

# 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.

## Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Diæter og ernæringsterapi 1

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

