

Inspirationsmateriale til arbejdsmarkedsuddannelsen

Mad til børn – organisering og samarbejde

Nr. 42 887

Udviklet af:

Majbritt Kielsgaard Kristensen
Allan Kirk Heegaard
Allan Borup Hejndorf

mercantec⁺
karrierecenter midt
HC Andersensvej 7
Virksomhed
8800 Viborg

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

1. Uddannelsesmålets sammenhæng til FKB og TAK'er

Arbejdsmarkedsuddannelsen 42887 ”Mad til børn – organisering og samarbejde” hører til fælles kompetencebeskrivelsen (FKB) 2778 ”Mad til grupper med varierede behov for ernæring”.

FKB'en og uddannelsesmålet kan hentes på www.uddannelsesadministrationen.dk.

Der er stigende behov for at køkkenfagligt personale kan medvirke ved oprettelse og opstart af køkkener inden for skoler og daginstitutioner. Det kræver kompetencer til såvel drift og vedligehold af køkkenet som opretholdelse af de lovgivningsmæssige regler og retningslinjer. Den daglige drift af køkken og madproduktion nødvendiggør en høj grad af kommunikation og samarbejde med såvel skole-/ børneinstitutionen som de andre faggrupper. Fremstilling af måltider efter brugergruppens behov og ønsker, skal planlægges og markedsføres ved inddragelse brugerne og andre faggrupper, hvilket igen fordrer anvendelse af kommunikative kompetencer.

Uddannelsens målformulering

- Deltageren kan udarbejde økonomisk overslag for drift af madproduktion og vedligehold ved etablering af køkkener i børneinstitutioner og skoler.
- Deltageren kan vurdere om de lovgivningsmæssige hygiejneregler og retningslinjer for indretning af køkkener i børneinstitutioner og skoler kan overholdes samt om køkkenets fysiske rammer kan leve op til den anvendte madproduktion.
- Deltageren kan varetage indkøb og planlægning af de måltider, der fremstilles i køkkenet, som resultat af pædagogisk samarbejde med såvel andre faggrupper som brugergruppen.
- Deltageren kan lave menuplanlægning og fremstille måltider tilpasset brugergruppens behov og ønsker gennem inddragelse af og i samarbejde med brugergruppen, forældre og andre faggrupper.
- Deltageren kan anvende kommunikation til motivering og styrkelse af det interne og eksterne samarbejde i forbindelse med køkkenets produktion og anvendelse samt til markedsføring af køkkenet og måltiderne.

Sammenhæng til TAK

Uddannelsesmålet er relateret til tilhørende arbejdsmarksrelevante kompetencer (TAK) i FKB'en og skal kvalificere deltageren inden for følgende TAK'er:

Faglig formidling, rådgivning og vejledning

I arbejdsmarkedsuddannelsen indgår den kost- og ernæringsfaglige rolle, som bindeled mellem køkkenet og institutionen, med kompetence til faglig formidling, rådgivning og vejledning.

Samarbejde, kommunikation og videndeling i institutionskøkkener

I arbejdsmarkedsuddannelsen indgår kompetence til samarbejde og kommunikation med andre faggrupper.

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

Hygiejne og rengøring i institutionskøkkener

I arbejdsmarkedsuddannelsen indgår kompetence til at kunne opretholde de lovgivningsmæssige regler for fødevarerhygiejne.

Indkøb, herunder lagerstyring og varemottagelse for køkkenpersonale

I arbejdsmarkedsuddannelsen indgår kompetence til indkøb til brug for madfremstilling.

Planlægning og produktion af hverdagsmad

I arbejdsmarkedsuddannelsen indgår kompetence til planlægning og fremstilling af god og ernæringsrigtig mad på baggrund af viden om brugernes ernæringsmæssige behov og ønsker.

Økonomistyring og administration i institutionskøkkener

I arbejdsmarkedsuddannelsen indgår kompetence til administration af køkkenets drift og vedligehold – herunder kalkulation og budgetlægning

Arbejdsfunktioner

Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod faglærte og ikke-faglærte medarbejdere, som er beskæftiget med madfremstilling i skoler, og dag – og døgninstitutioner.

