

# Diæter og ernæringsterapi 1

## Kort fortalt

Deltageren kan menuplanlægge og producere diæter fordelt på små portioner med høj energitæthed, og have øje for madens sammensætning og sensoriske kvalitet. Deltageren kan deltage i tværfagligt samarbejde om ernæringsterapi og diætplaner. Inden for samme målrettede brugergruppe giver uddannelsen kompetencer til at deltage i 48153 Diæter og ernæringsterapi 2.

## Fag: Diæter og ernæringsterapi 1

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>48152     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 624,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.299,90 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod erfarne medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i institutionskøkkener på sygehus og plejehjem, og som ønsker at arbejde med diætkost.

**Beskrivelse:** Deltageren kan menuplanlægge og producere diæter:

- i små portioner/måltider, som er indbydende og har høj energitæthed,
- der tager hensyn til madens sammensætning og anretning, herunder kvalitet og sensoriske egenskaber,
- ved brug af tilberedningsmetoder som fx blød kost, gratin-, puré- og gelékost.

Deltageren kan deltage i tværfagligt samarbejde om tilrettelæggelse af ernæringsterapi og diætplaner for patienter/brugere.

Uddannelsens kompetencer opnås:

- \_\_\_\_\_ målrettet underernærede
- \_\_\_\_\_ målrettet småtspisende

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 624,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.299,90

## Tilmelding

