

Uddannelsesplan for

Hovedforløb 1, 2 og 3 til FishTech – Industrioperatør

Indholdsfortegnelse

Lokal uddannelsesplan for Hovedforløb 1, 2 og 3	3
Indledning	3
Metoder	4
Generelt om Inuili - Food College Greenland	5
Formål med uddannelsen	6
Adgangskrav til uddannelsen	6
1.1 Struktur for skoleundervisning og vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelsen	7
1.2.1 Pædagogisk, didaktisk og metodiske grundlag for undervisning på Inuili	9
1.2.2 At lære på Inuili – Food College Greenland	12
Undervisningsformer på Inuili - Food College Greenland	13
Forskellige måder at nå målet på	13
Metoder i undervisningen på Inuili	13
1.3 Indhold i fag og læringsaktiviteter herunder mål og delmål for uddannelsen	14
1.4 Tilbud om undervisning, der udfordrer elevers faglige og studiemæssige kompetencer via fokus på lokal, kulinarisk forståelse og udvikling	15
1.5 Tilbud om valgfag og muligheder for påbygning samt vejledning herom	15
1.6 Elevens arbejdstid for læringsaktiviteter	15
1.7.1 Overordnet bedømmelsesplan	16
1.7.1.2 Løbende og afsluttende evaluering	16
1.7.1.3 Evalueringsformer	16
1.7.1.4 Resultatformerne	16
1.7.1.5 Karakterskalaer	16
1.7.1.6 Generelt om bedømmelse og karaktergivning	17
1.7.1.7 Eksaminations- og bedømmelsesgrundlag	17
Bedømmelsesplaner følger lovgivning for prøver og eksamener og gennemgås af læreren i skoleundervisningen. De er tilgængelige på Inuili – Food College Greenlands hjemmeside.	17
1.8.1 Lærerkvalifikationer	19
1.8.2 Ressourcer og udstyr på Inuili (Rammefaktorer)	20
1.9 Skolepraktik (SKP) og praktikbedømmelse	21
2.1 Kriterier og fremgangsmåde ved vurdering af elevers kompetencer og forudsætninger (Kompetencevurdering)	22
2.2 Kriterier og fremgangsmåde ved vurdering af elevers egnethed til skolepraktik (SKP)	22
2.3 Kriterier og fremgangsmåde ved optagelse af elever i dimensionerede uddannelser	23
2.4.1 Regler for prøver og eksamen	23
2.4.2 Tilrettelæggelsen af skolens samarbejde med bestyrelse, praktikvirksomheder og eleven om afholdelse af prøver og udstedelse af beviser	25
3.1 Hovedforløbenes fagrækker, læringsaktiviteter og fagbeskrivelser.	26
3.2.1 Uddannelsens kompetencemål og fagbeskrivelser hovedforløbene 1 & 2	27
Litteraturliste	53

Lokal uddannelsesplan for Hovedforløb 1, 2 og 3**Indledning**

Inuili - Food College Greenland har til formål at motivere til uddannelse og sikre at de, der ønsker en erhvervsuddannelse eller et kursus på det fagspecifikke uddannelsesområde (Levnedsmidler), får mulighed herfor.

Inuili - Food College Greenlands elever skal kunne vælge indenfor en række af uddannelser i uddannelsesområdet.

Inuili - Food College Greenlands uddannelser skal resultere i at give et solidt grundlag for et fremtidigt arbejdsliv. Uddannelserne skal også bidrage til elevers personlige udvikling og forståelse for samfundet og samfundets udvikling.

Erhvervsuddannelserne på Inuili - Food College Greenland skal imødegå arbejdsmarkedets behov for erhvervsfaglige kvalifikationer og kompetencer. De skal tage hensyn til den erhvervsmæssige og samfundsmæssige udvikling, og herunder inddrage udvikling i erhvervsstruktur, arbejdsmarkedsforhold, arbejdspladsorganisation- og teknologi.

Erhvervsuddannelserne på Inuili - Food College Greenland skal også give eleverne grundlag for videreuddannelse såvel i som udenfor Grønland.

Det er med disse fire uddannelsesmål som grundlag, at uddannelsesplan er beskrevet for erhvervsuddannelsen til FishTech – Industrioperatør.

Uddannelsesplan fastsættes af Inuili - Food College Greenland i samarbejde med skolens bestyrelse.

Uddannelsesplan er Inuili - Food College Greenlands redskab til dokumentation for den undervisningspraksis, der finder sted på Inuili - Food College Greenland. Uddannelsesplan skal sikre at Inuili - Food College Greenland følger uddannelsesmålene for sine erhvervsuddannelser.

Denne uddannelsesplan er gældende for elever, der er startet eller påbegynder uddannelsen til FishTech – Industrioperatør på Inuili - Food College Greenland.

Inuili - Food College Greenland, Maj 2021

Metoder

Uddannelsesplan for FishTech – Industrioperatør er udarbejdet efter de stillede krav hertil i Inatsisartutlov nr. 10 af 19. maj 2010 Om erhvervsuddannelser og kurser på erhvervsuddannelsesområdet og Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 11 af 17. april 2009 om uddannelsesplaner for de erhvervsmæssige uddannelser. Opbygning af uddannelsesplanen hviler desuden på Bekendtgørelse af lov om erhvervsuddannelser kap. 6 "Lokale undervisningsplaner og studie- og ordensregler". (BEK nr. 1619 af 27/12/2019) samt gældende bekendtgørelse (nr. 383 af 10/03/2021 om erhvervsuddannelsen til Industrioperatør).

Regler for prøver og eksamen er udarbejdet i henhold til Selvstyrets bekendtgørelse nr. 4 af 18. marts 2015 om eksamener ved erhvervsuddannelserne.

Uddannelsesplan revideres og evalueres løbende. Eventuelle ændringer drøftes i bestyrelsen, hvorefter ændringerne beskrives og integreres i uddannelsesplan.

Uddannelsesplan skal foreligge færdigudarbejdet ved et skoleopholds begyndelse. Eleverne skal gøres bekendt med uddannelsesplan. Uddannelsesplan skal være tilgængelig på skolens hjemmeside samt i IT skemaværktøjet Lectio.



Generelt om Inuili - Food College Greenland

Brancheskolens navn:

Inuili - Food College Greenland

Institutionsnummer:

892033

Forstander:

Poul Nørris Christensen

Adresse:

Inuili - Food College Greenland
Iisaap Aqqutaa B-738
Postbox 123
Narsaq 3921

GLN. nr:

5790001953942

CVR

62997613

Telefonnummer:

+299 66 13 13

E-mailadresse:

inuili@inuili.gl

web-adresse:

www.inuili.gl

Formål med uddannelsen

Erhvervsuddannelsen til FishTech – industrioperatør har som overordnet formål, at eleverne gennem skoleundervisning og praktikuddannelse opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:

- 1) Varetagelse af manuelle og automatiserede operatør- og lagerfunktioner samt overvågning og betjening af industrielle maskiner og anlæg under iagttagelse af gældende miljø- og sikkerhedsbestemmelser.
- 2) Fejlfinding, reparation og vedligehold af industrielle maskiner og anlæg samt varetage interne transport- og lagerfunktioner.
- 3) Rapportering og udarbejdelse af teknisk dokumentation samt planlægning og udførelse af produktionsopgaver og serviceydelser.
- 4) Branchekendskab inden for:

Fiskeriets Procesindustri

Eleven skal nå de uddannelsesmål, som er fastsat for trin 1 eller specialet trin 2, jf. stk. 3 og 4, som eleven har valgt.

Uddannelsen indeholder trin 1, industrioperatør, niveau 3 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring. Uddannelsen kan afsluttes med trin 1, jf. stk. 3, eller med trin 2, specialet industrioperatør - produktivitet, niveau 3 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Adgangskrav til uddannelsen

For at blive optaget på uddannelse på Inuili – Food College Greenland skal du have afsluttet folkeskolen i Grønland (eller i Danmark 9. klasse) med minimum karakter E/02 i fagene grønlandsk og matematik. Desuden skal du som udgangspunkt have fundet en praktikplads. Har du ikke en praktikplads kan vi hjælpe dig i gang i vores skolepraktikordning SKP.

Alle ansøgere, der opfylder adgangskravene er optaget på uddannelsen.

Opfylder du ikke adgangskravene, kan der i særlige tilfælde optages på baggrund af en kompetencevurdering af dig.

1.1 Struktur for skoleundervisning og vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelsen

Inuili - Food College Greenland tilbyder uddannelser i fagretninger i den erhvervsrettede hovedindgang 'Fødevarer, jordbrug og oplevelser' og Industrioperatør.

Skoleundervisningen på uddannelserne er inddelt i 4 typer af fag:

1) Grundfag

Grundfag er teoretisk og praktisk undervisning, der giver erhvervsuddannelserne faglig bredde. Grundfagene skal fremme din personlige udvikling, bidrage til studiekompetencen og at give dig forståelse for samfund og samfundsudvikling.

2) Områdefag og Specialefag (obligatoriske uddannelsesspecifikke fag)

Områdefag er teoretisk og praktisk undervisning, der er særligt for din uddannelsesretning. Områdefag skal give dig generelle og specifikke erhvervskompetencer.

Specialefag er erhvervsuddannelsernes fag med højeste faglige niveau. Specialefag er teoretisk og praktisk undervisning, der er særligt for en uddannelsesretning. Specialefag skal give dig en specifik erhvervskompetence.

3) Valgfag (valgfri uddannelsesspecifikke fag)

Valgfag skal imødekomme elevernes interesser. Valgfag skal være af betydning for videreuddannelse og for adgangen til videregående uddannelser. Valgfag skal også bidrage til det lokale kvalifikationsbehov og de lokale beskæftigelsesmuligheder.

Præstationsstandard for grundfag ligger på **niveau F** og **niveau E**. Det svarer til niveauet for folkeskolens afgangsprøve og 10. klasse-prøve.

Præstationsstandard for område- og specialefag er inddelt i tre følgende niveauer:

1) Begynderniveau

På begynderniveau kan eleven løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt fagsituation eller ud fra en kendt problemstilling. Eleven kan udføre en mere kompliceret aktivitet under faglig vejledning. På begynderniveau er det den personlige kompetence der er fokus på. Det er elevens evne til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs- og færdighedsområder. Og det er kompetencen til at udvikle ansvarlighed og grundlag for fortsat læring, der er i fokus. På begynderniveauet grundlægges selvstændighed til opgaveløsning.

2) Rutineret niveau

På rutineret niveau kan eleven planlægge og gennemføre en opgave eller aktivitet og løse et problem i en rutinemæssig eller kendt fagsituation og omgivelse. På rutineret niveau kan eleven arbejde alene og i samarbejde med andre. På rutineret niveau er fokus på den personlige kompetence til, at eleven selvstændigt kan sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger. Og selvstændigt kan kommunikere med andre om opgaveløsning. På rutineret niveau er fokus også på fleksibilitet og omstillingsevne.

3) Avanceret niveau

På avanceret niveau kan eleven vurdere et problem. Eleven kan planlægge, løse og gennemføre en opgave eller aktivitet. Og eleven kan løse et problem i kendte og ukendte faglige situationer. Det kan eleven alene eller i samarbejde med andre alt efter opgavens art.

På avanceret niveau er den personlige kompetence til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ i fokus.

