

Inuili -
Et fedt sted at
være

Et inspirerende
sted at lære

Praktikvejledning

Ernæringsassistent

Ernæringshjælper

inuili

Praktikvejledning

Inuili - Food College Greenland har lavet en Praktikvejledning til alle vores samarbejdende praktikværter.

Praktikvejledningen har til hensigt at inspirere og give input til et godt praktikforløb.

Praktikken i et uddannelsesforløb er et anderledes forløb end det lærlingen møder på skolen.

En stor forskel er, at i praktikken arbejdes der praktisk og på skolen arbejdes der teoretisk med fagligheden. Det medfører bl.a. en anden type styring af lærlingens daglige opgaver end den man møder i skolen. Her er det virksomhedens normale arbejdsgang og produktion, der styrer lærlingens læring.

Det er vigtigt, at fortælle lærlingen om den forskel ved praktikstart.

Her er vores praktikvejledning i 5 trin, til dig som er praktikvært og har ansvar for lærlinge under erhvervsuddannelse.

Vi håber du vil bruge vejledningen, og bruge den i dit daglige arbejde med at sikre, at lærlingen gennemgår sine praktikmål. Sådan at skole og praktik bliver så sammenhængende som muligt.

Inuili – Food College Greenland

1. Mesteren og lærlingen

Tydeliggør hvad forskellen er fra skole til praktik. I praktikken er lærlingen medansvarlig for den daglige produktion under din og andre faglærte kollegers vejledning. Nogle opgaver kan lærlingen arbejde selvstændigt med, og andre kræver sidemandsoplæring. Gør derfor opmærksom på, hvordan du er til rådighed i de daglige arbejdsopgaver, og hvordan du forventer lærlingen løser dem. Giv lærlingen tryghed i, at du og andre faglærte altid kan hjælpe. Husk at lærlingen er under din og arbejdspladsens oplæring og må ikke arbejde alene.

2. Overblik over praktikforløbet

Giv din lærling en oversigt over praktikforløbet og dens praktikmål. Oversigten skal sikre lærlingens faglighed, og gøre lærlingen tryk med det at lærlingens skal lære.

Med en oversigt over praktikmål og daglige opgaver får lærlingen en god forståelse af, hvad praktikforløbet indeholder.

Oversigten skal indeholde, hvad lærlingen skal lære. Men også hvad lærlingen gerne vil lære, og det som jeres arbejdsplads lægger vægt på.

3. Løbende evaluering

Evaluer hvor godt lærlingen opnår praktikmålene. Gør det løbende. Gør det sammen med lærlingen.

Læg vægt på, hvordan opgaverne hænger sammen med den plan I har lavet for lærlingen. Det hjælper lærlingen til bedre at kunne se, at der er struktur over praktikforløbet.

F.eks. kan du spørge lærlingen er i de enkelte arbejdssituationer om, hvad de synes, de lærte. Herefter kan du spørge, hvordan de synes, det hænger sammen med jeres plan.

4. Tydeliggør din og elevens rolle i praktikken

Husk på at lærlingen er ny i sine funktioner.

Gør lærlingen bevidst om sine rettigheder lige fra jeres personalepolitikker, arbejdslovgivning, uddannelsesbekendtgørelse til lærlingeloven og andre vigtige oplysninger.

Hvis I kommer i tvivl, kan I altid rette henvendelse til Inuili, hvor faglærere og studievejledere kan være behjælpelige.

5. De uskrevne regler og arbejdspladsen normer

Hvis man ikke har prøvet at være på en arbejdsplads før, kan det være svært at forstå, hvad det vil sige at være på en arbejdsplads. Hvis lærlingen kender til arbejdspladsens normer og regler, vil lærlingen lettere kunne begå sig og indgå i fællesskabet og dermed har en bedre chance for at gennemføre praktikforløbet.

F.eks. bør I overveje at stille jer selv spørgsmålene:

- Hvad er den gode køkkenmedarbejder, tjener, bager, slagter osv?
- Hvad skal sådan en kunne?

God arbejdslyst

Praktikmål

Ernæringsassistent trin 1 og trin 2

Inuili - Food College Greenland anbefaler at gøre brug af grønlandske råvarer. Og at grønlandske råvarer indgår i lærlingens arbejdsopgaver i praktikken.

Fag / Niveau	Varemodtagelse	Arbejdsfunktioner
Mål	<ul style="list-style-type: none">- Eleven kan modtage råvarer og kontrollere, at varen svarer til ordren. - Eleven kan kvalitetsvurdere råvarerne og kender råvaregrupperes korrekte opbevaringsbetingelser.	Ordrekontrol Kontrol af råvarekvalitet, datomærkning og holdbarhed. Temperaturkontrol Emballagekontrol Sætte varer korrekt på plads Opbevaring Lagerstyring Håndtering af økologisk/konventionel råvarer. Føre dokumentation, udfylde fejlprotokoller og udføre korrigerende handlinger.

