

Udskriftsdato: 15. december 2025

BEK nr 340 af 06/04/2017 (Historisk)

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent

Ministerium: Børne- og Undervisningsministeriet

Journalnummer: Undervisningsmin.,
Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, j.nr. 16/11450

Senere ændringer til forskriften

BEK nr 388 af 01/05/2018 - BEK nr 451 af 07/05/2018

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 271 af 24. marts 2017, § 4, stk. 1 og 2, og § 7, stk. 3, i lov om erhvervsfaglig studentereksamen i forbindelse med erhvervsuddannelse (eux) m.v., jf. lovbekendtgørelse nr. 961 af 1. september 2014, som ændret ved lov nr. 1746 af 27. december 2016, og efter bestemmelse fra, samråd med og inddragelse af Fagligt udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen fastsættes efter bemyndigelse:

Formål og opdeling

§ 1. 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 bomiljøer, 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 værtsskab, være fleksibel og udviklingsparat og have indsigt i egne lærings- og motivationsmæssige styrker og svagheder.

Stk. 2. Eleven skal nå de uddannelsesmål, som er fastsat for det trin eller speciale, jf. stk. 3 og 4, som eleven har valgt.

Stk. 3. Uddannelsen indeholder trin 1 ernæringshjælper, niveau 3 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Stk. 4. Uddannelsen kan afsluttes med trin 1, jf. stk. 3 eller med specialet ernæringsassistent (trin 2), niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Stk. 5. Uddannelsen kan gennemføres som eux-forløb. Uddannelsen tilrettelagt som eux-forløb er ikke trindelt og omfatter alle uddannelsens kompetencemål.

Stk. 6. Uddannelsen udbydes med talentspor i det i stk. 4 nævnte speciale.

Varighed

§ 2. Uddannelsen varer fra 2 år til 4 år og 2 måneder, inklusive grundforløbet.

Stk. 2. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for unge, varer uddannelsens trin 1, ernæringshjælper 1 år, hvoraf skoleundervisningen udgør en skoleperiode på 10 uger. Uddannelsens speciale ernæringsassistent (trin 2) varer yderligere mindst 1 år og 5 måneder og højst 1 år og 7 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 20 uger fordelt på mindst to skoleperioder.

Stk. 3. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv-forløb), varer uddannelsens trin 1, ernæringshjælper 1 år, hvoraf skoleundervisningen udgør 10 uger. Uddannelsens speciale (trin 2) varer yderligere mindst 1 år og 4 måneder og højst 1 år og 6 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 18 uger for specialet ernæringsassistent.

Stk. 4. Den i stk. 3 nævnte skoleundervisning opdeles i mindst to skoleperioder for euv-forløb efter § 66 y, stk. 1, nr. 2, i lov om erhvervsuddannelser.

Stk. 5. Uanset bestemmelserne i stk. 2 og 3 varer uddannelsens hovedforløb for elever i euv-forløb 3 år og 2 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 68,1 uger fordelt på mindst tre skoleperioder. Alle skole- og praktikperioder, der ikke er afsluttende, skal have et omfang af ca. et halvt års varighed.

Stk. 6. En skole med et hertil tilstrækkeligt elevantal i euv-forløb skal tilrettelægge undervisningen i parallelle spor, således at eleverne i et spor er i praktikuddannelse, mens eleverne i et andet spor er i skoleundervisning. Skoleperioder, der indeholder undervisning i gymnasiale fag, skal afsluttes ved en gymnasial eksamenstermin.

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne i stk. 2-7.