På avanceret niveau er kompetence til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. På avanceret niveau lægges der vægt på kvalitetssans og kreativitet.

Skoleundervisningen generelt

På Inuili - Food College Greenland mener vi, at undervisning og elevers udvikling hænger sammen med deres motivation, engagement og aktive tilstedeværelse. Motivation og engagement og aktive tilstedeværelse er grundlag for at forstå det man skal lære i undervisning og for sammenhængen med det daglige arbejde.

I skoleundervisning skal eleverne lære at forstå og kunne anvende uddannelsesmålene i praksis. I skoleundervisning er målet, at eleverne udvikler sig mest muligt og følger fagenes præstationsstandard. I skoleundervisning udfordres eleverne, så de får faglige forståelser og evner til at skabe sammenhæng mellem skoleundervisning, uddannelsesmål og de arbejdsopgaver man møder på uddannelsesområdets arbejdsmarked.

Vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelse

Inuili - Food College Greenlands uddannelser er organiseret i vekselvirkning mellem skoleundervisning og praktikuddannelse. Det kaldes uddannelses-vekselvirkning.

Uddannelses-vekselvirkning foregår mellem Inuili – Food College Greenlands skoleundervisning og den praktiske oplæring hos praktikværten.

Uddannelses-vekselvirkning skal skabe en helhed af kompetencer til eleven indenfor elevens uddannelses- og beskæftigelsesområde. Uddannelses-vekselvirkninger har fokus på at elevens uddannelse stimulerer elevens motivation og engagement for uddannelsesretningen og de erhvervsfunktioner man har som udlært.

I uddannelses-vekselvirkning skal eleven anvende det lærte i skoleundervisningen til at løse praktiske opgaver i praksislæren. I skoleundervisningen skal man også kunne udvælge praktiske opgaver fra praksislæren, der kan gøres til genstand for undervisning i skolen.

Godkendte praktikværter (Lærepladser), der har ansat en elev, skal planlægge praksislæren i overensstemmelse med uddannelsesordningen og i samarbejde med Inuili - Food College Greenland ud fra pædagogiske overvejelser og de lokale muligheder hos praktikværten. Se også Inuili - Food College Greenlands praktikvejledning på www.inuili.gl.

1.2.1 Pædagogisk, didaktisk og metodiske grundlag for undervisning på Inuili

Grundlæggende undervisningsværdier på Inuili – Food College Greenland

- Vi er en moderne skole med stolte traditioner
- Vi skaber trivsel og uddannelse i trygge rammer
- Vi er opmærksomme på hinanden
- Vi er positive overfor hinanden
- Vi er rollemodeller
- Vi skaber undervisningskvalitet sammen gennem velforberedt undervisning, nysgerrighed og et resultatorienteret fokus
- Vi er tydelige i vores kommunikation om læringsmål
- Vi er moderne og innovative med respekt for traditionel kultur, sprog og råvarer
- Vi har fokus bæredygtighed

Krav og forventninger

- Vi samarbejder i faglige teams
- Vi udvikler sammen
- Vi har eleven i centrum

Skolemiljø

Inuili - Food College Greenland ligger i Narsaq i smukke og bjergtagende sydgrønlandske landskaber. Naturen og fællesskabet i lokalsamfundet er grundpiller i vores dagligdag og uddannelser. De skaber rammen om et trygt, læringsrigt og sammenhængende Campus – et læringsfælleskab med udsigt til hele Grønland og verden.

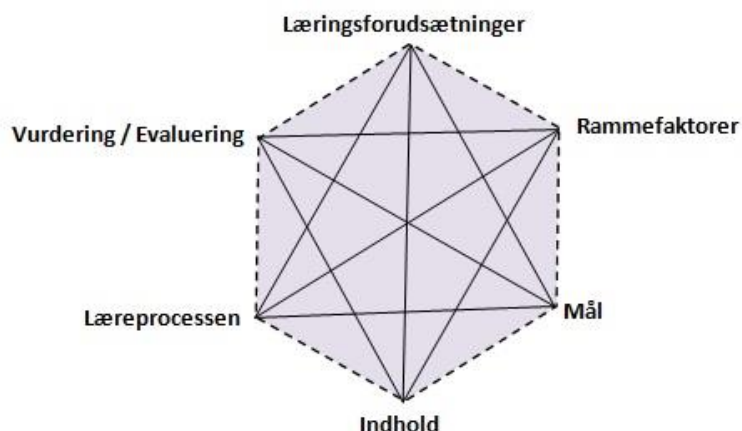
Overordnet læringsstrategi på Inuili - Food College Greenland

Som erhvervsskole har vi fokus på vores elever, og hvad der optager dem fagligt og personligt, og hvad der motiverer dem til uddannelse indenfor levnedsmidler, landbrug og fiskeriindustri. Vi engagerer os dybt i vores brancher og deres udvikling. Vi bearbejder løbende vores pædagogiske grundlag og metoder, og vi drives af at bidrage bedst muligt til det grønlandske samfunds udvikling.

Den didaktiske Relationsmodel

I forlængelse af ovenstående værdier arbejder vi ud fra Den Didaktiske Relationsmodel.

Den er et pædagogisk styresystem til tilrettelæggelse af skoleundervisning og uddannelsesforløb udviklet af de norske forskere i pædagogik Hilde Hiim og Else Hippe: "Undervisningsplanlægning for faglærere", 2009.



Figur 1: Didaktisk relationsmodel

Den Didaktiske Relationsmodel anvender vi til at tilrettelægge uddannelsesforløb ud fra 6 læringsfremmende faktorer. De 6 faktorer er sammenhængende og påvirker hinanden i forbindelse med undervisning og uddannelsesforløb. De skal tilsammen sikre, at eleven udvikler sig planmæssigt i uddannelsesforløbet i forhold til uddannelsens mål.

De 6 læringsfremmende faktorer er:

1. Læringsforudsætninger
2. Rammefaktorer
3. Mål
4. Indhold
5. Læreproces
6. Vurdering/evaluering.

På næste side ses, hvordan vi forstår og bruger de 6 læringsfremmende faktorer på Inuili - Food College Greenland.

Den Didaktiske Relationsmodel på Inuili - Food College Greenland**Læringsforudsætninger**

Læringsforudsætninger er elevens interesser og kompetencer menneskeligt og fagligt. Og læringsforudsætninger er det som eleven menneskeligt og fagligt har af erfaringer forud for påbegyndelse af uddannelse. Læringsforudsætninger er det eleven kan og ved.

I elevens læringsforudsætninger er alle de følelser, holdninger, færdigheder og for-forståelser, som den enkelte elev møder undervisningen med. Elevens læringsforudsætninger er skabt af følelser, værdisyn, kulturel baggrund og lignende.

Ved påbegyndelse og undervejs i uddannelsesforløbet, vurdere vi elevernes læringsforudsætninger og holder dem op mod uddannelsens mål, sådan de kan bruges til at tilpasse den enkelte elevs uddannelsesforløb bedst muligt.

Rammefaktorer

Rammefaktorer er det fysiske og psykiske studiemiljø på Inuili - Food College Greenland.

Det er Skolens personale, indretning, undervisningsmaterialer, fagbeskrivelser, studiestøttende tilbud, fritidsaktiviteter, PC, bæredygtighed og værdier og holdninger, arbejdsredskaber, og meget mere.

Det fysiske og psykiske studiemiljø har stor betydning for elevernes læring og udvikling.

Mål

Målet er uddannelse. Uddannelse gennem tydeligt formulerede uddannelsesforløb.

Vi skal sikre elevens opnåelse af uddannelsesmålene.

Indhold

Indhold er alt det undervisningen behandler og drejer sig om. Indholdet skal afspejle uddannelsesmålene og herunder tilpasses elevens forudsætninger samt lokale, grønlandske forhold.

Som underviser udvælger og tilrettelægger man indholdet, og man fastlægger det faglige niveau, så undervisningen styrer eleverne sikkert i mål.

Læreproces

Læreproces er hvordan undervisning skal foregå og hvordan den er tilrettelagt, sådan at eleverne lærer af den. Læreproces er hvordan man vægter mellem oplæring, opgavesæt, gruppearbejde, eksperimenter, teori og praktik. Læreproces er hvordan man inddrager og involvere eleverne i undervisningsindholdet, så de får bedste mulighed for at lære af denne proces. Læreprocessen afhænger af undervisningens indhold, fordi forskellige indhold kræver forskellige læreprocesser.

Vurdering/evaluering

Vurdering og evaluering er en systematisk, bagudrettet bedømmelse af gennemførelsen af den tilrettelagte undervisning samt uddannelsesforløbet som helhed.

Vurdering og evaluering finder sted på forskellige plan i løbet af uddannelsen. Og når man evaluerer elevernes viden eller færdigheder, er det på samme tid en måde at vurdere undervisningen på.

Vurdering og evaluering skal på den ene side måle og bedømme elevens læring og opnåelse af uddannelsesmål. Vurdering og evaluering skal på den anden side belyse effekten af den tilrettelagte undervisning med henblik på justeringer og forbedringer.

1.2.2 At lære på Inuili – Food College Greenland

For at vi kan anvende de læringsfremmende faktorer bedst, må vi forstå, hvad det er **at lære**. Ved at forstå hvad det er at lære, kan vi som skole og fagligt fællesskab gå strategisk til værks med vores undervisningsforløb på uddannelserne på Inuili - Food College Greenland.

At lære

At lære er noget der foregår i dig - det er noget individuelt. At lære er et aktiv inde i dig, der sørger for at du udvikler dig fagligt og personligt. At lære kan beskrives som et indre forløb i hjerne og krop og kan kaldes læringsprocesser.

I dine læringsprocesser skaber du forståelser og sammenhæng, og du udvikler dig. Når du går i skole, aktiveres dine læringsprocesser i undervisningen.

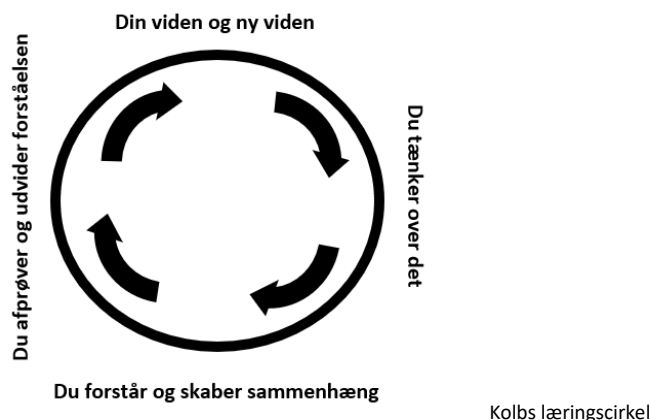
Før du går i gang med din uddannelse på Inuili, har du masser af forståelser og viden om alt muligt.

Læringsprocesser fungerer sådan, at de styrker den viden og forståelse du allerede har. Den udvikler og udvider din viden, så den kan sættes i spil på en ny måde i både dit faglige læringsfelt og i dit personlige læringsfelt.

Sådan udvikles du fagligt og personligt.

Det, der aktiverer dine læringsprocesser i skolen, er dig selv, dine lærere, dine klassekammerater, samarbejde, lektielæsning, opgaveskrivning, fremlæggelse og andre aktiviteter i undervisning.

