



Praktikerklæring for specialet Forædler

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 slagter	Oplæring er ikke startet	Oplæring er i gang	Praktikmålet er nået
Slagter			
A. Eleven kan udbene alle delstykker af svin efter arbejdsbeskrivelse samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav			
B. Eleven kan partere og udbene ½ gris samt overholde sikkerheds- og hygiejnekrav			
C. Eleven kan udarbejde kalkulationer og anvende dem i forbindelse med daglig produktion og forstå sammenhænge mellem kalkulation, produktspecifikation og udbytteopfølgning, herunder anvende it i teori og praksis udføre kvalitets- og udbyttekontrol, herunder anvende informationsteknologi til dette.			
D. Eleven kan udføre manuelle og automatiserede operatørfunktioner i overensstemmelse med gældende forskrifter og regler			
E. Eleven kan arbejde i overensstemmelse med gældende bestemmelser og retningslinjer for hygiejne og sikkerhed samt have indsigt i og forståelse af beskæftigelsesområdets miljømæssige forhold.			
F. Eleven kan indgå i samarbejds-mæssige relationer med andre faggrupper.			
G. Eleven kan udbygge kompetencer gennem beskæftigelse og ved efter- og videreuddannelse.			
H. Eleven kan arbejde i team og bidrage til udvikling af arbejdet.			
I. Eleven kan analysere og løse faglige problemer alene eller som en del af et team.			



Forædler			
Praktikmål, som eleven skal have opnået ved uddannelsens trin 2	Oplæring er ikke startet	Oplæring er i gang	Praktikmålet er nået
J. Eleven kan salte forskellige produkter med forskellige saltemetoder.			
K. Eleven kan røge de gængse produkter efter gældende metoder kold, halvvarm og varm røg.			
L. Eleven kan varmbehandle forskellige produkter efter gældende regler.			
M. Eleven får indsigt i proteiners, vegetabiliske som animalske, funktionalitet under salteprocessen, samt proteiners vandbindingsevne			
N. Eleven kan redegøre for de mest anvendte proteiners funktionalitet.			
O. Eleven kan vurdere hvilket protein der vil være mest optimalt at anvende i et givet produkt.			
P. Eleven kan planlægge og varetage produktionen i forbindelse med farsvareproduktion så som kogepølser i forskellige tarmprodukter.			
Q. Eleven kan fremstille en hakning fars med forståelse for køb og hjælpestoffers funktion.			
R. Eleven kan udføre stopning af pølser i natur såvel som kunsttarm.			

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:	