstedelse af beviser

Inuili - Food College Greenland tilrettelægger alle prøver- og eksamener.

Inuili - Food College Greenland udsteder alle uddannelsesbeviser efter indstilling til det faglige udvalg.

Inuili - Food College Greenland samarbejder selvstændigt med praktikpladser og elever og på vegne af det faglige udvalg.

Inuili - Food College Greenland har indstillingspligt til det faglige udvalg om elevsager.

2.4.3 Skolens standarder for indhold og niveau i prøver og eksamener

Prøver og eksamener er tilpasset de enkelte uddannelser, og vil have forskelligt i indhold, varighed og tilrettelæggelse afhængig af uddannelsesretning.

Prøver og eksamener følger reglerne i bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsrettede uddannelser, som blandt andet indebærer, at der er ekstern censur til prøven.

Prøver og eksamener på hovedforløbene på uddannelsen til Ernæringsassistent bedømmes ud fra GGS karakterskalaen.

Prøver og eksamener på hovedforløbene på uddannelsen til Ernæringsassistent kan tage udgangspunkt i en projektbeskrivelse, en teoretisk/praktisk stille opgave og/eller afsluttes med 30 minutters mundtlig eksamination.

Svendeprøven er en prøve i det uddannelsesspecifikke fag, hvor andre fag indgår. Trin 1 prøven danner grundlag for bedømmelse af elevens opfyldelse af de faglige krav, der er i hovedforløb 1, og som eleven skal opfylde forud for undervisningen i hovedforløb 2.

I Svendeprøven afprøves elevens erhvervsfaglige kompetencer og omfatter et teoretisk/praktisk prøveforløb, hvor elevens viden, færdigheder og kompetencer vurderes.

3.1 Hovedforløb 1 fagrækker, læringsaktiviteter og fagbeskrivelser.

Hovedforløb 1	
Samfundsfag E	1,5 uger
Psykologi	2 uger
Fødevarelære	1,5 uger
TPP – Det professionelle køkken	4 uger
Produktionshygiejne	2,5 uger
Ernæringslære	1 uge
Mad til børn - Sunde børn	1 uge
Trinprøve inkl. vejledning	1 uge
Trin 1 prøve	0,5 uge

Hovedforløb 2	
Teknologi F	2 uger
Diætetik	2,5 uger
Sensorik og madkvalitet	1 uger
TPP – Det professionelle køkken	2 uger
Produktionshygiejne	1 uger
Ernæringslære	1 uge
Kostlære og vurdering	2,5 uger
Råvarens egenskaber i madhåndværket VF	0,5 uge
Internationalisering af mad VF	1 uge
Svendeprøve inkl. vejledning	1 uge
Svendeprøve	0,5 uge

3.2.1 Uddannelsens kompetencemål, Læringsaktiviteter og fagbeskrivelser Hovedforløb 2**Skoleforløbet bidrager til følgende af uddannelsens kompetencemål**

- 1) Eleven kan anvende råvarer og tilberedningsmetoder til at tilberede velsmagende mad og måltider med udgangspunkt i målgruppens ernæringsmæssige behov, kulinariske præferencer og diæt-mæssige principper.
- 2) Eleven kan planlægge og foretage varemottagelse, madfremstilling, udportionering, opbevaring og distribution samt rutinemæssigt kontrollere for at sikre fødevarer-sikkerheden under hensyntagen til rengøring, desinfektion, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet.
- 3) Eleven kan anrette og servere maden indbydende og udføre værtskab for målgruppen.
- 4) Eleven kan arbejde med bæredygtighed, økologi, effektiv udnyttelse af råvarer, energi, vand, el, madspild og affaldshåndtering til en given opgave.
- 5) Eleven kan dokumentere, vurdere og justere madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet i sammenhæng med mad og måltidsplanlægning til raske, syge og personer på diæter.
- 6) Eleven behersker produktionsledelse, herunder indkøb, kalkulation, planlægning, tilberednings- og produktionsmetoder til forarbejdning af råvarer, sammensætning og fremstilling af mad og måltider på avanceret niveau.
- 7) Eleven kan kvalitetsvurdere og -udvikle ved tilberedning, anretning, servering af maden til forskellige målgrupper samt ved rengøring og desinfektion af køkkenet.
- 8) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarer-hygiejne, udføre dokumentation af hygiejne og egenkontrol i alle produktionsled.
- 9) Eleven kan anvende de mest hensigtsmæssige kombinationer af materialer, værktøj og udstyr ergonomisk korrekt ved produktion og distribution.
- 10) Eleven kan anvende viden om ergonomi, arbejdspladssikkerhed, miljø, tid og økonomi i udvikling af et godt arbejdsmiljø.
- 11) Eleven kan samarbejde og arbejde i teams, og kan indgå i forandrings- og samarbejdsprocesser internt såvel som eksternt i organisationen.
- 12) Eleven kan kommunikere og udøve faglig formidling om råvarer, ernæring, diæter, måltids-sammensætning, Produktionsflow og fødevarer-sikkerhed.

