



Praktikerklæring for Gourmetslagter, specialet Slagtning

Praktikerklæringen er et dialogværktøj mellem elev, erhvervsskole og praktikvirksomhed. Den indeholder en liste over de praktikmål, eleven skal nå gennem praktiktiden i virksomheden.

Praktikerklæringen fremsendes af erhvervsskolen og udfyldes af praktikvirksomheden i samarbejde med eleven. Praktikerklæringen opbevares af virksomheden, og der sendes en kopi til erhvervsskolen samt til eleven.

Nedenstående udfyldes af erhvervsskolen før fremsendelse til virksomheden

Praktikerklæringen vedrører praktikperiode: 1 2 3 4 5 6 7 8

Der kan være flere praktikperioder afhængig af, hvor mange skoleperioder den enkelte skole har opdelt skoleundervisningen i. Der skal dog mindst være fire praktikperioder.

Denne rubrik med antallet af praktikperioder tilrettes, så den tilpasses det enkelte speciale.

| | |
|---------------|----------|
| Elevens navn: | CPR nr.: |
|---------------|----------|

| | |
|------------------------|-----------|
| Virksomhedens navn: | CVR nr.: |
| Virksomhedens adresse: | Tlf. nr.: |
| Postnr. og by: | E-mail: |

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Erhvervsskolens navn: | |
| Kontaktlærer: | E-mail: |
| Kontaktlærerens tlf. nr.: | Skolens tlf. nr.: |
| Meddelelse fra skolen: | |
| Dato: | |



Nedenstående udfyldes af virksomheden ved praktikperiodens afslutning

Denne praktikerklæring vedrører de praktikperioder, der er placeret imellem skoleperioderne. Der skal udfyldes en særlig skole- og virksomhedserklæring efter den afsluttende praktikperiode.

I skemaet herunder skal ét af de tre felter afkrydses for hvert af praktikmålene:

- **Oplæring er ikke startet** – hvis eleven ikke har arbejdet med arbejdsområdet/funktionen
- **Oplæring er i gang** – hvis eleven har arbejdet med arbejdsområdet/funktionen, men endnu ikke har nået praktikmålet fuldt ud
- **Praktikmålet er nået** – hvis eleven har nået det beskrevne praktikmål for uddannelsen

Samtlige praktikmål skal være opfyldt ved afslutningen af den sidste praktikperiode. Det er derfor vigtigt, at virksomheden i hver praktikperiode overvejer inden for hvilke praktikmål, der skal igangsættes en oplæring af eleven.

Skemaet udfyldes af den elevansvarlige i virksomheden i samarbejde med eleven.

| Praktikmål, som eleven skal have opnået ved uddannelsens trin 1, Gourmetslagteraspirant | Oplæring er ikke startet | Oplæring er i gang | Praktikmålet er nået |
|---|--------------------------|--------------------|----------------------|
| Produktion og egenkontrol | | | |
| A. Eleven kan anvende de maskiner der forefindes i virksomheden | | | |
| B. Eleven kan detailopskære de i virksomheden forekomne dele af forskellige kødtyper. | | | |
| C. Eleven kan fremstille varme og kolde retter | | | |
| D. Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder. | | | |
| E. Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemottagelsen og udføre egenkontrol i forhold til råvare, produktion, distribution og vedligeholdelse. | | | |
| F. Eleven kan anvende praktikvirksomhedens egenkontrolprogram. | | | |
| Ekspedition og kundebetjening | | | |
| G. Eleven kan gennemføre kundeekspedition, vejlede og opfylde diske | | | |
| H. Eleven kan vejlede kunder om ernæring og tilberedning af fødevarer. | | | |
| I. Eleven kan vejlede om måltidsløsninger. | | | |
| J. Eleven kan udregne og kalkulere på de udskårne kødstykker. | | | |



| | | | |
|---|--------------------------|--------------------|----------------------|
| Praktikmål, som eleven skal have opnået ved uddannelsens trin 1, Gourmetslagteraspirant (fortsat) | Oplæring er ikke startet | Oplæring er i gang | Praktikmålet er nået |
| Samarbejde | | | |
| K. Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden | | | |
| Praktikmål, som eleven skal have opnået ved uddannelsens trin 2, Slagtning | Oplæring er ikke startet | Oplæring er i gang | Praktikmålet er nået |
| Slagtning af dyr | | | |
| L. Eleven kan bedømme levende dyr og slagtede dyr. | | | |
| M. Eleven kan slagte svin, kalv og okser | | | |
| N. Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning. | | | |
| O. Eleven kan lave kalkulation med udbytte og svind | | | |
| P. Eleven kan opstille et simpelt regnskab | | | |
| Q. Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden. | | | |

| | |
|---|-----------|
| Elevansvarlig i virksomheden | |
| Navn: | |
| E-mail: | Tlf. nr.: |
| <p>Vurderer virksomheden, at eleven har særlige behov med hensyn til den efterfølgende skoleundervisning eller praktikuddannelse?</p> <p>Nej, der er ingen særlige behov (sæt kryds) <input type="checkbox"/></p> <p>Ja, jeg vil gerne kontaktes (sæt kryds) <input type="checkbox"/></p> <p>Begrundelse:</p> | |
| Dato: | |