



# **LOKAL UNDERVISNINGSPLAN**

## **Grundforløb 2** **Bager og Konditor**

August 2018



## Indhold

Pædagogisk og didaktiske overvejelser forud undervisningen .....	3
Struktur og temaer i grundforløb 2 for bager og konditor.....	3
Oversigt over fag og niveauer i bager og konditor, gf2 .....	3
Eud-forsøg .....	3
Grund- og certifikatfag i det fleksible grundforløb 2.....	4
Undervisningen indhold .....	4
Undervisningen – pædagogisk set.....	8
Lærer og elev .....	9
Elevens kompetencer og uddannelsesplan .....	10
Personlig samtale inden uddannelsesstart.....	10
Personlig uddannelsesplan .....	10
Vurdering af elevens uddannelsesvalg og kompetencer undervejs.....	11
Talent og højere niveauer.....	11
Evaluering og bedømmelse .....	12
Løbende evaluering i de enkelte temaer.....	12
Evalueringskriterier i temaet Sensorik .....	12
Evalueringskriterier i temaet Service .....	13
Afsluttende standpunktsbedømmelse .....	13
Grundforløbs-prøven.....	14
Prøvens mål .....	14
Bedømmelsesgrundlag .....	16
Mål for udd.specifikt fag for bager og konditor .....	18

## Pædagogisk og didaktiske overvejelser forud undervisningen

Struktur og temaer i grundforløb 2 for bager og konditor.

Grundforløb 2 for bager og konditor er bygget op jfr. BEK nr 389 af 01/05/2018 , bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til bager og konditor og tværgående bekendtgørelser i forbindelse hermed. Generelle overvejelser vedr. gennemførelse af undervisning findes i skolens generelle lokale undervisningsplan. Denne beskrivelse drejer sig om det specifikke forløb.

Oversigt over fag og niveauer i bager og konditor, gf2

<b>Fagnummer</b>	<b>Skemabrik</b>	<b>typologi</b>
<b>20029</b>	Førstehjælp	Certifikat
<b>10805</b>	Brand	Certifikat
<b>09601</b>	Alm. Fødevarerhyg.	Certifikat,
<b>10815</b>	It, F	Grundfag, stp. Karakter
<b>10819</b>	Naturfag E	Grundfag stp.karakter/prøve
<b>10804</b>	Dansk F/E	Grundfag, stp.karakter/prøve
	Sensorik	Lokal fag
	Service	Lokal fag
<b>10992</b>	Bager og konditor	Udd.specifikt fag, stp.karakter og prøve
	Fagnørd	Lokalt fag
	Støttefag	Lokalt fag
	Motion	Lokalt fag

Varigheden på fagene følger uvm's vejledende varighed. Bevægelse integreres i temaerne, jfr. fælles beslutning om denne del af grundforløbet.

It, F og dansk F/E tilbydes som valgfag.

### Eud-forsøg

På baggrund af uvm's udmelding om mulighed for forsøg med regler og rammer deltager EUC Nord i et forsøg vedr. et bredere/fleksibelt gf2 på mad og service.

Forsøget starter august 2018 med optag på gf2 for alle elever.

## Grund- og certifikatfag i det fleksible grundforløb 2

	Bager og konditor	Ernærings-assistent	Gastronom	Gourmet-slagter	Tjener
Dansk, E, 2 uger	x	x	x	x	x
Naturfag, E, 2 uger	x	x	x	x	x
Førstehjælp, 12 timer	x	x	x	x	x
Brand, 3 timer	x	x	x	x	x
Almen fødevarer-hygijne, 18 timer	x	x	x	x	x
It, F/ valgfag, 4 uger	x	x	x	x	x

Som den eneste uddannelse blandt fødevareruddannelserne indeholder bager og konditoruddannelsen ikke dansk. Eleverne i forsøget gennemfører derfor grundfaget Dansk E som obligatorisk fag, og der sker eksamens-udtrækning mellem dansk E og naturfag E. Da dansk ikke er et overgangskrav jfr.

bekendtgørelsen for bager og konditor, vil der ikke være beståelseskrav i faget for disse elever. Meritering fra faget vil bestå i anden undervisning, jfr. bestemmelserne herfor.