Læringsaktiviteter på hovedforløb 2 – Gør en forskel med din viden om mad og mennesker

Undervisningen på hovedforløb 2 er tilrettelagt, så eleverne opnår viden i praksisområderne tilknyttet uddannelsen til Ernæringsassistent:

Undervisningen foregår over 15 uger inklusiv prøver og eksamener.

Fagrækken består af grundfaget Teknologi F, De obligatoriske uddannelsesspecifikke fag, Diætetik, Sensorik og madkvalitet, TPP – det professionelle køkken, Produktionshygiejne, Ernæringslære og de valgfrie uddannelsesspecifikke fag Internationalisering af mad, Råvarens egenskaber i madhåndværket. I 15. Skoleuge afholdes Den afsluttende prøve - Svendeprøven. Svendeprøven afslutter uddannelsens trin 2 - Ernæringsassistent.

Undervisningen på Hovedforløb 2 bygger videre på uddannelsens Trin 1 og eleverne introduceres til de specialefag, der teoretisk og praktisk fuldender den kommende udlærte ernæringsassistent og madhåndværker.

Undervisningen har udgangspunkt i fagenes kompetencemål og elevernes læringsforudsætninger og søger rent fagligt i dybden og har til hensigt at skærpe elevens viden, færdigheder og kompetencer.

Der arbejdes tværfagligt og helhedsorienteret med de enkelte fag og arbejdstiden svarer til en normal arbejdsuge på det grønlandske arbejdsmarked.

Du bliver klog på kost og effektiv i det praktiske i køkkenet og får masser af redskaber til at begå dig godt på en arbejdsplads, i dit privatliv og i samfundet.

Du lærer om mestrer næringsberegning, og du opnår ekspertviden om og rutiner på avancerede niveauer i at sikre alle dine målgruppers ernæringsmæssige behov.

Du lærer at mestrer det professionelle køkkens arbejdsgange og administrative opgaver, så sikker produktion med forsvarlige arbejdsgange og levering til tiden bliver dine spidskompetencer.

Dine kompetencer indenfor diætkost finpudses og din viden om de hyppigste diæter skærpes, så du med sikker hånd kan hjælpe en ældre borger eller en syg med at få sin appetit og styrke tilbage. Gennem dybdegående tematisering af dit håndværk, lærer du at sammensætte måltider til børn, så de får de bedste forudsætninger for en god og sund udvikling.

Du vil også få viden om andre madkulturer end din egen, og du vil få avanceret viden og færdigheder til skabe kulinarisk og sensorisk kvalitet for alle gængse typer af målgrupper med alverdens råvarer.

Undervisningsformer og metoder følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.2.1** og **1.2.2**.

Faglærerne på Inuili - Food College Greenlands grundforløb har kompetencer, der følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.8.1**.

Evaluering og bedømmelse følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.2.1**.

Prøver og certifikater

Svendeprøve – Ernæringsassistent

Uddannelsesbevis

Svendebrev

Fagbeskrivelser for hovedforløb 2

Teknologi på F-niveau

Fagets formål

Formålet med faget Teknologi er, at eleverne opnår forståelse for, hvordan man løser virkelighedsnære problemstillinger i et samspil mellem håndværk, teknologi og naturvidenskab, og at succesfuld teknologiudvikling forudsætter integration af en række forskellige kompetencer. Disse kompetencer strækker sig fra det håndværksmæssige til det kreative og innovative. Hertil kommer anvendelsen af naturvidenskabelig og samfundsvidenskabelig viden og kunnen samt brugen af kommunikative færdigheder. Forståelsen opnås gennem konkret arbejde med et produktudviklingsforløb bestående af faserne:

- produktprincip
- behovsundersøgelse
- produktudformning
- produktionsforberedelse, produktion og test af produkt.
- samt arbejde med problemstillinger som miljø og sikkerhed i relation til produktion, forbrug og bortskaffelse af et produkt.

Det konkrete arbejde i faget skal medvirke til opbygning af elevernes forståelse for den komplekse sammenhæng der er mellem samfundsudvikling, naturvidenskabelig viden, håndværksmæssig kunnen og teknologisk udvikling. Endelig er formålet, at eleverne får erfaringer med arbejdsmetoder, der giver kompetencer til at arbejde med problemorienteret projektarbejde.

