

LOKAL UNDERVISNINGSPLAN: BAGER-/KONDITORUDDANNELSEN, GRUNDFORLØB 2



1. Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen

Undervisningen på Hotel- og Restaurantskolen tager udgangspunkt i skolen pædagogisk, didaktiske grundlag, der arbejder med fire overordnede dimensioner, der er fælles for alle uddannelserne:

- Dannelse
- Forventninger
- Professionalisme
- Træning.

De fire dimensioner udmøntes af underviserne tilpasset den specifikke uddannelse og egne pædagogiske tilgange.

Fælles for alle er imidlertid, at vi arbejder bevidst og systematisk med parametre som gentagelser, tilbagemeldinger, tryghed og fordybelse med eleverne. Alle uddannelser anvender derudover værkstedspædagogik, gæstelærere fra branchen og takt og tone til at styrke den faglige stolthed hos eleverne og hos os selv.

Denne pædagogisk, didaktiske tilgang tager afsæt i skolens seks værdier:

- *VI TROR PÅ DIG:* Vi bakker op om talent i alle former og afskygninger. Vi støtter dem, der gør og kan noget særligt, og vi skaber plads til alle dem, der har brug for særlig støtte. Vi satser på alle, der vil mestre vores håndværk.
- *VI DYRKER SANSELIGHED OG NYDELSE:* Med respekt for råvarer, sensorik og måltidet skaber vi nydelse gennem mad, værtskab og gæstfrihed.
- *VI GØR EN FORSKEL:* For elever, mestre, branche og samfund. Gennem mad, måltider og gæstfrihed vil vi gøre en forskel for en bedre verden.
- *VI ER MODIGE OG NYSGERRIGE:* Vi eksperimenterer og lærer nyt, mens vi holder håndværket i hævd. Vi er ikke bange for at gå forrest eller begå fejl.
- *VI GØR OS UMAGE:* Vi er ambitiøse på egne og andres vegne. Vi gør det, vi siger. Vi praktiserer, det vi lærer og tror på.
- *VI ARBEJDER SAMMEN OG HJÆLPER HINANDEN:* Vi samarbejder tillidsfuldt og hjælpes ad. Både på tværs af branchen, ude i verden og internt på skolen.

Se skolens pædagogisk, didaktiske grundlag her <https://hrs.dk/om-skolen/kvalitet>

2. Uddannelsens indhold

Bager Grundforløb 2 – 20 uger

TEMA Introduktion & Opstart Af GF2	TEMA Grundlæggende Bagværk	TEMA Grundlæggende Kager	TEMA Avanceret Bagværk & Kager	TEMA VFU – Virksomhedsforlag
---------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------------	---------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • Introduktion til skolen. • Introduktion til køkkenet. • Introduktion til maskiner. • Introduktion til faget. • Introduktion af sanser. • Introduktion til hinanden. <ul style="list-style-type: none"> • Fagligt oplæg i køkkenet. - Brød. - Kage. <p>Aktiviteter: Oplæg, Øvelser, Opgaver, Gruppearbjede, Samarbejde, Fremlæggelser, Bagning, Værtskab, Salg.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Varekendskab. • Kalkulation. • Hygiejne. <ul style="list-style-type: none"> • Grundlæggende viden om: <ul style="list-style-type: none"> - Bløddej. - Gærdej. - Surdej. - Wienerdej. - Crossaintdej. - Butterdej. <ul style="list-style-type: none"> • Produkt forståelse. • Produkt udvikling. <p>Aktiviteter: Oplæg, Øvelser, Opgaver, Gruppearbjede, Samarbejde, Fremlæggelser, Bagning, Værtskab, Salg.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Varekendskab. • Kalkulation. • Hygiejne. <ul style="list-style-type: none"> • Grundlæggende viden om: <ul style="list-style-type: none"> - Skærekager. - Tørkager. - Flødekager. - Lagkager. - Tærter. <ul style="list-style-type: none"> • Produkt forståelse. • Produkt udvikling. <p>Aktiviteter: Oplæg, Øvelser, Opgaver, Gruppearbjede, Samarbejde,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Varekendskab. • Kalkulation. • Hygiejne. <ul style="list-style-type: none"> • Grundlæggende viden om: <ul style="list-style-type: none"> - Fromage. - Mousser. - Glaze. - Chokolade. - Konfekt. - Petit fours. <ul style="list-style-type: none"> • Avanceret viden om: <ul style="list-style-type: none"> - Fromage. - Mousser. - Glaze. - Chokolade. - Konfekt. <ul style="list-style-type: none"> • Produkt forståelse. • Produkt udvikling. <ul style="list-style-type: none"> • Afternoon Tea. <p>Aktiviteter: Oplæg, Øvelser, Opgaver, Gruppearbjede, Samarbejde, Fremlæggelser, Bagning, Værtskab, Salg.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Varekendskab. • Kalkulation. • Hygiejne. <ul style="list-style-type: none"> • Virksomhedsp - Afprøve bager - Afprøve kondit - Indgå i daglig - Indgå i daglig <ul style="list-style-type: none"> • Besøde ZBC R - Fagskole besø - ZBC Branched <p>Aktiviteter:</p>
---	--	--	--	---

