

2017

CELF

LOKAL UNDERVISNINGSPLAN

Bager og Konditor

Indhold

| | |
|---|----------|
| Elevforudsætninger | 2 |
| Læringsmiljø | 2 |
| Bedømmelse | 2 |
| Evalueringsinstruktion | 2 |
| Lærerkvalifikationer | 2 |
| Udstyrstype | 3 |
| Lokaletype | 3 |
| 1. Fagets formål og profil | 3 |
| 1.1 Fagets formål | 3 |
| 1.2 Fagets profil | 4 |
| 2. Faglige mål og fagligt indhold | 4 |
| 2.1. Faglige mål | 4 |
| 2.3 Fagligt indhold | 5 |
| Tema 1: Introduktion til Bager/konditoruddannelsen; 2 uger | 5 |
| Tema 2: Råvarer og teknik; 5 uger | 6 |
| Tema 3: Smagens karakter og salg; 5 uger | 6 |
| Tema 4: Det innovative fødevarerum; 4 uger | 6 |
| Tema 5: Perspektiv på dit produkt; 4 uger | 6 |
| 3. Tilrettelæggelse | 6 |
| 3.1. Didaktiske principper | 6 |
| 3.2. Arbejdsformer | 7 |
| 3.3. Samspil med andre fag | 7 |
| 3.4. Den konkrete tilrettelæggelse af undervisningen i faget | 7 |
| 4. Dokumentation | 7 |
| 4.1. Krav til elevens dokumentation | 7 |
| 5. Evaluering og bedømmelse | 7 |
| 5.1. løbende evaluering | 7 |
| 5.2. Afsluttende standpunktsbedømmelse | 8 |
| 5.3. Afsluttende prøve | 8 |
| 5.3.1 Eksaminationsgrundlag | 8 |
| 5.3.2 Bedømmelsesgrundlag | 8 |
| 5.3.3 Bedømmelseskriterier | 9 |

Skema for GF2 bager og konditor, Kringelborg11

Elevforudsætninger

Som Bager og Konditorelev er det vigtigt, at eleven kan lide at bage og ikke har melallergi. Man skal kunne arbejde på andre tidspunkter fx om natten. På skolen er det dog sjældent, at det forekommer.

Læringsmiljø

Undervisningen foregår hovedsageligt i vores bageri. I perioder med mindre optag, vil der være samlæsning med ernæringsassistenterne. Eleven har adgang til bøger og digitale medier i form af PC, du må gerne anvende din egen PC. Eleven er som regel i det samme teorirum, hver gang eleven har teoretisk undervisning – lokale 612. Eleven vil være omgivet af de samme lærere, så vidt det kan lade sig gøre, men da der kompetencevurderes, meritgives og der kan forekomme små hold, kan der være lektioner, som foregår med elever fra andre afdelinger.

Bedømmelse

| Fag | I hvilket læringselement (LE) bedømmes faget i? | Bedømmelsesformen (STD 7-trin, delkarakter 7-trin, BE/IB, GE/IG) |
|-----------------------|---|---|
| Hygiejne-certifikat | G2-Hygiejne Gennemføres og bedømmes i Tema 2 og 3 | BE/IB |
| 1. hjælp og Brand | G2-1.hjælp og brand gennemføres og bedømmes i tema 2 og 3 | BE/IB |
| Naturfag E og Dansk E | Særskilte læringsaktiviteter gennemføres løbende gennem de sidste 4 temaer og bedømmes i tema 4 | Standpunktskarakter gives i tema 5 og ved eksamensudtrukne fag gives der karakter også efter 7-trinsskala |
| Overgangs-krav | G2-Bager og konditor: Bedømmes i tema 5 | Standpunktskarakter gives efter 7-trinsskala |
| Grundforløbs-prøven | Tema 5: Perspektiv på dit produkt | Grundforløbsprøven BE/IB |

Evalueringsinstruktion

Se de forskellige læringselementer. Bedømmelsesplan, se ”det lange” læringselement.

Lærerkvalifikationer

Teamet omkring bager og konditoruddannelsen er:

Nykøbing:

- André Laursen er uddannet bager og konditor og er ved at læse PD. Han har været skuemester i en årrække

- Thea Kaad, kok og fødevareteknolog

Nakskov:

- Dorte Skov Jensen, kok, PG og DEP modul 1 og 2
- Lise Hansen, økonoma, i gang med DEP

Udstyrstype

Udstyret i bageriet er som gængse bagerier med ovne, raskeskab, rulleborde og lignende.

Lokaletype

Bageri og teorilokale.

1. Fagets formål og profil

1.1 Fagets formål

Formålet med faget er, at eleven udvikler kompetence til at vælge og anvende uddannelsens anerkendte metoder til at løse arbejdsopgaver i konkrete og overskuelige praktiske sammenhænge. endvidere er det formålet, at eleven udvikler kompetence til at indgå i og dokumentere arbejdsprocesser, der er typiske for uddannelsen. Eleven lærer at anvende eksisterende faglig dokumentation.

Eleven lærer gennem praktisk metodelære at forstå og anvende relevante arbejdsmetoder. Tilegnelse af uddannelsesspecifikke metoder er genstanden for undervisningen. Eleven skal kunne anvende forskellige arbejdsprocesser og arbejdsmetoder og kunne vælge hensigtsmæssige metoder. Eleven kan anvende almindeligt anerkendte værktøjer inden for uddannelsen.