Gourmetslagteruddannelsen omfatter ikke førstehjælp og brand. Eleverne i forsøget gennemfører derfor disse to certifikatfag.

Elever, der søger optagelse på gf2 for de involverede uddannelser spørges om de vil deltage i forsøget forud for undervisningsforløbet. Elever på gf2 for bager/konditor og gourmetslagter, der ikke ønsker at deltage i forsøget tilbydes anden relevant undervisning i stedet for hhv. dansk og førstehjælp.

### Undervisningen indhold

På grundforløb 2 på bager og konditor arbejdes der med fire overordnede temaer – Sensorik, Service og bager/konditor.

I temaet "Sensorik" arbejdes der med forskellige tilberedningsmetoder ud fra råvarernes anvendelsesområde, der arbejdes med sensorik, sæson og kvalitet. Som elev skal man lære at anvende forskellige tilberedningsmetoder, og ud fra kendskab til sensorik og sæson, sammensætte og tilberede retter og menuer under hensyntagen til ergonomisk, hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt brug af arbejdsbeklædning og værktøj. Som elev vil du desuden arbejde med anretning og de fem grundsmage, så du kan sammensætte retter og menuer. Den teoretiske del introduceres i oplæg og lign. og den praktiske del omkring hygiejne og den sikkerhedsmæssige anvendelse af værktøj får eleven kendskab til i værkstedet. Undervejs i temaet udfylder eleven en portfolio, der giver eleven og læreren et overblik over elevens praktiske arbejde samt af forskellige tilberedningsmetoder. I dette tema gennemføres hygiejneundervisningen på certifikatniveau.

I temaet "Service" arbejdes der med servicedelen af uddannelsen. Eleven vil dække borde, betjene gæster, a la carte servere samt øve sig i god fremtoning overfor gæsten. I dette tema skal man som elev lære at stå i forskellige servicesituationer med fokus på service, samarbejde, hygiejne og adfærd. Eleven vil også lære at sammensætte og tilberede menuer, herunder også de klassiske retter/produkter under hensyntagen til hygiejne, sensorik, kvalitet og sæson. De forskellige opgaver under dette tema giver eleverne indblik i betydningen af det tværfaglige arbejde i forbindelse med restaurantåbning. Derudover vil der også blive arbejdet med sundhed, motion, ernæring og forebyggelse af folkesygdomme, samt eleverne vil få kendskab til de energigivende stoffer i maden.

I de første temaer opnår eleven uddannelsens certifikater: førstehjælp og brand samt fødevarerhygiejne, så viden herfra kan anvendes i praksis.

Service og sensorik dækker over de første 16 uger, og er inddelt i flere mindre temaer:

Tema/ uge	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Sensorik</b>	Intro	Intro	Dansk Madkultur	Dansk Madkultur	Restaurant åbning	Restaurant åbning	Bæredygtighed	Bæredygtighed
<b>Service</b>	Praktik- uge 40	Evaluerings/valg	Kend dit fag	Kend dit fag	Åbning	Åbning	Street food Eks i da/nat	Street food

Indholdsmæssigt arbejdes der med følgende læringsmål:

Emne	Fælles læringsmål
Råvarer, udstyr og metoder	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Have kendskab til de mest almindelig forekommende råvaregrupper</li> <li>- Have kendskab til anvendelsen af håndværktøj og maskiner</li> <li>- Have kendskab til gængse grundtilberedningsmetoder</li> <li>- Have kendskab til de mest almindelige fagudtryk vedr. råvarer, grundtilberedningsmetoder og maskiner/værktøj</li> <li>- Have kendskab til dansk madkultur</li> <li>- Have kendskab til international madkultur</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anvende råvarer, håndværktøj og maskiner til produktion af enkle retter og komponenter</li> <li>- Anvende grundtilberedningsmetoder og arbejdsteknikker til produktion af enkle retter og måltidskomponenter</li> <li>- Tilberede enkle retter og måltidskomponenter jfr. dansk og international madkultur</li> </ul>
Sensorik	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Have kendskab til 5 grundsmage og fødevarernes kulinariske kvalitet</li> <li>- Kendskab til fødevarernes kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarerne</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anvende sensorisk kvalitetsvurdering</li> </ul>
Salg og Service	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Vidensmål</u></li> <li>- Have kendskab til almindelige opdæknings, serverings- og salgsformer</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foretage kundebetjening i forskellige service- og salgssituationer</li> </ul>
Ergonomi	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Have kendskab til forebyggende handlinger i forhold til ergonomi og arbejdsmiljø</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ergonomisk korrekt anvendelse af materialer, værktøj og udstyr til forarbejdning af råvarer</li> <li>-</li> </ul>
Sundhed	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kendskab til de energigiende stoffer, energibegrebet og deres sundhedsmæssige betydning</li> <li>- kendskab til fødevarernes sundhedsmæssige egenskaber, ernæring og forebyggelse</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- foretage beregning af energiindhold, energiprocenter og fiberindhold digitalt</li> <li>- forklare en ret/et måltids ernæringsmæssige sammensætning</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tilberede sunde, enkle retter og måltidskomponenter</li> <li>- anrette tilberedte retter/ måltidskomponenter i vejledende portionsstørrelser</li> </ul>
<b>Økonomi, indkøb og kalkulation</b>	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viden om indkøb, svind, bestilling, portionsstørrelser, anslået tidsforbrug og forkalkulation</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beregning af rensesvind, indkøbsmængder og pris for en ret eller et produkt</li> </ul>
<b>Bæredygtighed</b>	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kendskab til bæredygtighed, madspild og økologi</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planlægge og tilberede retter/måltidskomponenter ud fra kendskab til bæredygtighed, madspild og økologi</li> </ul>

I temaet ” Bager/konditor” arbejdes der fagspecifikt, og her fokuseres undervisningen på følgende læringsmål:

Bager og konditor	<p><u>Vidensmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viden om branchespecifikke råvarer og materialer, der anvendes</li> <li>- Viden om branchespecifikt værktøj, udstyr og arbejdsmetoder</li> <li>- Viden om allergeners forekomst i egne produkter</li> <li>- Branchespecifikke viden ift. indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed</li> <li>- Branchespecifik viden ift. vejledning af kunder i en salgssituation</li> <li>- Branchespecifik viden ift. hygiejne</li> </ul> <p><u>Færdighedsmål</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anvendelse af branchespecifikke råvarer og materialer korrekt</li> <li>- Anvendelse af branchespecifikt værktøj, udstyr og arbejdsmetoder korrekt</li> <li>- Udførelse af arbejdsteknikker inden for dejtilberedning, raskning og udbagning</li> <li>- Udførelse af arbejdsteknikker inden for piskede, rørte og rullede deje</li> <li>- Beregning af fiberindhold i produkter</li> </ul> <p><u>Kompetencemål</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge,</li> <li>2) forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet,</li> <li>3) vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation,</li> <li>4) begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder,</li> <li>5) planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces,</li> <li>6) samarbejde med andre om løsning af opgaver,</li> </ol>
-------------------	---

	7) anvende innovative metoder i opgaveløsning, 8) forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvender 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,
--	--

### Undervisningen – pædagogisk set

På EUC Nord arbejder vi med brancherelevant praksisnær undervisning. På baker og konditor tages der udgangspunkt i praksis. Der lægges løbende teori ind, som så umiddelbart omsættes til praksis, der øves, vejledes, bedømmes og reflekteres i en løbende proces gennem hele forløbet. Derved bliver man som elev mere og mere selvkørende og derved lærer eleven at vurdere hvilke korrektioner der kan anvendes i givne situationer og arbejdsopgaver. I branchen arbejder eleven ofte delvist selvstændigt og skal derfor kunne fungere selvregulerende.