Stk. 2. Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Almindelige råvarer til madfremstilling.
- 2) Materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer.
- 3) Grundtilberedningsmetoder af fødevarer til sammensætning og fremstilling af måltider, herunder fødevarernes kemiske egenskaber.
- 4) Sensorik og madens kulinariske kvalitet.
- 5) Forebyggelse, sundhedsfremme og fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber.
- 6) Statistik, tabeller og grafer i forhold til folkesundhed.
- 7) Energigivende næringsstoffer, deres kemiske opbygning og energiprocentberegning.
- 8) Miljø og energi.
- 9) Bæredygtighed, økologi og madspild.
- 10) Indkøb og bestilling af råvarer, herunder formler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder.
- 11) Produktionsformer.
- 12) Fødevarehygiejne og egenkontrol.
- 13) Gæster, kundebetjening og målgrupper.
- 14) Informationsteknologiske værktøjer til tekst og talbehandling.
- 15) Samarbejde, arbejdsmiljø og ergonomi, herunder grundlæggende fysiske begreber i køkkenfaglig sammenhæng.
- 16) Rengørings- og desinfektionsmidler.

Stk. 3. Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelsen af relevante forskrifter:

- 1) Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer.
- 2) Forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af måltider.
- 3) Anvendelse af sensorik og de fem grundsmage til at diskutere den kulinariske kvalitet på måltider.
- 4) Metoder til næringsberegning, herunder anvende næringsstoffabeller og regneregler til beregning af svind, portionsstørrelser og mængder.
- 5) Metoder til produktion og kvalitetssikring.
- 6) Iagttagelse af regler for personlig hygiejne og fødevarehygiejniske forholdsregler ved produktion, opbevaring og distribution af mad.
- 7) Metoder til rengøring og desinfektion.
- 8) Anvendelse af regnetekniske hjælpemidler.
- 9) Elektronisk kommunikation og informationsindsamling til opgaveløsning.

Stk. 4. Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

- 1) forklare og skelne mellem forskellige grundtilberedningsmetoder til sammensætning og tilberedning af mad og måltider,
- 2) forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som fødevarer-sikkerhed, sikkerhed, ergonomi, kvalitet og miljø,
- 3) vælge, begrunde og praktisk anvende grundtilberedningsmetoder, værktøj og udstyr til tilberedning af mad og måltider,
- 4) begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces,
- 5) planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces,
- 6) forklare forskellige produktionsmetoders procesforløb i forhold til variation,
- 7) forklare og skelne mellem de fem grundsmage i forhold til råvarer og færdigvarer,
- 8) samarbejde med andre om løsning af opgaver,
- 9) anvende innovative metoder i opgaveløsning,
- 10) udarbejde og anvende almindelig faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces som f.eks. opskrifter, egenkontrol og arbejdsplaner,
- 11) begrunde, dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater,
- 12) anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen,
- 13) søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser som f.eks. opskrifter og egenkontrol og
- 14) vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren i forskellige service- og salgssituationer.

Stk. 5. Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

- 1) Dansk på E-niveau, bestået.
- 2) Naturfag på E-niveau, bestået.

Stk. 6. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Stk. 7. Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard: Fejl konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.

Stk. 8. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i eux-hovedforløbet skal eleven ud over kravene i stk. 2-7, have gennemført følgende grundfag:

- 1) Dansk på C-niveau.
- 2) Engelsk på C-niveau.
- 3) Samfundsfag på C-niveau.
- 4) Matematik på C-niveau.
- 5) Fysik på C-niveau.
- 6) Kemi på C-niveau.

Stk. 9. For elever i eux-forløb træder fagene i stk. 8, nr. 4-6, i stedet for det i stk. 5, nr. 2, nævnte fag.

Stk. 10. For elever, der opnår de i stk. 8. nævnte kompetencer i et grundforløb, skal fagene nævnt i bestemmelsens nr. 1-3 være gennemført i grundforløbets 1. del med varigheder på henholdsvis 2,5 uger, 3 uger og 2,5 uger, og fagene nævnt i nr. 4-6 være gennemført i grundforløbets 2. del med varigheder på henholdsvis 4 uger, 2 uger og 2 uger.