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

2. Ideer til tilrettelæggelse

De 4 kursusdage kan som udgangspunkt bestå af teoretiske oplæg, workshops, fælles debat og erfaringsudveksling, så deltagerne har mulighed for at tale om den tilegnede viden i fælles forum.

Dag 1	Dag 2	Dag 3
<ul style="list-style-type: none"> - Velkomst - Præsentation af: Hinanden, kurset, mål, forventninger - ”Rystesammenlæg” - Grundlæggende teori, Økonomi: - Oplæg omkring vedligeholdelse og drift af madproduktion ved etablering af køkkener i børneinstitutioner og skoler. - Hvad indeholder en budgetmodel, og hvad koster det? - Opgave 1: Økonomi. Udfyld en budgetmodel 	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlæggende teori: Lovgivning og hygiejne - Diskussion: Hvorfor er hygiejne så vigtig? - Teori om hygiejne i børneinstitutioner og skoler. - Teori om retningslinjer for indretning af køkkener i børneinstitutioner og skoler - Fysiske problemer i køkkenet - Opgave 2: Regler for hygiejne og indretning af køkkenet - Case 1: Køkkenets fysiske rammer. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlæggende teori: Menuplanlægning Hvordan udarbejdes menuplaner til skoler, dag- og døgninstitutioner? - Case 2: Sammensæt en frokostmenu for en uge Deltagerne arbejder med case 2, hvor de skal sammensætte en ugemenu for skoleelever.
Dag 4		
<ul style="list-style-type: none"> - Diskussion: Kommunikation og motivering af samarbejdet - Samarbejdsøvelse: ”Brikkerne”. Øvelse i samarbejde uden kommunikation - Grundlæggende teori: Markedsføring af køkkenet - Opgave 3: Lav eget markedsføringsmateriale - Afslutning på kurset 		

OBS: Cases og opgaver kan ses i bilaget.

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

Dag 1.

Velkomst, præsentation og orientering om kurset.

Deltageren formulerer forventninger til uddannelsen ved kursusstart

”Rystesammenleg”:

Deltagerne deles op i fire hold. Hvert hold får udleveret en håndfuld spaghetti og en pose skumfiduser. Holdene skal på tid konkurrere om, hvem der kan lave det højeste tårn af spaghetti og skumfiduser.

Grundlæggende teori:

Økonomi:

- Teoretisk oplæg omkring vedligeholdelse og drift af madproduktion ved etablering af køkkener i børneinstitutioner og skoler.
- Teoretisk oplæg omkring ”budgetmodellen”, som er udviklet af Alt Om Kost i samarbejde med Kommunernes Revision (se Altomkost.dk, under økonomi).

- Hvad indeholder budgetmodellen, og hvad koster det?
 - Ejendomsomkostninger (husleje, ejendomsvurdering)
 - Forbrugsafgifter (el, vand, varme, renovation osv.)
 - Indkøb (fødevarer, rengøringsmidler, vask af linned osv.)
 - Indtægter (bruger- /forældrebetaling, kommunalt tilskud)
 - Inventar (udstyr og redskaber)
 - Løn (køkkenpersonale, rengøring, pædagog/ - medhjælper)
 - Moms

- Hvad er der med i en budgetmodel for:
 - Børneinstitution for op til 40 børn
 - Børneinstitution for 41-60 børn?
 - Børneinstitution for over 60 børn?
 - Skoler der laver maden selv?
 - Skoler der får maden ude fra?

Opgave 1: Økonomi

Deltagerne skal i hold på to personer lave et budget ud fra budgetmodel fra Altomkost.dk (se Bilag).

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

Dag 2.

Grundlæggende teori: Lovgivning og hygiejne

- Kort gennemgang af vigtige forordninger, bekendtgørelser og vejledninger. Deltagerne skal have information om, hvor de kan hente oplysninger om relevante regler, vejledninger og retningslinjer for hygiejne. F.eks. fra:

- Fødevarerforordningen
- Hygiejneforordningen
- Hygiejnebekendtgørelsen
- Hygiejnevejledningen
- Vejledning om hygiejne i daginstitutioner

Diskussion:

- Hvorfor er hygiejne i børneinstitutioner og skoler så vigtig?
- Hvem har ansvar for hygiejnen?