Undervisningen vil være tværfaglig. Derfor er grundfagene dansk og naturfag knyttet til uddannelsen som baker og konditor. I naturfag bliver der arbejdet med bl.a. råvarernes køkkentekniske egenskaber og rengøringsmidlers kemi samt sikkerheden omkring disse. Også bevægelse vil være en naturlig del af arbejdsdagen, så arbejdsstillingerne varieres, og dermed kompenserer for muskler og led der belastes.

På uddannelsen bruges der forskellige undervisnings- og arbejdsformer. Der vil være fælles undervisning, men der vil også blive givet råd og vejledning til den enkelte elev. Udover fælles undervisning bliver der også arbejdet med case-opgaver, hvor der arbejdes individuelt. De forskellige undervisnings- og arbejdsformer giver plads til, at der kan differentieres blandt eleverne. Differentieringen sker både i dybden, så større præcision kan opøves, og/eller i bredden, således at der kan arbejdes fra flere forskellige vinkler i forhold til en given opgave.

Vi niveauinddeler igennem hele grundforløbet i grupper, så alle får mulighed for at yde sit bedste. Differentiering i praktikken foregår ved at eleven har en indflydelse på arbejdsgangen i køkkenet.

Der differentieres i praktikken igennem hele forløbet i forhold til:

- a. Arbejdshastighed
- b. Tilberedningsmetodernes sværhedsgrad
- c. Ukendte råvarer
- d. Præcision i udskæring, anretning mv.
- e. Sensoriske virkemidler.



## f. Samarbejde

Dygtige elever tilbydes ekstra opgaver, ud over den obligatoriske opgave i temaet.

### Lærer og elev

Eleverne vil opleve at læreren er en klar, styrende person, der viser faglighed og instruerer eleverne i anvendelse af værktøj- og materialer. Længere henne i forløbet vil læreren fungere som vejleder og sparringspartner, der viser faglighed, og støtter eleverne i udfoldelsen af teknikker mv.

Eleverne inddrages i undervisningen, så de selv er med til at udføre konkrete handlinger i de forskellige temaer. F.eks. er de med til at udføre de sikkerhedsmæssige og miljømæssige handlinger, der skal til for at have en god arbejdsplads. De vil også blive inddraget i forhold til at planlægge hvordan de arbejder med omsætning af ny teori – skal der læses først, eller eksperimenteres og reflekteres ved hjælp af lærerens løbende vejledning i forhold til given opgave.

Undervisningens indhold og konkrete emner centrerer sig om borddækning og elevens kendskab og anvendelse af forskellige serveringsformer samt servicering af kunder/ gæster med fokus på adfærd og fremtoning. Derudover fokuseres der på tilberedning af klassiske retter samt menuer under hensyntagen til hygiejne, sensorik, kvalitet og sæson. Og kendskab til de energigivende stoffer i maden samt motion og folkesygdomme. Der serveres for gæster i forskellige servicesituationer og her udfylder eleven en portfolio såsom i tema 1.

Der tages udgangspunkt i service, serveringsformer, gæstebetjening, borddækning, fremtoning og adfærd.

Der arbejdes med de klassiske retter/produkter, med fokus på hygiejne, sensorik, kvalitet og sæson, så eleverne får kendskab til branchens faglighed.

Sundhed, motion, ernæring og de energigivende stoffer er også fokuspunkter. Dansk kobles på her med elevernes egen arbejdsskema for dagens arbejde, hvor eleverne opdeler opskriften i en tidsplan. Samt feedback skema til eleverne omkring dagens arbejde.

