



Lokal Undervisningsplan

For

Grundforløb 2

Bager og konditor

Indhold

Overordnede regler og rammer for undervisningen.....	3
Afdelingens organisering.....	3
Undervisning.....	4
Undervisningens indhold opdelt i temaer og mål.....	4
Pædagogiske, didaktiske og metodiske overvejelser.....	6
Differentiering i undervisningen.....	6
Differentieringen i håndværket.....	6
Lærer og elev.....	7
Krav til elevens dokumentation.....	7
Evaluering og bedømmelse.....	7
Løbende evaluering i de enkelte temaer.....	8
Afsluttende standpunktsbedømmelse.....	8
Grundforløbs-prøven	9
Prøvens mål.....	10
Bedømmelsesgrundlag.....	11
Bedømmelseskriterier:.....	11

Overordnede regler og rammer for undervisningen

Grundforløb 2 tager afsæt i:

- Bekendtgørelsen om erhvervsuddannelsen til bager og konditor
<https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2024/165>

Undervisningen på grundforløbet inddrager:

- Skolens pædagogiske grundlag [her](#).
- Skolens eksamenshåndbog [her](#).

Afdelingens organisering.

Afdelingens pædagogiske ansvarlige er uddannelseschef Dennis Kindberg

Mail: dmk@eucnord.dk

Mobil: 72 24 60 64

Afdelingens driftsansvarlige er uddannelsesleder Jan Mosbæk Nielsen

Mail: jnm@eucnord.dk

Mobil: 72 24 60 77

Undervisning

Varigheden på fagene følger uvm's vejledende varighed, dvs 2 uger pr grundfag og 12 uger til det uddannelsesspecifikke fag.

Der undervises min. 26 timer om ugen.

Unge og voksne deltager i undervisningen på samme hold. Grundfagene udbydes på minimum niveauet for overgangskravet, dog højest til niveau C.

Elever, som gennemfører uddannelsen med euc følger grundfagene herfor. Indholdet i EUX-grundfagene ses på følgende link:

https://eucnord.dk/fileadmin/user_upload/Bilag_til_LUP_paa_tekniske_erhvervsuddannelser.pdf

Niveauvalget for den enkelte elev hænger bl. a. sammen med elevens kompetencer fra tidligere uddannelser, og fastlægges i uddannelsesplanen.

Indholdet i de fag og læringsaktiviteter, som skolen opdeler undervisningen i, ses skolens læringsplatform, its'learning. Her vises også mål og delmål der indgår i aktiviteten.

Her indsættes link fra its'learning:

Gf2 madhåndværk: <https://eucnord.itslearning.com/planner/t2aiR-DCnkaduFDu7yWmsQ>

gf2 Bager: <https://eucnord.itslearning.com/planner/diRjEclxdE263Mlckoh-iA>

gf2 dansk: <https://eucnord.itslearning.com/planner/14dkcbHCMkyMnf241AmLDA>

gf2 naturfag: <https://eucnord.itslearning.com/planner/x8RyDEO5U21muCUYqgAbg>

Undervisningens indhold opdelt i temaer og mål.

Råvarer, udstyr og metoder

- 1) Eleven eller lærlingen kan vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige råvarer, udstyr og arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation.
- 2) Eleven eller lærlingen kan forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagudtryk og -metoder samt deres relevans i konkrete sammenhænge.
- 3) Eleven eller lærlingen kan under vejledning anvende betjene det mest almindelige værktøj, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til dejtillberedning, raskning og udbagning.
- 4) Eleven eller lærlingen kan betjene de mest almindelige værktøjer, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til rullede deje, raskning og udbagning.
- 5) Eleven eller lærlingen kan betjene de mest almindelige værktøjer, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til piskede og rørte produkter, udbagning og simpel afpyntning.

Sensorik

12) Eleven eller lærlingen kan inddrage brug af sensoriske egenskaber i valg af råvarer.

Hygiejne og rengøring

13) Eleven eller lærlingen kan genkende og betjene systemer der sikrer fødevarer sikkerheden

Salg og Service

10) Eleven eller lærlingen kan under vejledning kommunikere med og vejlede kunder i en salgssituation.

Ergonomi og arbejdsmiljø

11) Eleven eller lærlingen kan genkende og identificerer udfordringer med ergonomi og arbejdsmiljø i en almindelig produktion og under vejledning bidrage med løsninger.

Sundhed, bæredygtighed og miljø

6) Eleven eller lærlingen har indblik i fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, samt kendskab til allergener i og fra fødevarer.

7) Eleven eller lærlingen kan genkende miljømæssige, etiske og sundhedsfremmende overvejelser i forbindelse med produktionen ud fra gængse mærkningsregler

Økonomi, indkøb og kalkulation

8) Eleven eller lærlingen har grundlæggende viden om kostberegning og kan under vejledning benytte metoder til beregning af kost- og fiberindhold i bageri- og konditorprodukter.

9) Eleven eller lærlingen har grundlæggende viden om økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditorvirksomheder.

Samarbejde, dokumentation og branchen

14) Eleven eller lærlingen kan analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen.

15) Eleven eller lærlingen kan medvirke til samarbejde med andre om løsning af opgaver, og på et grundlæggende niveau evaluere samarbejde, arbejdsprocesser, metoder og resultater.

