

# Praktikvejledning: Kok - trin 1

---

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

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



## De tre niveauer:

Begynderniveau	Rutineniveau	Avanceret niveau
Eleven kan <i>løse</i> en opgave og <i>udføre en aktivitet</i> i en kendt situation eller ud fra en <i>kendt</i> problemstilling eller kan <i>udføre</i> en mere <i>kompliceret aktivitet under vejledning</i> .	Eleven kan <i>planlægge og 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, løse og 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 og 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.

Mål: (Eleven kan ..)	Begynder	Rutineret	Avanceret	Nej, eleven kan ikke udføre og opfylde målet	Ja, eleven kan udføre og opfylde målet
<b>Varemodtagelse og klargøring</b>					
Modtage råvarer, kvalitetsvurdere og kontrollere, at varen og prisen svarer til bestillingen					
Istandgøre, anvende, tilberede og opbevare råvarer korrekt i henhold til lovgivningen og virksomhedens egenkontrolprogram					
<b>Grundtilberedning og køkkenproduktion</b>					
Klargøre og tilberede almindeligt forekommende varme, lune og kolde retter ud fra friske råvarer og ud fra korrekte tilberedningsmetoder og relevant lovgivning					
Foretage affaldssortering og behandling i henhold til miljøforskrifter og kildesorteringsordninger					
Renholde værktøj, maskiner og arbejdsområde					
Efterleve de lovbestemte krav, der gælder for branchen, og herunder være i stand til aktivt at deltage i den enkelte virksomheds egenkontrol					
Udføre arbejdet ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt					
Arbejde selvstændigt og i samarbejde med virksomhedens øvrige medarbejdere					
Udvide kreativitet samt lyst og evne til at lære nyt og tage ansvar					

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: \_\_\_\_\_