* Forestil dig læringsprocesser som en cirkelbevægelse, hvor din forståelse udvider og udvikler sig i takt med det, der foregår i undervisningen. Sådan at du hele tiden fornyer din viden om noget og derfor også skaber ny viden:



At modtage undervisning på Inuili - Food College Greenland

Det, du lærer i undervisningen, har udgangspunkt i et fagligt område f.eks. faget dansk, matematik, naturfag, madlavning, bagning eller udskæring af kød.

Undervisning er når du præsenteres for et fagligt område, som du skal forstå og kunne bruge til at komme videre i din uddannelse. Undervisning er formet af din lærer i en undervisningsform. Undervisningsformen er bestemt af en undervisningsplan, der passer til din uddannelse. Og for at undervisningen kan komme til dig, skal du møde op forberedt, motiveret og engageret.

Undervisningen viser dig vej i din uddannelse og skal bearbejdes/behandles af dig. Sådan lærer og udvikler du dig fagligt og personligt.

I samarbejde med dig, din praktikvært og os, skal vi sikre, at der er læring i hele dit uddannelsesforløb. Så du opnår uddannelsens mål og kan begive dig videre i dit liv. Herunder kan du læse om vores grundlæggende undervisningsformer.

Undervisningsformer på Inuili - Food College Greenland

- 1) Lærerstyrede oplæg
- 2) Elevstyrede problemorienterede teoretiske og praktiske opgaver
- 3) Undersøgende teoretiske og praktiske opgaver
- 4) Elektroniske, praktiske og skriftlige prøver

Forskellige måder at nå målet på

Dine lærere benytter sig af forskellige måder at undervise på for at nå ind til ind til din læring og for at nå målene i din uddannelse. Det kaldes for undervisningsmetoder. Undervisningsmetoder er nødvendige for, at du som elev kan bevæge dig rundt i læringscirklen beskrevet ovenfor. Undervisningsmetoderne sørger for, at du introduceres til et emne, bliver vist løsningsmodeller, så du kan besvare opgaver. Senere afprøver du selv undervisningsemnet, og finder nye løsninger og nye problemer der skal gennem din læringscirkel. De forskellige undervisningsmetoder hjælper dig med at holde gang i din læringsproces.

Metoder i undervisningen på Inuili

- 1) Teoretiske læreroplæg
- 2) Praktiske demonstrationer af faglige elementer
- 3) Elevstyret indsamling af viden. Individuelt og i grupper
- 4) Praktiske øvelser med faglige funktioner
- 5) Digitale medier anvendes til videnssøgning, opgaveløsning og aflevering
- 6) Fremlægning i plenum og i mindre grupper
- 7) Aktiviteter med indlagt bevægelse
- 8) Løbende og afsluttende evalueringer

1.3 Indhold i fag og læringsaktiviteter herunder mål og delmål for uddannelsen

Uddannelsen til FishTech – Industrioperatør varer 2 år med grundforløb.

Trin 1			Trin 1					
Praktik	Grundforløb 20 uger	Praktik	Hovedforløb 1 6 uger	Praktik	Hovedforløb 2 6 uger	Praktik	Hovedforløb 3 6 uger	Evt. Praktik

Grundforløb

Grundforløbet på Inuili - Food College Greenland omfatter 20 ugers undervisningsforløb rettet mod elevernes opfyldelse af de adgangskrav, der stilles ved overgangen til skoleundervisningen i uddannelsens hovedforløb 1. Grundforløbet inkl. prøver og afsluttes med grundforløbsprøve.

Uddannelsesforløbets indhold og fag er beskrevet i uddannelsesplan afsnit for Fagrækker, læringsaktiviteter og fagbeskrivelser.

Hovedforløb 1, 2, 3 (Trin 1)

Mellem grundforløb og Hovedforløb 1 gennemfører eleverne en praktikperiode, hvorefter eleven påbegynder Hovedforløb 1.

Mellem Hovedforløb 1 og Hovedforløb 2 gennemfører eleverne endnu en praktikperiode, hvorefter eleven påbegynder Hovedforløb 2.

Mellem Hovedforløb 2 og Hovedforløb 3 gennemfører eleverne endnu en praktikperiode, hvorefter eleven påbegynder Hovedforløb 3. Hovedforløb 3 afsluttes med en afsluttende prøve. Prøven udgør en Svendeprøve.

Industrioperatør, Produktivitet (Trin 2)

* Som FishTech – Industrioperatør kan du videreudanne dig i specialet Industrioperatør, Produktivitet. Den videreuddannelse foregår i Danmark på en skole efter dit valg.

1.4 Tilbud om undervisning, der udfordrer elevers faglige og studiemæssige kompetencer via fokus på lokal, kulinarisk forståelse og udvikling

A) Lektiecafé på Inuili

På onsdage kl. 14.30-16.00 er der lektiecafé i Biblioteket på Inuili efter aftale. I lektiecaféen kan du arbejde med hjemmearbejde, forberede dig til undervisning, fordybe dig i dine fag og faglige interesser, arbejde med skriveopgaver. Lektiecafé på Inuili er et tilbud og tilvalg for elever ud over almindelig klasseundervisning. Lektiecaféen har til formål at styrke elevers faglige niveau og på samme tid bidrage til elevers sociale- og faglige trivsel under skoleopholdet på Inuili.

B) 1 til 1 undervisning

Nogle gange er det nødvendigt at få 1 til 1 undervisning af din faglærer. Det planlægges løbende, når der opstår et behov.

C) Studenterrådgivning

Det kan ske at du får behov for at tale med en om nogle personlige problemer. Hvis du får det behov, kan vi henvise dig til Studenterrådgivningen i Kommune Kujalleq. Studenterrådgivning kommer desuden 2 gange om året for at afholde oplæg og foredrag om personlige problemstillinger for elever.

D) Sport og bevægelse

Bevægelse og fysisk aktivitet er vigtig for motivation og engagement. Vi bevæger os meget som en naturlig del af praktisk undervisning. Vi bruger naturen omkring som faglig ekskursionsmål. Vi spiller sport i Narsap Timersortarfia 2 gange ugentligt. I aktivitetshuset Perlen kan man i fritiden styrketræne, spille spil og musik, male, strikke mv.

1.5 Tilbud om valgfag og muligheder for påbygning samt vejledning herom

Inuili - Food College Greenland er hele Grønlands videncenter for Levnedsmiddelbranchen. Vi tilbyder valgfag og erhvervsrettede kurser, der går i dybden med forskellige faglige emner, der understøtter de udbudte fødevareruddannelser og erhvervslivets behov for specialviden inden for Levnedsmiddelbranchen i Grønland.

1.6 Elevers arbejdstid for læringsaktiviteter

Elevers arbejdstid i forbindelse med skoleundervisningen på Inuili - Food College Greenland har et omfang, der svarer til en fuldtidsbeskæftiget på det grønlandske arbejdsmarked, som er 40 timer ugentligt.

Elevers arbejdstid er fordelt mellem undervisning, elevaktiviteter, selvstudie og elevers egen forberedelse til undervisning.

Den konkrete vejledende undervisningstid for de enkelte læringsaktiviteter og fag ses i uddannelsesplan afsnit for Fagrækker, læringsaktiviteter og fagbeskrivelser.

1.7.1 Overordnet bedømmelsesplan

Bedømmelsesplaner i uddannelsen er det praktiske redskab, der bruges ved prøver til vurdering af elevens faglige udvikling og opnåelse af kompetencer.

Bedømmelsesplaner er samtidigt et centralt element i kvalitetssikringen af de udbudte uddannelser på Inuili - Food College Greenland.

1.7.1.2 Løbende og afsluttende evaluering

Løbende evaluering gennemføres klassevis og individuelt mellem faglærer og elever mindst en gang hver 3. uge i skoleundervisningen. Løbende evaluering omhandler to ting. For det første omhandler det elevens faglige niveau og udvikling. For det andet omhandler det elevens personlige udvikling i skoleundervisningen i forhold til de kompetencemål eleven går igennem.

Klassevis og individuel løbende evaluering mellem faglærer og elever handler også om elevens oplevelse af skoleundervisningen, og hvordan skoleundervisningen er foregået og hvordan den kan forbedres.

Afsluttende evaluering gennemføres, når et fag afsluttes. Ved afsluttende evaluering vurderer og bedømmer lærerne elevens teoretiske og praktiske arbejde og forståelse. Afsluttende evaluering vurderes med en standpunktskarakter ud fra den givne resultatform i faget.

Afsluttende evaluering foregår også klassevis og individuelt mellem faglærer og elever. Her omhandler afsluttende evaluering, hvordan eleven har klaret sig i skoleundervisningen og hvordan eleven kan forberede sig fremad. Dertil handler klassevis og individuel afsluttende evaluering mellem faglærer og elever om elevens oplevelse af skoleundervisningen, og hvordan skoleundervisningen er foregået og hvordan den kan forbedres.

1.7.1.3 Evalueringsformer

- 1) Intern
- 2) Ekstern
- 3) Mundtlig
- 4) Skriftlig

1.7.1.4 Resultatformerne

- 1) Delkarakter
- 2) Standpunktskarakter
- 3) Eksamenskarakter

1.7.1.5 Karakterskalaer

- 1) GGS-karakterskala
- 2) Gennemført/ikke gennemført
- 3) Bestået/ikke bestået

1.7.1.6 Generelt om bedømmelse og karaktergivning

Bedømmelse og karaktergivning for de forskellige læringsaktiviteter og fag fremgår i afsnittet for fagrækker, læringsaktiviteter og i fagbeskrivelserne.

Bedømmelser og karaktergivning sker på grundlag af elevens opnåelse af fagbeskrivelsernes kompetencemål ud fra de givne præstationsstandarder.

1.7.1.7 Eksaminations- og bedømmelsesgrundlag

Alle prøver og eksaminer er fastsat i bedømmelsesplaner. Bedømmelsesplanerne beror på:

- 1) Eksaminationsgrundlag, der beskriver det faglige stof eller materiale, der eksamineres ud fra.
- 2) Bedømmelsesgrundlag, der beskriver hvilke kompetencemål, produkter, processer og præstationer, der indgår i bedømmelsen og hvorledes de vægtes.

Det fremgår af det enkelte fag eller prøves bedømmelsesplan, hvilke hjælpemidler eleverne må gøre brug af. Bedømmelsesplaner følger lovgivning for prøver og eksamener og gennemgås af læreren i skoleundervisningen. De er tilgængelige på Inuili – Food College Greenlands hjemmeside.

Karaktergivende fag på hovedforløbene

Ved afslutning på hovedforløbene afgives karakterer i følgende fag og prøver:

Grundfag

- Engelsk F

Obligatoriske uddannelsesspecifikke fag

- Produktion & kvalitet
- Fejlfinding, reparation og vedligehold
- Arbejdsorganisering
- Produkt- og produktudvikling

Valgfri uddannelsesspecifikke fag

- Branchespecialisering
- Fejlfinding, reparation og vedligehold
- Håndfiletering af fisk
- Forædling af fisk
- Robotbetjening for operatører
- PLC introduktion, automatiske maskiner og anlæg
- Maskinbetjening i fiskeindustrien

Prøver

- Svendeprøve

1.8.1 Lærerkvalifikationer

En faglærer på Inuili - Food College Greenland skal ved ansættelse have mindst en grundlæggende erhvervsrettet uddannelse eller anden relevant professionsuddannelse inden for et eller flere relevante uddannelsesområder.