Teori om hygiejne i børneinstitutioner og skoler.

- Opvarmning/nedkøling
- Genopvarmning
- Temperaturkrav for opbevaring af fødevarer
- Personlig hygiejne
- Krydskontaminering og rå fødevarer
- Børn i køkkenet
- Vedligeholdelse
- Egenkontrol og kritiske kontrolpunkter

Teori om retningslinjer for indretning af køkkener i børneinstitutioner og skoler

(Hygiejneforordningen og Vejledning om hygiejneregler for køkkener i børneinstitutioner).

- Krav til lokaler og indretning
- Afgrænsning af køkkenet
- Krav til gulve, vægbeklædning og lofter.
- Vaske
- Udstyr og inventar
- Vinduer
- Køleskabe
- Udsugning

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

Fokus på fysiske problemer i køkkenet:

- Forkert arbejdshøjde ved borde, opvaskemaskine og ovn.
- Arbejdsfunktioner, der er placeret uhensigtsmæssigt i forhold til hinanden.
- Dårlige arbejdsgange.
- Varme, damp og stegeos.
- Tunge løft af gryder og råvarer.
- Manglende plads.
- Træk og kulde.
- Hårde eller glatte gulve.
- Dårlig belysning.
- For meget støj.

Opgave 2: Regler for hygiejne og indretning af køkkenet. Skriftlig test.

Case 1: Køkkenets fysiske rammer.

Deltagerne arbejder med casen, hvor de skal komme med ideer til forbedringer af køkkenets indretning i forhold til gældende lovgivning.

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

Dag 3.

Grundlæggende teori: Menuplanlægning

Grundlæggende teori om udarbejdelse menuplaner til skoler, dag- og døgninstitutioner, herunder:

- Brugernes ernæringsmæssige behov
 - o Energi
 - o Energigivende næringsstoffer
 - o Næringsstofanbefalinger
 - o Måltidsfordeling
- Brugernes præferencer for mad
- Produktionsformer
- Sensorik, form og farver
- Hensyn til sæson (Årstidens frugt og grønt)
- Forskellige kødtyper
- Implementering af fisk i menuplanen

- Indkøb (køb hos lokal købmand/supermarked eller catering firmaer?)

Case 2: Sammensæt en frokostmenu for en uge

Deltagerne arbejder med case 2, hvor de skal sammensætte en ugemenu for skoleelever.

Casen opsamles til slut i plenum, og det diskuteres, hvorledes der kan blive taget højde for forældre, andre faggrupper samt brugergruppens ønsker.

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

Dag 4.

Kommunikation og motivering af samarbejdet

Deltagerne diskuterer, hvordan kommunikationen og samarbejdet kan gøres bedre i det daglige arbejde mellem bl.a. køkkenpersonale og børn/forældre/lærere/pedeller osv.

Deltagerne kommer med egne erfaringer og diskuterer disse med resten af holdet.

Samarbejdsøvelse: ”Brikkerne” – en øvelse i samarbejde uden kommunikation

Deltagerne deles i hold som skal arbejde sammen i øvelsen. Øvelsen har til formål, at gruppen kun når sit mål ved at samarbejde. Desuden understreger øvelsen, hvor vigtig kommunikation er, og hvor meget sværere det hele bliver, når man netop ikke må kommunikere.

Når deltagerne har løst opgaven er der opsamling og diskussion over øvelsen.

Grundlæggende teori: Markedsføring af køkkenet

- Forslag til markedsføring af virksomhed (”Iværksætter og innovation” Erhvervsskolernes Forlag).
- Fokus på:
 - o Virksomhedsnavn
 - o Slogan
 - o Logo
 - o Menukort
 - o Henvendelses form
 - F.eks. internet, postkort, flyer, breve, mundtlig.
- Teori om markedsføring til forskellige målgrupper.
 - o Børn, unge, forældre.
- Kendskab til den daglige målgruppe
 - o Beskrivelse af egen målgruppe

Opgave 3: Markedsføringsmateriale

Deltagerne skal enten lave en plakat eller en pjece for den mad de laver. På plakaten eller i pjecen skal de fortælle lidt om køkkenet, om maden og evt. lidt om dem selv som fagpersoner.

