# Opgave til læretiden inden Hovedforløb 3

## 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 3.

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 2 og Hovedforløb 3 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 3.

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

## Oplæringsmål for praktikken mellem Hovedforløb 2 og Hovedforløb 3

<u>Fremstilling af mejeriprodukter</u>

8) Foretage sensorisk bedømmelse
11) Identificere og lokalisere fejl i produkter og medvirke ved deres afhjælpning.
12) Rapportere om relevante produktionsmæssige forhold fx på tværs af skift
13) Dokumentere relevante data i henhold til standarder

<u>Produktionsudstyr</u>

15) Anvende styrings-, regulerings- og overvågningssystemer til overvågning af produktionen
16) Udføre operatørudført vedligehold
17) Identificere, lokalisere og fejlmelde fejl i udstyr og medvirke ved deres afhjælpning.

<u>Arbejdsmiljø</u>

19) Medvirke til teamsamarbejde og trivsel

# Opgave til læretiden inden Hovedforløb 3

Rengøring, hygiejne og kvalitetskontrol

21) Medvirke ved kvalitetskontrol i overensstemmelse med HACCP-principperne og udføre korrigerende handlinger

Optimering og bæredygtighed

24) Tolke og anvende produktionsdata i drifts- og optimeringssammenhæng

## Krav til indhold i opgaven

Besvarelse af opgaven laves som udgangspunkt som en skriftlig besvarelse (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.

Opgaven skal indeholde følgende punkter.

- Du skal identificere og lokalisere et eller flere steder på mejeriet, hvor I opsamler data, procesdata, analyseresultater eller lignede. Beskriv dette og beskriv hvordan data anvendes til optimering af produktionen.
- Hvordan bruger virksomheden sine data (herunder fysiske, kemiske og/eller sensoriske data) til at styre produktkvalitet og korrigere for potentielle fejl.
- På virksomheden skal du lokalisere, beskrive og beregne et eller flere mulige forbedringspotentialer. F.eks. et ikke bæredygtigt procestrin, der kan optimeres, måske minimering af kemikalie-, energi- eller ingrediensforbrug.
- Beskriv hvordan du deltager i operatørstyrede vedligeholdelsesfunktioner på virksomheden.
- Beskriv hvordan en ekstern audit i forbindelse med fødevaresikkerhed forløber i forhold til virksomhedens arbejde med HACCP-principperne, herunder hvordan der kan arbejdes med korrigerende handlinger.
- Udvælg min. to produkter, der produceres på virksomheden og beskriv hvorledes produkterne specificeres (produktets karakteristika), og hvordan de bedømmes (fysisk, kemisk, mikrobiologisk samt sensorisk). Beskriv hvordan afvigelser af produktets specifikationer håndteres.

## Evaluering

Sammen med din elevansvarlige skal du gennemgå opgaven og evaluere på indholdet i forhold til indholdet, inden du kommer på hovedforløb 3. I aftaler selv i hvor detaljeret omfang, I gennemgår opgaven.

# Opgave til læretiden inden Hovedforløb 3

På hovedforløb 3 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.