<p>Varighed: 2 uger.</p>	<p>Varighed: 4 uger.</p>	<p>Fremlæggelser, Bagning, Værtskab, Salg. Varighed: 4 uger.</p>	<p>Varighed: 6 uger.</p>	<p>Oplæg, Øvelser, Opga Gruppearbjede, Sama Fremlæggelser, Bagni Værtskab, Salg. Ud af huset. Varighed: 2 uger.</p>
--------------------------	--------------------------	---	--------------------------	--

Uddannelsen består af følgende TEMA: Introduktion & Opstart af GF2.

Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
-------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

<p>Målet med "introduktionen" er at skabe en tryk læringsramme, samt skabe plads til elevernes forskellighed og mangfoldighed.</p>	<p>G2 eleverne bliver modtaget med en fælles morgenmad på skolen. Også introduceres de til: Studio+, IT, Spisehuset, mm.</p> <p>Udlevering af tøj og materialer.</p>	<p>Vi tager individuelle samtaler med hver enkel elev, hvor vi spørger ind til hvor de ser sig selv på den uformelle kompetencedel.</p>	<p>Eleven henvender sig selv til underviseren med personlige spørgsmål og eventuelle personlige udfordringer.</p> <p>Eleverne italesætter selv hvad der "rør sig" til underviseren.</p> <p>Eleverne taler sammen i pauserne og er med til at skabe en god stemning.</p>
<p>Målet med "introduktionen" er at afstemme forventninger til elevens egen personlige og faglige dannelse. Samt hvilke krav og forventninger der stille fra branchen og deres kommende arbejdsplads.</p>	<p>G2 eleverne laver en masse øvelser sammen, hvor eleverne taler om hvorfor de har valgt bager/konditor branchen. Det sker i en sikret struktur og i klare rammer.</p>	<p>Vi tager notater i Studio+, så både elev, underviser, vejledere, elevcenter, mm. Kan følge med i den enkelte elevs trivsel.</p>	<p>Eleven forstår uddannelsens opbygning.</p> <p>Eleven kan se sig selv i kontekst af uddannelsen.</p>
<p>Målet med "introduktionen" er at eleverne får en forståelse at køkkenet bliver et centralt omdrejningspunkt for undervisningen. Og at undervisningen vil forgå i en blanding af teori og praksis med hovedfokus på praksis i køkkenet.</p>	<p>G2 eleverne bliver introduceret til køkkenet og de andre "tilbud" der er på skolen i form af, købmanden, køkkenhaven, restauranten, spisehuset, mm.</p>	<p>Vi forventer at eleverne er nysgerrige og spørger ind til de forskellige områder på skolen.</p>	<p>Eleven kan se sig selv i den type arbejde.</p>

2. Uddannelsens indhold

Uddannelsen består af følgende TEMA: Grundlæggende Bagværk.

Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Eleven kan vælge, begrunde og praktisk anvende faglige råvare, udstyr og arbejdsmetoder.	Introduktion og gennemgang af råvare, udstyr, arbejdsmetoder og fagudtryk.	Løbende evaluering og feedback fra underviseren.	Eleven bedømmes på evenen til at forstå og videreformidle deres viden til hinanden i klassen.
Eleven kan under vejledning anvende og betjene de mest almindelige værktøj, maskiner.	Introduktion og gennemgang af diverse maskiner som står i det professionelle køkken.	Løbende evaluering og feedback fra underviseren.	Eleven bedømmes på evenen til at forstå og bruge de forskellige typer udstyr på en faglig korrekt måde.
Eleven kan under vejledning kende arbejdsmetoder og arbejdsteknikker omkring dejtilberedning, raskning og bagning.	Introduktion og gennemgang af diverse deje og arbejdsteknikker, samt læring omkring korrekt køkkenhåndtering.	Løbende evaluering og feedback fra underviseren. Eleven skal kunne fremstille de pågældende produkter indenfor de opskrifter der er blevet udleveret.	Eleven bedømmes på evenen til at forstå og følge en opskrift, samt fremstille bestemte typer brød. Eleven kan planlægge sit arbejde hensigtsmæssig.
Eleven kan under vejledning kende arbejdsmetoder og arbejdsteknikker omkring dejrulning, raskning og bagning.	Introduktion og gennemgang af diverse deje og arbejdsteknikker, samt læring omkring korrekt køkkenhåndtering.	Løbende evaluering og feedback fra underviseren. Eleven skal kunne fremstille de pågældende produkter indenfor de opskrifter der er blevet udleveret.	Eleven bedømmes på evenen til at forstå og følge en opskrift, samt fremstille bestemte typer brød. Eleven kan planlægge sit arbejde hensigtsmæssig.

2. Uddannelsens indhold

Uddannelsen består af følgende TEMA: Grundlæggende Kager.

Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Eleven har grundlæggende viden om økonomi, indkøb, salg og tidsforbrug i en fødevarer virksomhed.	Introduktion og gennemgang af råvarepriser og kalkulation.	Løbende evaluering og feedback fra underviseren. Eleven skal kunne kalkulere og forstå meningen bag en kalkulation.	Eleven er i stand til at kalkulere.
Eleven kan under vejledning kommunikere og vejlede kunder i en salgssituation.	Introduktion og gennemgang af opsætningen af en butik, samt bageri salg.	Løbende evaluering og feedback fra underviseren.	Eleven er i stand til at kommunikere på en ordentlig måde overfor kunderne. Eleven er i stand til at sætte sit eget behov og lyst til side for at vejlede kunderne på bedst mulig måde.
Eleven kan under vejledning kende arbejdsmetoder og arbejdsteknikker omkring skærekager, tørkager, mm.	Introduktion og gennemgang af diverse kager og arbejdsteknikker, samt læring omkring korrekt køkkenhåndtering.	Løbende evaluering og feedback fra underviseren. Eleven skal kunne fremstille de pågældende produkter indenfor de opskrifter der er blevet udleveret.	Eleven bedømmes på evnen til at forstå og følge en opskrift, samt fremstille bestemte typer kager. Eleven kan planlægge sit arbejde hensigtsmæssig.
Eleven kan under vejledning kende arbejdsmetoder og arbejdsteknikker omkring flødekager, lagkager, mm.	Introduktion og gennemgang af diverse kager og arbejdsteknikker, samt læring omkring korrekt køkkenhåndtering.	Løbende evaluering og feedback fra underviseren. Eleven skal kunne fremstille de pågældende produkter indenfor de opskrifter der er blevet udleveret.	Eleven bedømmes på evnen til at forstå og følge en opskrift, samt fremstille bestemte typer kager. Eleven kan planlægge sit arbejde hensigtsmæssig.

2. Uddannelsens indhold

Uddannelsen består af følgende TEMA: Avanceret Bagværk & Kager.

Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
<p>Eleven kan medvirke i et samarbejde med de andre elever om at løse forskellige projekter og opgaver i køkkenet.</p> <p>Eleven skal deltage i et samarbejde med de andre elever kommunikere på en hensigtsmæssig måde i køkkenet.</p>	G2 eleverne skal igennem forskellige opgaver/projekter løse dem i fælleskab i køkkenet.	Løbende evaluering og feedback fra underviseren.	Eleven er i stand til at samarbejde på tvær af klassen.
Eleven kan inddrage brug af sensoriske egenskaber i sit valg af råvare.	Introduktion og gennemgang af forskellige sensoriske tilgange til diverse råvare.	Løbende evaluering og feedback fra underviseren.	Eleven kan udvælge og bruge forskellige sensoriske tilberedningsmetoder.
Eleven kan analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen.	G2 eleverne skal igennem forskellige opgaver/projekter lære at kommunikere på en korrekt faglig og hensigtsmæssig måde.	Løbende evaluering og feedback fra underviseren.	Eleven er i stand til at kommunikere på en korrekt måde.
Eleven kan under vejledning kende arbejdsmetoder og arbejdsteknikker omkring mere avanceret bagværk og kager.	Introduktion og gennemgang af diverse mere avanceret bagværk og kager, samt arbejdsteknikker og læring omkring korrekt køkkenhåndtering.	<p>Løbende evaluering og feedback fra underviseren.</p> <p>Eleven skal kunne fremstille de pågældende produkter indenfor de opskrifter der er blevet udleveret.</p>	<p>Eleven bedømmes på evnen til at forstå og følge en opskrift, samt fremstille bestemte produkter.</p> <p>Eleven kan planlægge sit arbejde hensigtsmæssig.</p>

2. Uddannelsens indhold

Uddannelsen består af følgende TEMA: VFU - Virksomhedsforlagt undervisning.

Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Eleven skal medvirke i et samarbejde ude på den pågældende arbejdsplads. Eleven kan analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen.	G2 eleverne skal ud i praktik 2 gange på forløbet. Hensigten er at eleverne får en "prøvesmag" og en forståelse for hvordan det er ude i branchen.	Løbende evaluering og feedback fra underviseren, samt fra den pågældende "arbejdsgiver".	Eleven henvender sig selv til "arbejdsgiveren" med spørgsmål og eventuelle udfordringer. Eleven kan se sig selv i den type arbejde.
Eleverne skal deltage i en "Masterclass" på ZBC Ringsted.	Hensigten er at eleverne får en mulighed for at møde arbejdsgiverne, der hvor de er.	Løbende evaluering og feedback fra underviseren, samt fra den pågældende "arbejdsgiver".	Eleverne møder op og viser interesse for at lære arbejdsgiverne at kende.

2. Uddannelsens indhold

Uddannelsen består af følgende TEMA: Kagekonkurrence & Grundforløbsprøve.

Mål for undervisningen	Indhold i undervisningen	Evaluering og bedømmelse	Bedømmelseskriterier
Målet med "Kagekonkurrencen" er at sikre at eleven har opnået de kreative og sensoriske kompetencer der kræves for at bestå grundforløbsprøven.	G2 eleverne arbejder selvstændig med deres egne kreative kager, beskrivelse, produktion og præsentation.	Løbende evaluering og feedback fra underviseren, samt fra et sammensat dommerpanel af fagfolk.	Eleven bedømmes på evenen til at forstå og udvikle en kreativ kage som sensorisk i høj klasse. Eleven kan planlægge sit arbejde hensigtsmæssig.
Målet med grundforløbsprojektet er at sikre at eleven har opnået de faglige kompetencer og den viden det kræves for at bestå grundforløbsprøven. Herunder: -Planlægning. -Råvarekendskab. -Fremstilling. -Faglig Dialog.	Grundforløbsprøven starter med at eleven trækker 2 grundteknikker, henholdsvis 1 fra bageri og 1 fra konditori. Eleven må selv bestemme hvilke produkter der skal produceres på dagen, så længe at de 2 grundteknikker er til stede i de produkter der laves.	Eksaminationsgrundlaget udgøres af: -Din arbejdsplanlægning, produktionsmetoder og -proces. -Den faglige fremlæggelse/samtale med eksaminator og censor. -De fremstillede produkter. Bedømmelsegrundlaget omfatter: Planlægning (20%) -Din planlægning af produktion af de pågældende produkter. - Din beskrivelse og arbejdsplan for dagen. Arbejdsprocessen (30%) -Din evne til at følge arbejdsplanen og refleksioner over eventuelle afvigelser. -Din praktiske brug af sensoriske og faglige arbejdsmetoder. -Din produktionshygiejne, herunder håndtering af kritiske punkter, så som håndvask og oprydning.	Prøven bedømmes bestået/ikke bestået: Bestået: Du kan forklare og anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt. Du kan anvende korrekte hjælpemidler/udstyr. Du overholder gældende regler for personlig hygiejne. Du overholder hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad. Du arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan. Mindre væsentlige mangler er: En enkelt komponent i den praktiske opgave er mislykket med hensyn til metodik, men er stadig serverbar. Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres.

