

Inuili -
Et fedt sted at
være

Et inspirerende
sted at lære

Praktikvejledning

Bager

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

Bager, Trin 1 Bagværker (Praktiktiden fra start til grundforløb og 1. hovedforløb)

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

Fag / Niveau	Køb, salg & kalkulation 1	Opnået
Mål	Eleven har kendskab til salg og kunderådgivning i forhold til pris, kvalitet og produkt.	
Fag / Niveau	Varekendskab 1	Opnået
Mål	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none">- redegøre for råvarernes anvendelsesområder, produktionsmæssigt og kvalitetsmæssigt.- forbehandle frø- og kernetyper.- Eleven kan anvende og behandle relevante hævemidler, stivelsesprodukter, æg og mælkeprodukter.- Eleven kan anvende sin viden om relevant fødevarerlovgivning i vurderingen af de varer, der indgår i produktionen.	
Fag / Niveau	Egenkontrol & arbejdspladsvurdering	Opnået
Mål	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none">- udpege kritiske kontrolpunkter.- foretage de nødvendige handlinger for at undgå forurening af levnedsmidler.- Eleven har kendskab til og kan anvende sin viden om sikkerhed og problemstillinger der er inden for branchen omkring arbejdsmiljø og arbejdspladsvurdering.	

Fag / Niveau	Brødproduktion	Opnået
Mål	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - produktionsplanlægge og sammensætte et brød sortiment inden for brødgrupperne morgenbrød, store lyse brød, specialbrød med syring, rugbrød og mørke brødtyper. - anvende forskellige hæve - og syrningsmetoder. - fremstille et sortiment inden for fedtholdige deje til forskellige bolle- og kagetyper. - fremstille produkter under hensyntagen til spild- og svind. - kvalitetsvurdere den daglige brødproduktion. 	
Fag / Niveau	Kageproduktion	Opnået
Mål	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fremstille virksomhedens sortiment af tørkager. - producere et sortiment inden for kransekagebagværk. - fremstille halv- og helfabrikata, der indgår i sammenstykning af kageprodukter. - fremstille virksomhedens sortiment inden for traditionelle form- og rammekager. - fremstille cremer og fyldninger. - på rutineniveau betjene udstyr og maskiner, efterleve hygiejneforskrifter og tage hensyn til miljømæssige forhold. - indgå i teamwork og organisere produktionsopgaver. 	

Fag / Niveau	Flødeproduktion	Opnået
Mål	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none">- fremstille traditionelle og/eller moderne flødekager.- fremstille traditionelle lagkager og simple festkager.- fremstille frugtkager med gelering.- kendskab til hygiejne lovgivning.	

Praktikmål

Bager, Trin 2 Bager

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

Fag / Niveau	Køb, salg & kalkulation 2	Opnået
Mål	Eleven har/kan: <ul style="list-style-type: none">- forståelse for lønsomhedsberegninger.- foretage kunderådgivning i forhold til pris, kvalitet og produkt.- foretage vareopsætning af butik eller buffet.	
Fag / Niveau	Varekendskab 2	Opnået
Mål	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none">- anvende korrekt råvarer til en given opgave.- forbehandle frø- og kernetyper.- forstå de kemiske og fysiske processer, der sker i råvarerne under videre forarbejdning.- foretage kvalitets analyser og holdbarhedstest på brød- og kageprodukter.	
Fag / Niveau	Iværksætter, innovation & samarbejde	Opnået
Mål	Eleven kan: <ul style="list-style-type: none">- samarbejde med bevidsthed om forskellige arbejdsroller i et arbejdsteam.- planlægge, gennemføre og evaluere en opgave som en del af et team.- planlægge og udføre fremstillingen af et eller flere produkter selvstændigt.	

Fag / Niveau	Rullede deje	Opnået
Mål	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fremstille fyld - og indlægsmasser til rullet bagværk. - fremstille virksomhedens sortiment inden for rullede deje. 	
Fag / Niveau	Brødproduktion	Opnået
Mål	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - produktionsplanlægge og sammensætte et bredt brød sortiment inden for brødgrupperne morgenbrød, store lyse brød, specialbrød med syring og mørke brødtyper. - anvende forskellige hæve - og syrningsmetoder. - fremstille et bredt sortiment inden for fedtholdige deje til forskellige bolle- og kagetyper. - fremstille produkter under hensyntagen til spild- og svind. - indgå i teamwork og organisere produktionsopgaver. - kvalitetsvurdere den daglige brødproduktion. - fremstille europæiske brødspecialiteter. 	
Fag / Niveau	Dekoration og sensorik	Opnået
Mål	<p>Eleven kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - anvende sensorik i relation til egne arbejdsopgaver. - fremstille dekorationsmaterialer i af de i virksomheden anvendte materialer. - kende de mest almindelige udtryk for at beskrive et det færdige produkt eller en råvares kulinariske sensorik og kvalitet samt de indbyrdes sammensætninger. - kendskab til forbrugernes forskellige behov og forventninger. 	