Varighed

2 uger

Faglige mål for faget:

Undervisningens mål på F niveau er, at eleven kan:

1. Produktprincip

Opstille forskellige ideer til produkt gennem brainstorm

Formidle idegrundlag

Udvælge ide til produkt

Udarbejde krav til det valgte produkt

Beherske skitsering som led i udformning og konkretisering af et produkt

2. Produktudformning og produktion

Udvikle og fremstille et produkt

Anvende relevante krav eller standarder i udviklingen af produktet

Gøre rede for produkters påvirkning af miljøet

3. Test af produkt

Afprøve produktet og vurdere om produktet passer med de opstillede krav

4. Dokumentation

Udarbejde faglig dokumentation, som arbejdsskitser, styk- materialelister, tegninger og lignende.

Genstand for undervisningen:

I Teknologi arbejdes der med virkelighedsnære problemstillinger, og der fremstilles konkrete produkter til løsning af disse. Undervisningen i faget, skal derfor som minimum indeholde:

1. Formulering af problemer
2. Opstilling af løsningsmuligheder
3. Formidling af ideer
4. Bearbejdnings- og fremstillingsteknikker
5. Miljømæssige aspekter i forbindelse med produktionen
6. Materialevalg under hensyntagen til produktion, funktion og pris
7. Anvendelse af enkel naturvidenskabelig viden i forbindelse med produktudvikling

Arbejdsformer

Undervisningen tilrettelægges helhedsorienteret og praksisbaseret med varierende arbejdsformer, der styrker elevens læring. Undervisningen organiseres om cases, diskussioner og projekter, der fremmer refleksion og bevidsthed.

IT

Eleverne vil have mulighed for at anvende digitale medier som værktøjer for informationssøgning samt styrkelse af elevens udviklingskompetence i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brug af IT, og IT skal relatere til elevens valgte erhvervsfaglige område og understøtte elevens proces omkring ideudviklingen.

Dokumentation

Den enkelte elev arbejder med dokumentation i form af arbejdsrapporter, som eleven har fremstillet i forbindelse med sit produktudviklingsforløb

Tværfaglig

Et teknologiprojekt skal bygge på den erhvervsfaglige viden og færdigheder, som eleven opnår i andre fag.

Evaluerings

Undervisningen og eleven evalueres løbende med det formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Standpunktskarakter

GGs-skala

Diætetik

Fagets formål

Diætetik sætter fokus på det kostfaglige ansvar og på maden som redskab i sygdomsbehandling. Også muligheden for at forebygge sygdomme via maden er en af diætetikkens temaer ligesom anbefalinger om kost ved forskellige sygdomme.

Faglige mål for faget

På avanceret niveau får eleverne viden om og kompetence i diætetik på følgende områder:

- Diætetik før og nu
- Grupper med særligt behov
- Problemer med vægten
- Fødevareoverfølsomhed
- Diætprincipper ved sygdom

Varighed

2,5 uger

Arbejdsformer

Undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyrede og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluerings

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Sensorik og madkvalitet

Fagets formål

Sensorik og madkvalitet kommer rundt om emnet at sanse mad. Faget beskæftiger sig med de klassiske sanser, der suppleres med begreberne mundfølelse og tekstur. Herunder introduceres eleverne til de 5 grundsmage, smagsintensitet og temperatur som de faktorer, der medvirker til oplevelsen af mad du spiser. Eleverne lærer også om generelle kriterier for, hvornår mad er vellykket, hvordan man systematiserer måltidsopbygning, og hvordan man fagligt kan diskutere hvad mads kvalitet er og hvilke metoder, der kan anvendes til at bedømme mad objektivt.

Faglige mål for faget

På avanceret niveau får eleverne viden om og kompetence i anvendelse af fødevarer i grupperne:

- Sanserne
- Grundsmage
- Smagsintensitet i en ret
- Madens temperatur
- Kulinariske succesfaktorer
- Kreativ måltidsopbygning
- Succesfulde smagskombinationer
- Fællessprog – nøglen til kommunikation
- Vurdering af mad
- Hvad er kvalitet
- Smagsevnen
- Lyst til mad og smag
- Menuplan
- Køleproduktion
- Færdigtilberedning og servering

Varighed

1 uge

Arbejdsformer

Undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyrede og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluering

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning – Det professionelle køkken**Fagets formål**

Fagets har til formål at give elever teoretisk og praktisk viden og kompetencer til at lave gode måltider til køkkenets målgrupper, og give eleverne en bred vifte af forskellige færdigheder:

- Respekt for råvarerne og viden om, hvordan de skal behandles korrekt.
- Kombinationen af viden om ernæring, råvarer, hygiejne og måltidsplanlægning er udgangspunktet, når der skal laves måltider med et passende energiindtag.
- Viden om håndværket, kendskab til og mestring af tilberedningsmetoderne og anretning.