Stk. 11. Er der i stk. 5 fastsat karakterkrav for et eller flere fag, bortset fra naturfag, gælder disse krav tilsvarende for eux-elever på det pågældende niveau af grundfaget, som eleven skal have for at kunne påbegynde skoleundervisningen i hovedforløbet, jf. stk. 8, uanset en forskel på de pågældende niveauer.

Kompetencer m.v. i hovedforløbet

§ 4. Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

- 1) Eleven kan anvende råvarer og tilberedningsmetoder til at tilberede velsmagende mad og måltider med udgangspunkt i målgruppens ernæringsmæssige behov og kulinariske præferencer.
- 2) Eleven kan planlægge og foretage varemottagelse, madfremstilling, udportionering, opbevaring og distribution samt rutinemæssigt kontrollere for at sikre fødevarerens 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 anvende materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer og kunne udføre arbejdet ergonomisk korrekt i forhold til produktions- og distributionsmetoder.
- 5) Eleven kan anvende de mest almindelige fagudtryk og viden om sensorik.
- 6) Eleven kan anvende viden om sundhed, ernæring, fødevarer og mad i forbindelse med måltidsplanlægning, kalkulation, indkøb og kvalitetsvurdering.
- 7) Eleven kan arbejde med bæredygtighed, effektiv udnyttelse af råvarer, energi, vand, el, madspild og affaldshåndtering til en given opgave.
- 8) Eleven kan samarbejde og arbejde i teams.
- 9) Eleven kan arbejde kreativt med sammensætning af sunde, velsmagende, nærende måltider og måltidsservice til såvel syge som raske.
- 10) Eleven kan selvstændigt beherske principper og metoder til måltids- og produktionsplanlægning, kalkulation, indkøb, varemottagelse og kvalitetsvurdering ud fra et bæredygtighedsprincip.
- 11) Eleven kan dokumentere, vurdere og justere madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet i sammenhæng med mad og måltidsplanlægning.
- 12) Eleven kan dokumentere, vurdere og justere diætmadens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet.
- 13) Eleven behersker avancerede tilberednings- og produktionsmetoder til sammensætning og fremstilling af mad og måltider og kan anvende de mest hensigtsmæssige kombinationer af materialer, værktøj og udstyr.
- 14) Eleven kan kvalitetsvurdere og -udvikle ved tilberedning, produktion, distribution, anretning og servering af maden til forskellige målgrupper.
- 15) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejne, udføre og udvikle dokumentation af hygiejne og egenkontrol i alle produktionsled.
- 16) Eleven kan beherske og kvalitetsudvikle metoder til rengøring og desinfektion i køkkenet.
- 17) Eleven kan inddrage viden om ergonomi, arbejdspladssikkerhed, miljø, tid og økonomi i udvikling af et godt arbejdsmiljø.
- 18) Eleven kan medvirke til at forbedre praksis ved at reflektere over egne og andres handlinger og kan samarbejde internt og eksternt i organisationen.
- 19) Eleven kan skærpe sin nysgerrighed og lyst til at lære og indgå i forandringsprocesser, udvikle færdigheder i at være aktivt søgende og spørgende.
- 20) Eleven kan udføre faglig formidling, rådgivning og vejledning.

Stk. 2. Kompetencemålene i stk. 1, nr. 1-8, gælder for alle elever. Kompetencemålene i stk. 1, nr. 9-20, gælder for specialet ernæringsassistent.

Stk. 3. I eux-forløb skal følgende fag m.v. gennemføres ud over de i stk. 2 fastsatte mål:

- 1) Dansk på A-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen med uddannelsestiden 175 timer svarende til 7 uger.