		<p>Faglig Dialig (40%)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Din viden om de mest almindelige råvere du har arbejdet med. -Din viden om sensorik og kvalitet. -Din viden om tilberedningsmetoder. <p>Produkt (10%)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Udførelsen af dine produkter. -Dine produkter skal være overvejende salgsbare. -Din sensoriske bedømmelse af de produkter der serveres. 	<p>Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen.</p> <p>Usikkerhed om besvarelse af 2 teoretiske spørgsmål.</p> <p>Usikkerhed om en enkelt grundtilberedningsmetode.</p> <p>Væsentlige mangler er:</p> <p>Du kan ikke anvende grundtilberedningsmetoder.</p> <p>Du kan ikke forklare de anvendte grundtilberedningsmetoder.</p> <p>Du overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne.</p> <p>Du overholder ikke hygiejneregler ved produktion og opbevaring af mad.</p> <p>Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen.</p> <p>Den praktiske opgave er ikke serverbar/er uspiselig.</p>
--	--	--	---

3. Grundfag, certifikatfag og støtte-/bonusfag

Uddannelsen indeholder derudover af følgende

Grundfag

Fag	Beskrivelse
Naturfag E	Arbejdes med at lærer til faglige kompetancer(rStoffers opbygning og egenskaber, fysiske, kemiske og matematikfaglige beregninger, Energi og Energiomsætnin) relateret til bager- og konditorfaget

Certifikatfag

Fag	Beskrivelse
Førstehjælp og Brand	Praksis og teoretisk orienteret undervisning: Livreddende førstehjælp Hjerte-Lunge-Redning Førstehjælp ved tilskadekomst Færdselrelateret førstehjælp Førstehjælp ved sygdomme
Hygiejne	Arbjder med hygiejnene I forhold til bageriet ud fra de målpinde der skal læres; <ul style="list-style-type: none">• opbevaring krydskontaminering• bakterier og inddeling af køleskab• egenhændigt udføre egenkontrol og overholder gældende hygiejneregler

	<ul style="list-style-type: none"> • kvalitetsbedømmelse og kvalitetssikring af fødevarer og sensorisk bedømmelse af fødevarer •

Støtte-/bonusfag

Se nedenfor	Beskrivelse
projektuge	

Projektbaseret forløb for GF Bager- konditor

Focus på helhedsorienteret arbejde.

Varighed: 5 dage 16-18 moduler

Et forløb som skal give dig en bedre praksisnær helhedsforståelse for fagene – bager/-konditor.

Der skal bruges viden fra følgende fag – *Bager/-konditor, hygiejne, kalkulation*

Et forløb med faste rammer, men med højt til loftet:-)

Projektopgaven er individuel

- Du trækker en råvare som skal indgå i minimum Et færdigt produkt.
- Du trækker en kreativ **konditoropgave** - en klassisk cocktail – du skal fremstille 10 små individuelle kreative flødekager, baseret på den cocktail du har trukket. (*Kagen behøver ikke at indeholde alkohol*)
I afpyntningen af dine kager, skal der bruges chokoladepynt (tempereret chokolade)
- Du skal fremstille et kreativt **bagerprodukt**- varm gærdej med indirekte dejfjring, surdejsbrød eller en rullet dej - wienerbrød el. croissant – for alle opgaverne gælder det at der skal fremstilles til ca. 10 personer.
- Du skal fremstille et valgfrit produkt til ca. 10 personer,
- hvor der indgår en ”**pisket masse**”.
- Du skal fremstille et produkt til ca. 10 personer, hvor der indgår en ”**rørt masse**”.
- Du skal lave opskrifter og arbejdsgangsbeskrivelser på **alle** opskrifter der bruges.

- Du skal lave kalkulationer på **alle** halvfabrikata, samt kalkulationer på din kreative **konditoropgave**, og dit kreative **bagerprodukt**.
- Du skal lave en tegning/tværsnit med tilhørende beskrivelse af din kreative flødecake.
- Du skal lave en uddybende begrundelse for valget af dine produkter. Her beskrives og redegøres for, hvorfor/hvordan de enkelte grundlæggende teknikker (temperering, piske, røre, rulle, ælte, afbagning) bruges.
- Må maksimalt fylde en A4 side.

Formålet er, at du:

- Opnår indsigt i at løse en tværfaglig opgave.
- Får en bedre tværfaglig forståelse for de forskellige fag – bager/-konditor, hygiejne, kalkulation.
- Får styrket dine kreative evner

Målet er, at du:

- Selvstændigt kan fremstille forskellige brød og kagevarianter
- Kan arbejde kreativt, både teoretisk og praktisk
- Kan arbejde struktureret og hygiejnemæssigt korrekt

Indhold: Du arbejder med:

- **Teori** – Du skal søge viden om de produkter og teknikker du vælger at arbejde med. Du skal udvikle og planlægge fremstillingen af en produktion.
- **Praktik** – Du skal fremstille brød og kage. Du skal bruge grundlæggende arbejdsteknikker, og kreativ opgaveløsning.

