



Lovtidende A

2020

Udgivet den 18. april 2020

8. april 2020.

Nr. 426.

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 51 af 22. januar 2020, og § 4, stk. 1 og 2, og § 7, stk. 3, i lov om erhvervsfaglig studentereksamen i forbindelse med erhvervsuddannelse (eux) m.v., jf. lovbekendtgørelse nr. 612 af 28. maj 2019, 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. Uddannelsen afsluttes med specialet ernæringsassistent, niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livs-lang læring.

Stk. 3. Uddannelsen kan gennemføres som eux-forløb.

Varighed

§ 2. Uddannelsen varer fra 3 år og 5 måneder til 4 år og 2 måneder, inklusive grundforløbet.

Stk. 2. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for unge, varer uddannelsens speciale mindst 2 år og 5 måneder og højst 2 år og 7 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 30 uger fordelt på mindst tre skoleperioder.

Stk. 3. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv-forløb), varer uddannelsens speciale fra 2 år og 4 måneder til 2 år og 6 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 27 uger fordelt på mindst tre skoleperioder.

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 eux-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.

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) 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) Fødevarerhygiejne 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 fødevarerhygiejniske 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 fagemetoder 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 procedurerbeskrivelser 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, kulinariske præferencer og diætmæssige principper.
- 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 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 fødevarerens sikkerhed.

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

- 1) Dansk på A-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 175 timer svarende til 7 uger.
- 2) Engelsk på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 130 timer svarende til 5,2 uger.
- 3) Matematik på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 140 timer svarende til 5,6 uger.
- 4) Fysik på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 105 timer svarende til 4,2 uger.

- 5) Kemi på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 90 timer svarende til 3,6 uger.
- 6) Teknikfag på B-niveau, Proces, levedsmiddel og sundhed, jf. læreplanen udviklet til brug for tekniske eux-forløb, dog med uddannelsesstiden 100 timer svarende til 4 uger.
- 7) Erhvervsområdeprojekt, jf. læreplanen om erhvervsområdet udviklet til brug for tekniske eux-forløb, med undervisningstiden 20 timer og fordybelsestiden 30 timer svarende til 2 uger.
- 8) Valgfag i form af et fag på C-niveau, med undervisningstiden 75 timer svarende til 3 uger, og et løft af niveau i et fag, med undervisningstiden 125 timer svarende til 5 uger.

Stk. 3. Skolen skal som minimum udbyde følgende valgfag:

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

Stk. 4. Fordybelsestiden fordeles af skolen med passende inddragelse af de principper for fordeling af fordybelsestid, som fremgår af reglerne om de gymnasiale uddannelser. Dele af fordybelsestiden kan afvikles i forbindelse med fag i grundforløbet.

Stk. 5. Samspillet mellem skole og praktikvirksomhed beskrives i uddannelsesordningen, jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Godskrivning

§ 5. Kriterier for skolens vurdering af, om der er grundlag for obligatorisk godskrivning på baggrund af elevens erhvervs erfaring og tidligere uddannelse, er fastsat i bilag 1. Godskrivning skal i øvrigt ske efter reglerne i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Afsluttende prøve

§ 6. Som en del af den sidste skoleperiode afholder skolen en afsluttende prøve. Prøven udgør en svendep prøve. Skolen stiller opgaverne i samråd med det faglige udvalg. Opgaven tildeles ved lodtrækning. Formålet med den afsluttende prøve er at vise elevens tilegnelse af de erhvervsfaglige, almene og personlige kompetencer og tager udgangspunkt i udvalgte kompetencemål. Den afsluttende prøve består af skriftlig faglig dokumentation til opgaven ved den praktiske prøve, en lodtrukket ukendt opgave samt en efterfølgende mundtlig eksamination med udgangspunkt i den praktiske opgaveløsning og den faglige dokumentation.