16) Eleven eller lærlingen kan deltage i enkle innovative opgaveløsninger i samarbejde med andre, og i den sammenhæng avende almindeligt forekommende kommunikationsformer.

Pædagogiske, didaktiske og metodiske overvejelser

På EUC Nord arbejder vi med praksisnær undervisning. Derfor tager undervisningen også udgangspunkt i branchens praksis, men med læring for øje. Undervisningen tager udgangspunkt i forskellige temaer. Der vil f.eks. blive holdt åbninger, så man som elev kan betjene gæster og yde service i forhold til de forskellige situationer.

Som elev kommer man til at arbejde med overproduktion af måltidskomponenter, f.eks. fordi der dukkede færre gæster op en anslået. Der er stor fokus på den bæredygtige/miljømæssige vinkel i branchen, bl.a. fordi stort madspild også drejer sig om økonomi – og ved at fokusere på mindre udsmid kan man være med til at skabe økonomi til at købe råvarer af en bedre kvalitet.

Der arbejdes helhedsorienteret, så dansk vil blive inddraget ved at der skal læses fagligt relevante artikler, ses udvalgte film/filmklip der viser udsnit af branchen mv. Naturfag inddrages i forhold til mål, der er særlig relevante i forhold til råvarernes naturvidenskabelige egenskaber, den kemiske opbygning af de energigivende stoffer og der arbejdes med energibegrebet under forskellige forhold. I dansk kan der inddrages viden om levevilkår for forskellige målgrupper.

En varieret undervisning giver de bedste forudsætninger for at lære, derfor anvendes der også forskellige undervisningsformer på uddannelsen. Eleverne arbejder enkeltvis samt i grupper i praktikken. Rotation i grupperne med henblik på forskellige arbejdsroller i køkkenet så alle opnår målene for de forskellige roller.

I undervisningen vil der være simple og komplekse cases med små fremlæggelser fra den enkelte elev. Der produceres, anrettes, og præsenteres måltider til forskellige målgrupper, og her arbejdes der case-baseret, så eleverne oplever medvirken og handlefrihed (dog med rammer). Der vil også være gruppearbejde ift. projekter og elevpræsentationer.

Differentiering i undervisningen

De forskellige undervisnings- og arbejdsformer giver også plads til, at der kan differentieres blandt eleverne, så alle bliver så dygtige som de kan blive. Der kan f.eks. ske en niveauinddeling ift. projekter, så der er simple og mere komplekse cases. Derudover vil der også være opgaver på flere niveauer, så den enkelte elev bliver udfordret.

Differentieringen i håndværket

I praktikken kan differentieringen ske på arbejdsgangen i køkkenet. Her kan nemlig differentieres ift.:

- a. Arbejdshastighed
- b. Tilberedningsmetodernes sværhedsgrad.
- c. Ukendte råvarer

- d. Præcision i udskæring, anretning mv.
- e. Sensoriske virkemidler

Der kan også differentieres ift. kendte/ukendte råvarer og teknikker samt styret og åben case. I det første tema observerer læreren eleverne for at identificere særligt dygtige elever tidligt og derved sikres at disse udfordres, samtidig med at svage elever støttes.

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.

Krav til elevens dokumentation

Her er kravene forskellige former for værkstedsaktiviteter og produktet i forbindelse hermed, udfyldelse af portfolio eller forsøgsrapporter i naturfag. I førstehjælp er dokumentationen elevens fysiske aktivitet i forbindelse med undervisningens gennemførelse, og i hygiejne er det opgaver og udfyldte egenkontroll-skemaer. I dansk er dokumentationskravet bl.a. en fremlæggelse af et selvvalgt emne i relation til temaet.

I bageriet er dokumentationskravet aflevering af bagværk, retter og måltider i relation til værkstedsaktiviteterne. Eleven skal udfylde en portfolio, som godkendes af læreren. I værkstedsaktiviteterne indgår opstilling og evaluering af en arbejdsplan for elevens arbejde.

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

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.

I fremstillingen af bagværk og retter ses på følgende kriterier:

1. Samarbejde
2. Bageteknikker og dejlægning
3. Afbagning og pyntning
4. Elevens planlægning
4. Arbejdsplan
5. Madens egnethed til målgruppen
6. Præsentation/serveringsarbejde

Undervejs i grundforløbet udfylder eleverne deres portfolio til dokumentation på, at de opfylder kravene mht. tilberedningsmetoder og der evalueres på denne løbende i form af feedback og feed-forward, og ved afslutningen i form af feed-back.

Afsluttende standpunktsbedømmelse

Der gives en afsluttende standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen. Standpunktskarakteren udtrykker elevens opfyldelse af fagets mål. Der bedømmes ud fra følgende kriterier:

Standpunktskarakteren fastsættes ud fra følgende grundforløbsprøvens bedømmelsesgrundlag og – kriterier.

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%)

Bedømmeskriterier:

Karakter:

Prøven bedømmes med bestået/ ikke bestået.

Standpunktskarakteren afgives inden eleven går til eksamen, og følger skolens eksamenshåndbog på dette punkt.

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.

OBS:

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.