

Inuili -
Et fedt sted at
være
Et inspirerende
sted at lære

Praktikvejledning

FishTech – Industrioperatør

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 Industrioperatør osv.?
- Hvad skal sådan en kunne?

God arbejdslyst

Praktikmål

FishTech – Industrioperatør

Inuili - Food College Greenland anbefaler at gøre brug af grønlandsk kulturformidling og lære om grønlandske skikke i forhold til gæstebetjening.

Fag / Niveau	Produktion og håndværk	Opnået
Mål	Eleven kan: Selvstændigt planlægge, klargøre, opstarte og gennemføre produktion med tilhørende transport og lageropgaver. Overvågning af produktion via styrings-, regulerings- og overvågningssystemer ud fra faglig viden inden for operatørens område. Selvstændigt nedlukke, rengøre og foretage produktskift af produktion.	
Fag / Niveau	Reparation og vedligehold	Opnået
Mål	Eleven kan: Selvstændigt varetage løbende og forebyggende vedligehold på operatørniveau. Selvstændigt foretage fejlfinding, fejlretning og fejlmelding af enkle tekniske fejl på anlæg og maskiner teknisk, håndværksmæssigt og sikkerhedsmæssigt korrekt.	
Fag / Niveau	Kvalitetskontrol og dokumentation	Opnået
Mål	Eleven kan: Lave kvalitetskontrol af produktion herunder prøveudtagning, målinger og analyser af driftsprøver ud fra faglig viden og enkle beregninger samt vurdering af resultater i forhold til behov for korrigerende handlinger.	

Fag / Niveau	Lager og logistik	Opnået
Mål	Eleven kan: Håndtere rå- og færdigvarer i forbindelse med en produktion eller på et lager. Bortskaffe råvarer og affald i overensstemmelse med virksomheds og myndigheders regler.	
Fag / Niveau	Kommunikation og samarbejde	Opnået
Mål	Eleven kan: Gennemfører team-baseret produktion med løbende forbedringer i overensstemmelse med virksomhedens instruktioner, procedurer og systemer for produktion, dokumentation, sikkerhed, kvalitet, hygiejne, miljø mv. Rapportere og kommunikere i produktionen på grønlandsk, dansk og engelsk samt anvende og revidere udarbejdelse af teknisk dokumentation.	