- 2) Engelsk på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen med uddannelsestiden 130 timer svarende til 5,2 uger.
- 3) Matematik på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen med uddannelsestiden 140 timer svarende til 5,6 uger.
- 4) Fysik på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen med uddannelsestiden 105 timer svarende til 4,2 uger.
- 5) Kemi på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen med uddannelsestiden 90 timer svarende til 3,6 uger.
- 6) Teknikfag på B-niveau, proces, levnedsmiddel og sundhed, jf. bekendtgørelse om særlige gymnasiale fag m.v. til brug for erhvervsuddannelser, dog med uddannelsestiden 100 timer svarende til 4 uger.
- 7) Større skriftlig opgave, jf. bekendtgørelse om særlige gymnasiale fag m.v. til brug for erhvervsuddannelser, uddannelsestid 25 timer svarende til 1 uge.
- 8) Eksamensprojekt, jf. bekendtgørelse om særlige gymnasiale fag m.v. til brug for erhvervsuddannelser, uddannelsestid 25 timer svarende til 1 uge.
- 9) Valgfag i form af et fag på C-niveau, uddannelsestid 75 timer svarende til 3 uger, og et løft af niveau i et fag, uddannelsestid 125 timer svarende til 5 uger.

Stk. 4. Skolen skal mindst udbyde følgende valgfag:

- 1) Matematik på A-niveau.
- 2) Teknologi på B-niveau.
- 3) Teknologi på C-niveau.

Stk. 5. Alle skoleperioder, med undtagelse af den sidste, skal bestå af undervisning i både gymnasiale fag og erhvervsuddannelsesfag i et sådant omfang, at der er mulighed for samspil og synergi mellem de enkelte aktiviteter. Skolens samlede tilrettelæggelse af undervisningen i eux-forløbet skal sikre synergien mellem erhvervsuddannelsens kompetencemål, og målene for de gymnasiale fag efter stk. 3. Skolen skal sikre, at undervisningen i fag på gymnasialt niveau så vidt muligt knytter an til den konkrete elevgruppes erhvervsuddannelser, herunder at opgaver, projekter m.v. i rimeligt omfang giver mulighed for at inddrage viden, begreber og indhold fra den enkelte elevs uddannelse.

Stk. 6. Uddannelsestiden for de gymnasiale fag i hovedforløbet omfatter den samlede lærerstyrede elevaktivitet, dvs. den tid, eleverne deltager i forskellige former for lærerstyret undervisning og i øvrige aktiviteter, som er organiseret af skolen til realisering af fagets formål, herunder faglig og metodisk vejledning. Uddannelsestid omfatter dog ikke elevernes forberedelse til undervisningen, det skriftlige arbejde og de officielle prøver. Skolen skal ved tilrettelæggelsen af undervisning i gymnasiale fag, hvor der ikke i uddannelsestiden indgår tid til afholdelse af prøver, sørge for at medregne fornøden tid hertil.

Stk. 7. Omfanget af det skriftlige arbejde i gymnasiale fag opgøres i elevtid. Elevtiden er den forventede tid, en gennemsnitlig elev på det pågældende niveau skal bruge for at udfærdige en besvarelse af de skriftlige opgaver i faget. For elever i eux-forløb skal der minimum afsættes 500 timers elevtid til den enkelte elevs skriftlige arbejde. Elevtiden fordeles af skolen med passende inddragelse af de principper for fordeling af fordybelsestid, som fremgår af de gymnasiale uddannelsesbekendtgørelser. Dele af elevtiden kan dog af hensyn til synergien i det samlede eux-forløb og elevernes progression også afvikles i forbindelse med andre dele i forløbet end de gymnasiale fag, herunder grundfag i grundforløbet.

Stk. 8. Samspillet mellem skole og praktikvirksomhed beskrives i uddannelsesordningen, jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Godskrivning og merit

§ 5. Kriterier for skolens vurdering af, om der er grundlag for godskrivning på baggrund af elevens erhvervs erfaring og tidligere uddannelse samt bestemmelserne om merit er fastsat i bilag 1.

Stk. 2. Elevens uddannelsesforløb afkortes yderligere i det omfang elevens individuelle kompetencer giver grundlag herfor.

Stk. 3. Reglerne om merit i de gymnasiale uddannelser finder anvendelse for merit i fag på gymnasialt niveau, når fagene indgår som led i et eux-forløb.

