

# 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

> **Fagnummer:**

48152

> **Varighed**

3 dage

> **AMU-pris:**

DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 2.080,10

**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

> **Kontakt**

Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**

**AMU:**

DKK 384,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

