

AU i Ernæring



Videregående uddannelse i **ernæringsrigtige** måltider

Omsæt teori til praksis med en Akademiuddannelse i Ernæring



Bliv i stand til at planlægge, optimere og lede produktion af ernæringsrigtige måltider i storkøkkener, kantiner og lign. i private og offentlige virksomheder.

Under uddannelsen får du kompetencer til at planlægge og fremstille velsmagende ernæringsrigtige måltider herunder udarbejde dagskostforslag, udvikle mad- og måltidsproduktioner samt vurdere forskellige risici, der er ved mad- og måltidsproduktion.

Desuden vil du under uddannelsen blive klædt på til at planlægge og lede en rentabel mad- og måltidsproduktion, hvor der tages hensyn til forskellige behov.

Er du uddannet ernæringsassistent, kok, gastronom eller har en anden relevant fødevarerettet erhvervsuddannelse vil en videregående Akademiuddannelse i Ernæring være en oplagt mulighed på din karrierevej.

Få en hel Akademiuddannelse i Ernæring på blot 3 år!

- samtidig med at du passer dit arbejde...

Uddannelsen er bygget op omkring 5 fagmoduler og et afsluttende eksamensprojekt, hvor du får mulighed for at arbejde intensivt med problemstillinger i egen virksomhed og løsninger af disse.

Ernæring og sundhed

- Anbefalinger for energi og næringsstoffer
- Planlægningsværktøjer
- Næringsberegninger
- Diætprincipper

-10 ECTS

Mad- og måltidsproduktion

- Mad-, måltids- og menuplanlægning
- Produktionsudstyr
- Sensorik og kulinarisk kvalitet
- Råvarer, tilberednings- og konserveringsmetoder

-10 ECTS

Fødevarerikkerhed

- Lovgivning
- HACCP-analyse og egenkontrol
- Dokumentation og sporbarhed
- Biologiske, kemiske og fysiske risici

-10 ECTS

Ledelse og økonomi

- Grundlæggende ledelses- og motivationsteorier
- Organisationsteori
- Kvalitetsstyring
- Budget og regnskab
- Normering og arbejdsmiljø

-10 ECTS

Økologi- og bæredygtighed

- Økologi og det økologiske spisemærke
- Omlægning til økologi
- Det bæredygtige køkken mht. ressourcer og miljø

-10 ECTS



Akademiuddannet i Ernæring

Academy Profession (AP) Degree in Nutrition

- 60 ECTS

Sammen med 2 års relevant erhvervs erfaring: 120 ECTS

Vi tager udgangspunkt i dine daglige udfordringer på arbejdspladsen

Undervisning

Hvert fag er tilrettelagt som en kombination af undervisningsdage (7 dage inkl. seminar), og netbaseret undervisning, hvor vi støtter dit studie gennem løbende sparring. Undervisningsdagene er en vekslen mellem teori og praktiske øvelser.

Netværk

Deltagelse på uddannelsen giver dig rig mulighed for at følge de øvrige deltagere på tæt hold.

Dermed er forudsætningerne for at give hinanden sparring, konstruktiv kritik og ikke mindst at danne personlige netværk optimale.

Adgangskrav

- en relevant erhvervsuddannelse
- en relevant grunduddannelse for voksne (GVU)
- en gymnasial uddannelse
- en anden relevant uddannelse på mindst samme niveau som ovenstående.

Du skal desuden have mindst to års relevant erhvervserfaring.

Nb! Vi kan optage dig, som ikke kan opfylde ovenstående uddannelsesmæssige krav, men som ud fra en konkret vurdering skønnes at have de rette uddannelsesmæssige forudsætninger. Herudover kan vi optage dig, som har realkompetencer, der svarer til adgangsbetingelserne.



Planlægning - Optimering - Kvalitetssikring



- Fremtidens ernæring nu!

Mulighederne er mange...

Jobmuligheder:

Efter endt uddannelse har du mulighed for at blive koordinator, teamleder, mellemlider for større institutionskøkkener, kvalitetsansvarlig hos konsulentvirksomheder inden for ernæring mv. Du kan også blive rådgiver indenfor det ernæringsrigtige område i kommunalt eller privat regi.

Videreuddannelse:

Med AU i Ernæring har du mulighed for at læse videre på Ernæringsfaglig Diplomuddannelse.

Undervisningen foregår i Holstebro:

Erhvervsakademi MidtVest

Vald. Poulsens Vej 4

7500 Holstebro

Kontakt:

Uddannelsesleder Lene Fonager på lfo@eamv.dk for nærmere information.

Tilmelding:

Tilmeld dig direkte: <http://formular.eamv.dk>



Læs mere på www.eamv.dk