Afsluttende prøve

§ 6. Som del af den sidste skoleperiode i uddannelsens trin 1, ernæringshjælper, afholder skolen en afsluttende praktisk prøve. Prøvens formål er at vise elevens tilegnelse af kompetencemålene for trin 1. Prøven tager udgangspunkt i de uddannelsesspecifikke fag. Skolen tilrettelægger forløbet af den praktiske prøve i samråd med det lokale uddannelsesudvalg. Skolen afsætter 0,5 uge til elevens forberedelse og gennemførelse af den praktiske prøve. Den praktiske prøve varer 2,5 time, inkl. 20 minutters dialog om den praktiske opgaveløsning. Eleven udarbejder som led i sin forberedelse et skriftligt materiale. Materialet indgår ikke i bedømmelsesgrundlaget. Trinprøven aflægges af alle elever, uanset om eleverne fortsætter til næste trin.

Stk. 2. Som del af den sidste skoleperiode i uddannelsens trin 2, ernæringsassistent, afholder skolen en afsluttende prøve. Prøven udgør en svendep prøve. Skolen stiller opgaverne i samråd med en opgavekommission nedsat af det faglige udvalg. Formålet med den afsluttende prøve er at vise elevens tilegnelse af de erhvervsfaglige, almene og personlige kompetencer og tager udgangspunkt i kompetencemålene for trin 2. Den afsluttende prøve består af en skriftlig opgave og en mundtlig eksamination med udgangspunkt i opgaven samt en efterfølgende praktisk prøve og mundtlig eksamination med udgangspunkt i den praktiske prøve.

Stk. 3. Den afsluttende prøve efter stk. 2, begynder med udlevering af en skriftlig opgave i 4. sidste skoleuge. Den skriftlige besvarelse skal afleveres senest 6 skoledage efter udlevering. Den skriftlige besvarelse udarbejdes med afsæt i en helhedsorienteret opgave, der tager udgangspunkt i de uddannelsesspecifikke fag. Eleven kan desuden inddrage grundfag og valgfri uddannelsesspecifikke fag. Ved besvarelsen skal eleven vise evne til at kombinere teori og praktik. Den skriftlige besvarelse tager udgangspunkt i en målgruppe. Den mundtlige eksamination med udgangspunkt i opgaven varer 20 minutter. Elevens præstation bedømmes med en karakter, der er udtryk for en samlet vurdering, af den skriftlige opgave og den mundtlige præstation. Eleven skal mindst opnå karakteren 02 for at kunne deltage i den praktiske prøve.

Stk. 4. Den praktiske prøve består af en selvvalgt opgave og af en opgave, der udleveres ved lodtrækning, når den praktiske prøve begynder. I den sidste skoleuge afsættes 2 dage til elevens forberedelse af den selvvalgte opgave. Forberedelsen omfatter det skriftlige materiale, eleven skal bruge til udførelse af den selvvalgte opgave, herunder opskrifter til eget og censors brug ved prøvens gennemførelse. Den praktiske prøve varer 3 timer og 40 minutter, heraf 30 minutter til at udføre den lodtrukne opgave. Prøvens varighed er eksklusiv rengøring. Den selvvalgte opgave omfatter tilberedning og anretning af en ernæringsrigtig menu. Målgruppen til den selvvalgte menu skal være samme målgruppe, som anvendes i den skriftlige opgave. Den lodtrukne opgave består af tilberedning af en komponent med fokus på grundtilberedningsmetoder. I forlængelse af den praktiske prøve afholdes en mundtlig eksamination, der består af dialog om elevens praktiske opgaveløsning. Den mundtlige eksamination varer 20 minutter. Elevens præstation bedømmes med en karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af den praktiske prøve og den mundtlige præstation.

Stk. 5. For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået et gennemsnit på mindst 02 af elevens karakterer for grundfag i hovedforløbet. Eleven skal tillige have opnået mindst 02 i hvert enkelt af de uddannelsesspecifikke fag. Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget. Prøven efter stk. 1 skal være bestået. For elever, der afslutter uddannelsen med trin 2, skal den afsluttende prøve, jf. stk. 5, være bestået.