Faget har dertil til formål at eleverne får viden og kompetencer i en række andre områder, der grænser op til selve det at lave mad: Produktions- og menuplanlægning, Kalkulation og beregning af mængder og priser, at kunne arbejde ergonomisk fornuftigt og kunne tage hensyn til omliggende miljø på forsvarlig vis.

Faglige mål for faget

På avanceret niveau får eleverne viden om og kompetencer indenfor følgende overordnede faglige temaer:

- Den professionelle forplejning
- Tilberedningsmetoder
- Planlægning af køkkenets arbejde
- Bæredygtig produktion i det professionelle køkken
- Arbejdsmiljø i det professionelle køkken
- Beregning / kalkulation
- Kvalitetsarbejde i det professionelle køkken

Varighed

2 uger

Arbejdsformer

De teoretisk og praktisk undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyrede og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluering

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Produktionshygiejne

Fagets formål

Eleverne lærer al vigtig baggrundsviden om hygiejneregler inkl. gennemgang af de enkelte mikroorganismer og skadedyr samt at give en forståelse for rengøring med omtanke. Fokus ligger på egenkontrol, og herunder den praktiske udførelse som madhåndværker i det professionelle køkken, så faglighed og engagement sikre god og fødevarer sikker fremstilling af måltider.

Faglige mål for faget

På avanceret niveau får eleverne viden om og kompetencer i følgende overordnede faglige temaer:

- Hygiejne
- Almen fødevarerhygiejne
- Forurening
- Mikrobiologi
- Bakterier
- Egenkontrol i praksis
- Personlig hygiejne
- Hygiejne i mindre køkkener
- Fødevarekontrol
- Skadedyr
- Rengøring
- Gør rent med omtanke
- Rengøringsvejledning

Varighed

1 uger

Arbejdsformer

De teoretisk og praktisk undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyret og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluering

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Ernæringslære

Fagets formål

I ernæringslære lærer eleverne om kroppens opbygning og funktioner. Herunder gennemgås menneskets fordøjelsessystem i detaljer og alle fødevarernes energigivende stoffer, vitaminer og mineraler. Ernæringslære har også til formål at give eleverne viden om anbefaling af mad til forskellige målgrupper.

Faglige mål for faget

På rutineret niveau får eleverne viden om og kompetencer i følgende overordnede faglige temaer:

- Kroppens opbygning og funktioner
- Fordøjelsen
- Maden – kroppens brændstof
- Energigivende stoffer og væske
- Vitaminer
- Mineraler
- Mad til forskellige grupper

Varighed

1 uger

Arbejdsformer

De teoretisk og praktisk undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyrede og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluering

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået
GGs-skala

Kostlære og vurdering

Fagets formål

Ernæringsassistentens arbejdspladser er mangfoldige, og servere mad til mange forskellige mennesker. Derfor er det vigtigt, at Ernæringsassistenten kan sætte sig ind i målgruppens ønsker, vaner og ernæringsmæssige behov. I faget kostlære og vurdering lærer eleverne at omsætte ønsker, vaner og ernæringsmæssige behov til lækker mad.

Faglige mål for faget

På avanceret niveau får eleverne viden om og kompetencer i følgende overordnede faglige temaer:

- Madvaner – spisekultur
- Kostlære før og nu
- Mad- og måltidspolitik
- Officielle anbefalinger
- Målgrupper
- Måltidsfordeling og portionsstørrelser
- Menusammensætning
- Menuplanlægning i praksis i alle måltider
- Menuplanen som kommunikationsredskab
- Menuvalg
- Rammerne omkring måltidet
- Næringsberegning
- Vurdering af madens sammensætning
- Kost- og brugerundersøgelser

Varighed

2,5 uger

Arbejdsformer

De teoretisk og praktisk undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyrede og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluering

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået
GGs-skala

Råvarens egenskaber i madhåndværket – De grønlandske råvarer**Faglige mål for faget**

Formålet er at eleven lærer at lave mad med grønlandske råvarer. Faget skal give interesse og motivation til at arbejde med grønlandske råvarer som en lokale og bæredygtige råvarer.

Faglige mål for faget

På rutineret niveau får eleverne viden om og kompetencer i følgende overordnede faglige temaer

- Eleverne lærer at udnytte råvarernes tekniske egenskaber kreativt i tilberedningen for at øge spiseoplevelsen
- Eleverne lærer at bruge forskellige tilberedningsmetoder, der fremhæver råvarernes smag og tekstur
- Eleverne lærer om at sammensætte råvarerne via deres kemiske sammensætning.
- Eleverne arbejder bl.a. med grønlandske hav og landplanter, havdyr, landdyr, fisk, skaldyr og bløddyr og vildt.