Den teoretisk del introduceres i oplæg og lign. og den praktiske del omkring hygiejne og den sikkerhedsmæssige anvendelse af værktøj får eleven kendskab i værkstedet.

Undervejs i temaet udfylder eleven en portfolio, der giver eleven og læreren et overblik over elevens praktiske arbejde samt af forskellige tilberedningsmetoder.

Undervejs i alle temaer fungerer læreren som oplægsholder, vejleder og sparingspartner. Feed-forward skema til den enkelte med henblik på lærerens mulighed for niveauinddeling. Læreren skifter imellem forskellige arbejdsformer/roller så som oplægsholder, vejleder og sparringspartner.

Feed-back fra den enkelte elev til læreren. Læreren som oplægsholder, vejleder og sparingspartner. Feed-forward skema til den enkelte med henblik på lærerens mulighed for niveauinddeling. Læreren har en observerende og vejledende rolle i forhold til projektet. Den nye teoretiske viden om prisberegning præsenteres ved oplæg og styrede enkle opgaver. Det er en selvstændig opgave og der tages hensyn til

niveaudeling. Der varieres i arbejdsformen, så eleven arbejder både enkeltvis og i grupper i praktikken, og der arbejdes med rotation i grupperne med henblik på forskellige arbejdsroller i køkkenet, så alle opnår målene. På den måde lærer alle at skrælle en kartoffel mm.

Der arbejdes helhedsorienteret og på tværs af dansk, it og naturfag -kemi i maden.

Efterhånden laver eleven sin egen arbejdsplan ud fra opskrifter samt en feed-back til læreren omkring dagens arbejde. og ved udvalgte emner fremlægges for holdet, gerne ved valg af digitale medier, således at færdighederne i disse styrkes.

Der arbejdes med markedsføring, kundegruppe, menuplanlægning, indkøb, modtagelse af varer, fremstilling af egen valgt menu, anretning og fremvisning samt prisberegning af menuen. En selvstændig opgave med fokus på alt fra en menuplanlægning til produktion og servicering af menuen, som vi ser det ude i branchen.

I projektet vil der arbejdes ud fra rød, gul og grøn. Det vil være en åben case med få styrede opgaver. Eleven skal arbejde selvstændig med sin opgave, så eleven får mulighed for at vise sine kompetencer og arbejdsgang i køkkenet og i opgaveskrivning. Her får eleven mulighed for at vise læreren sin selvstændighed og kompetencer ved løsning og fremlæggelse af denne åbne case.

IT/portfolio som dokumentation for elevens praktiske arbejde; og som understøttende værktøj hele forløbet igennem på varierende måder.

## Elevens kompetencer og uddannelsesplan

### Personlig samtale inden uddannelsesstart

Alle elever, der har søgt optagelse, kommer til en personlig samtale med en vejleder inden eleven skal starte på grundforløbene. Under denne samtale afdækkes elevens forudsætninger ud fra skolebeviser, og elevens viden og motivation for uddannelsesvalget, samt evt. tidligere støtte eller it-rygsæk, samt evt. andre bekymringspunkter.

Under denne samtale vil eleven også få vejledning ift. ønsket uddannelse samt hvilke krav dette vil stille til elevens uddannelse. Der vil fra uddannelsernes start blive talt om overgangskrav ift. Hovedforløbene, og hvordan eleven kan honorere særligt grundfagsniveauerne. Elever kan blive opfordret til at tage fag inden uddannelsesstart.

### Personlig uddannelsesplan

På grundforløbet skal elev og lærer lære hinanden godt at kende i løbet af de første 14 dage.

Den første klassekontaktlærersamtale foregår her, og der foretages en kompetencevurdering i dansk og matematik mhp. Vurdering af om eleven skal deltage i dansk som støttefag eller dansk

som andetsprog i studieværkstedet/cafeen, tilrettelæggelsen af evt. sps-undervisning og it-rygsæk.