Stk. 6. For arbejdsmarkedsuddannelser, som indgår i uddannelsen, anvendes bedømmelsen "Bestået/Ikke bestået".

Stk. 7. Ved uddannelsens afslutning, herunder afslutning med trin 1, udsteder det faglige udvalg et uddannelsesbevis til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen. Uddannelsesbeviset påføres resultatet af den afsluttende prøve.

Stk. 8. Elever, der afslutter uddannelsens trin 2, kan opnå udmærkelsen sølv eller guld. Kriterierne for udmærkelserne omfatter resultaterne af den afsluttende prøve, jf. uddannelsesordningen for uddannelsen. Hvis eleven opnår udmærkelse, påtegner det faglige udvalg uddannelsesbeviset hermed.

Gymnasialeksamen (erhvervsfaglig studentereksamen)

§ 7. I alle gymnasiale fag gives afsluttende standpunktskarakterer, der udtrykker graden af den enkelte elevs opfyldelse af målene for faglig viden, indsigt og metode i den pågældende læreplan ved afslutningen af faget. Der udarbejdes en undervisningsbeskrivelse for det enkelte fag i overensstemmelse med de regler herom, der gælder for de gymnasiale uddannelser.

Stk. 2. Eux-elever skal, ud over hvad der følger af § 6:

- 1) aflægge mindst seks prøver i hovedforløbet efter udtræk blandt fag på gymnasialt niveau,
- 2) udarbejde en større skriftlig opgave, jf. bekendtgørelse om særlige gymnasiale fag m.v. til brug for erhvervsuddannelser, og
- 3) aflægge en mundtlig prøve med udgangspunkt i et skriftligt eksamensprojekt, jf. bekendtgørelse om særlige gymnasiale fag m.v. til brug for erhvervsuddannelser.

Stk. 3. Projektet efter stk. 2, nr. 3, udarbejdes i teknikfag B, proces, levnedsmiddel og sundhed og mindst et fag fra erhvervsuddannelsens uddannelsesspecifikke fag efter elevens valg. Efter elevens valg kan projektet udarbejdes i et yderligere fag. Projektet kan tilrettelægges sammen med erhvervsuddannelsens afsluttende prøve. Tilrettelæggelsen kan medføre, at elevens afsluttende prøve finder sted indtil seks måneder før uddannelsens afslutning.

Stk. 4. Ved uddannelsens afslutning udsteder skolen udover det i § 6, stk. 8, nævnte uddannelsesbevis bevis for at have opnået en gymnasial eksamen (erhvervsfaglig studentereksamen), der giver generel studiekompetence. Beviset benævnes eux-bevis.

Stk. 5. Eux-beviset indeholder prøvekaraktererne i fag på gymnasialt niveau, jf. stk. 2, nr. 1, karakteren for den større skriftlige opgave, karakteren fra prøven med udgangspunkt i det skriftlige eksamensprojekt og afsluttende standpunktskarakterer (årskarakterer) i alle fag på gymnasialt niveau.

Ikrafttrædelse og overgangsbestemmelser

§ 8. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. juli 2017.

Stk. 2. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for undervisning af elever i eux-forløb i fag med skriftlige prøver, som vil skulle afsluttes i en eksamenstermin, hvor der endnu ikke aflægges prøve efter lov om de gymnasiale uddannelser eller regler fastsat i medfør af denne lov. For disse elever finder de hidtil gældende regler anvendelse.

Stk. 3. Bekendtgørelse nr. 230 af 8. marts 2016 om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent ophæves. Bekendtgørelsen finder dog fortsat anvendelse for elever, som er påbegyndt eller overgået til uddannelsen efter bekendtgørelsen.