Varighed

0,5 uger

Arbejdsformer

De teoretisk og praktisk undervisning og arbejdsformer er primært lærerstyret og skal give eleverne indsigt i råvarerne, så de selvstændigt kan arbejde videre med dem.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget.

Evaluering

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Internationalisering af mad

Faglige mål for faget

Formålet er at eleven lærer at lave mad med udgangspunkt i forskellige madkulturer. Faget skal give interesse og motivation til at arbejde med internationale madretter og kunne præsentere mad fra den internationale madscene i sit daglige faglige virke på arbejdet.

Faglige mål for faget

På rutineret niveau får eleverne viden om og kompetencer i følgende overordnede faglige temaer

- Eleverne lærer om typiske internationale råvarer
- Eleverne lærer om madkulturer fra Asien, Europa eller Amerika.
- Eleverne præsenterer madkulturen og de fremstillede retter og skal kunne redegøre for madens kulinariske kvalitet

Varighed

1 uger

Arbejdsformer

De teoretisk og praktisk undervisning og arbejdsformer er primært lærerstyret og skal give eleverne indsigt i råvarerne, så de selvstændigt kan arbejde videre med dem.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget.

Evaluering

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Den afsluttende prøve – Svendeprøven

Den afsluttende prøve for ernæringsassistenter (Svendeprøve)

Uddannelsen til ernæringsassistent afsluttes på 2. skoleperiode med en afsluttende prøve (Svendeprøve). Den afsluttende prøve består af en skriftlig opgave inkl. mundtlig eksamination samt en praktisk prøve inkl. mundtlig eksamination. Svendeprøven har til formål at vise elevens tilegnelse af de erhvervsfaglige og personlige kompetencer i uddannelsens trin 2 samt at vise evnen til at kombinere teori og praksis med udgangspunkt i de obligatoriske uddannelsesspecifikke fag.

Eksaminationsgrundlag

Den afsluttende prøve består af en skriftlig opgave og en mundtlig eksamen med udgangspunkt i den skriftlige opgave samt en praktisk prøve og mundtlig eksamination med udgangspunkt i den praktiske prøve. Eksaminanden skal mindst opnå den samlede karakter E i den skriftlige opgave inkl. mundtlige eksamen for at kunne deltage i den følgende praktiske prøve inkl. mundtlige eksamen, der afholdes den efterfølgende dag. Den afsluttende prøve aflægges af alle elever, der afslutter uddannelsens trin 2 og skal bestås.

Bedømmelsesgrundlag

Den afsluttende prøve har udgangspunkt i de uddannelsesspecifikke fag for trin 2: Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning 2, Produktionshygiejne 2, Diætetik, Ernæringslære, Kostlære og vurdering og Sensorik og madkvalitet 2. Eksaminanden kan inddrage grundfag og valgfri uddannelsesspecifikke fag.

Skriftlige opgave

Den skriftlige opgave udleveres i skoleperiodens 4. sidste uge, hvorefter den skriftlige opgave udarbejdes. Eksaminanden skal bruge den udleverede projektskabelon og har 6 skoledage til udarbejdelsen.

En kopi af den skriftlige opgave afleveres til eksaminator/faglærer kl. 12 dagen efter 6. opgavedag. Den skriftlige besvarelse tager udgangspunkt i en målgruppe. Den skriftlige opgave skal indeholde følgende:

1. Beskrivelse af et køkken.
2. Valg og beskrivelse af målgruppe og en redegørelse af ernæringsmæssige krav for målgruppen.
3. En menuplan for en uge, hvor eksaminanden skal begrunde sine valg af råvare, tilberedningsmetoder samt sensoriske overvejelser.
4. Udarbejdelse af en plan for dagskost til en person i målgruppen. Planen skal begrundes i forhold til råvarevalg, tilberedninger samt sensoriske og ernæringsmæssige overvejelser.
5. Ud fra menuplanen vælges en hovedret og boret som skal udgøre Den selvvalgte opgave. Hertil udarbejdes en hygiejnisk risikoanalyse, som beskriver kritiske kontrolpunkter og korrigerende handlinger i forhold til begge retter.
6. Udarbejdelse af beregning af næringsstoffer og vurdering af næringsstoffer for den selvvalgte opgave.
7. Beskrivelse af en relevant diæt/kost for den valgte målgruppe samt redegørelse for diætens/kostens principper.

8. Beskrivelse af mindst et relevant valgfrit emne for den valgte målgruppe.

Den afsluttende prøve skal besvares individuelt på PC. De 6 skoledage er afsat udelukkende til besvarelse af den skriftlige opgave og eksaminanden har ret til vejledning af eksaminator. Den skriftlige opgave danner grundlag for den mundtlige eksamen og skal fylde mellem 15.000 og 20.000 tegn ekskl. bilag.

