

Baker og Konditorfaget - PROSJEKT TIL FORDYPNING VG1 – LOKAL LÆREPLAN – ETTERSTAD VIDEREGÅENDE SKOLE

Formål med faget

Prosjekt til fordypning skal gi elevene mulighet til å prøve ut enkelte eller flere sider av aktuelle lærefag innen relevant utdanningsprogram restaurant og matfag, få erfaring med innhold, oppgaver og arbeidsmåter som karakteriserer baker og konditorfaget og fordype seg i kompetansemål fra læreplanene på VG3-nivå.

Prosjekt til fordypning er strukturert i 1 programfag fra VG3 / Opplæring i bedrift – Baker og Konditorfaget

Oversikt over kompetansemål

Fra Læreplan vg3/ bedrift			
Opplæring bakerfaget og Opplæring konditorfaget	Råvarer og produksjon	Hygiene og kvalitetsstyring	Bransje, bedrift og miljø

Beskrivelse av programfag

Formål

Bakerfaget og konditorfaget er et håndverksfag og skal legge grunnlag for yrkesutøvelse i produksjon av bakervarer. Faget skal ta i bruk ny teknologi og legge grunnlag for produktutvikling i tråd med tradisjoner og nasjonale og internasjonale trender.

Opplæringen skal bidra til å utvikle kompetanse på råvarer og ulike produksjonsprosesser. Opplæringen skal også bidra til å utvikle kompetanse på bakervarenes betydning for kosthold og helse, utvikle trygge konditorvarer av høy kvalitet med fokus på sensorikk og estetikk. Videre skal opplæringen bidra til å utvikle godt håndlag.

Opplæringen skal søke å fremme et profesjonelt forhold til service, samarbeid, kommunikasjon og likestilling.

Opplæringen skal legge til rette for varierte arbeidsoppgaver som krever kreativitet og løsningsorientering. Videre skal opplæringen legge vekt på utvikling i bakerfaget og konditorfaget og endringsarbeid knyttet til bedriftens rutiner.

Fullført og bestått opplæring fører fram til svennebrev. Yrkestittel er baker eller konditor

Timetall for faget

Tidsrammen er på 224 timer à 45 minutter

Grunnleggende ferdigheter

Grunnleggende ferdigheter er integrert i kompetansemålene, der de medvirker til å utvikle fagkompetansen og er en del av denne. I bakerfaget forstår en grunnleggende

Å kunne uttrykke seg skriftlig og muntlig i bakerfaget og konditorfaget innebærer å arbeide med resepter, loggføring og dokumentasjoner, motta og gi informasjon i det daglige arbeidet og kommunisere med kunder og samarbeidspartnere.

Å kunne lese i bakerfaget og konditorfaget innebærer å tilegne seg kunnskaper og trender i faget, forstå og sammenligne resepter, forstå ordre og beskjeder og gjøre seg kjent med kvalitetsstyringssystemer og brukermanualer.

Å kunne regne i bakerfaget og konditorfaget innebærer å omarbeide resepter, foreta mengdeberegning, vurdere svinn og timeforbruk i produksjon og forstå de økonomiske konsekvenser av svinn og tidsforbruk.

Å kunne bruke digitale verktøy i bakerfaget og konditorfaget innebærer å kommunisere, søke, hente og bruke relevant informasjon, samt nyttiggjøre seg verktøyet til innkjøp, kalkulasjon og lagerstyring. Det innebærer også bruk av digitalt produksjonsutstyr.

Kompetansemål

Hovedmål

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av kaker og konditorvarer og bakervarer
- produsere konditorvarer med utgangspunkt i tradisjon og trender
- framstille ulike bakervarer med bedriftens produksjonsutstyr

Delmål/Fagområde

Råvarer og produksjon

Mål for opplæringen er at eleven skal kunne

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av kaker og konditorvarer
- velge og bruke relevante håndverktøy, maskiner og utstyr og utføre daglig vedlikehold på disse
- oppbevare råvarer og ferdige produkter etter gjeldende regelverk
- produsere mørdeiger og ulike produkter av mørdeig
- framstille rørte og piskede masser og bruke disse til ulike produkter
- framstille forvellede masser og bruke disse til ulike produkter
- framstille, overtrekke og dekorere dessertkaker og porsjonskaker
- bruke sjokolade og marsipan
- framstille produkter av råmasser og halvfabrikater
- foreta mengdeberegning og bruke digitale verktøy til å kalkulere varer ut fra en gitt resept

- **Hygiene og kvalitetsstyring**
praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk
- utføre renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk og renholdsplaner
- oppbevare, etterbehandle, emballere og merke produkter etter gjeldende regelverk

Bransje, bedrift og miljø

- bruke faguttrykk
- praktisere produksjon og avfallshåndtering etter gjeldende regelverk
- arbeide i tråd med ergonomiske prinsipper

2 Vurdering

Bestemmelser for sluttvurdering:

Standpunktvurdering

Årstrinn	Ordning
VG1	Elevene skal ha standpunktvurdering

Eksamen for elever

Årstrinn	Ordning
VG1	Det er ingen eksamen for elever som følger lokale læreplaner.

Eksamen for privatister

Årstrinn	Ordning
	Privatistene må ta eksamen i et antall relevante fag med nasjonale læreplaner som samsvarer med totalt 168 årstimer i VG1.

De generelle bestemmelsene om vurdering er fastsatt i forskrift til opplæringslova