Plakaten/pjecen kan også indeholde en ugemenuplan og evt. nogle fortællinger om de forskellige menuer, som gør, at maden bliver endnu mere spændende.

Grupperne fremlægger deres plakat/pjece for de andre grupper og evalueres tilslut.

Afslutning på kurset

Afrunding og evaluering (skriftlig og mundtlig)

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

3. Afholdelsesformer

I forhold til implementering af den ny erhvervede viden, vil det være hensigtsmæssigt, at undervisningen er så virkelighedstro som mulig. Det er derfor vigtigt, at deltagerne tager udgangspunkt i eget køkken og daglige arbejde.

4. Litteraturliste og nyttige links

Forslag til undervisningsmaterialer:

Internetsider:

www.bentbrandt.dk

www.eat.dk

www.altomkost.dk

www.nin.dk

Bøger:

Iværksætter og innovation. Erhvervsskolernes Forlag (2007).

Astrup A, Dyerberg J, Stender S. *Menneskets ernæring*. Munksgaard Danmark (2006).

Karina Kyhn Andersen. *Kulinarisk sensorik – Ernæringsassistent*. Kost & Ernæringsforbundet. Erhvervsskolernes forlag (2008).

Kost & Ernæringsforbundet. *Ernæringslære – Ernæringsassistent*. Erhvervsskolernes forlag (2008).

Kost & Ernæringsforbundet. *Kostlære og – vurdering – Ernæringsassistent*. Erhvervsskolernes forlag (2006).

Publikationer:

Sundhedsstyrelsen:

Hygiejne i Daginstitutioner. Anbefalinger om forebyggelse og sundhedsfremme for børn inden for hygiejne, miljø og sikkerhed. 2009

BAR SoSu (Branchearbejdsmiljørådet Social & Sundhed)
Arbejdet i det gode køkken

BAR SoSu (Branchearbejdsmiljørådet Social & Sundhed)
Indretning af det gode køkken

Hygiejne regler:

Fødevareforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 178/2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarsikkerhed.

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

Hygiejneforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne,

Hygiejnebekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 788 af 24. juli 2008 om fødevarehygiejne.

Uddannelsesbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 123 af 15. februar 2008 om uddannelse i Fødevarehygiejne

Hygiejnevejledningen:

Vejledning nr. 9440 af 25. juli 2008 om fødevarehygiejne

Egenkontrolvejledningen

Vejledning af december 2007 om egenkontrol i fødevarevirksomheder m.v.

Sundhedsstyrelsen

Sundhedsstyrelsens ”Vejledning om hygiejne i daginstitutioner”

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

Bilag

Opgave 1: Økonomi

I skal i hold på to personer lave et budget.

Budgettet skal enten være for en:

- børnehave med op til 40 børn.
- børnehave for 41 til 60 børn.
- børnehave for over 60 børn.
- skole med egenproduktion.
- skole der for maden udefra.

Gå ind på www.altomkost.dk og klik på "Kommune, skole og daginstitution" og klik derefter på "Økonomi". Her finder I forskellige budgetmodeller. Vælg en model som passer til jeres børnehave/skole og udfyld budgettet.

Vejledninger og eksempler på budgetter findes ligeledes på Altomkost.dk

Eksempel fra Altomkost.dk:

NAVN INSTITUTION					
Hovedområder	Delområder	Beskrivelse		Beløb	Kommentarer
	Efterløønner	Over 60 år	0	0,00	0
	Vikardækning	Hvem afløser ved sygdom	0	0,00	0
	Indtægter	Evt. løntilskud eller andet			Eks. Fleks- og skånejob
Lønoms kostninger i alt					0
Fødevarer i alt					0 Faktiske omkostninger
Øvrigt varekøb	Rengøring	Rengøringsmidler (opvaskemiddel, svampe, klude)			0 Faktiske omkostninger eller "skøn"
	Vask af linned	Omkostninger til vask (viskestykker, karklude, duge)			0 Faktiske omkostninger eller "skøn"
	Engangsservice				0 Faktiske omkostninger eller "skøn"
Øvrigt varekøb i alt					0
Inventar	Antal	Typisk inventar	Købspris	Antal år	Afskrivning
		Kørfur	0	10	0
		Ovn	0	10	0
		Emhætte	0	10	0
		Køleskabe	0	10	0
		Fryser	0	15	0
		Opvaskemaskine	0	10	0
		Køkkenmaskine	0	10	0
		Kaffemaskine	0	10	0
		Evt. leje- og leasing af inventar			0 Som alternativ til kontant køb
Omkostninger til inventar i alt					0
Forbrugsafgifter		El			0 Særskilt måler eller skønnet forbrug
		Vand			0 Særskilt måler eller skønnet forbrug
		Varme			0 Særskilt måler eller skønnet forbrug
		Bortskaffelse af madaffald			0 Faktiske udgifter eller "bedste skøn"
		Renovation			0 Faktiske omkostninger eller "skøn"
		Vandafledning (kloakbidrag)			0 Faktiske omkostninger eller "skøn"
Forbrugsafgifter i alt					0

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

Opgave 2: Regler for hygiejne og indretning af køkkenet

1. Hvilke temperaturer skal varm mad opvarmes til?
2. Hvad er genopvarmningstemperaturen?
3. Beskriv med dine egne ord, hvad personlig hygiejne er.
4. Nævn de fire vigtige hygiejneråd, som er vigtige, at børnene lærer inden de går i køkkenet.
 - 1.:
 - 2.:
 - 3.:
 - 4.:
5. Hvilke forholdsregler bør tages, når der arbejdes med råt kød og rå æg?
6. Hvordan skal toiletforholdene være i forbindelse med køkkenet?
7. Hvilke hygiejniske krav er der til gulvet i køkkenet?
8. Hvilke hygiejniske krav er der til vægbeklædningen i køkkenet?
9. Hvor mange vaske skal der være i et institutionskøkken/skolekøkken, hvor maden tilberedes fra bunden?
10. Hvilke regler er der for vinduer, der kan åbnes i køkkenet?
11. Hvilke temperaturkrav er der til:
 - Mælk: _____
 - Kød: _____
 - Fisk: _____
 - Grøntsager: _____
12. Hvornår vil det være aktuelt at desinficere service, arbejdsredskaber eller udstyr?
13. Hvornår må børn ikke deltage i madlavningen?
14. Nævn 4 kritiske punkter i et institutionskøkken/skolekøkken.
 - 1.:
 - 2.:
 - 3.:
 - 4.:

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

Case 1: Køkkenets fysiske rammer

Børnehaven ”Skovly” skal i gang med en større ombygning af deres køkken, fordi børnehaven skal til at servere frokost for flere børn end de er vant til.

Ernæringsassistent Åse Jensen arbejder i ”Skovly”, og hun skal sammen med institutionslederen stå for planlægningen af det nye køkken.

På nuværende tidspunkt laver Åse kold frokost og mellemmåltider til 25 børn hver dag. Det er planlagt, at ca. 50 børn skal have et dagligt varmt eller koldt frokostmåltid efter ombygningen. Åse har ikke haft plads til børn i køkkenet, men det vil hun gerne have. Desuden døjer Åse indimellem med ondt i ryggen pga. dårlig bordhøjde og tunge gryder.

Åse har flere spekulationer omkring ombygningen, som hun gerne vil have noget faglig sparring omkring.

- Hvor stor skal køkkenet være?
- Hvordan skal arbejdspladsen være for børnene?
- Hvad skal der tages højde for i valg af udstyr til varm mad?
- Hvilke skabe/skuffer vil være gode at vælge?
- Hvordan undgås tunge løft og hvilken bordhøjde vil være mest hensigtsmæssig?
- Hvordan sikres et godt indeklima?
- Hvordan kan køkkenet blive rengøringsvenligt?

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

Case 2: S sammensæt en frokostmenu for en uge

Vestergade Skole i Sønderborg har en skolekantine, som laver frokost til skolens 160 elever. Eleverne går i 6. til 10. Klasse.

