

Praktikvejledning i 1. 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 1: Ernæringshjælper

Mål:	Begynder	Rutine	Avanceret	Nej, eleven kan ikke udføre og opfylde målet	Ja, eleven kan udføre og opfylde målet
Varemodtagelse					
Eleven kan modtage råvarer og kontrollere at varen svarer til ordren					
Eleven kan kvalitetsvurdere råvarerne og kender råvaregrupperes korrekte opbevaringsbetingelser					
Produktion og tilberedningsmetodik					
Eleven kan selvstændigt klargøre og vurdere råvarer til produktionen i forhold til køkkenets standarder					
Eleven kan ud fra professionelle opskrifter producere og udportionere velmagende måltidskomponenter og måltider, der passer til køkkenets produktionsform					
Eleven kan arbejde i teams					
Anretning og servering					
Eleven kan anrette og servere maden indbydende i forhold til målgruppens behov og køkkenets standard for måltidsservice					
Eleven kan ud fra køkkenets standard vurdere måltidskomponenter sensorisk					
Ernæring og diætetik					
Eleven kan redegøre for køkkenets diæter og kostformer					
Eleven kan efter professionelle opskrifter tilberede velmagende måltidskomponenter til køkkenets diæter og kostformer					
Hygiejne og egenkontrol					
Eleven kan udføre køkkenets egenkontrolprocedurer og handle i forhold hertil					
Eleven kan udføre rengøringsarbejde korrekt og anvende køkkenets rengøringsplan					
Organisation og arbejdsmiljø					
Eleven har kendskab til køkkenets organisation og kan kommunikere i					

forskellige samarbejdsrelationer på arbejdspladsen og med køkkenets målgrupper					
Eleven kan anvende arbejdsmiljø- og sikkerhedsregler i køkkenet					
Planlægning, indkøb, miljø og madspild					
Eleven kan vælge og anvende korrekt produktionsudstyr og arbejde ergonomisk hensigtsmæssigt i forhold til køkkenets indretning og udstyr					
Eleven kan sammensætte varme og kolde måltider					
Eleven kan udportionere efter køkkenets portionsstørrelser					
Eleven kan arbejde med køkkenets tidsfrister i produktionen					
Eleven kan medvirke ved målgruppens madbestilling					
Eleven kan behandle og sortere affald efter køkkenets miljøstandarder					

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: BØRGE BØRGESEN

Praktiksted: NARSAQ HOTEL

Trin 1: Ernæringshjælper

Mål:	Begynder	Rutine	Avanceret	Nej, eleven kan ikke udføre og opfylde målet	Ja, eleven kan udføre og opfylde målet
Varemodtagelse					
Eleven kan modtage råvarer og kontrollere at varen svarer til ordren	III	IIII	I		X
Eleven kan kvalitetsvurdere råvarerne og kender råvaregrupperes korrekte opbevaringsbetingelser		II	IIII		x
Produktion og tilberedningsmetodik					
Eleven kan selvstændigt klargøre og vurdere råvarer til produktionen i forhold til køkkenets standarder	II			X	
Eleven kan ud fra professionelle opskrifter producere og udportionere velsmagende måltidskomponenter og måltider, der passer til køkkenets produktionsform				X	
Eleven kan arbejde i teams		II	IIII		X

Praktikvejledningen er gennemgået med eleven ved **praktikstart**, d. 12 / 5 2016

Underskrift, elev:

BØRGE BØRGESEN

Underskrift, praktiksted:

Peter Pedal ____

Bedømmelsen af eleven er gennemgået med eleven, d.

 27 / 7 2016

Underskrift, elev:

BØRGE BØRGESEN

Underskrift, praktiksted:

Peter Pedal ____