Faglærers uddannelsen skal i relevant omfang være suppleret med fortsat eller videregående uddannelse herunder efteruddannelse.

Relevant og aktuel erhvervserfaring:

- A) Faglærere der skal undervise i erhvervsrettede fag, skal normalt have mindst 5 års fagrettet erhvervserfaring.
- B) For øvrige faglærere skal erhvervserfaringen normalt være af mindst 2 års varighed.

Alle faglærere skal gennemgå det obligatoriske pædagogikum (PG). Det er Grønlands Erhvervspædagogiske Læreruddannelse for faglærere på branche- og erhvervsskoler.

**Selvstyrets bekendtgørelse nr. 6 af 5. juni 2013 om pædagogikum for faglærere ved branche og erhvervsskolerne.*

Pædagogikum skal sikre faglæreren undervisningskompetencer på de grundlæggende erhvervsuddannelser med henblik på at kunne planlægge, tilrettelægge, begrunde og udvikle erhvervsskolernes undervisning.

Pædagogikum skal samtidig medvirke til, at faglærerne får forudsætninger for fortsat uddannelse inden for det erhvervspædagogiske område.

Pædagogikum omfatter 60 ECTS-point svarende til 1648 timer og tilrettelægges over 2 år, og skal være påbegyndt senest 4 år efter tidspunktet for faglærers ansættelse og afsluttes senest 3 år efter uddannelsens påbegyndelse. Pædagogikum tilrettelægges som en vekseluddannelse med en teoretisk del på 50 % og en praksisdel på 50 %.

Der påhviler desuden læreren at vedligeholde og udvikle sin faglige og pædagogiske viden for at vedligeholde undervisningskompetencen.

Inuili – Food College Greenland følger en plan for lærergruppens kompetenceudvikling, og i samråd med den enkelte lærer tilrettelægges kompetenceudviklingen for faglig og pædagogisk videre- og efteruddannelse. Herunder bidrager løbende erhvervserfaring i form af kortere virksomhedsforløb og andre praksisudviklende faglige og pædagogiske tiltag.

1.8.2 Ressourcer og udstyr på Inuili (Rammefaktorer)

Inuili - Food College Greenland råder over følgende fysiske rammer:

1 kantine med daglig bespisning af elever og personale

Elev PC udlånes til alle elever

2 åbne læringsrum

1 Studievejledning

1 Kontor og administration

1 Lærerværelse

1 Skolebus

1 Skolebil

Teorilokaler på Inuili:

Inuili råder over 7 teorilokaler udstyret med borde, stole, tavle og tidssvarende AV-udstyr.

Hertil har Inuili et fagligt bibliotek, 2 åbne læringsrum samt udbud af uddannelsernes udbudte bogpakker.

*Inuili – Food College Greenland anbefaler alle praktikværter at bidrage til elevens indkøb af bogpakker.

Praktiklokaler på Inuili

Inuili råder over følgende praktiklokaler, der anvendes til at udfører uddannelsernes praktiske fag

2 Praktiklokaler - Industrikøkken inklusiv tidssvarende køkkenudstyr og håndredskaber

1 praktiklokale - Bageri inklusiv tidssvarende bageriudstyr og håndredskaber

1 praktiklokale - Fiskebehandling med tidssvarende fiskeriudstyr og håndredskaber

1 praktiklokale - Slagteri tidssvarende slagteriudstyr og håndredskaber

1 praktiklokale som restaurant med tidssvarende serveringsudstyr og tjenerredskaber

1 laboratorium

Der er Internet på alle skolens arealer fast adgang til WI-FI internet.

Eksternt råder Inuili - Food College Greenland over aktivitetscentret Perlen med opholdsstue med diverse spil, tv, køkken og træningsfaciliteter og et musiklokale.

Inuili lejer sportshallen Narsap Timersortarfia to gange om ugen - torsdag kl. 16-17:30 & søndag kl. 13:30 - 15:00.

1.9 Skolepraktik (SKP) og praktikbedømmelse

Kantinen på Inuili – Food College Greenland er, udover at være et dagligt sted for elever og personales måltider, også et lærested for gastronomelever og ernæringsassistentelever. Som lærested kaldes kantinen for Skolepraktik forkortet SKP.

SKP-elever oplæres på samme måde som lærlinge oplæres i institutioner og restauranter. Der arbejdes ud fra uddannelsernes praktikmål og vejledning.

SKP er for uddannelsesparate elever, der endnu ikke har fået en uddannelsesaftale med en praktikplads. Elever uden uddannelsesaftale kan for en periode tage dele af deres uddannelse i SKP i Inuili - Food College Greenlands kantine.

Planlægning af skolepraktik foregår i samarbejde mellem Inuili - Food College Greenlands kantine, faglærerteam og studievejledning.

Efter at man er optaget i SKP skal Inuili - Food College Greenland foretage en egnethedsvurdering, der er en del af den løbende evaluering af SKP-eleven. Egnethedsvurderingen foretages ud fra det samlede kendskab til SKP elevens resultater sammenholdt med de krav uddannelsen stiller til opnåelse af praktikmål.

Beslutning om man kan optages til SKP beror på skolens samlede vurdering.

Den løbende egnethedsvurdering giver viden om, at SKP-eleven opnår et tilfredsstillende praktikresultat. Og om elevens samlet set lever op til, hvad der forventes i forhold til beskæftigelse inden for uddannelsesområdet.

F.eks. lægges der vægt på, om SKP-eleven er mødestabil, overholde aftaler om praktikpladssøgning og om SKP-eleven generelt kan fungere i kantinens drift.

2.1 Kriterier og fremgangsmåde ved vurdering af elevers kompetencer og forudsætninger (Kompetencevurdering)

En kompetencevurdering har til hensigt at afklare egnethed til at påbegynde en erhvervsuddannelse. I nogle tilfælde kan en kompetencevurdering også bidrage til at fastsætte et særligt tilrettelagte uddannelsesforløb.

Kompetencevurderingen foretages i udgangspunktet af det lokale Majoriaq Center, og hos Majoriaq ansøger man om uddannelse modtages til uddannelser. Det anbefales at kontakte Inuili – Food College Greenland for faglig vejledning om uddannelsen.

Ved henvendelse direkte til Inuili - Food College Greenland viderestilles man til studievejledningen, der via samtale afgør en elevs uddannelsesmuligheder. Herefter sættes eleven i forbindelse med sit Majoriaqcenter.

På Inuili - Food College Greenland indgår følgende overordnede kriterier ved en kompetencevurdering om optagelse på en af de udbudte erhvervsuddannelser:

1. Det eleven kan

Vurdering af elevens reelle kompetencer

- a) Formelle kompetencer defineret som det eleven har papir på via tidligere uddannelse.
- b) Ikke-formelle kompetencer defineret som det eleven kan dokumentere f.eks job og beskæftigelse i foreningsliv.
- c) Ikke formelle kompetencer defineret som den relevante viden eleven har tilegnet sig andre steder f.eks. fra medier og litteratur. Denne vurdering har primært sigte på godskrivning og eventuel forkortelse af en uddannelse.

2. Det eleven mangler

Vurdering af elevens behov for tiltag:

Vurderingen skal vurdere elevens muligheder for gennemførelse af en erhvervsuddannelse. Herunder vurderer behovet for specialpædagogisk støtte og andre støttemuligheder.

2.2 Kriterier og fremgangsmåde ved vurdering af elevers egnethed til skolepraktik (SKP)

Hvis man ikke formår at skaffe sig en praktikplads eller i tilfælde af at en elev mister sin praktikplads, kan Inuili - Food College Greenland tilbyde eleven SKP. For at komme i betragtning til SKP, skal man leve op til de opstillede kriterier for uddannelsesparathed.

1. Ved optagelse til SKP skal Inuili - Food College Greenland foretage en kompetencevurdering af, om eleven er egnet til at gennemføre den ønskede uddannelse, og om eleven efter gennemført uddannelse efterfølgende vil kunne fungere på arbejdsmarkedet.
2. For at blive optaget i SKP, skal eleven dokumentere over for skolen, at eleven:
 - A) Har søgt ansættelse som elev inden for de uddannelser, som Inuili - Food College Greenlands grundforløbet giver adgang til.
 - B) Har søgt ansættelse hos virksomheder, der har ledige praktikpladser.
 - C) Har søgt ansættelse som elev i andre relevante uddannelser, hvor der er plads.

Elever der ikke opfylder kravene kan ikke optages til SKP.

2.3 Kriterier og fremgangsmåde ved optagelse af elever i dimensionerede uddannelser

Der er ingen dimensionerede uddannelser på uddannelsestilbuddene på Inuili - Food College Greenland.

2.4.1 Regler for prøver og eksamen

Inuili - Food College Greenlands centrale eksamensreglement følges i alle skolens erhvervsuddannelser og rummer følgende bestemmelser.

Organisering

Uddannelseschefen er prøve- og eksamensansvarlig og forestår arbejdet med udarbejdelse af eksamensplaner, tilrettelæggelse af prøver afholdt som eksaminer og svendeprøver. Tilrettelæggelse af prøverne sker i samarbejde med eksamensunderviseren (eksaminator).

Information

Alle elever informeres skriftligt om tid og sted for afholdelse af de eksaminer/prøver som eleven skal deltage i.

I tilfælde af regler om lodtrækning mellem flere fag informeres eleverne ved starten af en skoleperiode om, hvilke grundfag der kan forekomme eksamen i.

Tidligst tre uger og senest syv dage før første eksamens dag informeres eleverne skriftligt om, hvilke fag de skal til eksamen i.

Prøve- og eksamensformer

Ved en prøve og eksamen forstås en afsluttende evaluering i form af en prøve, hvor der ved bedømmelsen medvirker en censor, og hvor bedømmelsen af prøven medregnes i elevens samlede prøve og eksamensresultat og påføres elevens eksamens- og uddannelsesbevis.

Ved en skriftlig prøve eller eksamen forstås et af uddannelsesinstitutionen stillet eller rekvireret opgavesæt, hvor eleven skal besvare opgaver skriftligt.

Ved en mundtlig prøve eller eksamen forstås et af uddannelsesinstitutionen stillet eller rekvireret opgavesæt, hvor eleven skal besvare opgaver mundtligt.

Ved praktiske prøver forstås at eleven demonstrerer sine færdigheder i forhold til en praktisk opgave indenfor et afgrænset tidsrum i henhold til prøvereglerne for det pågældende fag.

Ved en individuel prøve- eller eksamen forstås en prøve eller eksamen, der aflægges af 1 elev ad gangen.

Ved en gruppeeksamen forstås en eksamen, der aflægges af en gruppe af elever kollektivt på samme tid. Definitionen af gruppeeksamen gælder, uanset om der foretages eller ikke foretages en individuel bedømmelse af den enkelte elevs præstation til gruppeeksamen.

Til gruppeeksamen har eleverne et fælles ansvar for opfyldelsen af de formelle eksamenskrav. Hvis eksamenskravene ikke er opfyldt, kan ingen af gruppens elever aflægge eksamen. Medmindre der er særlige omstændigheder til, at en eller flere elever i gruppen skal tilbydes et nyt eksamensforsøg.

