

OPDATER DIN VIDEN

Læs mere om efteruddannelsesstilbud på www.easj.dk

CAMPUS
ROSKILDE

AU i Ernæring

Formål

Med en videreuddannelse indenfor ernæring bliver du i stand til at planlægge, optimere og lede produktion af ernæringsrigtige måltider i storkøkkener, kantiner og lign. i private som offentlige virksomheder.

Målgrupper for uddannelsen

Er du uddannet ernæringsassistent, kok, gastronom eller har en anden relevant fødevarerettret erhvervsuddannelse vil en videregående akademiuddannelse i ernæring være en oplagt mulighed på din karrierevej

Deltagerforudsætninger

En relevant erhvervsuddannelse eller grunduddannelse for voksne eller Studentereksamen eller lignende eller
En anden relevant uddannelse på mindst samme niveau som ovenstående eller
Mindst 2 års relevant erhvervs erfaring.
Der kan gives dispensation ud fra en konkret vurdering.

Varighed

Uddannelsen udbydes som enkeltfag. Du kan tage et eller flere moduler efter eget valg. Du kan også tage hele uddannelsen, som kan gennemføres på ca. 3 år på deltid og har et omfang på 60 ECTS-point. 60 ECTS point svarer til et års studie på fuld tid.

Niveau

Der er tale om en akademiuddannelse, der er en deltidsuddannelse for voksne på kortere videregående niveau

Uddannelsen består af

- Obligatorisk del: 40 ECTS-point
 - **Ernæring og Sundhed** - 10 ECTS point
Her lærer du at planlægge og fremstille velsmagende ernæringsrigtige måltider og at udarbejde dagskostforslag samt at dokumentere at gældende principper for udvalgte kostformer og diæter overholdes
 - **Mad- og måltidsproduktion** - ECTS-point: 10
Her lærer du at anvende viden om tekniske forhold i forbindelse med planlægning, gennemførelse, dokumentation samt udvikling af mad- og måltidsproduktioner.
 - **Fødevarer sikkerhed** – 10 ECTS point
På dette modul lærer du at vurdere de forskellige risici, der er ved mad- og måltidsproduktion og at opstille egenkontrolprogrammer, udføre HACCP-analyse og opnå kendskab til den gældende lovgivning indenfor mad- og måltidsproduktion



OPDATER DIN VIDEN

Læs mere om efteruddannelses tilbud
på www.easj.dk

CAMPUS
ROSKILDE

AU i Ernæring

Uddannelsen består af (obligatoriske moduler fortsat)

- **Ledelse og økonomi** – 10 ECTS point
Her lærer du om motivations- og ledelsesteorier og teorier i økonomi, så du kan planlægge og lede en rentabel mad- og måltidsproduktion, hvor der tages hensyn til brugernes/kundernes ønsker og behov, samtidig med at medarbejdernes motivation bibeholdes og det gode arbejdsmiljø tilgodeses.
- **Valgfri del.** Du kan tage "Økologi og bæredygtighed" eller et modul fra en anden studieordning
- **Økologi og bæredygtighed** - 10 ECTS point
Her lærer du at arbejde med økologi til brug ved økologisk mad- og måltidsproduktion og at omlægge til økologisk køkkendrift samt at tage hensyn til ressourcer og krav fra miljøstyringssystemer.
- **Afgangsprojekt** - 10 ECTS point
Her arbejder du med et selvvalgt og godkendt emne inden for uddannelsens faglige område

Kommende udbud af moduler i dagtimerne

Forår 2015: **Ernæring og sundhed.** (Undervisningsdatoer: 20. og 23. april 4., 11., 18., 21. og 28. maj, 4. juni og eksamen den 15. juni)

Efterår 2015: **Mad- og måltidsproduktion**

Forår 2016: **Fødevarerikkerhed**

Efterår 2016: **Ledelse og økonomi**

Forår 2017: **Valgfri del.**

Efterår 2017: **Afgangsprojekt**

Eksamensbevis udstedes ved bestået eksamen

Spørgsmål kan rettes til konsulent Kaj Reiter, 5076 2669, kare@easj.dk, ErhvervsAkademi Sjælland, Campus Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde

Tilmelding: På <https://www.easj.dk/kursuskalender/> Vælg uddannelse i højre side

Sted: ErhvervsAkademi Sjælland, Campus Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde



ErhvervsAkademi
Sjælland