

Praktikvejledning
Gourmetslagter

Inuili -
Et fedt sted at
være

Et inspirerende
sted at lære

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 om de enkelte arbejdsituationer 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

Gastronom, Slagter, Trin 1 Slagter

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

Fag / Niveau		Opnået
Mål	- Lærlingen har kendskab til virksomhedens organisering såsom mester, lærlingeansvarlig, tillidsmand og arbejdsmiljørepræsentant. - Lærlingen er introduceret til gældende standarder og regler for sikkerhed, hygiejne og egenkontrol i egen afdeling. - Lærlingen har kendskab til forskellige knivtyper og procedurer for vedligeholdelse og slibning. - Lærlingen har kendskab til virksomhedens standarder og specifikationer for udskæringer. Lærlingen er introduceret til udførelse af enkelte deloperationer på eksport skæringer. Lærlingen er introduceret til kroppens funktion og reaktion under arbejde på slagteriet og har kendskab til forebyggelse og afhjælpning af skader og spændinger i bevægeapparatet.	

Praktikmål

Gastronom, Slagter, Trin 2 Slagter

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

Fag / Niveau	Mellem skoleperiode 1 & 2	Opnået
Mål	- Lærlingen har kendskab til egen rolle i teamet og i produktionsflowet. - Lærlingen har kendskab til partering og udbening af halv gris. - Lærlingen kan under vejledning udbene for-ende, midterstykke og skinke i overensstemmelse med gældende standarder og procedurer. - Lærlingen har kendskab til virksomhedens praksis og principper for kvalitets- og udbyttekontrol. - Lærlingen får kendskab til at kvalitetstjekke udskæringer i forhold til givne specifikationer . - Lærlingen er introduceret til de værktøjer, som anvendes til procesoptimering og målopfyldelse i produktionen. - Lærlingen er introduceret til arbejdsmiljøfaktorer og -risici på egen arbejdsstation (risikovurdering) samt konsekvenser ved manglende efterlevelse af regler og procedurer for arbejdsmiljø. - Lærlingen har kendskab til virksomhedens sikkerhedskultur med særlig vægt på hovedemner som maskinsikkerhed, støj og psykisk arbejdsmiljø. - Lærlingen har kendskab til virksomhedens regler, udstyr og hjælpemidler inden for ergonomi, herunder arbejdsstillinger, arbejdspladsens indretning og tunge løft. - Lærlingen kan redegøre for kroppens funktion under arbejde og er instrueret i at gennemføre relevant træning og øvelser med det formål at forebygge spændinger i bevægeapparatet.	

Fag / Niveau	Mellem skoleperiode 2 & 3	Opnået
Mål	- Læringsen kan medvirke ved udbening af forende, midterstykke og skinke i overensstemmelse med gældende arbejdsbeskrivelser og standarder. - Læringsen kan i samarbejde med andre udføre deloperationer ved eksportudskæringer og har kendskab til den betydning, som kultur og lovgivning har for produkterne. - Læringsen har forståelse for de økonomiske konsekvenser, der opstår ved svingende råvarekvalitet og manglende overholdelse af gældende standarder. - Læringsen er introduceret til relevante delstykkers anvendelsesmuligheder og tilhørende forædlingsmetoder. - Læringsen har kendskab til et udvalgt produkts cost-struktur og værdiforøgelse fra råvare til slutprodukt. - Læringsen har kendskab til de værktøjer, som anvendes til procesoptimering og målupfyldelse i produktionen. - Læringsen har kendskab til relevante miljøkrav og miljøpåvirkninger inden for slagteribranchen og kan udføre sine arbejdsopgaver i overensstemmelse med disse (blod, fedt, spildevand m.v.). - Læringsen kan selvstændigt anvende personlige værnemidler korrekt i sit arbejde. - Læringsen kan medvirke til risikovurdering af egen arbejdsstation samt redegøre for konsekvenser ved manglende efterlevelse af regler og procedurer for arbejdsmiljø. - Læringsen kan redegøre for arbejdsmiljømæssige handlemuligheder og udvise korrekt adfærd i overensstemmelse med virksomhedens arbejdsmiljøregler og sikkerhedskultur. - Læringsen kan udføre sine arbejdsopgaver i overensstemmelse med virksomhedens procedurer og redskaber inden for ergonomi, herunder arbejdsstillinger, arbejdspladsens indretning og tunge løft. - Læringsen kan som del af sit arbejde selvstændigt gennemføre relevant træning og øvelser, der forebygger spændinger og nedslidning i bevægeapparatet.	

Fag / Niveau	Mellem skoleperiode 3 & 4	Opnået
Mål	- Lærlingen kan redegøre for egen rolle i teamet og produktionsflowet. - Lærlingen kan selvstændigt udføre 3-, 4- eller 5-delning af halv gris. - Lærlingen kan selvstændigt udføre deloperationer ved eksportudskæringer. - Lærlingen kan selvstændigt kvalitetstjekke udskæringer i forhold til givne specifikationer. - Lærlingen har kendskab til relevante delstykkers anvendelsesmuligheder og tilhørende forædlingsmetoder. - Lærlingen har kendskab til gængse emballeringsog pakkemetoder og deres betydning for produktets holdbarhed og sporbarhed. -Lærlingen kan medvirke til løsning af driftsafvigelser og optimeringsudfordringer på slagteriet. -Lærlingen kan tage ansvar for udførelse af risikovurdering af egen arbejdsstation samt handle på problemer i arbejdsmiljøet. - Lærlingen kan tage ansvar for forebyggelse af nedslidning samt selvstændigt gennemføre relevant træning og øvelser som del af arbejdet.	