Ved denne klassekontaktlærersamtale tales der også om elevens uddannelsesvalg, og der snakkes her om hvorvidt eleven skal bruge tid på ekstra grundfag som en del af grundforløbet mhp. at sikre, at eleven opnår de ønskede overgangskrav efter grundforløb 2. Senere følges der op med samtaler om elevens strategi for praktikpladssøgning – her følges der op med forskellige initiativer som støtter eleverne i praktikpladssøgningen.

### Vurdering af elevens uddannelsesvalg og kompetencer undervejs

Undervejs i grundforløbet vil elevens kompetencer løbende blive vurderet efter hvert temaforløb. Til hvert tema er der angivet hvilket fokus eleven vurderes efter. Eleven vil få feedback og feed forward ift. dette.

Yderligere gennemføres der planlagte og strukturerede elevsamtaler mhp. Elevens uddannelsesvalg og kompetenceudvikling efter følgende procedure:

Efter de første 11 uger vil der være en grundig elevsamtale med vurdering af elevens udvikling og kompetencer ift. uddannelsesvalget. Desuden vil eleven her blive vejledt ift. hans uddannelsesvalg set i forhold til hans arbejde og udvikling i forløbet indtil videre.

Ved afslutningen af grundforløbet skal lærer og elev igen snakke sammen om elevens udvikling og kompetencer som afrunding på forløbet.

### Talent og højere niveauer

På grundforløbene hedder EUC Nord's talentfag "Fagnørd", her er der mulighed for at dykke ned i og se på hvilke faglige finurligheder, smarte og spændende teknikker, der er på spil i faget nu og måske i fortiden – for også se på historiske teknikker, der kan bringe inspiration til fremtiden. Lærerne vil være på udkig efter talenterne, og prikke dem på skulderen og tale med dem ved evalueringerne, men der er også tale om at de elever, der har plads i skemaet og tid og lyst til at deltage i vagfaget får lov til at deltage for at kunne blive trukket op og draget ind i fagets fascination.

Når vi spotter talenter, vil vi også rette henvendelse til elevens uddannelsesvirksomhed eller til praktikcentret. De skal også være opmærksomme på eleven, så vi kan sætte en god udvikling i gang for eleven, hvor hans talentforløb understøttes af praktikvirksomheden eller praktikcentret. Samarbejdet omkring talentforløbene vil fortsætte gennem hovedforløbene – dels vha. større kontakt mellem skole og virksomhed, men også vha. talentforløb på uddannelserne.

Undervisningen i grundfagene vil oftest være undervisning på flere niveauer samtidigt for at stimulere til at eleverne opnår eller strækker sig efter så højt et niveau som muligt. Så de elever,

der allerede har et bestemt overgangskrav kan godt blive opfordret til at tage faget på et højere niveau eller tilbydes anden undervisning, f.eks fagnørd. Alle elever er indplaceret på niveauet efter de første 14 dage på gf2.

## Evaluering og bedømmelse

Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene. Dette skal ske gennem individuel vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter. Desuden inddrages aktiviteter, som stimulerer den individuelle og fælles refleksion over udbyttet af undervisningen. Grundlaget for evalueringen er de faglige mål.

Der vil være løbende evaluering hver gang eleverne er i køkkenet. Hvad der evalueres på afhænger af det enkelte tema. Den enkelte elev får et feedforward skema, med henblik på lærerens mulighed for niveauinddeling, som giver mulighed for at understøtte udviklingen af den enkelte elev, samt et feedback skema til eleverne omkring dagens arbejde.