Ved projektprøve- eller eksamen forstås en afgrænset del af undervisningsforløbet, deraf skolen er tilrettelagt i et eller flere fag, der på forhånd er valgt. Projektet afleveres som skriftlige rapporter med evt. tilhørende resultater af praktiske opgaver i forbindelse med projektet.

Ved sygeeksamen forstås en ny eksamen, når dokumenteret sygdom har gjort det umuligt for eleven at

påbegynde eller gennemføre en eksamen.

Ved om- eller reeksamen forstås muligheden for at aflægge en allerede helt eller delvist gennemført eksamen forfra. Uden at dette tæller som et ekstra eksamensforsøg.

Eksaminator og censor er til stede under hele prøve- og eksamensforløb. Censor kan stille spørgsmål efter aftale med eksaminator.

Særligt tilrettelagt prøveforløb

Inuili - Food College Greenland kan i nogle tilfælde vurdere, at en elev har behov for et særligt tilrettelagt prøveforløb. Det kan f.eks. forekomme, hvis en elev har dokumenteret fysisk eller psykisk handicap, er ordblind eller har væsentlige læse- og skrivevanskeligheder.

Hvis en elev mener, ikke at kunne gennemføre en prøve under normale forhold, skal vedkommendes faglærer kende til dette når skoleperioden påbegyndes. Således kan faglæreren sammen med uddannelseschef tage stilling til, om eleven skal gennemføre en prøve på særlige tilrettelagte vilkår.

Tilstedeværelsespligt

Elever har tilstedeværelsespligt til at deltage aktivt i al undervisning. Herunder sørge for rettidig aflevering af opgaver og projekter m.v. Dette er en forudsætning for deltagelse i en prøve eller eksamen.

Klager over eksaminer og prøver

En elev kan indgive en begrundet, individuel klage over faglige forhold i forbindelse med prøven. F.eks. en klage over den stillede opgave, eksamensforløbet eller bedømmelsen.

Er eleven undergivet forældremyndighed, kan forældremyndighedsindehaverne indgive klagen.

Klagen skal være skriftlig og indgives til Inuili -Food College Greenlands bestyrelse senest 2 uger efter, at eksamensresultatet er blevet bekendtgjort.

Klagen kan vedrøre:

- 1) Eksamens/prøveforløbet.
- 2) Spørgsmål og deres relevans til fagets kompetencemål.
- 3) Selve bedømmelsen.

Til brug i en klagesag skal eleven eller forældremyndigheden efter anmodning udleverer en kopi af den stillede opgave og ved skriftlige eksamener tillige en kopi af elevens besvarelse.

Inuili - Food College Greenland giver klageren klagevejledning. Herunder vejledning om at en ny bedømmelse eller ny eksamen kan resultere i en lavere karakter.

En afgørelse skal være skriftlig og begrundet, og kan gå ud på:

- 1) Tilbud om ny bedømmelse.
- 2) Tilbud om ny eksamen.
- 3) At klagen ikke imødekommes.

Inuili - Food College Greenland skal orientere eleven eller forældremyndigheden straks efter at klagens behandling.

Indebærer afgørelsen en ny bedømmelse eller en ny eksamen, skal eleven skriftligt acceptere afgørelse inden for to uger fra modtagelsen af afgørelsen. Besvares afgørelsen ikke foretages der ikke ny bedømmelse eller ny eksamen. Og den først opnåede karakter fastholdes.

Klager over afgørelser

En elev kan påklage retlige spørgsmål vedrørende afgørelser til Departementet for Uddannelse, Kultur, Idræt og Kirke, når der er truffet afgørelse af Inuili - Food College Greenland eller i forbindelse med prøve- og eksamen. Herunder kan eleven påklage om reglerne for tilrettelæggelse og afvikling af prøve- eller eksamen er overholdt. Og om sagsbehandlingsreglerne er efterlevet. Er eleven undergivet forældremyndighed, kan forældremyndighedsindehaverne indgive klagen.

Klagen skal være skriftlig og indgives til Inuili - Food College Greenland uddannelseschef senest 2 uger efter, at klageren er blevet bekendtgjort med de forhold der klages over.

Inuili - Food College Greenland sender straks klagen og sagens akter samt egen redegørelse i sagen til Departementet for Uddannelse, Kultur, Idræt og Kirke. Inuili - Food College Greenland redegørelse kan indeholde en indstilling til, hvorledes sagen bør afgøres.

Departementet for Uddannelse, Kultur, Idræt og Kirke orienterer Inuili - Food College Greenland og bedømmerne, når departementet træffer afgørelse i en klagesag.

En elev kan fortsætte sin uddannelse under klagesagens behandling jf. § 46 Selvstyrets bekendtgørelse nr. 4 af 18. marts 2015 om eksamener ved erhvervsuddannelserne.

Inuili - Food College Greenland udarbejder og offentliggør hvert halvår en eksamenskalender sammen med andre praktiske og proceduremæssige forhold i tilknytning til eksamensforløbet.

2.4.2 Tilrettelæggelsen af skolens samarbejde med bestyrelse, praktikvirksomheder og eleven om afholdelse af prøver og udstedelse af beviser

Inuili - Food College Greenland tilrettelægger alle prøver- og eksamener.

Inuili - Food College Greenland udsteder alle uddannelsesbeviser efter indstilling til bestyrelse.

Inuili - Food College Greenland samarbejder selvstændigt med praktikpladser og elever og på vegne af bestyrelse.

Inuili - Food College Greenland har indstillingspligt til bestyrelse om elevsager.

3.1 Hovedforløbenes fagrækker, læringsaktiviteter og fagbeskrivelser.

Hovedforløb	1	2	3
Engelsk F	1 uge	1 uge	
Produktion & kvalitet	0,5 uge	1 uge	1 uge
Arbejdsorganisering	0,5 uge	1 uge	1 uge
Produktion- og produktudvikling	0,5 uge	0,5 uge	1 uge
Kvalitetsvurdering af fisk	0,4 uge		
Håndfiletering af fisk	1 uge		
Forædling af fisk	0,6 uge		
Robotbetjening for operatører		1 uge	
PLC introduktion, automatiske maskiner og anlæg	0,5 uge	0,5 uge	
Maskinbetjening i fiskeindustrien	0,5 uge	0,5 uge	
Branchespecialisering			1 uge
Fejlfinding, reparation og vedligehold	0,5 uge	0,5 uge	1 uge
Svendeprøve			1 uge
I alt	6 uge	6 uge	6 uge

Varigheden af fag er vejledende og det tilstræbes altid at varigheden overholdes. I visse situationer kan mere undervisning forekomme.

3.2.1 Uddannelsens kompetencemål og fagbeskrivelser hovedforløbene 1, 2 og 3

Skoleforløbet bidrager til følgende af uddannelsens kompetencemål
Elever skal på hovedforløbet opnå følgende kompetencer: 1. Eleven kan overvåge og betjene manuelle og automatiserede industrielle anlæg og maskiner samt udføre forebyggende vedligehold. 2. Eleven kan identificere, lokalisere og udbedre driftsfejl samt udføre mindre reparationsopgaver. 3. Eleven kan arbejde miljø- og energibevist inden for uddannelsens jobområder med fokus på bæredygtighed i produktionen. 4. Eleven kan anvende teknisk dokumentation og planlægningsværktøjer som grundlag for produktionen. 5. Eleven kan arbejde under iagttagelse af gældende miljø- og sikkerhedsbestemmelser samt forskrifter for hygiejne. 6. Eleven kan indgå i teamorganiseret produktion samt deltage i projekt- og udviklingsarbejde sammen med andre faggrupper. 7. Eleven kan udvælge og anvende forbedringsværktøjer ved produktivitetsfremmende aktiviteter i produktionssammenhænge. 8. Eleven kan anvende kvalitetsstyringssystemer i forbindelse med den daglige produktion. 9. Eleven kan deltage ved planlægning og effektivisering af logistik flow ved interne transport- og lageropgaver. 10. Eleven kan udvise økonomi- og forretningsforståelse med baggrund i viden om virksomhedens produktions- og markedsvilkår. 11. Eleven kan ved hjælp af digitale enheder og kendskab til datasikkerhed kommunikere og rapportere i tilknytning til industrioperatørens jobfunktioner. 12. Eleven kan anvende dansk og fremmedsprogede manualer samt informationsteknologi til faglig videnssøgning. 13. Eleven kan koble teoretiske faglige begreber, metoder, værktøjer og beregninger med praktiske operatøropgaver i virksomheden. 14. Eleven kan udvise grundlæggende kendskab til den nyeste teknologi og digitalisering inden for industriel produktion.

Læringsaktiviteter på Hovedforløb 1 – Råvarehåndtering og produktion i fiskeindustrien

Undervisningen i hovedforløb 1 er tilrettelagt, så eleverne opnår grundlæggende viden i FishTech - industrioperatørens praksisområde.

Undervisningen på Hovedforløb 1 er introducerende og uddybende både teoretisk og praktisk og markere dine grundlæggende faglige skridt i uddannelsens hovedforløb.

Undervisningen har udgangspunkt i fagenes mål samt elevernes læringsforudsætninger.

Der arbejdes tværfagligt og helhedsorienteret med de enkelte fag. Arbejdstiden svarer til en normal arbejdsuge på det grønlandske arbejdsmarked.

Hovedforløb 1 skal give grundlæggende viden om fiskeriindustrien og industrioperatørens arbejdsopgaver med forarbejdning af fisk, blød- og skaldyr, herunder kvalitetsvurderinger og prøveudtagning til laboratoriebrug.

Eleverne lærer at begå sig i fiskefabrikkens produktion og bidrage til produktionsoptimering og kontinuitet i driften. Eleverne tilegner sig overblik over vigtige arbejdsforhold i en optimerende produktion.

Faget Engelsk F er tilpasset, så faget understøtter den fagrettede undervisning.

Eleverne får også viden om bæredygtighed, og hvordan du kan bidrage til en bedre natur og et rigt liv i sit eget nærmiljø.

Undervisningsformer og metoder følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.2.1** og **1.2.2**.

Faglærerne på Inuili - Food College Greenlands hovedforløb har kompetencer, der følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.8.1**. Andre relevante eksterne undervisere inddrages i et begrænset omfang.

Evaluering og bedømmelse følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.2.1**.

Praktik

Læringsaktiviteter på Hovedforløb 2 – Arbejdsorganisering, produktivitet og maskinbetjening i fiskeindustrien

Undervisningen på Hovedforløb 2 bygger videre på Hovedforløb 1 og eleverne introduceres til yderligere specialefag.

Undervisningen har udgangspunkt i fagenes kompetencemål og elevernes læringsforudsætninger og søger rent fagligt i dybden og har til hensigt at skærpe elevens viden, færdigheder og kompetencer.

Der arbejdes tværfagligt og helhedsorienteret i fagtemaet Fabrikkens opbygning. Arbejdstiden svarer til en normal arbejdsuge på det grønlandske arbejdsmarked.

Hovedforløb 2 skal med afsæt i læringsaktiviteterne på Hovedforløb 1 give eleverne yderligere og uddybende viden og færdigheder i FishTech - industrioperatørens praksisområde.

Undervisningen fokuserer på produktion, produktionsoptimering og driftssikkerhed på arbejdspladsen, i samarbejde og i arbejdet med fiskeindustriens maskiner.