Mundtlig eksamination - skriftlig opgave

I forlængelse af den skriftlige opgave afholdes en mundtlig eksamination, der består af dialog med udgangspunkt i den skriftlige opgaveløsning. Den mundtlige eksamination varer 20 minutter og afholdes dagen før den praktiske prøve.

Der afgives en samlet karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af den skriftlige opgave og den mundtlige præstation.

Selvvalgte opgave

Den selvvalgte opgave indgår som en del af den praktiske prøve.

Til den selvvalgte opgave skal eksaminanden fremstille minimum to retter til 4 personer. Den selvvalgte opgave skal indeholde følgende:

1. En hovedret og en bi-ret med varebestilling, opskrift på mål og vægt, arbejdsplan og egenkontrolskema.
2. Retterne skal være ernæringsrigtige og tage afsæt i det varme måltid.
3. Den selvvalgte opgave skal endvidere indeholde overvejelser om sammensætning af råvarer og anretning af retterne samt måltidets kulinariske og sensoriske udtryk.

Lodtrukne opgave (grønlandsk tilpasning)

Den lodtrukne opgave består af tilberedning af en ret med fokus på tilberedningsmetoder. Eksaminanden får den lodtrukne opgave ved lodtrækning i forbindelse med udlevering af den skriftlige opgave.

Den lodtrukne opgave indeholder en ingrediensliste med vægtangivelser. Eksaminanden skal ud fra ingredienslisten udarbejde en metodik og en arbejdsplan. Retten skal fremstilles på 30 minutter under den praktiske prøve.

Praktisk prøve

Den praktiske prøve består i at tilberede de valgte retter i den selvvalgte opgave og varer 3 timer og 40 minutter - heraf 30 minutter til at udføre den lodtrukne opgave. Prøvens varighed er eksklusiv rengøring.

Mundtlig eksamination - praktiske prøve

I forlængelse af den praktiske prøve afholdes en mundtlig eksamination, der består af dialog om elevens praktiske opgaveløsning. Den mundtlige eksamination varer 20 minutter.

Eksaminandens præstation bedømmes med en karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af den praktiske prøve og den mundtlige præstation.

Karaktergivning

Den afsluttende prøve (Svendeprøve) bedømmes af eksaminator og censorer med 2 karakterer efter GGS karakterskalaen.

Den ene karakter gives for den skriftlige opgave og tilhørende mundtlige eksamination umiddelbart efter eksaminanden har gennemført den mundtlige del.

Den anden karakter gives for den praktiske prøve og tilhørende mundtlige eksamination.

Karaktererne er udtryk for eksaminandens samlede bedømmelse af den afsluttende prøve (Svendeprøve) for ernæringsassistenter.

Karakter	Betegnelse	Beskrivelse
A	Den fremragende præstation	Karakteren A gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler.
B	Den fortrinlige præstation	Karakteren B gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, med nogle mindre væsentlige mangler.
C	Den gode præstation	Karakteren C gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler.
D	Den jævne præstation	Karakteren D gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler.
E	Den tilstrækkelige præstation	Karakteren E gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål.
Fx	Den utilstrækkelige præstation	Karakteren Fx gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptable grad af opfyldelse af fagets mål.
F	Den ringe præstation	Karakteren F gives for den helt uacceptable præstation.

Uddannelsesbevis

Umiddelbart efter afholdelse af den afsluttende prøves praktiske del inkl. mundtlig eksamination orienterer Inuili Det Faglige Udvalg for Ernæringsassistenter om den enkelte eksaminands afsluttende prøvekarakterer med henblik på udstedelse af uddannelsesbevis.

Bedømmelsesplan

Bedømmelsesplanen har udgangspunkt i skoleperiodens uddannelsesspecifikke fags kompetencemål, hvor disse gør sig gældende ift. eksaminationsgrundlaget.	Lav	Midt	Top
<u>Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning - Kompetencemål 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9</u>			
<u>Produktionshygiejne - Kompetencemål 1, 4, 5, 6, 7, 8, 10</u>			
<u>Diætetik - Kompetencemål 1, 2, 3, 5, 6, 7</u>			
<u>Ernæringslære - Kompetencemål 1, 2, 3, 5, 6, 9</u>			
<u>Kostlære og vurdering - Kompetencemål 1, 5, 6, 7, 9</u>			
<u>Sensorik og madkvalitet 2 - Kompetencemål 1, 5, 6, 7</u>			