Metode: Undervisningen tilrettelægges således, at du:

- Arbejder individuelt

- Forbereder dig ved at du er undersøgende dvs. selv finder mulige opskrifter og metoder med vejledning

Evaluering: Når faget afsluttes, har du:

- Været aktiv ved at - gøre, afprøve og producere
- Arbejdet innovativt med dit emne
- Præsenteret dine produkter, og fået dem evalueret og bedømt af andre elever og underviserne.

Faglige mål

Målpinde for uddannelsen

Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Almindelige råvarer og materialer der anvendes i bagerier og konditorier.
- 2) De mest almindelige fagudtryk.
- 3) De mest almindelige værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder, der anvendes i bagerier og konditorier.
- 5) Økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditorivirksomheder.
- 8) Sensoriske egenskaber i råvarer og færdigvarer.
- 9) Fødevarerhygiejne og fødevarerikkerhed.

Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:

- 1) Korrekte råvarer, materiale, værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i bageri og konditorier.
- 2) Arbejdsteknikker inden for dejtilberedning.
- 3) Arbejdsteknikker inden for raskning og udbagning.
- 4) Arbejdsteknikker inden for piskede og rørte produkter.
- 5) Arbejdsteknikker inden for rullede deje.

Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

- 1) forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge,
- 2) forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet,
- 3) vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation,
- 4) begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder,
- 5) planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces,
- 6) samarbejde med andre om løsning af opgaver,
- 7) anvende innovative metoder i opgaveløsning,
- 8) forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning,
- 9) udarbejde almindelig anvendt faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l.,
- 10) dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater,
- 11) evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater,
- 12) vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge,
- 13) foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v.,
- 14) forstå og anvende faglige udtryk og begreber,
- 16) søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser og
- 17) vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren.

4. Prøver/eksamen

Grundforløbsprøve "opgaven"

Prøven starter kl. 08.00 og slutter kl. 12.00 præcis – så vær klar til tiden.

Du har 4 timer (08.00-12.00) til at fremstille et selvvalgt bager- og et konditorprodukt.

- Minimum ét produkt fra hvert af fagområderne bager og konditor.
- De trukne teknikker skal indgå i dine produkter
- Et marcipanskilt på med flg. tekst - Tillykke + ”navn”+ ”alder”

Du skal medbringe, og aflevere en kopi af din arbejdsplan for dagen, til underviser og censor

Du skal medbringe 3 eksemplarer – et til dig selv, et til censor og et til din underviser - af flg.

Skal være klipset sammen, eller indsat i en mappe. Materialet skal have en forside med flg. oplysninger – Navn, dato, trukket teknik og tidsplan for dagen.

Din mappe skal indeholde flg.

- Opskrifter og arbejdsgangsbeskrivelser – Der skal afleveres opskrifter og arbejdsgangsbeskrivelser på alle produkter og halvfabrikata
- Arbejdsplan for dagen med tidsangivelser
- Kalkulation for et af dine produkter (bager eller konditor)

Grundforløbsprojektet

Bager/- konditor

Formalia

Grundforløbsprøven er en kombination af en praktisk og mundtlig prøve. Ca. 14 dage før grundforløbsprøven trækker du din opgave, hvor det beskrives hvilke produkter, du skal fremstille. Prøven udføres på det samlede hold, og du får fire timer til at fremstille produkterne. Du har en løbende faglig dialog med eksaminator og censor undervejs, samt en dialog efter den praktiske prøve. I alt 30 min. inkl. bedømmelse.

Din forberedelse til grundforløbsprøven begynder fem arbejdsdage før selve prøven, hvor du skal løse en kreativ opgave, som du får feedback på. Feedbacken skal du bruge til at kvalificere din fremstilling af et bager- og et konditorprodukt til selve grundforløbsprøven.

Prøven bedømmes bestået/ikke bestået.