Faget Engelsk F afsluttes med en praktisk, mundtlig prøve og elevernes kompetencer afprøves i et tværfagligt gruppeprojekt med udgangspunkt i en konkret praksisnær problemstilling og skal afspejle et af uddannelsestrinnets temaer arbejdsorganisering og produktivitet.

Undervisningsformer og metoder følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.2.1** og **1.2.2**.

Faglærerne på Inuili - Food College Greenlands grundforløb har kompetencer, der følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.8.1**.

Evaluerings- og bedømmelse følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.2.1**.

Praktik

Læringsaktiviteter på Hovedforløb 3 – Branchespecialist i fiskeindustrien

Eleverne er blevet kloge på og effektive i FishTech - industrioperatørens praksisområde og har fået masser af redskaber til at begå sig godt som kommende FishTech - industrioperatør, som privatperson og som samfundsborger.

Elevens kompetenceniveau er højt og en kommende branchespecialists sidste skridt i FishTech – Industrioperatør uddannelsen er i gang.

Eleverne har tilegnet sig færdigheder til at kunne begå sig selvstændigt og teams i fiskeindustrien.

Opgaven på hovedforløb 3 er at mestre det professionelle fiskeris arbejdsgange og administrative opgaver, så sikker produktion med forsvarlige arbejdsgange og levering til tiden bliver til spidskompetencer.

Elevernes kompetencer indenfor råvarehåndtering, arbejdsorganisering og maskinbetjening finpudses og branchespecialiseringen skærpes. Gennem dybdegående tematisering af FishTech - industrioperatørens håndværk, lærer eleverne at betjene og organisere fiskefabrikens produktionsflow fra A til Z.

Eleverne får avanceret viden og færdigheder til skabe bedst mulige resultater i tilrettelæggelse og koordinering af samarbejde, i anvendelse af teknisk dokumentation og planlægningsværktøjer som produktionsgrundlag, og i fastlæggelse af kvalitetsniveau og effektive kvalitetsstyringssystemer.

Der arbejdes tværfagligt og helhedsorienteret imellem fagene, og hovedforløb 3 afsluttes med Den Afsluttende Prøve ”Svendeprøven”.

Hovedforløb 3’s Læringsaktiviteter skal med afsæt i læringsaktiviteterne på hovedforløb 1 og 2 give eleverne dybdegående viden om og færdigheder i arbejdet som FishTech - industrioperatør.

Undervisningsformer og metoder følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.2.1** og **1.2.2**.

Faglærerne på Inuili - Food College Greenlands grundforløb har kompetencer, der følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.8.1**.

Evaluerings og bedømmelse følger Inuili – Food College Greenlands standarder JF. afsnit **1.2.1**.

Prøver:
Svendeprøve

Praktik

Fagbeskrivelser for hovedforløb 1, 2 og 3

Engelsk på F-niveau

Fagets formål

Formålet med undervisningen i engelsk er at udvikle elevens fremmedsproglige viden, færdigheder og kompetencer, herunder fremme kommunikative, kulturelle og internationale kompetencer. Formålet med undervisningen er også, at eleverne i faget opnår evne til at forstå og anvende fremmedsproget, således at de kan orientere sig og agere i en globaliseret og digitaliseret verden.

Gennem arbejde med faget kan eleven opnå viden om fremmedsproglige kulturer i forhold til erhverv og samfund samt i almene og personlige sammenhænge.

Eleven kan dermed styrke sine forudsætninger for mobilitet, beskæftigelse og kompetenceudvikling og forudsætninger for at kunne kommunikere og varetage arbejdsopgaver, hvori fremmedsprog indgår. Faget skaber grundlag for, at eleverne kan kommunikere på tværs af kulturelle og geografiske grænser i almene såvel som faglige sammenhænge.

Varighed

2 uger

Der er 4 faglige mål for faget

- Kommunikation
- Kommunikationsstrategier
- Sprogbrug og sprogtilegnelse
- Kultur- og samfundsforhold

Arbejdsformer

Undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyret og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter teksttyper relateret til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio, som også danner grundlag for løbende evaluering. Eleven udvælger 2-3 tekster fra undervisning, som skal bruges til elevens præsentationsportfolio til prøven.

Evaluering

Undervisningen og eleven evalueres løbende med det formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende standpunktsbedømmelse

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Afsluttende prøve

Prøveform B: Lodtrækning af spørgsmål

Der afholdes en mundtlig prøve på grundlag af elevens præsentation af selvvalgt emne samt en ukendt opgave.

Prøvens grundlag skal tilsammen dække de væsentlige faglige mål, som skolen har udvalgt til prøven.

Den ukendte opgave tildeles ved lodtrækning umiddelbart forud for den fastsatte forberedelsestid, som er på op til 60 minutter.

Eksaminationen af eleven varer ca. 30 minutter, inklusive votering. Eksaminationen er todelt.

Den ene del består af elevens præsentation af løsningen af den ukendte opgave samt en efterfølgende samtale om opgaven mellem elev og eksaminator.

Den anden del består af elevens præsentation af sit selvvalgte emne, og suppleres med uddybende spørgsmål fra eksaminator.

Der gives én karakter ud fra en helhedsvurdering af elevens præstation.

De ukendte opgaver samt en fortegnelse over tekster i hver enkel elevs selvvalgte emne sendes til censor forud for prøvens afholdelse.

Bedømmelseskriteriet

Bedømmelsesgrundlaget er elevens besvarelse af det stillede spørgsmål samt elevens præsentation af sit selvvalgte emne og den efterfølgende dialog med eksaminator.

Eleven anvender et enkelt og grundlæggende fremmedsprog.

Eleven identificerer forskelle på egen og andre kulturer på begynderniveau.

Eleven indgår i samtale på fremmedsproget på begynderniveau.

Eleven udtrykker sig skriftligt med en vis præcision i et enkelt og sammenhængende sprog tilpasset udvalgte emner.

Eleven viser kendskab til væsentlige regler for opbygning af tekster inden for relevante genrer, tekster og medier i et afgrænset omfang.

Standpunktskarakter

GGs-skala

Produktion og kvalitet

Fagets formål

Produktion og kvalitet sætter fokus på fabrikens produktionsflow, kommunikation og dokumentation herunder lagerstyring samt lagerlogistik, fejlfinding og korrigerende ud fra gældende krav, procedure og produktions- og kvalitetssystemer.

Faglige mål for faget

På rutineret niveau får eleverne viden om og kompetence i produktion og kvalitet på følgende områder:

- Eleven kan anvende teknisk dokumentation og planlægningsværktøjer som grundlag for produktionen.
- Eleven kan ved hjælp af digitale enheder og kendskab til datasikkerhed kommunikere og rapportere i tilknytning til industrioperatørens jobfunktioner.
- Eleven kan anvende dansk og fremmedsprogede manualer samt informationsteknologi til faglig videnssøgning.
- Eleven kan koble teoretiske faglige begreber, metoder, værktøjer og beregninger med praktiske operatøropgaver i virksomheden.

Varighed

2,5 uger

Arbejdsformer

Undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyret og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluerings

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået
GGS-skala

Arbidsorganisering

Fagets formål

Arbidsorganisering har afsat i de samarbejdsfærdigheder og tavlemøderutiner, der blev introduceret på grundforløbet. Eleverne videreudvikler deres samarbejdsevner på linje og på tværs af organisationen og får forståelse for arbejds- og sikkerhedsbestemmelser, regler og lovgivning ud fra et arbejdsmiljøperspektiv. Arbidsorganisering har tillige til formål at give eleverne viden om, indsigt i og kompetencer til at anvende Lean-principperne i en produktionsvirksomhed, og herunder få rutiner i at bruge rammesættende arbejdsorganisering i det daglige arbejde med henblik på løbende produktoptimering og udvikling.

Faglige mål for faget

På rutineret niveau får eleverne viden om og kompetence i arbejdsorganisering på følgende områder:

- Eleven kan identificere, lokalisere og udbedre driftsfejl samt udføre mindre reparationsopgaver.
- Eleven kan arbejde miljø- og energibevidst inden for uddannelsens jobområder med fokus på bæredygtighed i produktionen.
- Eleven kan anvende teknisk dokumentation og planlægningsværktøjer som grundlag for produktionen.
- Eleven kan indgå i teamorganiseret produktion samt deltage i projekt- og udviklingsarbejde sammen med andre faggrupper.
- Eleven kan udvælge og anvende forbedringsværktøjer ved produktivitetsfremmende aktiviteter i produktionssammenhænge.
- Eleven kan deltage ved planlægning og effektivisering af logistik flow ved interne transport- og lageropgaver.
- Eleven kan udvise økonomi- og forretningsforståelse med baggrund i viden om virksomhedens produktions- og markedsvilkår.
- Eleven kan koble teoretiske faglige begreber, metoder, værktøjer og beregninger med praktiske operatøropgaver i virksomheden.
- Eleven kan udvise grundlæggende kendskab til den nyeste teknologi og digitalisering inden for industriel produktion.

Varighed

2,5 uger

Arbejdsformer

Undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyrede og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluering

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Produkt- og produktionsudvikling

Fagets formål

Formålet med faget Produkt- og produktionsudvikling er, at eleverne opnår forståelse for, hvordan man løser virkelighedsnære problemstillinger i et samspil mellem håndværk, teknologi og naturvidenskab, og at succesfuld produkt- og produktionsudvikling forudsætter integration af en række forskellige kompetencer. Disse kompetencer strækker sig fra det håndværksmæssige til det kreative og innovative. Hertil kommer anvendelsen af naturvidenskabelig og samfundsvidenskabelig viden og kunnen samt brugen af kommunikative færdigheder. Forståelsen opnås gennem konkret arbejde med et produktudviklingsforløb bestående af faserne:

- produktprincip
- behovsundersøgelse
- produktudformning
- produktionsforberedelse, produktion og test af produkt.
- samt arbejde med problemstillinger som miljø og sikkerhed i relation til produktion, forbrug og bortskaffelse af et produkt.

Det konkrete arbejde i faget skal medvirke til opbygning af elevernes forståelse for den komplekse sammenhæng der er mellem samfundsudvikling, naturvidenskabelig viden, håndværksmæssig kunnen og teknologisk udvikling. Endelig er formålet, at eleverne får erfaringer med arbejdsmetoder, der giver kompetencer til at arbejde med problemorienteret projektarbejde.

Faglige mål for faget

På rutineret niveau får eleverne viden om og kompetence i Produkt- og produktionsudvikling på følgende områder:

- Eleven kan identificere, lokalisere og udbedre driftsfejl samt udføre mindre reparationsopgaver.
- Eleven kan arbejde miljø- og energibevist inden for uddannelsens jobområder med fokus på bæredygtighed i produktionen.
- Eleven kan arbejde under iagttagelse af gældende miljø- og sikkerhedsbestemmelser samt forskrifter for hygiejne.
- Eleven kan udvælge og anvende forbedringsværktøjer ved produktivitetsfremmende aktiviteter i produktionssammenhænge.
- Eleven kan anvende kvalitetsstyringssystemer i forbindelse med den daglige produktion.
- Eleven kan deltage ved planlægning og effektivisering af logistik flow ved interne transport- og lageropgaver.
- Eleven kan udvise økonomi- og forretningsforståelse med baggrund i viden om virksomhedens produktions- og markedsvilkår.
- Eleven kan ved hjælp af digitale enheder og kendskab til datasikkerhed kommunikere og rapportere i tilknytning til industrioperatørens jobfunktioner.
- Eleven kan koble teoretiske faglige begreber, metoder, værktøjer og beregninger med praktiske operatøropgaver i virksomheden.
- Eleven kan udvise grundlæggende kendskab til den nyeste teknologi og digitalisering inden for industriel produktion.