Stk. 2. Den afsluttende prøve begynder med, at eleven i den 2. sidste skoleuge tildeles en opgave ved lodtrækning. Der afsættes i samme uge tre sammenhængende dage til forberedelse af den praktiske prøve og udarbejdelse af skriftlig faglig dokumentation til opgaveløsningen. Opgaven tager udgangspunkt i en målgruppe, en kostform og en råvarekurv. Råvarekurven udleveres på dagen for den praktiske prøve. Forberedelsen omfatter udarbejdelse af det skriftlige materiale, eleven skal bruge til udførelse af den praktiske opgave og til prøvens mundtlige eksamination. Den faglige

dokumentation er opskrifter inklusive ingrediensliste og metodik, risikovurdering, relevante egenkontrolskemaer, arbejdsplan, dokumentation af næringsberegning og et notat om diætprincipper for valgfri diæt til målgruppen. Elevens faglige dokumentation skal udarbejdes digitalt og sendes elektronisk til skolen. Skolen sender dokumentationen elektronisk til censor.

Stk. 3. Den praktiske prøve består af den lodtrukne opgave, eleven har fået tildelt jf. stk. 2, en lodtrukken ukendt opgave, der udleveres, når den praktiske prøve begynder, og en mundtlig eksamination. Den praktiske prøve varer 3 timer og 40 minutter, heraf 30 minutter til at udføre den ukendte lodtrukne opgave. Prøvens varighed er eksklusiv rengøring. Opgaven omfatter tilberedning og anretning af en menu med hovedret og bired til 4 personer, med en bestemt kostform til en defineret målgruppe. Den ukendte lodtrukne opgave indeholder ingrediensliste og består af tilberedning af en komponent med fokus på grundtilberedningsmetoder. I forlængelse af den praktiske prøve afholdes en mundtlig eksamination, der består af en faglig dialog med udgangspunkt i den praktiske opgaveløsning, den faglige dokumentation og elevens refleksioner omkring målgruppen, det sensoriske, bæredygtighedsmæssige og ernæringsmæssige i menuen. Den mundtlige eksamination varer 30 minutter. Den skriftlige dokumentation fungerer som eksaminationsgrundlag og delvis bedømmelsesgrundlag ved den praktiske prøves gennemførelse. Elevens præstation bedømmes med en karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af den praktiske prøve og den mundtlige præstation, hvor den praktiske del vægter med 75 pct. og den mundtlige del med 25 pct.

Stk. 4. 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. Den afsluttende prøve, jf. stk. 4, være bestået.

Stk. 5. For arbejdsmarkedsuddannelser, som indgår i uddannelsen, anvendes bedømmelsen "Bestået/Ikke bestået".

Stk. 6. Ved uddannelsens afslutning 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. 7. Eleven kan opnå udmærkelsen guld. Kriterierne for udmærkelserne omfatter resultaterne af den afsluttende prøve samt en skriftlig vurdering fra censor og eksaminator, jf. uddannelsesordningen for uddannelsen. Hvis eleven opnår udmærkelse, påtegner det faglige udvalg uddannelsesbeviset hermed.

§ 7. Afsluttende standpunktskarakterer og prøver i fag på gymnasialt forløb indgår i eux-bevis henholdsvis bevis for eux 1. del efter reglerne herom i lov om erhvervsfaglig studentereksamen i forbindelse med erhvervsuddannelse (eux) m.v. og bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Ikrafttrædelse og overgangsbestemmelser

§ 8. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. august 2020.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 375 af 9. april 2019 om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent ophæves. Bekendtgørelsen finder fortsat anvendelse for elever, som er påbygyndt eller overgået til uddannelsen efter bekendtgørelsen.

Stk. 3. Elever, som nævnt i stk. 2, kan i overensstemmelse med overgangsordninger fastsat af skolen i den lokale undervisningsplan og efter aftale med den eventuelle praktikvirksomhed overgå til uddannelsen efter denne bekendtgørelse.

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, den 8. april 2020

KONSTITUERET DIREKTØR
MARTIN LARSEN

/ Nina Topp

Bilag 1**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.

*) Note:

Elever, der er fyldt 25 år når uddannelsen påbegyndes, og som har mindst 2 års relevant erhvervserfaring skal gennemføre et standardiseret uddannelsesforløb for voksne uden grundforløb og uden praktikuddannelse, men med mulighed for at modtage undervisning i og afslutte fag fra grundforløbet med sigte på at opnå certifikater, som er en forudsætning for overgang til uddannelsens hovedforløb, jf. lovens § 66 y, stk. 1, nr. 1. Det fremgår af § 3, stk. 6, hvilke certifikater og lignende eleven skal have opnået i denne uddannelse.