Grundforløbsprojektet

Grundforløbsprojektet består af 2 dele:

- Kagekonkurrencen
- Grundforløbsprøven

Kagekonkurrencen

Du får mulighed for at øve dig til grundforløbsprøven ved, at du får en kreativ opgave ca. fem dage før grundforløbsprøven, hvor du skal fremstille en valgfri kage. Du skal lave en arbejdsplan, hvor du skal skitsere (opridse):

- Din tidsplanlægning
- Hvilke arbejdsmetoder, materialer, værktøj og udstyr du vælger at bruge
- Hygiejneforskrifter og fødevarerikkerhed
- De enkelte elementer ud fra en omkostningsvinkel(kalkulation)

Forberedelsesperioden afsluttes med en "kagekonkurrence", hvor alle elever præsenterer sin kage for et "dommerpanel". Der kan også deltage undervisere fra andre hold. Du får feedback på din planlægning og arbejdsproces.

Grundforløbsprøven

Til grundforløbsprøven skal du fremstille et bager- og et konditorprodukt. Du har 4 timer til fremstillingen af de to produkter.

Du skal i tre eksemplarer medbringe en arbejdsplan, som indeholder de samme beskrivelser som ovenstående (kageprojektet i forberedelsesperioden).

- Under den praktiske prøve skal du, kort præsentere din arbejdsplan for de to produkter, samt indgå i evt. faglig dialog.
- Efter den praktiske prøve, vurderes dels din evne til at følge din arbejdsplan og evt. afvigelser, dels en sensorisk vurdering og dialog om produkterne.

Eksaminations- og bedømmelsesgrundlag

Eksaminationsgrundlaget består af:

- Din dokumentation for fremstilling af en valgfri produktion.
- Dialog om arbejdsteknikker, metoder og resultater
- Dialogen om produktionen kan også omfatte anvendelse af råvarer, fødevarerhygiejne, ergonomi, arbejdsmiljø og fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber.

Bedømmelsesgrundlaget udgøres af fire elementer:

- **Planlægningen:** din skitsering af produktfremstilling og tidsplanlægning.
- **Arbejdsprocessen:** din fremstilling af et bagerprodukt og et konditorprodukt.
- **Faglig dialog:** du skal kunne formulere dig fagligt omkring produktionen samt perspektivere til andre materialer og faglige arbejdsmetoder.
- **Produkt:** sensorisk vurdering og dialog

Bedømmelseskriterier

- **Planlægning (20%)**

Planlægningsskitse for den konkrete produktion (skal medbringes til eksamination).

- **Arbejdsprocessen (30%)**

Din evne til at følge produktfremstillingsskitzen – refleksioner over eventuelle afvigelser.

Din anvendelse af faglige arbejdsmetoder, materialer, værktøj og udstyr samt overholdelse af hygiejneforskrifter.

- **Faglig dialog (40%)**

Din evne til at kommunikere om faglige emner med en begyndende faglig terminologi, som omfatter:

- Din præsentation af produktet og anvendte råvarer.
 - Arbejdsmetoder og anvendt værktøj / udstyr.
 - Sensorik og kvalitet af produktet.
 - Hygiejne, egenkontrol og fødevarer sikkerhed.
 - Hvordan du forholder dig til de enkelte elementer i produktionen ud fra en omkostningsvinkel.
- **Produkt (10%)**
 - Faglige arbejdsmetoder er korrekt udført.
 - Sensorisk bedømmelse af produktionen.

Følgende væsentlige mål indgår i bedømmelsesgrundlaget:

Du skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Almindelige råvarer og materialer der anvendes i bagerier og konditorier.
- 2) De mest almindelige fagudtryk.
- 3) De mest almindelige værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder, der anvendes i bagerier og konditorier.
- 7) Ergonomi og arbejdsmiljø.

Du skal have **færdigheder** i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:

- 1) Korrekte råvarer, materiale, værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i bageri og konditorier.
- 7) Systemer der sikrer fødevarer sikkerheden.

Du skal have **kompetence** til på grundlæggende niveau at kunne:

- 3) vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation,
- 5) planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces,
- 10) dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater

Efter tilfældighedsprincippet indgår andre af fagets mål/ved prøvetræk.

Formålet er, at du:

- Opnår indsigt i at løse en tværfaglig opgave.
- Får en bedre tværfaglig forståelse for de forskellige fag – bager/-konditor, hygiejne, kalkulation.
- Får styrket dine kreative evner

Målet er, at du:

- Selvstændigt kan fremstille forskellige brød og kagevarianter
- Kan arbejde kreativt, både teoretisk og praktisk
- Kan arbejde struktureret og hygiejnemæssigt korrekt

Indhold: Du arbejder med:

- **Teori** – Du skal søge viden om de produkter og teknikker du vælger at arbejde med. Du skal udvikle og planlægge fremstillingen af en produktion.
- **Praktik** – Du skal fremstille brød og kage. Du skal bruge grundlæggende arbejdsteknikker, og kreativ opgaveløsning.