1. Produktprincip

Opstille forskellige ideer til produkt gennem brainstorm
Formidle idegrundlag
Udvælge ide til produkt
Udarbejde krav til det valgte produkt
Beherske skitsering som led i udformning og konkretisering af et produkt

2. Produktudformning og produktion

Udvikle og fremstille et produkt
Anvende relevante krav eller standarder i udviklingen af produktet
Gøre rede for produkters påvirkning af miljøet

3. Test af produkt

Afprøve produktet og vurdere om produktet passer med de opstillede krav

4. Dokumentation

Udarbejde faglig dokumentation, som arbejdskitser, styk- materialelister, tegninger og lignende.

Genstand for undervisningen:

1. Formulering af problemer
2. Opstilling af løsningsmuligheder
3. Formidling af ideer
4. Bearbejdnings- og fremstillingsteknikker
5. Miljømæssige aspekter i forbindelse med produktionen
6. Materialevalg under hensyntagen til produktion, funktion og pris
7. Anvendelse af enkel naturvidenskabelig viden i forbindelse med produktudvikling

Varighed

2 uger

Arbejdsformer

Undervisningen tilrettelægges helhedsorienteret og praksisbaseret med varierende arbejdsformer, der styrker elevens læring. Undervisningen organiseres om cases, diskussioner og projekter, der fremmer refleksion og bevidsthed.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Den enkelte elev arbejder med dokumentation i form af arbejdsrapporter, som eleven har fremstillet i forbindelse med sit produktudviklingsforløb.

Tværfaglig

Et produkt- og produktionsudviklingsprojekt skal bygge på den erhvervsfaglige viden og færdigheder, som eleven opnår i andre fag.

Evaluering

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Fejlfinding, reparation og vedligehold

Fagets formål

Fejlfinding, reparation og vedligehold fokuseres der på at eleverne lærer at identificere fejl og mangler på anlæg og maskiner med henblik på kvalificerede justeringer og udskiftning af defekte komponenter. Herunder målinger, fejlmelding og indkaldelse af relevante fagpersonale. Eleverne lærer at udfører fejlfinding, reparation og vedligehold af fabrikkens maskiner og redskaber i overensstemmelse med instruktioner, procedure og gældende krav, regler og love for sikkerhed og godt arbejdsmiljø.

Faglige mål for faget

På rutineret niveau får eleverne viden om og kompetence i Fejlfinding, reparation og vedligehold på følgende områder:

- Eleven kan overvåge og betjene manuelle og automatiserede industrielle anlæg og maskiner samt udføre forebyggende vedligehold.
- Eleven kan identificere, lokalisere og udbedre driftsfejl samt udføre mindre reparationsopgaver.
- Eleven kan anvende teknisk dokumentation og planlægningsværktøjer som grundlag for produktionen.
- Eleven kan arbejde under iagttagelse af gældende miljø- og sikkerhedsbestemmelser samt forskrifter for hygiejne.
- Eleven kan indgå i teamorganiseret produktion samt deltage i projekt- og udviklingsarbejde sammen med andre faggrupper.
- Eleven kan udvise økonomi- og forretningsforståelse med baggrund i viden om virksomhedens produktions- og markedsvilkår.
- Eleven kan ved hjælp af digitale enheder og kendskab til datasikkerhed kommunikere og rapportere i tilknytning til industrioperatørens jobfunktioner.
- Eleven kan anvende dansk og fremmedsprogede manualer samt informationsteknologi til faglig videnssøgning.
- Eleven kan koble teoretiske faglige begreber, metoder, værktøjer og beregninger med praktiske operatøropgaver i virksomheden.
- Eleven kan udvise grundlæggende kendskab til den nyeste teknologi og digitalisering inden for industriel produktion.

Varighed

2 uger

Arbejdsformer

Undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyret og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluering

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Branchespecialisering

Fagets formål

I Branchespecialisering lærer eleverne om almindeligt forekommende branchemetoder til fremstilling af forskellige produkter i fiskeindustrien. Herunder belyses fiskeribranchens produktionsparametre og processer. Det med udgangspunkt i gældende love og krav om standarder for sikkerhed, kvalitet, hygiejne og miljø.

Eleverne får yderligere indsigt i fiskeribranchens serviceydelser, beregningsmetoder og måleværktøjer og It-udstyr, der er specielle for fiskeribranchen.

Faglige mål for faget

På rutineret niveau får eleverne viden om og kompetence i arbejdsorganisering på følgende områder:

- Eleven kan overvåge og betjene manuelle og automatiserede industrielle anlæg og maskiner samt udføre forebyggende vedligehold.
- Eleven kan arbejde under iagttagelse af gældende miljø- og sikkerhedsbestemmelser samt forskrifter for hygiejne.
- Eleven kan udvælge og anvende forbedringsværktøjer ved produktivitetsfremmende aktiviteter i produktionssammenhænge. Eleven kan indgå i teamorganiseret produktion samt deltage i projekt- og udviklingsarbejde sammen med andre faggrupper.
- Eleven kan anvende kvalitetsstyringssystemer i forbindelse med den daglige produktion.
- Eleven kan udvise økonomi- og forretningsforståelse med baggrund i viden om virksomhedens produktions- og markedsvilkår.
- Eleven kan koble teoretiske faglige begreber, metoder, værktøjer og beregninger med praktiske operatøropgaver i virksomheden.

Varighed

2,5 uger

Arbejdsformer

Undervisning og arbejdsformer er i starten primært lærerstyrede og skal derefter gradvis gøre eleverne mere selvstændige og tage ansvar for egen læring. Arbejdsformerne skal inddrage de faglige mål.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluerings

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Afsluttende prøve

Når undervisningen er afsluttet gives en standpunktskarakter. Eleven bedømmes ud fra fagets faglige mål, elevens dokumentation og præstationer i faget.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

GGs-skala

Kvalitetsvurdering af fisk
Fagets formål Eleverne lærer på baggrund af viden om kvalitetsnormer for forarbejdning af forskellige fiskearter at kvalitetsvurdere råvarer og færdigvarer. Faglige mål for faget Eleverne opnår viden om og kompetence i kvalitetsvurdering af fisk på følgende områder: • På baggrund af viden om kvalitetsnormer for forarbejdning af forskellige fiskearter lærer eleverne at kvalitetsvurdere råvarer og færdigvarer ved hjælp af sensoriske og organoleptiske bedømmelseskriterier. • Eleverne kan foretage bakteriologiske prøver og kemiske analyser af rå- og færdigvarer. • Eleverne kan afdække årsager til fejl på råvaren og medvirke til at forebygge disse fremover. • Eleverne kan anvende kvalitetsstyringssystemer i forbindelse med den daglige produktion. Varighed 0,4 uger Arbejdsformer Den teoretiske viden introduceres i oplæg, og efterfølgende arbejder eleverne teambaseret i projektarbejde med problemstillinger. IT Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale. Dokumentation Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio. Evaluerings Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion. Standpunktskarakter Bestået / Ikke bestået

Håndfiletering af fisk

Fagets formål

Eleverne opnår viden om kvalitetsnormer og udskæringsmetoder, så eleverne kan udføre håndfiletering af fisk efter gældende sikkerhedsnormer og fødevarehygiejnisk kontrol.

Faglige mål for faget

Eleverne opnår viden om og kompetence i håndfiletering af fisk på følgende områder:

- Beregning af udbytteprocent og opstilling af produktionsresultater efter fiskeart og fileteringsteknik.
- Kvalitetsbestemmelse og holdbarhedsforringelse, sortering af fisk efter kundesegment.
- Grundlæggende kendskab til slibning og vedligehold af udskærings- og fileteringsknive. Herunder sikkerhed ved håndtering og slibning af knive og førstehjælp ved tilskadekomst i forbindelse med håndfiletering.
- Eleven kan arbejde under iagttagelse af gældende miljø- og sikkerhedsbestemmelser samt forskrifter for hygiejne.

Varighed

1 uger

Arbejdsformer

Den teoretiske viden introduceres i oplæg, og efterfølgende arbejder eleverne teambaseret i projektarbejde med problemstillinger.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluerings

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

Forædling af fisk

Fagets formål

Eleverne lærer ved anvendelse af konserveringsmetoder og hjælpe- og tilsætningsstoffer at forædle fiskeprodukter

Faglige mål for faget

Eleverne opnår viden om og kompetence i håndfiletering af fisk på følgende områder:

- På baggrund af viden om konserveringsmetoder samt hjælpe- og tilsætningsstoffer lærer eleverne at udføre forædling af ferske og frosne fisk herunder indfrysning, saltning, rygning og marinerung.
- Eleverne lærer at kvalitetsvurdere rå- og færdigvarer, beregne spildprocent og generelt vurdere de økonomiske og kvalitetsmæssige aspekter ved forædling af fisk.
- Eleverne lærer desuden udføre forædlingsopgaverne under særlig hensyntagen til hygiejnekrav.
- Eleven kan arbejde under iagttagelse af gældende miljø- og sikkerhedsbestemmelser samt forskrifter for hygiejne.
- Eleven kan udvise økonomi- og forretningsforståelse med baggrund i viden om virksomhedens produktions- og markedsvilkår.

Varighed

0,6 uger

Arbejdsformer

Den teoretiske viden introduceres i oplæg, og efterfølgende arbejder eleverne teambaseret i projektarbejde med problemstillinger.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevens dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluering

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

Robotbetjening for operatører

Fagets formål

Med udgangspunkt i gældende sikkerhedsregler i forbindelse med robotanlæg lærer eleverne at betjene et robotanlæg forsvarligt. De får kendskab til industrirobotters opbygning, funktioner og anvendelsesområder og kan opbygge mindre programmer, rette programfejl samt genstarte robotten korrekt efter driftstop.

Faglige mål for faget

Eleverne opnår viden om og kompetence i robotbetjening for operatører på følgende områder:

- Eleverne kan assistere ved betjening af et robotanlæg ud fra viden omkring gældende sikkerhedsregler i forbindelse med robotanlæg i produktionen.
- Eleverne opnår viden om industrirobotters opbygning, funktioner, bevægelsesmønstre og anvendelsesområder i industriel produktion og kan anvende denne viden til at assistere ved betjeningsopgaver på robotanlæg.
- Eleverne får kendskab til industrirobotters indvirkning på fremtidens produktionsprocesser.
- Eleverne kan foretage manuel kørsel af industrirobot.
- Eleverne lærer at betjene et robotanlæg ud fra viden omkring gældende sikkerhedsregler i forbindelse med robotanlæg i produktionen.
- Eleverne kan opbygge mindre programmer og rette programfejl i eksisterende programmer samt korrigere robotpositioner.
- Eleverne kan rette programfejl samt genstarte robotten korrekt efter driftsstop.
- Eleverne kan overvåge og betjene manuelle og automatiserede industrielle anlæg og maskiner samt udføre forebyggende vedligehold.
- Eleverne kan arbejde under iagttagelse af gældende miljø- og sikkerhedsbestemmelser samt forskrifter for hygiejne.
- Eleverne kan udvise grundlæggende kendskab til den nyeste teknologi og digitalisering inden for industriel produktion.

