Opgave til læretiden inden Hovedforløb 2

Kære elev

Uddannelsen til mejerist er en vekseluddannelse, hvor du skifter imellem skole og virksomhed. Formålet er at sikre dig den bedste uddannelse. Du vil derfor lære dit fag både ved at gå i skole på Kold College, men også ved at du arbejder praktisk med faget ude i erhvervet.

Tilsvarende alle fag du følger på skolen, hvor der er tilknyttet læringsmål (målpinde), er der også til din læretid tilknyttet særlige oplæringsmål. Disse oplæringsmål skal du opnå/opfylde i din læretid, og det bliver inden næste skoleophold vurderet af din elevansvarlige, hvor langt du er i forhold til at nå disse mål. For at sikre at du opnår den bedste læring i din tid i virksomheden, så har lærerne på Kold College i samarbejde med mejerierhvervet udviklet denne opgave, som skal besvares, inden du skal tilbage på hovedforløb 2.

Opgaven er én metode til at hjælpe dig med at opnå den bedste læring. Men husk at være nysgerrig på dit arbejde og brug denne nysgerrighed til at være opsøgende efter svar.

Rigtig god fornøjelse med din oplæring og i arbejdet med denne opgave.

Formål

Du vil i perioden mellem Hovedforløb 1 og Hovedforløb 2 arbejde med en række oplæringsmål. Oplæringsmålene er oplistet herunder.

Meningen er, at du kan koble allerede opnåede kompetencer til erhvervets virkelighed, samt at du udvikler nye kompetencer, som er en forudsætning for deltagelse i undervisningen på Hovedforløb 2.

Den elevansvarlige i virksomheden vil sammen med dig sikre, at du opnår disse oplæringsmål.

Oplæringsmål der sættes fokus på i læretiden mellem Hovedforløb 1 og Hovedforløb 2

<u>Fremstilling af mejeriprodukter</u>

7) Råvarebehandling fx. pasteurisering, centrifugering, standardisering, filtrering og homogenisering.
8) Foretage sensoriske bedømmelse.
9) Foretage tilsætning af hjælpe- og smagsstoffer.
10) Fremstille mejeriprodukter ud fra fastlagte produktspecifikationer og –standarder

<u>Produktionsudstyr</u>

14) Forklare funktion, opbygning og virkemåde af relevant udstyr i virksomhedens produktion.

<u>Arbejdsmiljø</u>

18) Risikovurdere og varetage hensynet til egen og andres sikkerhed i kontakten med udstyr, kemikalier mv.
19) Medvirke til teamsamarbejde og trivsel.

<u>Rengøring, hygiejne og kvalitetskontrol</u>

20) Redegøre for procedurer i henhold til virksomhedens kvalitetsstyringssystem.

<u>Optimering og bæredygtighed</u>

25) Foretage driftsberegninger vedrørende produktsammensætning og produktudbytte.
26) Medvirke til at reducere alle former for spild, som påvirker bæredygtighed og ressourceudnyttelse.

Opgave til læretiden inden Hovedforløb 2

Krav til indhold i opgaven

Opgaven besvares som udgangspunkt skriftligt (skriftlig dokumentation), hvor nedenstående punkter/spørgsmål besvares. Opgaven skal afleveres til din elevansvarlige på oplæringsvirksomheden, og I gennemgår den sammen.

I stedet for en skriftlig besvarelse kan du og din elevansvarlige aftale, at du afleverer opgaven som slides (power point eller tilsvarende), som I gennemgår, eller at du har indtalt en præsentation, som afleveres som en mediefil optaget i fx power point eller ved hjælp af screenpal eller wevideo programmerne.

I opgaven skal du beskrive produktionen af ét produkt, der produceres i din virksomhed. Produktet må ikke være det samme produkt, som du beskrev i forrige praktikopgave (mellem GF2 og Hovedforløb 1).

<u>Opgavebesvarelsen skal berøre følgende områder:</u>

- Beskriv produktionen af et selvvalgt produkt, fra modtagelsen af en råvare til slutemballering. Inkluder hvordan produktet bedømmes sensorisk samt en beskrivelse af produktets egenskaber.
- Beskriv de fysiske og kemiske ændringer, som opstår i produktet under produktion, og hvordan de påvirker kvaliteten af det endelige produkt.
- I dialog med oplæringsstedet, skal du lokalisere nogle af de problemer, der kan opstå i produktionen af dit valgte produkt.
    - Forklar hvordan disse problemer typisk bliver løst, og hvorfor disse løsninger er gode løsninger i forhold til produktet. Hvis du har alternative løsningsforslag, så kom gerne med dem.
- Forklar hvilke analyser dit oplæringssted anvender til at beskrive kvaliteten af dit valgte produkt samt fastslå analyseparametrene i forhold til produktets egenskaber.
- Tilsættes der hjælpe- eller tilsætningsstoffer, skal du beskrive dens/deres funktion.
- Er dit valgte produkt et biologisk syrnet produkt, beskrives kulturens egenskaber, og hvordan kulturen kan reguleres under produktion for at opnå den rette kvalitet.
- Beskriv de eventuelle pumper og varmevekslere, der anvendes i produktionen af dit valgte produkt. Forklar hvorfor netop disse typer af pumper og varmevekslere anvendes til det specifikke produkt.
- Forklar de supplyanlæg (forsyningsanlæg), der er nødvendige i produktionen af dit valgte produkt, samt deres funktion.
- Find minimum et optimeringsforslag i produktionen af dit valgte produkt.
- Forklar og vis hvordan virksomheden foretager driftsberegninger på dit valgte produkt.

Opgave til læretiden inden Hovedforløb 2

- Udvælg enten et udstyr eller kemikalie, der benyttes til produktionen af dit valgte produkt og lav en risikovurdering med henblik på at varetage egen og andres sikkerhed.

Arbejdsmiljø

- Beskriv hvordan du har bidraget til virksomhedens teamsamarbejde og trivsel.

Evaluering

Sammen med din elevansvarlige skal du gennemgå opgaven og evaluere på indholdet inden du kommer på hovedforløb 2. I aftaler selv, i hvor detaljeret omfang I gennemgår opgaven.

På hovedforløb 2 vil I elever typisk få lov at præsentere et uddrag af opgaven enten på hele klassen eller i mindre grupper, herved sker der en stor grad af videndeling fra branchen på dit hold. Opgaven bliver ikke læst igennem eller rettet af skolen.