

# Praktikvejledning i 2. praktik.

---

Elevens navn: \_\_\_\_\_

Praktiksted: \_\_\_\_\_

## De tre niveauer:

Begynderniveau	Rutineniveau	Avanceret niveau
Eleven kan <i>løse</i> en opgave og <i>udføre</i> <i>en aktivitet</i> i en kendt situation eller ud fra en kendt problemstilling eller kan <i>udføre</i> en mere kompliceret aktivitet under vejledning.	Eleven kan <i>planlægge</i> og <i>gennemføre</i> en opgave/aktivitet eller <i>løse</i> et problem i rutine- og/eller kendte situationer og omgivelser – alene og i samarbejde med andre.	Eleven kan <i>vurdere</i> et problem, kan <i>planlægge</i> , <i>løse</i> og <i>gennemføre</i> en opgave/aktiviteter <i>løse</i> et problem også i ikke-rutine situationer - alene og i samarbejde med andre - under hensyntagen til opgavens art.
På dette niveau lægger der vægt på følgende personlige kvalifikationer: <i>Lyst</i> til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs og færdighedsområder og til at <i>udvikle ansvarlighed</i> samt grundlag for fortsat læring.	På dette niveau lægges der vægt på følgende personlige kvalifikationer: <i>Evne til selvstændigt</i> at sætte sig ind i mere <i>komplicerede problemstillinger</i> og til at kommunikere med andre om løsningen heraf.	På dette niveau lægges der vægt på følgende personlige kvalifikationer: <i>Evne til at selvstændigt ansvar</i> og vise initiativ til selv at <i>formulere</i> og <i>løse</i> faglige opgaver og problemer.
På begynderniveauet grundlægges ligeledes selvstændighed i opgaveløsning.	Yderligere lægges der vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.	Yderligere lægges der vægt på kvalitetssans og kreativitet.

Trin 2: Ernæringsassistent

Mål:	Begynder	Rutine	Avanceret	Nej, eleven kan ikke udføre og opfylde målet	Ja, eleven kan udføre og opfylde målet
<b>Produktion og tilberedningsmetodik</b>					
Eleven kan selvstændigt tilberede ernæringsrigtige og velsmagende måltider til køkkenets målgruppe					
Eleven kan vurdere madens sensoriske kvalitet					
Eleven kan udarbejde, vurdere og tilpasse professionelle opskrifter til køkkenets produktionssystem					
<b>Anretning og servering</b>					
Eleven kan kreativt anrette og servere maden i forhold til målgruppens behov					
Eleven kan vurdere anretning og servering af det færdige måltid, sensorisk og ernæringsmæssigt i forhold til målgruppens behov, spisemiljø og køkkenets standard for måltidsservice					
Eleven kan selvstændigt informere køkkenets målgruppe om portionsstørrelser, energitæthed, anretningen på tallerken og måltidets sociale betydning					
<b>Ernæring og diætetik</b>					
Eleven kan selvstændigt tilberede velsmagende og ernæringsrigtige måltider til køkkenets diæter og kostformer					
Eleven kan udarbejde og vurdere dokumentation for energiindhold og -procentfordeling af måltider og drikkevarer ved hjælp af køkkenets kostberegningsprogram					
Eleven kan selvstændigt forklare og anvende specielle diæt-produkter, der er relevante for køkkenets diæter					
<b>Hygiejne og egenkontrol</b>					
Eleven kan selvstændigt udarbejde og implementere risiko-analyse i forhold til arbejdsprocesser jfr. gældende lovgivning					
Eleven kan aktivt indgå i kvalitetsudvikling af køkkenets egenkontrolprogram					

<b>Organisation og arbejdsmiljø</b>					
Eleven kan selvstændigt anvende og vejlede i brug af produktionsudstyr jfr. gældende brugsanvisninger og sikkerhedsregler i køkkenet					
Eleven kan aktivt indgå i udvikling af køkkenets arbejdsmiljø					
<b>Planlægning, indkøb, miljø og madspild</b>					
Eleven kan selvstændigt menuplanlægge ud fra sensoriske, miljømæssige og økonomiske principper og køkkenets holdning til råvarer, halv- og helfabrikata					
Eleven kan selvstændigt udføre de praktiske funktioner ved kalkulation i køkkenet					
Eleven kan selvstændigt planlægge og gennemføre indkøb i forhold til køkkenets standarder for indkøb og indkøbsaftaler					
Eleven kan selvstændigt arbejdsplanlægge ud fra køkkenets principper					

Supplerende bemærkninger:

---



---



---



---



---

Supplerende oplæring:

---



---



---



---



---

Praktikvejledningen er gennemgået med eleven ved **praktikstart**, d. \_\_\_/\_\_\_ 2016\_\_

Underskrift, elev: \_\_\_\_\_

Underskrift, praktiksted: \_\_\_\_\_

**Bedømmelsen** af eleven er gennemgået med eleven, d. \_\_\_/\_\_\_ 2016\_\_

Underskrift, elev: \_\_\_\_\_

Underskrift, praktiksted: \_\_\_\_\_

Eksempel på udfyldt dokument:

Elevens navn: John Locke

Praktiksted: Hotel "The Black Rock"

Trin 2: Ernæringsassistent

Mål:	Begynder	Rutine	Avanceret	Nej, eleven kan ikke udføre og opfylde målet	Ja, eleven kan udføre og opfylde målet
<b>Produktion og tilberedningsmetodik</b>					
Eleven kan selvstændigt tilberede ernæringsrigtige og velsmagende måltider til køkkenets målgruppe	II	I	III		X
Eleven kan vurdere madens sensoriske kvalitet	II			X	
Eleven kan udarbejde, vurdere og tilpasse professionelle opskrifter til køkkenets produktionssystem	I	III	I		X
<b>Anretning og servering</b>					
Eleven kan kreativt anrette og servere maden i forhold til målgruppens behov				X	

Supplerende oplæring:

John har ikke haft nok mulighed for at arbejde med sensorisk kvalitet, til at kunne opfylde målet, ligesom at John ikke har haft mulighed for at være kreativ og servere får Hotellets målgruppe. \_\_\_\_\_

Praktikvejledningen er gennemgået med eleven ved **praktikstart**, d. 1/5 2016

Underskrift, elev: John Locke  
 Underskrift, praktiksted: Peter Pedal

**Bedømmelsen** af eleven er gennemgået med eleven, d. 15/7 2016

Underskrift, elev: John Locke  
 Underskrift, praktiksted: Peter Pedal