Kompetencemål for trin 2
De uddannelsesspecifikke fags kompetencemål

1. Eleven kan anvende råvarer og tilberedningsmetoder til at tilberede velsmagende mad og måltider med udgangspunkt i målgruppens ernæringsmæssige behov, kulinariske præferencer og diætmæssige principper.
2. Eleven kan planlægge og foretage varemottagelse, madfremstilling, udportionering, opbevaring og distribution samt rutinemæssigt kontrollere for at sikre fødevarerens sikkerhed under hensyntagen til rengøring, desinfektion, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet.
3. Eleven kan anrette og servere maden indbydende og udføre værtskab for målgruppen.
4. Eleven kan arbejde med bæredygtighed, økologi, effektiv udnyttelse af råvarer, energi, vand, el, madspild og affaldshåndtering til en given opgave.
5. Eleven kan dokumentere, vurdere og justere madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet i sammenhæng med mad og måltidsplanlægning til raske, syge og personer på diæter.
6. Eleven behersker produktionsledelse, herunder indkøb, kalkulation, planlægning, tilberednings- og produktionsmetoder til forarbejdning af råvarer, sammensætning og fremstilling af mad og måltider på avanceret niveau.
7. Eleven kan kvalitetsvurdere og -udvikle ved tilberedning, anretning, servering af maden til forskellige målgrupper samt ved rengøring og desinfektion af køkkenet.
8. Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejne, udføre dokumentation af hygiejne og egenkontrol i alle produktionsled.
9. Eleven kan anvende de mest hensigtsmæssige kombinationer af materialer, værktøj og udstyr ergonomisk korrekt ved produktion og

distribution.

10. Eleven kan anvende viden om ergonomi, arbejdspladssikkerhed, miljø, tid og økonomi i udvikling af et godt arbejdsmiljø.
11. Eleven kan samarbejde og arbejde i teams, og kan indgå i forandrings- og samarbejdsprocesser internt såvel som eksternt i organisationen.
12. Eleven kan kommunikere og udøve faglig formidling om råvarer, ernæring, diæter, måltidssammensætning, Produktionsflow og fødevarer sikkerhed.

Eksamensreglement

1. Mål.

Den afsluttende eksamen (Svendeprøve) for ernæringsassistentuddannelsen med specialet ernæringsassistent.

2. Krav til den afsluttende prøve.

Den afsluttende prøve afslutter den sidste del af sidste skoleperiode for ernæringsassistenter og består af en skriftlig opgave og en mundtlig eksamen med udgangspunkt i den skriftlige opgave samt en praktisk prøve og mundtlig eksamination med udgangspunkt i den praktiske prøve. Eksaminanden skal mindst opnå den samlede karakter E i den skriftlige opgave inkl. mundtlige eksamen for at kunne deltage i den følgende praktiske prøve inkl. mundtlige eksamen, der afholdes den efterfølgende dag. Den afsluttende prøve aflægges af alle elever, der afslutter uddannelsens trin 2 og skal bestås. Eksaminanden kan gøre brug af hjælpemidler. Den afsluttende prøve skal løses individuelt.

3. Indstilling til den afsluttende prøve for uddannelsen til gastronomassistent.

Alle elever er tilmeldt den afsluttende prøve med mindre andet er aftalt.

4. Den afsluttende prøve.

Den afsluttende prøve har en varighed af 6 skoledage til udarbejdelse af skriftlig opgave samt en dag til mundtlig eksamination med udgangspunkt i den skriftlige opgave, en dag til den praktiske prøve og en mundtlig eksamination med udgangspunkt i den praktiske prøve.

Den skriftlige del varer 6 skoledage og 20 minutter til den mundtlige eksamination eksklusiv vurdering. Den praktiske prøve varer 3 timer og 40 minutter og den mundtlige eksamination har en varighed af 20 minutter eksklusiv vurdering.

Inuili kan i visse tilfælde vurdere, at en elev har behov for et særligt tilrettelagt afsluttende prøveforløb. Det kan eksempelvis forekomme, hvis en elev har dokumenteret fysisk eller psykisk handicap, ordblind eller væsentlige læse og skrivevanskeligheder.

Hvis en elev mener, ikke at kunne gennemføre den afsluttende prøve under normale forhold, skal vedkommendes faglærer kende til dette når 2. skoleperiode påbegyndes, således at faglæreren sammen med uddannelsesledelsen kan tage stilling til, om vedkommende skal gennemføre en afsluttende prøve på særlige vilkår.

5. Materialer.

Inuili stiller IT udstyr til rådighed.

6. Mødetid.

Eksaminanden skal til den afsluttende prøve møde senest 20 minutter før det angivne prøvetidspunkt - det gælder for både udlevering af opgave, mundtlig eksamination, praktisk prøve og mundtlig eksamination.