Der arbejdes med forskellige krav til elevens dokumentation. Gennemgående er et kompendie med faglig relevante tekster og figurer. Til praktikken arbejder eleven med udfyldelse af en portfolio. I de forskellige temaer fremgår den konkrete dokumentation tydeligt, og der vil være variation således at forskellige måder tilgodeses og bedømmes

### Løbende evaluering i de enkelte temaer

#### Evalueringskriterier i temaet Sensorik

Der vil være en løbende evaluering hver gang eleven er i køkkenet. Maden evalueres på opstillede kriterier:

- a. Indgå og arbejde i teams
- b. Grundtilberedninger
- c. Elevens arbejdsplanlægning og efterfølgende menufremstilling
- d. Sensorik
- e. Sikkerhedsmæssig beklædning og anvendelse af værktøj
- f. Hygiejne

Portfolio vil benyttes til dokumentation, så alle elever opfylder kravene mht tilberedningsmetoder, og der evalueres på denne ved afslutningen af en uge.

#### Evalueringskriterier i temaet Service

Der vil være en løbende evaluering her gang eleverne er i køkkenet og restauranten. Der evalueres på opstillede kriterier:

- a. Samarbejde
- b. Service
- c. Grundtilberedninger
- d. Adfærd og etik
- e. Gæstebetjening
- f. Borddækning
- g. Hygiejne
- h. Sæson og kvalitet
- i. Sundhed og ernæring

Portfolio vil benyttes til dokumentation, så alle elever opfylder kravene mht. servicering af gæster, samarbejde, borddækning, sundhed og større sikkerhed i anvendelse af tilberedningsmetoderne, som går igen fra tema 1.

#### Afsluttende standpunktsbedømmelse

Der gives en afsluttende standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen. Standpunktskarakteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål.

## Grundforløbs-prøven



Formålet er at teste

om, du opfylder kravene i overgangsmålene til HF, på det taksonomisk nødvendige niveau. Grundforløbsprøven vil være praksisnær og værkstedsbaseret.

Du vil blive afprøvet i nogle grundlæggende teknikker og skal fremstille følgende:

- 4 ens valgfrie brød,
- 10 ens stykker småt bagværk,
- 1 valgfri lagkage.

Du er selv ansvarlige for varebestillinger, opskrifter og arbejdsplan.

div. bunde til lagkagen må produceres på forhånd.

Inden din eksamen får du tid til at udarbejde arbejdsplan, omregne opskrifter og lave skilte til dine produkter.

Mens du arbejder, vil eksaminator og censor være tilstede, hvor de vil stille spørgsmål om elevens arbejde gange/metoder og produkter.

Der er afsat 20 min. Til hver elev, hvoraf de 10 min bruges til at observere og stille spørgsmål under elevernes praktiske arbejde .

Derudover vil du få 10 minutter til fremlæggelse af dit arbejde og teoretisk viden indenfor udvalgte dejtyper. Du må medbringe div. Arbejdssedler og notater til din eksamen.

Tidsplan for grundforløbsprøven:

8.15-10.45 Eleverne producere deres produkter

10.45-11.00 Eleverne stiller deres produkter op til salg

11.00- Mundtlig dialog med uddybende forklaringer i forhold til opgaveløsningen. 10 min pr elev.

Hvis man i forbindelse med eksamensopgaven har behov for hjælp med læsning, skrivearbejde eller lignende, vil der blive lavet individuelle aftaler, om hvilken hjælp eleven har behov for. Aftaler om hjælp til eksamen skal i god tid inden eksamensstart være aftalt med eksaminator, og censor er orienteret på forhånd.

### Prøvens mål

Formålet med prøven er at teste din viden og dine færdigheder på følgende områder:

---

### Viden

---

Du skal demonstrere 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.

---

### Færdigheder

---

Du skal demonstrere færdigheder i at anvende:

- 1) Korrekte råvarer, materiale, værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i bageri og konditorier.
- 2) Arbejdsteknikker inden for dejtilberedning.