Metode: Undervisningen tilrettelægges således, at du:

- Arbejder individuelt
- Forbereder dig ved at du er undersøgende dvs. selv finder mulige opskrifter og metoder med vejledning

Evaluering: Når faget afsluttes, har du:

- Været aktiv ved at - gøre, afprøve og producere
- Arbejdet innovativt med dit emne
- Præsenteret dine produkter, og fået dem evalueret og bedømt af andre elever og underviserne.

Faglige mål***Målpinde for uddannelsen***

Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Almindelige råvarer og materialer der anvendes i bagerier og konditorier.
- 2) De mest almindelige fagudtryk.
- 3) De mest almindelige værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder, der anvendes i bagerier og konditorier.
- 5) Økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditorivirksomheder.
- 8) Sensoriske egenskaber i råvarer og færdigvarer.
- 9) Fødevarerhygiejne og fødevarerikkerhed.

*Eleven skal have **færdigheder** i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:*

- 1) Korrekte råvarer, materiale, værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i bageri og konditorier.
- 2) Arbejdsteknikker inden for dejtilberedning.
- 3) Arbejdsteknikker inden for raskning og udbagning.
- 4) Arbejdsteknikker inden for piskede og rørte produkter.
- 5) Arbejdsteknikker inden for rullede deje.

*Eleven skal have **kompetence** til på grundlæggende niveau at kunne:*

- 1) forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge,
- 2) forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet,
- 3) vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation,
- 4) begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder,
- 5) planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces,
- 6) samarbejde med andre om løsning af opgaver,
- 7) anvende innovative metoder i opgaveløsning,
- 8) forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning,
- 9) udarbejde almindelig anvendt faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l.,
- 10) dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater,
- 11) evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater,
- 12) vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge,
- 13) foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v.,
- 14) forstå og anvende faglige udtryk og begreber,
- 16) søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser og
- 17) vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren.

27/36 målpinde for uddannelse opfyldes.

Generelle eksamensregler

Skolens regler for eksamen er fastsat i henhold til bekendtgørelse om prøver og eksamen i de erhvervsrettede uddannelser.

Eleven er indstillet til eksamen, når han/hun har fulgt undervisningen og løst og besvaret de udleverede opgaver. I modsat fald kan det betyde, at eleven ikke indstilles til eksamen.

Ved sygdom skal eleven ringe til skolen på 22 86 22 00 og opgive navn, cpr.nr og holdnr. Der skal foreligge en lægeerklæring. Eleven kan få refunderet udlæg til lægeerklæring. En prøve er begyndt, når prøvematerialet er udleveret.

Ved dokumenteret sygdom tilbydes eleven sygeeksamen snarest muligt.

Ved for sent fremmøde vurderer eksaminator, om årsagen til elevens forsinkelse er rimeligt begrundet og dokumenteret. I så fald kan eleven få tilbud om at gå til eksamen på et senere tidspunkt. Kommer eleven for sent uden gyldig dokumentation, svarer det til en udeblivelse.

Har eleven fysisk eller psykisk funktionsnedsættelse eller tilsvarende vanskeligheder eller andet modersmål end dansk, kan prøven, efter konkret og individuel vurdering, tilrettelægges, således at eleven ligestilles med de øvrige eksaminander. Vurderingen foretages af afdelingslederen efter indstilling fra faglæreren. Der sker dog ikke en ændring i prøvens niveau med dette tilbud.

Mundtlige prøver er offentlige tilgængelige, medmindre praktiske eller særlige omstændigheder taler imod.

Klager over forhold ved prøver skal være skriftlig og begrundet. Klagen indgives senest 2 uger efter bedømmelsen er givet. Klagen kan vedrøre eksaminationsgrundlaget, prøveforløbet eller bedømmelsen. Får klager medhold og tilbydes ombedømmelse eller omprøve, kan ombedømmelsen eller omprøven resultere i en lavere karakter.

Mundtlige prøver kan ikke ombedømmes.

5. Formalia

Link til bekendtgørelser <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2023/223>

Denne lokale uddannelsesplan revideres næste gang foråret 2025 i samarbejde med det lokale uddannelsesudvalg.