Stk. 4. Elever, som er nævnt i stk. 3, og elever som undervises i medfør af § 2, stk. 2, i bekendtgørelse nr. 282 af 23. marts 2015 om ophævelse af forskellige bekendtgørelser i forbindelse med gennemførelsen af erhvervsuddannelsesreformen "Bedre og mere attraktive erhvervsuddannelser", kan overgå til uddannelsen efter denne bekendtgørelse i overensstemmelse med overgangsordninger fastsat af skolen i den lokale undervisningsplan.

Stk. 5. Hvis eleven var fyldt 25 år på tidspunktet for sin påbegyndelse af uddannelsen før den 1. august 2015, skal eleven ved overgangen til uddannelsen efter denne bekendtgørelse gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv).

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, den 6. april 2017

SUSANNE SEHESTEDT CLAUSEN
VICEDIREKTØR

/ Sandra Trasborg Hansen

Kriterier for godskrivning

1. Kriterier for vurdering af, om eleven har 2 års relevant erhvervserfaring, jf. § 66 y, stk. 1, i lov om erhvervsuddannelser

Relevant erhvervserfaring er erhvervserfaring, der er opnået ved fuldtidsbeskæftigelse med køkkenarbejde i relation til mad og måltider. Erhvervserfaringen skal være opnået inden for de seneste 5 år før uddannelsens påbegyndelse.

Praktikuddannelse i følgende uddannelser medregnes som relevant erhvervserfaring: Bager, konditor, detailslagter, industrislagter, kok, cater, smørrebrødsjomfru og mejerist.

Endvidere medregnes følgende jobfunktioner som relevant erhvervserfaring: Modtagelse af varer, tilberedning og anretning af varm og kold mad, distribution, egenkontrolprocedurer samt samarbejde med kolleger og andre faggrupper.

Det er et krav, at der er arbejdet i mindst 9 måneder med tilberedning og anretning af varm og kold mad.

2. Erhvervserfaring, der giver grundlag for godskrivning for alle elever

Relevant erhvervserfaring	Varighed	Afkortning for euv (skoleuger)	Afkortning af standardiseret euv-forløb (praktik mdr.)
Planlægning og produktion af hverdagsmad Arbejdet med – produktion af mad, herunder med anretning og servering samt hygiejne samt – sensorik og forskellige levnedsmiddelteknologier samt – produktions- og distributionssystemer.	24 måneder	-	10
Indkøb, herunder lagerstyring og varemodtagelse Arbejdet med – funktioner, som har givet varekendskab samt – anvendelsesmuligheder i produktionssystemerne, produkternes rækkeevne, miljømæssige kvaliteter og indkøbsaftaler.	6 måneder	-	3
Hygiejne og rengøring i institutionskøkkener Arbejdet med – håndtering af retningslinjerne i køkkenernes egenkontrolprogrammer samt	6 måneder	-	3

– rengøringsmaskiner, rengøringsmetoder, rengøringsmidler og materialer.			
Kvalitetsudvikling i institutionskøkkener Arbejdet med – relevant lovgivning, regler og anbefalinger for området.	3 måneder	-	1
Samarbejde, kommunikation og videndeling i institutionskøkkener Arbejdet med – kommunikation, samarbejde og videndeling samt – brugergrupperes særlige behov, livssituationer m.m.	6 måneder	-	1,5
Faglig formidling, rådgivning og vejledning Arbejdet med – formidling, rådgivning og vejledning som bindeled mellem det køkken, hvor maden produceres og de institutioner/afdelinger, hvor den spises.	6 måneder	-	1,5

3. Uddannelse, der giver grundlag for godskrivning for alle elever

Uddannelse	Titel	Uddannelseskode	Afkortning for euv (skole-uger)	Afkortning for euv (praktik mdr.)
Erhvervsuddannelse	Bager- og konditoruddannelsen med specialet bager	1720	-	3 måneder
	Bager- og konditoruddannelsen med specialet konditor	1720	-	3 måneder
	Bager- og konditoruddannelsen med trin 1 brødbager eller kagekonditor	1720	-	3 måneder
	Detailslagter med specialet delikatesse	1670	-	3 måneder
	Detailslagter Andre trin og specialer	1670	-	3 måneder
	Industrislagter Alle trin og specialer	1650	-	2 måneder
	Mejerist Alle trin og specialer	1640	-	4 måneder