---

### Kompetencer

---

Du skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

- 1) forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge,
- 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,

## Bedømmelsesgrundlag

Du vil blive bedømt på:

1. Arbejdsproces – elevens evne til at følge egen arbejdsplan/ reflektere løbende herover med henblik på færdiggørelsen af produkterne til den fastsatte tid (25%)
2. Produkt – sensorisk bedømmelse af elevens færdige produkter (50%)
3. Faglighed – refleksionen af teori i forhold til den praktiske opgave (25%)

### Karakter:

Prøven bedømmes med bestået/ ikke bestået.

Standpunktskarakteren afgives inden eleven går til eksamen, og følger skolens eksamenshåndbog på dette punkt. Link: <http://eucnordeksamen.weebly.com/>

### Bestået:

- a. Eleven kan forklare grundlæggende teknikker korrekt.
- b. Eleven kan anvende korrekte hjælpemidler/udstyr
- c. Eleven overholder gældende regler for personlig hygiejne
- d. Eleven overholder hygiejneregler ved produktion i bageri og konditori
- e. Eleven kan forklare tilberedningsmetoden på sine produkter
- f. Eleven arbejder systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan

Mindre væsentlige mangler er:

- a. En enkel komponent i den praktiske opgave er mislykket
- b. Den sensoriske kvalitet er ikke optimal – den kan diskuteres.
- c. Arbejdsplanen er ikke fulgt helt, men arbejdet er nået inden for tidsrammen
- d. Usikkerhed om besvarelse af teoretiske spørgsmål
- e. Usikker anvendelse af almindelig brugte redskabstyper/udstyr
- f. Usikkerhed om enkle arbejdsmetoder

Væsentlige mangler er:

- a. Eleven kan ikke udføre grundlæggende dej-tilberedningsmetoder
- b. Eleven kan ikke forklare de anvendte arbejdsmetoder
- c. Eleven overholder ikke gældende hygiejneregler for personlig hygiejne
- d. Eleven overholder ikke hygiejneregler ved produktion
- e. Den praktiske opgave er ikke udført inden for tidsrammen
- f. De producerede produkter er uspiselige
- g. De producerede produkter er sundhedsfarlige.

Der bedømmes **ikke bestået**, hvis eleven



Har 4 eller flere af de angivne mindre væsentlige mangler

Eller har 3 eller flere af de nævnte væsentlige mangler.

## Mål for udd.specifikt fag for baker og konditor

Nedenstående målpinde er kopieret fra gældende bekendtgørelse. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne:

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.
- 4) Fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, samt kendskab til allergener fra fødevarer.
- 5) Økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditorivirksomheder.
- 6) Kommunikation med og vejledning af kunder i en salgssituation.
- 7) Ergonomi og arbejdsmiljø.
- 8) Sensoriske egenskaber i råvarer og færdigvarer.
- 9) Fødevarehygiejne og fødevarer sikkerhed.
- 10) Kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarer.
- 11) Førstehjælp og brandbekæmpelse.
- 12) Miljømæssige, etiske og sundhedsfremmende overvejelser i forbindelse med produktionen ud fra gængse mærkningsregler.

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.
- 6) Kostberegninger og metoder til beregning af fiberindhold i bageri- og konditoriprodukter.
- 7) Systemer der sikrer fødevarer sikkerheden.

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 elevs 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,
- 15) analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen,
- 16) søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser og
- 17) vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren.

Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:  
Naturfag på E-niveau, bestået.

Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard:

- 1) Almindelige fejl i brød- og kageproduktion.
- 2) Almindelige fejl i udstyr og maskiner i bagerier og konditorier.
- 3) Fejl konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.

For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i eux-hovedforløbet skal eleven ud over kravene i stk. 2-7 have gennemført følgende grundfag:

- 1) Dansk på C-niveau.
- 2) Engelsk på C-niveau.
- 3) Samfundsfag på C-niveau.
- 4) Matematik på C-niveau.
- 5) Fysik på C-niveau.
- 6) Kemi på C-niveau.