Du skal til kantinen sammensætte en frokostmenu for en uge, hvor årstiden er sommer.

Eleverne har hver dag tre valgmuligheder. To kolde retter og en varm ret.

Udarbejd en indkøbsliste/varebestilling for to af dagene.

Skolens leder og nogle af de ansatte er vegetarer, og de vil gerne have, at du tager højde for det i din menuplanlægning.

På skolen er der desuden mange elever med muslimsk baggrund.

En del forældre har for nylig beklaget sig over, at maden ikke var sund nok, og at der var alt for mange usunde pølsehorn og pizzasnegle på menuen. Hvad vil du gøre ved det?

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

”Brikkerne” – en øvelse i samarbejde uden kommunikation

Øvelsen laves i et antal grupper på hver seks personer. Gruppen sidder ved to borde, som er sat sammen. Bordene skal være fuldstændig tomme. Går seks ikke op i det samlede antal deltagere, bliver resten udnævnt som kontrollanter. Der er materialer til seks grupper, altså i alt 36 deltagere.

Deltagerne instrueres i, at det er strengt forbudt at kommunikere med hinanden, og at man kun må give brikker til et andet gruppemedlem, aldrig ”kræve” en brik.

Hver gruppe får seks konvolutter med hver tre brikker i, alle i samme farve.

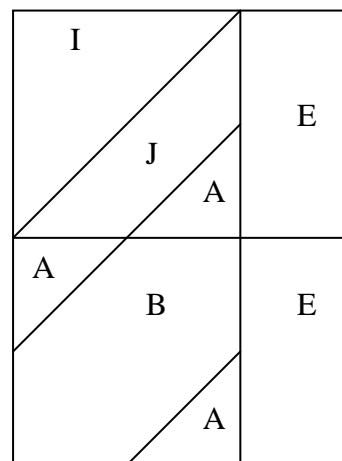
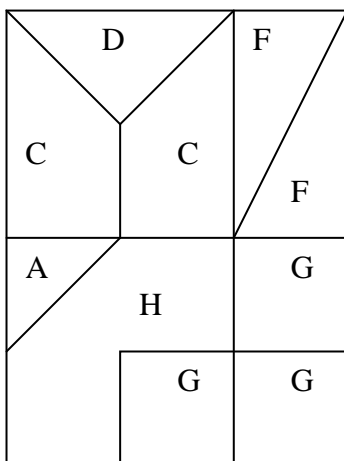
Øvelsen går nu ud på, at alle i gruppen skal danne den samme simple figur. Det betyder, at man må give en brik til den, som man tror, kan bruge den. Men ikke selv bede om en!

Når en gruppe har løst opgaven, bedes de forholde sig i ro, indtil alle grupper er færdige.

Til slut lægges brikkerne tilbage i konvolutterne i overensstemmelse med de bogstaver, som står på forsiden.

Øvelsen har til formål, at gruppen kun når sit mål ved at samarbejde. Det kan betyde, at man må give noget fra sig, uden at vide om man får noget til gengæld. Desuden understreger øvelsen, hvor vigtig kommunikation er, og hvor meget sværere det hele bliver, når man netop ikke må kommunikere.

Ud fra to A4 ark fremstilles et sæt brikker til seks kuverter.



Pakkeliste:

- I: I,H,E
- II: A,A,C
- III: D,J,G
- IV: A,F,E
- V: G,B,F
- VI: G,C,A

(Kilde: <http://pub.uvm.dk/2006/eudlaering/samarbejde.html>)

INSPIRATIONSMATERIALE: 42 887 Mad til børn – organisering og samarbejde

Opgave 3: Markedsføringsmateriale

Det er vigtigt at forældrene har tillid til madordningen, og børnene skal synes, at det er smart at spise maden. Brug derfor tid på at markedsføre jeres gode og sunde mad.

I skal lave en plakat eller en pjece for den mad I laver. På plakaten eller i pjecen skal I fortælle lidt om køkkenet, om maden og evt. lidt om jer selv som fagpersoner.

Plakaten/pjecen kan også indeholde en ugemenuplan og evt. nogle fortællinger om de forskellige menuer, som gør, at maden bliver endnu mere spændende.