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 <ul style="list-style-type: none"> – 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 varemottagelse Arbejdet med <ul style="list-style-type: none"> – funktioner, som har givet varekendskab samt 	6 måneder	-	3

– anvendelsesmuligheder i produktionssystemerne, produkternes rækkeevne, miljømæssige kvaliteter og indkøbsaftaler.			
Hygiejne og rengøring i institutionskøkkener Arbejdet med – håndtering af retningslinjerne i køkkenernes egenkontrolprogrammer samt – rengøringsmaskiner, rengøringsmetoder, rengøringsmidler og materialer.	6 måneder	-	3
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 – brugergruppers 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 (skoleuger)	Afkortning for euv (praktik mdr.)
Erhvervsuddannelse	Bager- og konditor med specialet: - Detailbager - Håndværksbager - Konditor	1720	-	3 måneder
	Gourmetslagter med specialet: - Butik	1670	-	3 måneder

	- Delikatesse - Slagtning - Pølsemaker			
	Slagter med specialet: - Forædler - Svineslagter - Kreaturslagter	1650	-	2 måneder
	Mejerist Alle trin og specialer	1640	-	4 måneder
	Gastronom med specialet: - Kok - Smørrebrød/Catering	1715	-	9 måneder – kok 6 måneder – smørrebrød/ catering
	Gastronom med specialet smørrebrødsjomfru	1715	-	6 måneder
Arbejdsmarkedsuddannelser i FKB nr. 2286	Hvis eleven har deltaget i følgende AMU-mål, enten i sammenhængende forløb eller som enkeltstående mål, opnås merit. De angivne AMU-mål er tilsammen 26 uger.			
	Råvarens egenskaber i madhåndværket 1 – multimål (her gennemføres 3 multimål)	48154, 2 dage	4 uger	-
	Råvarens egenskaber i madhåndværket 2 – multimål (her gennemføres 3 multimål)	48799, 2 dage		
	Råvarens madlavningstekniske egenskaber	48808, 3 dage		
	Tilberedningsmetoder i madproduktion	48780, 10 dage	2 uger	-
	Samarbejde i teams, (FKB 2735)	49376 (2 dage)	1 uge	-

Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte (FKB 2270)	40392, 2 dage		
Bæredygtighed i storkøkkener	48771, 3 dage	2 uger	-
Reducering af madspild 1	48800, 2 dage		
Reduktion af madspild 2	48774, 2 dage		
Grundlæggende ernæring og sundhed	48785, 5 dage	1 uge	-
Måltidsplanlægning 1 – multimål (her gennemføres 2 multimål)	48801, 5 dage	2½ uge	-
Måltidsplanlægning 2	48802, 2 dage		
Kalkulation ved produktion af mad	48772, 3 dage	1 uge	-
Driftoptimering i madproduktion	48773, 2 dage		
Sensorisk analyse – multimål (her gennemføres 2 multimål)	48797, 3 dage	2 uger	-
Sensorisk anretning – multimål (her gennemføres 2 multimål)	48795, 2 dage		
Salg og markedsføring inden for madproduktion	48796, 3 dage	1 uge	-
Brugerdreven måltidsudvikling	48788, 3 dage	1 uge	-
Professionelle opskrifter og portionsstørrelser	48786, 2 dage		
Økologi i den daglige madproduktion	48775, 3 dage	2 uger	-
Omlægning til økologisk madproduktion	48776, 2 dage		
Strategi for indførelse af økologi i madproduktion	48777 (3 dage)		
Kvalitetsudvikling af måltider	48806, 5 dage	1 uge	-

	Danske madretter fra 1900-tallet – multimål (her gennemføres 2 multimål)	48782, 2 dage	1 uge	-
	Måltidsplanlægning - småbørn	48807, 5 dage	1 uge	-
	Diæter og ernæringsterapi 2	48791, 3 dage	2 uger	-
	Diæter ved velfærdssygdomme (her gennemføres 2 multimål)	48790, 3 dage		
	Måltider til småtspisende 1	48803, 2 dage	1 uge	-
	Måltider til småtspisende 2	48804, 2 dage		
	Service og brugerbetjening omkring måltidet	48794, 2 dage	½ uge	-
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	-