<p>7. Bedømmelse/karakter. Den afsluttende prøve (Svendeprøve) bedømmes af eksaminator og censorer med 2 karakterer efter GGS karakterskalaen. Den ene karakter gives for den skriftlige opgave og tilhørende mundtlige eksamination umiddelbart efter eksaminanden har gennemført den mundtlige del. Den anden karakter gives for den praktiske prøve og tilhørende mundtlige eksamination. Karaktererne er udtryk for eksaminandens samlede bedømmelse af den afsluttende prøve (Svendeprøve) for ernæringsassistenter.</p>	
<p>8. Ved for sent fremmøde. Ved for sent fremmøde til den afsluttende prøve, vurderer faglærer sammen med uddannelsesledelsen om forsinkelsen er rimelig på baggrund af eksaminandens dokumentation. Hvis det vurderes at forsinkelsen er rimeligt begrundet, kan en ny eksamen tilbydes på et senere tidspunkt.</p>	
<p>9. Regler for syge- og reeksamen. Ved sygdom skal eksaminander ringe til Inuili's reception på 66 13 13 og opgive navn, cpr-nr. , fraværsårsag samt hvilken afsluttende prøve og eksaminator, der forestår pågældende afsluttende prøve. Hertil skal Inuili have en lægeerklæring i hænde senest 8 dage efter afviklingen af den afsluttende prøve. Og eksaminanden vil hermed få tilbudt en ny afsluttende prøve ved næstkommende afvikling af afsluttende prøve for ernæringshjælper. Hvis eksaminander forlader den afsluttende prøve på grund af sygdom, tilbydes eksaminanden en ny afsluttende eksamen ved næstkommende afvikling af afsluttende prøve for ernæringsassistenter. Hvis eksaminander af andre årsager ikke deltager i den afsluttende prøve, skal det skriftligt meddeles hvorfor eksaminanden ikke kan deltage til uddannelsesledelsen. Herpå vurderer Inuili om der er grundlag for, at eksaminanden kan få tilbudt en reeksamen.</p>	
<p>10. Antal prøve gange. Man kan gå til den afsluttende prøve 3 gange. I særlige tilfælde kan i særlige tilfælde gives tilladelse til endnu et prøveforsøg. Tilladelsen gives i samråd med det faglige udvalg.</p>	
<p>11. Udeblivelse. Såfremt eksaminander udebliver fra den afsluttende prøve uden en gyldig grund, skal det skriftligt meddeles til uddannelsesledelsen, hvorfor eksaminanden ikke kan deltage. Udeblivelsen tæller som et eksamensforsøg. Herpå vurderer Inuili om der er grundlag for, at eksaminanden kan få tilbudt en reeksamen.</p>	
<p>12. Klager. Hvis eksaminander ønsker at klage over sin afsluttende prøve, skal det skriftligt begrundes med følgende indhold: Dato for den afsluttende eksamen, eksaminandens navn, adresse og cpr-nr. Det der konkret klages over er klager over eksaminationsgrundlag, prøveforløb og bedømmelsen. Klagen skal være Inuili's uddannelsesledelse i hænde senest 2 uger efter den afsluttende eksamens afvikling. Studievejledningen kan hjælpe med selve klagen og ved spørgsmål til ovenstående kan uddannelsesledelsen kontaktes. Er eksaminanden under 18 år, skal vedkommendes forældre udføre klagen.</p>	

LUP for uddannelsen til ernæringsassistent hovedforløb 1 er udarbejdet efter de stillede krav hertil i Inatsisartutlov nr. 10 af 19. maj 2010 Om erhvervsuddannelser og kurser på erhvervsuddannelsesområdet og Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 11 af 17. april 2009 om uddannelsesplaner for de erhvervsmæssige uddannelser.

Opbygning af LUP hviler desuden på Bekendtgørelse af lov om erhvervsuddannelser kap. 6 "Lokale undervisningsplaner og studie- og ordensregler". (BEK nr. 1619 af 27/12/2019).

Afsnit 1.3, 1.5 og 1.7.1 er udarbejdet med henvisning til faglige forbund samt gældende bekendtgørelse inden for erhvervsuddannelsernes hovedområde: **Fødevarer, Jordbrug og Oplevelser.**

Regler for prøver og eksamen er udarbejdet i henhold til Selvstyrets bekendtgørelse nr. 4 af 18. marts 2015 om eksamener ved erhvervsuddannelserne.

- [Inatsisartutlov nr. 10 af 19. maj 2010 om erhvervsuddannelser og kurser på erhvervsuddannelsesområdet](#)
- [Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 11 af 17. april 2009 om uddannelsesplaner for de erhvervsmæssige uddannelser](#)
- [Bekendtgørelse om erhvervsuddannelse](#)
- [Eksamerelementet er udarbejdet i henhold til Selvstyrets bekendtgørelse nr. 4 af 18. marts 2015 om eksamener ved erhvervsuddannelserne](#)