Fag / Niveau	Produktion og tilberedningsmetodik 1	Arbejdsfunktioner
Mål	<p>Eleven kan selvstændigt klargøre og vurdere råvarer til produktionen i forhold til køkkenets standarder.</p> <p>Eleven kan ud fra professionelle opskrifter producere og udportionere velsmagende måltidskomponenter og måltider, der passer til køkkenets produktionsform.</p> <p>Eleven kan arbejde i teams.</p> <p>Produktion og tilberedningsmetodik 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan selvstændigt tilberede ernæringsrigtige og velsmagende måltider til køkkenets målgruppe. - Eleven kan vurdere madens sensoriske kvalitet. - Eleven kan udarbejde, vurdere og tilpasse professionelle opskrifter til køkkenets produktionssystem. - Eleven kan aktivt indgå i kvalitetsudvikling i forhold til køkkenets produktion af mad og måltider. 	<p><u>Råvareemner:</u> Fisk, grøntsager, frugt, kød, fjerkræ, æg, brød, korn & stivelsesprodukter, mælke- og mejeriprodukter, bælgfrugter, krydderier, krydderurter, fedtstoffer:</p> <p><u>Deling:</u> Rense og udskære Hakke, snitte og rive</p> <p><u>Grundtilberedning:</u> Sylte Salte Marinere Panere Stege Koge Bage Jævne/stivne metoder.</p> <p><u>Områder:</u> Smørrebrød Lune retter Varme retter</p> <p><u>Sensorik:</u> Grundsmage Konsistens Serveringstemperatur Kvalitet Smagsvurdering af mad Farve og anretning</p> <p><u>Kvalitetsbedømmelse ift. Sæson:</u> Råvare Færdigvare Økologi og bæredygtighed Kreativitet og innovation</p> <p><u>Øvrigt Produktionsform, -udstyr og -flow:</u> Tilrettelæggelse af arbejdet Professionel opskrift og portionsstørrelser Udportionering og emballering Afrydning og rengøring af produktionsudstyr og – lokaler</p>

Fag / Niveau	Anretning og servering	Arbejdsfunktioner
Mål	<p>1. Skolepraktik</p> <p>Eleven kan anrette og servere maden indbydende i forhold til målgruppens behov og køkkenets standard for måltidsservice</p> <p>Eleven kan ud fra køkkenets standard vurdere måltidskomponenter sensorisk</p> <hr/> <p>2. Skolepraktik</p> <p>- Eleven kan kreativt anrette og servere maden i forhold til målgruppens behov.</p> <p>- Eleven kan vurdere anretning og servering af det færdige måltid, sensorisk og ernæringsmæssigt i forhold til målgruppens behov, spisemiljø og køkkenets standard for måltidsservice.</p> <p>- Eleven kan selvstændigt informere køkkenets målgruppe om portionsstørrelser, energitæthed, anretningen på tallerken og måltidets sociale betydning.</p>	<p><u>Køkkenets måltidstilbud</u></p> <p>Hovedmåltider Mellemmåltider Drikkevarer Øvrige tilbud</p> <p><u>Værtskab</u> Spisemiljø Servicering</p> <p>Kommunikation med brugerne Kendskab til målgrupper.</p> <p><u>Anretning</u> Valg af service Tallerken Fad Buffet</p> <p><u>Kreativ anretning og sensorisk kvalitetsvurdering</u> Syn Smag Duft Konsistens Serveringstemperatur Portionsstørrelser/tallerkenmodeller.</p>

Fag / Niveau	Ernæring og diætetik	Arbejdsfunktioner
Mål	<p>1. Skolepraktik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan redegøre for køkkenets diæter og kostformer. - Eleven kan efter professionelle opskrifter tilberede velsmagende måltidskomponenter til køkkenets diæter og kostformer. <hr/> <p>2. Skolepraktik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan selvstændigt tilberede velsmagende og ernæringsrigtige måltider til køkkenets diæter og kostformer. - Eleven kan udarbejde og vurdere dokumentation for energiindhold og energiprocentfordeling af måltider og drikkevarer ved hjælp af køkkenets kostberegningsprogram - Eleven kan selvstændigt forklare og anvende specielle diætprodukter, der er relevante for køkkenets diæter. 	<p><u>Køkkenets måltidstilbud</u></p> <p>Hovedmåltider Mellemmåltider Drikkevarer Øvrige tilbud</p> <p><u>Tilberedning af kostformer og diæter</u></p> <p>Individuelle ernæringsmæssige behov Madvaner- og kultur Fødevarekendskab og varedeklARATIONER Specialprodukter Kostberegning- og vurdering</p>

