

OPDATER DIN VIDEN

Læs mere om efteruddannelses tilbud
på www.easj.dk

CAMPUS
ROSKILDE

AU i Ernæring

En ny uddannelse ser dages lys

Tag en videregående uddannelse

- uden lønnedgang
- der er kompetencegivende
- og er godkendt af Undervisningsministeriet

Formål

Med en videreuddannelse inden for 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, cater eller har en anden relevant fødevarerettat 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 erhvervserfaring.

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.
- **Fødevarerikkerhed** – 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
- **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: 10 ECTS point

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 af erhvervsakademiet godkendt emne inden for uddannelsens faglige område

Kommende udbud af moduler i dagtimerne

Forår 2017: **Ernæring og sundhed.**

Efterår 2017: **Mad- og måltidsproduktion.**

Forår 2018: **Fødevarerikkerhed**

Efterår 2018: **Ledelse og økonomi**

Forår 2019: **Valgfri del**

Efterår 2019: **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 eller klik her: https://www.easj.dk/kursuskalender/?paged=1&filter_uddannelse=192

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

Tilskudsmuligheder

Der kan søges **SVU** der er på 501,60 kr./dag den studerende gives fri med løn. Beløbet tilfalder arbejdsgiver.

Kompetencefonde – tjek med din arbejdsplads om du er omfattet af en kompetencefond