	Gastronom med specialet kok	1715	-	9 måneder
	Gastronom med specialet cater	1715	-	6 måneder
	Gastronom med specialet smørrebrødsjomfru	1715	-	6 måneder
Arbejdsmarkedsuddannelser Trin 1	Arbejdsmarkedsuddannelser i FKB nr. 2286. Hvis eleven har deltaget i følgende AMU-mål enten i sammenhængende forløb eller som enkeltstående mål opnås merit:			
		47350 - Råvarer i køkkenet, 3 dage. 47672 - Grundlæggende madproduktion, 3 dage. 4400-2 - Produktionshygiejne 1,5 dage. 42450 - Tilberedningsmetoder i institutionskøkkener, 10 dage. 45874 – Smagen i Centrum, 2 dage.	5 uger	-
		45366 – Kommunikations i teams, 3 dage. 40392 – Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte, 2 dage. 47673 - Grundlæggende kost- og menu planlægning, 2 dage.	5 uger	-

		47397 – Grundlæggende ernæring og måltidsplanlægning, 3 dage. 42818 – Bæredygtighed i storkøkkener, 3 dage. 42452 – Diæt og allergikost, 5 dage. 46945 – Sundere retter med Nøglehulsmærke på spisessteder, 2 dage.		
Trin 2	Arbejdsmarkedsuddannelser i FKB nr. 2286. Hvis eleven har deltaget i følgende AMU-mål enten i sammenhængende forløb eller som enkeltstående mål opnås merit			
		42486 – Ernæring, fedt og psyke, 5 dage. 43400 – Sensorik – kvalitet, smag og behag, 5 dage. 46811 - Salg og markedsføring for madproduktion, 3 dage. 44853 – Kommunikation og konflikthåndteringservice, 3 dage. 40845 – Mad til unge på høj-	4 uger	-

		og efterskoler, 3 dage.		
		46861 – Optimering af produktion i institutionskøkkene, 3 dage. 47666 – Forny måltidet med sundere råvarer, 2 dage. 48006 – Kød som råvare i madproduktionen, 2 dage. 48007 – Alt godt fra fisk i storkøkkener, 2 dage. 40764 – Service og faglig formidling om måltidet, 3 dage. 40912 – Mellemmåltider sunde og velsmagende, 3 dage. 47988 – Reducering af madspild, 2 dage. 46501 – Service i institutionskøkkener – kunden i centrum, 2 dage. 47256 – Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen, 3 dage. 47308 – Gårdsdagens overproduktion, 2 dage.	5 uger	-

		47667 – Årstidernes råvarer i måltiderne, 2 dage.		
		42814 - Sensorisk anretning med værtskab, 3 dage. 44829 - Tilberedning og servering for patienter, 2 dage. 42451 - Kostlære, 5 dage. 47676 – Kostberegning og vejledning, 2 dage. 30265-3 – Det økologiske køkken, 5 dage. 46816 – Prisberegning i den daglige madproduktion, 2 dage. 46902 – Teknologi i den daglige madproduktion, 2 dage.	5 uger	-
		42483 – Diæter ved fysiologiske forandringer, 5 dage. 46895 – Brugerdreven mad og måltidsudvikling, 3 dage. 48152 - Diæter og ernæringsterapi 1., 3 dage.	3 uger	-

		47987 – Måltider med særligt indhold af næringsstoffer, 3 dage.		
Andre uddannelser	Procesteknolog med stx som adgangsvej Fødevareteknolog		-	4 måneder
	Procesteknolog med stx som adgangsvej Ernæringsteknolog		-	4 måneder
	Professionsbachelor i sundhed og ernæring		21 uger	-