Fag / Niveau	Hygiejne og egenkontrol	Arbejdsfunktioner
Mål	<p>1. Skolepraktik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan udføre køkkenets egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil. - Eleven kan udføre rengøringsarbejde korrekt og anvende køkkenets rengøringsplan. <hr/> <p>2. Skolepraktik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan selvstændigt udarbejde og implementere risikoanalyse i forhold til arbejdsprocesser jf. gældende lovgivning. - Eleven kan aktivt indgå i kvalitetsudvikling af køkkenets egenkontrolprogram. 	<p><u>Egenkontrol i forhold til:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Risikovurdering Kritiske kontrolpunkter (CCP) Gode arbejdsgange (GAG) Personlig hygiejne Afrydning, opvask, rengøring og desinfektion Overvågning og temperaturkontrol Korrigerende handlinger Dokumentation og fejlprotokol (sporbarhed) <p><u>Egenkontrol i forhold til:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Køkkenets indretning Varemodtagelse Råvarer Produktion Anretning Distribution <p><u>Egenkontrol i forhold til:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Opvask, rengøring og afrydning Overflader og maskiner Rengøringsmidler Dosering af rengøringsmidler Rengøringsudstyr Rengøringsmetoder/-planer Desinfektion <p>Bekæmpelse af skadedyr</p>

Fag / Niveau	Organisation og arbejdsmiljø	
Mål	<p>1. Skolepraktik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven har kendskab til køkkenets organisation og kan kommunikere i forskellige samarbejdsrelationer på arbejdspladsen og med køkkenets målgrupper. - Eleven kan anvende arbejdsmiljø- og sikkerhedsregler i køkkenet. - Eleven kan vælge og anvende korrekt produktionsudstyr og arbejde ergonomisk hensigtsmæssigt i forhold til køkkenets indretning og udstyr. <hr/> <p>2. Skolepraktik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan selvstændigt anvende og vejlede i brug af produktionsudstyr jf. gældende brugsanvisninger og sikkerhedsregler i køkkenet. - Eleven kan aktivt indgå i udvikling af køkkenets arbejdsmiljø. 	<p><u>Organisation</u></p> <p>Organisationsplan Stillings- og funktionsbeskrivelser Arbejdsmiljø og arbejdspladsvurdering Arbejdsmiljøorganisation og –regler</p> <p><u>Fysisk arbejdsmiljø</u></p> <p>Brug af maskiner og udstyr Brugsanvisninger til maskiner og udstyr Ergonomi Hjælpemidler Støj, lys og lyd</p> <p><u>Psykisk arbejdsmiljø</u></p> <p>Kommunikation og samarbejde med kolleger Tværfagligt samarbejde Mobning Instruktion og vejledning</p> <p><u>Kemisk arbejdsmiljø</u></p> <p>Datablade og faremærkning af rengøringsmidler. Arbejdspladsbrugsanvisninger til rengøringsmidler. Dosering og brug af værnemidler. Substitution (erstatte farlige midler med mindre farlige midler).</p>

Fag / Niveau	Planlægning, indkøb, miljø og madspild	
Mål	<p>1. Skolepraktik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan sammensætte varme og kolde måltider - Eleven kan udportionere efter køkkenets portionsstørrelser - Eleven kan arbejde med køkkenets tidsfrister i produktionen - Eleven kan medvirke ved målgruppens madbestilling - Eleven kan behandle og sortere affald efter køkkenets miljøstandarder <hr/> <p>2. Skolepraktik</p> <p>Eleven kan selvstændigt menuplanlægge ud fra sensoriske, miljømæssige og økonomiske principper og køkkenets holdning til råvarer, halv- og helfabrikata.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan selvstændigt udføre de praktiske funktioner ved kalkulation i køkkenet <p>Eleven kan selvstændigt planlægge og gennemføre indkøb i forhold til køkkenets standarder for indkøb og indkøbsaftaler.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleven kan selvstændigt arbejdsplanlægge ud fra køkkenets principper. 	<p><u>Menuplanlægning:</u></p> <p>Måltidsmønster Brugerundersøgelser Bæredygtighed og økologi Ernæring Sæson Kulinarisk kvalitet Overvejelser, der forebygger madspild Metodikker og udstyr</p> <p><u>Indkøb og kalkulation:</u></p> <p>Sæson Madspild Portionsstørrelser Kostrekvirering/madbestilling Svind Indkøbsmængde Kostpris Prissætning Indkøbsaftaler Fødevarelovgivning, herunder - Mærkningsregler - Sporbarhed</p> <p><u>Anvendelse af it-værktøjer:</u></p> <p>Madbestilling Indkøb Etikettering</p> <p><u>Planlægning af produktionsressourcer:</u></p> <p>Maskinkapacitet Personale Tid Produktionsflow Økonomi Arbejds miljø Affaldssortering</p>

Internt bedømmelseskema til praktikstedets vurdering/vejledning af ernæringsassistenteleven.

Elevens navn: _____

Praktiksted: _____

Karakter:	1. praktik midtvejs	1. praktik slut	2. praktik midtvejs	2. praktik slut	3. praktik midtvejs	3. praktik slut	4. praktik midtvejs	4. praktik slut
Praktikmål								
Varemodtagelse								
Produktion og tilberedningsmetodik								
Anretning og servering								
Ernæring og diætetik								
Hygiejne og egenkontrol								
Organisation og arbejdsmiljø								
Planlægning, indkøb, miljø og madspild								

Supplerende bemærkninger:

Bedømmelsen er gennemgået med eleven, den _____

Underskrift, eleven

Underskrift, vejleder

Underskrift, ansvarlig for elevuddannelse

Underskrift, vejlede