Varighed

1 uger

Arbejdsformer

Den teoretiske viden introduceres i oplæg, og efterfølgende arbejder eleverne teambaseret i projektarbejde med problemstillinger.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Elevers dokumentation omfatter alt materiale til faget. Alt dokumentation samles i en arbejdsportfolio.

Evaluering

Undervisningen og eleven evalueres løbende med et formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

PLC introduktion, automatiske maskiner og anlæg

Fagets formål

Eleverne lærer at programmere logiske grundkoblinger, timer og tællerfunktioner i en PLC, herunder gemme, hente og arkivere PLC programmer korrekt. Eleverne kender til anvendelsesområderne for en PLC og kan beskrive funktionen for de enkelte blokke. Eleverne kan montere og idriftsætte et mindre PLC styret anlæg.

Faglige mål for faget

- Eleverne får kendskab til anvendelsesområder for en PLC sammenholdt med andre styringstekniker, og kan beskrive funktionen for de enkelte blokke, programmeringssproget, scan tider, I/O statusregistre og digitale ind/udgange.
- Eleverne kan ved anvendelse af en PC foretage programmering af logiske grundkoblinger, timer og tællerfunktioner på en PLC, og kan hente og arkivere PLC programmer korrekt.
- Eleverne kan foretage konvertering af mindre nøgleskemaer og logikdiagrammer til et PLC program.
- Eleverne opnår viden om grundsymbolernes koblinger i serie, parallel og slutte/bryde funktioner.
- Eleverne kan montere, idriftsætte og afprøve et mindre PLC styret anlæg.
- Eleven kan udvælge og anvende forbedringsværktøjer ved produktivitetsfremmende aktiviteter i produktionssammenhænge.
- Eleven kan anvende kvalitetsstyringssystemer i forbindelse med den daglige produktion.

Varighed

1 uger

Arbejdsformer

Den teoretiske viden introduceres i oplæg, og efterfølgende arbejder eleverne teambaseret i projektarbejde med problemstillinger.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Eleverne dokumenterer løbende ved at besvare opgaver, har individuelle og gruppemæssige oplæg og udføre praktiske øvelser. Faget indgår i Grundforløbsprøven.

Evaluerings

Undervisningen og eleven evalueres løbende med det formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

Maskinbetjening i fiskeindustrien

Fagets formål

Eleverne lærer at betjene maskiner i fiskeindustrien med henblik på optimal udnyttelse af produktionsudstyr.

Faglige mål for faget

- Eleverne kan betjene vægtudstyr og gængse maskiner i fiskeindustrien i relation til afskæring af hoved, filetering, flækning, afskindning, trimning og forædling.
- Eleverne kan medvirke til sikring af en optimal udnyttelse af produktionsudstyret på baggrund af viden om produktionsflow i fiskeindustrien, vandforbrug og energiforbrug samt driftsøkonomi i relation til den anvendte teknologi.
- Eleverne kan medvirke ved risikoanalyser af kritiske kontrolpunkter i produktionen på baggrund af viden om GMP- og HACCP-principperne.
- Eleven kan overvåge og betjene manuelle og automatiserede industrielle anlæg og maskiner samt udføre forebyggende vedligehold.
- Eleven kan udvælge og anvende forbedringsværktøjer ved produktivitetsfremmende aktiviteter i produktionssammenhænge.
- Eleven kan udvise økonomi- og forretningsforståelse med baggrund i viden om virksomhedens produktions- og markedsvilkår.

Varighed

1 uger

Arbejdsformer

Den teoretiske viden introduceres i oplæg, og efterfølgende arbejder eleverne teambaseret i projektarbejde med problemstillinger.

IT

Eleverne skal anvende og forstå brugen af digitale medier i forhold til deres faglige læring. De skal lære at tage aktive og kritiske valg ved brugen af IT. De skal kunne søge, sortere og udvælge relevant fagligt materiale.

Dokumentation

Eleverne dokumenterer løbende ved at besvare opgaver, har individuelle og gruppemæssige oplæg og udføre praktiske øvelser. Faget indgår i Grundforløbsprøven.

Evaluerings

Undervisningen og eleven evalueres løbende med det formål at understøtte elevens progression og egen refleksion.

Standpunktskarakter

Bestået / Ikke bestået

Svendeprøve

Fagets formål

Svendeprøvens formål er at vise elevens tilegnelse af kompetencemålene for uddannelsen.

Faglige mål for faget

Svendeprøven består af en skriftlig og en praktisk prøve.

Den skriftlige prøve

Den skriftlige prøve afholdes inden den praktiske prøve. Prøven består af et antal skriftlige spørgsmål inden for grundfag og områdefag. Prøven varer 2 klokketimer. Under besvarelsen har eleven egne notater, håndbøger samt lignende materiale til rådighed. Materialet skal godkendes af skolen. Den skriftlige prøve omfatter et opgavesæt, der normalt indeholder 25 opgaver fordelt som henholdsvis 20 generelle og 5 problemorienterede opgaver. De generelle opgaver inddeles i 10 hovedgrupper. Der skal normalt være en afkrydsningsopgave med 4 svarmuligheder og en opgave med formuleringssvar i hver hovedgruppe:

1. Råvare og materialekendskab
2. Arbejds miljø og sikkerhed
3. Kvalitetsstyring og overvågning
4. Kommunikation og dokumentation
5. Mekanisk forståelse
6. Styringsteknik
7. Arbejdets organisering
8. Produktionsplanlægning, flow, logistik og lagerfunktioner
9. Organisations- og forretningsforståelse
10. Energi og miljø

Opgaverne giver tilsammen 60 point og vægtningen skal fremgå af opgavesættet, fastsat af skolen. De problemorienterede opgaver udarbejdes som en case beskrivelse, hvortil der er 5 problemorienterede opgaver.

Opgaverne skal omhandle:

1. Tegnings og – diagramforståelse
2. Dokumentationsforståelse
3. Tekniske beregninger
4. Skriftlig kommunikation

Opgaverne giver tilsammen 40 point og vægtningen skal fremgå af opgavesættet, fastsat af skolen.

Den praktiske prøves opgave skal omfatte:

- 1) Forberedelse, herunder:
 - Tilrettelæggelse og koordinering af teamarbejdet
 - Anvende teknisk dokumentation og planlægningsværktøjer som grundlag for produktionen
 - Fastlæggelse af kvalitetsniveau og kvalitetsstyringssystem
- 2) Gennemførelse, herunder:
 - Indgå i teamorganiseret produktion
 - Overvåge og betjene industrielle anlæg og maskiner samt udføre forebyggende vedligehold
 - Identificere problemområder samt udvælge og anvende forbedringsværktøjer i produktionssammenhæng
 - Identificere, lokalisere og udbedre driftsfejl samt udføre mindre reparationsopgaver
 - Arbejde under iagttagelse af gældende miljø- og sikkerhedsbestemmelser samt forskrifter for hygiejne
 - Udføre tilhørende lager og logistik funktioner
 - Arbejde miljø- og energibevidst
- 3) Præsentation, herunder:
 - Redegøre for produktionsforløbet og udvise innovative kompetencer i forbindelse med forslag om produktivitetsfremmende aktiviteter
 - kommunikere og rapportere

Lærer og censorerne skal være til stede under udførelsen af den praktiske prøve af hensyn til bedømmelsen og for at sikre faglig vejledning.

I bedømmelsen af den praktiske prøve indgår:

- 1) Evaluering med censorer og lærer af udført arbejde og 2
- 2) Evaluering med censorer og lærer af elevens deltagelse i samarbejdet i gruppen.

I bedømmelsen skal der lægges vægt på elevens evne til at sikre tværorganisatorisk planlægning, samarbejde og fleksibilitet i forhold til afvigelser i produktionen forårsaget af f.eks. ordreændringer, sygdom, ekstraopgaver, maskinnedbrud mv.

Yderligere lægges der vægt på:

- At eleven er i stand til at dokumentere og argumentere for egne og gruppens dispositioner med tilhørende ændringer, som er foretaget undervejs
- Overblik over gruppens samlede produktion, herunder overholdelse af forskrifter og specifikationer samt sikkerhedsprocedurer
- Selvstændigt bidrag til fornuftige arbejdsprocesser under løsning af opgaver
- Kvalitetsbevidsthed og problemløsningsevne

Bedømmelse af prøverne

De skriftlige prøver rettes af læreren og censorerne gennemgår opgaverne efterfølgende, hvorefter der gives en samlet karakter for den skriftlige prøve.

De enkelte opgaver pointgives, og karakteren bestemmes ud fra følgende pointtabel:

25 - 50 % 00 0 – 24 % - 3

Point	Karakter
96 – 100 %	A – 12
86 – 95 %	B – 10
70 – 85 %	C – 7
60 – 69 %	D – 4
51 – 59 %	E – 2
25 - 50 %	Fx – 0
0 – 24 %	F – - 3

Ved bedømmelse af den praktiske prøve giver læreren og censorerne samlet en karakter.

Bedømmelsen sker individuelt på baggrund af den enkelte elevs præstationer.

Karakteren for den afsluttende eksamen fremkommer som et gennemsnit af karaktererne for den skriftlige prøve, der har vægten 40% og den praktiske prøve, der har vægten 60%.

For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået et gennemsnit på mindst 02 af alle uddannelsesspecifikke fag i hovedforløbet.

Læreren og censorer meddeler eksaminanden eksamensresultatet umiddelbart efter at den endelige karakter er beregnet.

Skolen registrerer den endelige karakter, hvorefter karakteren påføres svendebrevet.

Litteraturliste

Uddannelsesplan for hovedforløbene 1, 2 og 3 er udarbejdet efter de stillede krav hertil i Inatsisartutlov nr. 10 af 19. maj 2010 Om erhvervsuddannelser og kurser på erhvervsuddannelsesområdet og Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 11 af 17. april 2009 om uddannelsesplaner for de erhvervsmæssige uddannelser. Opbygning af uddannelsesplan hviler desuden på Bekendtgørelse af lov om erhvervsuddannelser kap. 6 “Lokale undervisningsplaner og studie- og ordensregler”. (BEK nr. 1619 af 27/12/2019) samt gældende bekendtgørelse (nr. 383 af 10/03/2021 om erhvervsuddannelsen til Industrioperatør) og uddannelsesordning for industrioperatør.

Regler for prøver og eksamen er udarbejdet i henhold til Selvstyrets bekendtgørelse nr. 4 af 18. marts 2015 om eksamener ved erhvervsuddannelserne.

- [Inatsisartutlov nr. 10 af 19. maj 2010 om erhvervsuddannelser og kurser på erhvervsuddannelsesområdet](#)
- [Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 11 af 17. april 2009 om uddannelsesplaner for de erhvervsmæssige uddannelser](#)
- [Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen Industrioperatør](#)
- [Uddannelsesordning for Industrioperatør](#)
- [Bekendtgørelse om erhvervsuddannelse](#)
- [Eksamereglementet er udarbejdet i henhold til Selvstyrets bekendtgørelse nr. 4 af 18. marts 2015 om eksamener ved erhvervsuddannelserne](#)