**PRAKTIKBESKRIVELSE**  
*3. semester – Ernæring- og sundhedsuddannelsen*

**Praktikbeskrivelsen består af 3 hoveddele:**

**A. Beskrivelse af praktikstedet**

**B. Uddannelsesplan for praktikperioden, herunder studerendes læringsmål og praktikvejleders praktikudtalelse**

**C. Særlige informationer om praktikperioden**

Praktikken på 3. semester har fokus på praksiserfaringer fra professionsfeltet i praktikforløb, hvor den studerende opbygger færdigheder i at anvende og begrunde forskellige metoder til at kvalificere og producere mad og måltider i forbindelse med den borgernære praksis.   
**Omdrejningspunktet for praktikken er madproduktion i køkken, herunder skal den studerende bl.a. træne og øve:**   
- Ernæringsvurdering og kostplanlægning   
- Udvikling af opskrifter til produktion   
- Fødevarehåndtering, indkøb og indkøbsstyring   
- Hygiejne, egenkontrol og kvalitetssikring   
- Generel organisationsforståelse og forståelse for egne professionsopgaver og ramme for arbejdet med mad og måltider   
- Reflektere over tværprofessionelt samarbejde

I følgende skema beder vi om en række information. Det er dels formel information om praktikstedet og kontaktinformation til praktikvært og dels informationer om praktikstedets profil, organisering, arbejdsopgaver og arbejdstid. Det er vigtigt for at skabe det rette match mellem studerende og praktiksted, at vi har en grundig skriftlig introduktion til de respektive praktiksteder. Tak for jeres bidrag i udfyldelsen af nedenstående.

1. **BESKRIVELSE AF PRAKTIKSTEDET**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Udfyld herunder** |
| **Institutionens/virksomhedens navn:** **Adresse:** |  |
| **Telefonnummer: E-mailadresse:** |  |
| **Hjemmeside: Åbningstider:** |  |
| **Praktikværtens navn:** **Telefonnummer:** **E-mailadresse:** |  |
| **Antal børn/unge/voksne (for institutioner):** |  |
| **Aldersgruppe for børn/unge/voksne (for institutioner):** |  |
| **Beskrivelse af målgruppe på institution/virksomhed:** |  |
| **Indsatsområder/ aktuelle projekter:** |  |
| **Antal studerende:** |  |
| **Arbejdsmetoder:**  *Beskrivelse af institutionens mad – og måltidspolitik og metoder til at arbejde med mad og måltider i den daglige praksis. (her kan også linkes til dette på hjemmeside fx)* |  |
| **Personalegruppens sammensætning:**  *Formålet er at kende til mulighederne for tværprofessionelt samarbejde på praktikstedet.* |  |
| **Praktikværtens faglige baggrund:**  *Formålet er at kende til praktikværtens faglige kundskab inden for mad og måltider i forhold til at vejlede de studerende i deres praktik.* |  |
| **Forbesøgets tilrettelæggelse:**  Hvorledes inddrager praktikstedet flg. i forbesøget?   * Den studerendes forberedelse til forbesøget * Dialog om praktikbeskrivelsen og praktikplan * Introduktion til praktikstedet * Straffe- og børneattest, tavshedspligt, ansættelsesvilkår * Praktikstedets forventninger til den studerende * Studerendes forventninger til praktikstedet * Drøftelsen af videns-, færdigheds- og kompetencemål samt praktikplan og formulering af læringsmål i forhold til arbejdsopgaver i praktikken * Den studerendes mødeplan |  |
| **Planlægning af de første dage på praktikstedet:**   * Genopfriskning af formødet jf. ovenstående * Introduktion til institutionen/virksomheden, hverdagens organisering og stedets kultur * Arbejdsopgaver * Introduktion til arbejdsstation, arbejdsopgaver mv. * Mødeplan |  |
|  |  |
|  |  |

1. **PRAKTIKPLAN FOR PRAKTIKPERIODEN**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kompetencemål:**  Den studerende kan selvstændigt håndtere udvikling af sunde måltider under hensyntagen til levevilkår. | | |
| **Vidensmål**: Den studerende har viden om…. | **Færdighedsmål:** Den studerende kan…. | **Hvordan afspejler videns- og færdighedsmålene sig i praktikken?**  **Hvilke læringsmuligheder tilbyder vi ift. videns- og færdighedsmålene?**  **Hvordan understøtter vi den studerendes læring indenfor dette?** |
| Kan reflektere over sundhedsfremmende, forebyggende, behandlende og rehabiliterende interventioner, der øger borgerens og patientens mulighed for mestring af det sunde hverdagsliv. | Anvende, vurdere og begrunde metoder og beskrevne standarder for kvalitetssikring og kvalitetsudvikling. | **Udfyldes af praktikstedet** |
| Har viden om og kan reflektere over egen professionsudøvelse samt egne professionsopgaver i et organisatorisk perspektiv. | Anvende forsknings- og udviklingsbaserede resultater og integrere forskellige vidensformer fra professionsområdet. | **Udfyldes af praktikstedet** |
| Kan forstå ledelse, processer, udvikling, planlægning og gennemførelse af opgaver inden for fødevarer og ernæring og sundhedsområdet. | Anvende og begrunde forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider i forbindelse med praksisnære problemstillinger. | **Udfyldes af praktikstedet** |
| Kan forstå og reflektere over borgerens og patientens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom. |  | **Udfyldes af praktikstedet** |
| **Anbefalet litteratur:** | | |

1. **SÆRLIGE INFORMATIONER OM PRAKTIKPERIODEN**

|  |
| --- |
| **Mødeplan for studerende:** Hvilke tidsrum skal den studerende forvente at arbejde indenfor. Kan den studerende forvente at arbejde alene? |
| **Udfyldes af praktikstedet** |
| **Den studerendes placering på praktikstedet** Tilknytning til gruppe/stue/ afdeling |
| **Udfyldes af praktikstedet** |
| **Organisering af praktikvejledning**  Hvordan er praktikvejledningen organiseret og tilrettelagt? Ca. ½ time om ugen, dog kan noget af vejledningstimen være materialer der skal læses eller andet relevant der skal planlægges. |
| **Udfyldes af praktikstedet** |
| **Mulige arbejdsopgaver**  Hvilke arbejdsopgaver kan den studerende forvente at udføre i løbet af praktikken? |
| **Udfyldes af praktikstedet** |

**Viden:**

• Kan forstå og reflektere over borgerens og patientens mål og kan indgå i tværprofessionelt og tværsektorielt samarbejde herom

• Har viden om og kan reflektere over egen professionsudøvelse samt egne professionsopgaver i et organisatorisk perspektiv

**Færdighed:**

• Anvende og begrunde forskellige metoder til vurdering af fødevarer og måltider i forbindelse med praksisnære problemstillinger

**Kompetence:**

• Håndtere og selvstændigt indgå i kommunikation i forskellige kontekster