Eleven lærer at beskrive og evaluere egne arbejdsprocesser gennem løsning af grundlæggende praktiske problemstillinger i forhold til uddannelsen. Eleven lærer at forstå og anvende faglig dokumentation og faglig kommunikation til at præcisere, erkende og evaluere egen faglig læring. Eleven udvikler kompetence til at kunne anvende fagudtryk og forstå almindeligt anvendte faglige begreber. Tilegnelse af faglige udtryk og begreber giver eleven grundlag for at kommunikere med andre fagpersoner om løsning af faglige problemstillinger.

Eleven udvikler kompetence til at arbejde innovativt i grundlæggende og relevante arbejdsprocesser.

Eleven lærer om innovationsprocesser gennem praktiske projekter. Faget skal give eleven grundlag for at overveje og vurdere nye idéer og alternative muligheder for opgaveløsning i relevante undervisningsprojekter.

Eleven udvikler kompetence til at tilrettelægge og følge en arbejdsplan og lærer at samarbejde med andre om løsning af praktiske opgaver. Eleven lærer at udføre den nødvendige koordinering af de enkelte elementer i en arbejdsproces.

1.2 Fagets profil

Eleverne opnår en viden, færdigheder i og kompetence til at arbejde med produktion af et bredt sortiment af madbrød og små brødtyper, rullet bagværk, traditionelle kagetyper og flerdagsbagværk. De skal kunne kvalitetsvurdere og vejlede i forhold til indhold, opbevaring, indhold og salg.

Endvidere kan eleven arbejde med et bredt sortiment af store og små kagetyper, festkager til mærkedage samt Certifikat - Første hjælp og brand samt hygiejne indgår som en integreret del af fagets profil.

Naturfag E niveau, som overgangskrav til hovedforløb indgår som en del af fagets profil.

2. Faglige mål og fagligt indhold

2.1. Faglige mål

Stk. 2. 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) Fødevarerhygiejne 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.

Stk. 3. 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.

Stk. 4. 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,
- 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.

Stk. 5. Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

- 2) Naturfag på E-niveau, bestået.

Stk. 6. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til certifikatuddannelsen i fødevarerhygiejne, jf. Fødevarestyrelsens regler inden ophævelsen pr. 1. november 2014.
- 2) Kompetencer svarende til førstehjælp, mellem niveau, efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. september 2014.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

2.3 Fagligt indhold

Undervisningen er delt op i 5 tilrettelagte temaer, hvor læringsmålene viden om, færdigheder i og kompetence fordeles på de 5 temaer. Det betyder, at undervisningen foregår dels i teori, dels i praktik/bageri. Eleven vil stå med råvarerne i hænderne for at opnå mål som grundtilberedningsmetoder og teknikker, praktisk hygiejne med videre. Eleven fremstiller gængse kager, wienerbrød, piskede og rørte deje under vejledning fra læreren. For at understøtte den praktiske undervisning vil der forekomme teoretiske opgaver, der skal løses både individuelt og i grupper. Det kan være emner som kalkulation, næringsberegning, indkøb og bestilling af råvarer.

For at understøtte elevens læring vil der forekomme varierende arbejdsformer. IPraxis vil bruges som en digital læringsplatform, hvor opgaver og billedmateriale dokumenteres.

Tema 1: Introduktion til Bager/konditoruddannelsen; 2 uger

Eleven introduceres til sin uddannelse som bager og konditor og sit forløb på CELFF. Fokus i disse 2 uger er dannelse af relationer med introstur samt kompetenceafklaring, hvorefter der vælges valgfag. Naturfag er en

selvstændig læringsaktivitet, som eleven tilmeldes efter kompetenceafklaringen. Da naturfag E svarer til 4 ugers undervisning, vil der for elever uden den kompetence også være mulighed for at vælge andre fag. Elever har mulighed for at vælge imellem følgende fag: Internationalisering, tysk, design, innovation, praktikpladssøgning, faglig fordybelse og idræt.

Eleverne kommer i bageriet og får kendskab til bageriets maskiner og udstyr også under ergonomiske hensyn. Vi har samarbejdsøvelser.

Tema 2: Råvarer og teknik; 5 uger

Hygiejneundervisningen starter i teori og i bageriet arbejdes der med kendskab til råvarerne, deres anvendelse samt køkkentekniske og sundhedsmæssige egenskaber. Der arbejdes bl.a. med fedtstoffer, desserter og tørkager

Næringsberegning samt fødevarernes natur- og sundsfaglige egenskaber arbejdes der med.

Tema 3: Smagens karakter og salg; 5 uger

Temaet har bl.a. fokus på dejføring, surdeje, kolddeje, hævning, lagkagebunde, marengs. Vi ser på, hvordan de forskellige råvarer kan sammensættes, så vi får et optimalt bagværk. Eleverne arbejder med salg og have fokus på butikssalg og kundeservice

Tema 4: Det innovative fødevarerum; 4 uger

Her har eleven mulighed for at komme i praktik. Emner i dette tema bæredygtighed, madspild og der er stadig blik for de foregående emner som råvarekendskab og teknikker, grundtilberedningsmetoder, hygiejne, sundhed osv. Der arbejdes innovativt inden for de forskellige dejføringer og kager.

Tema 5: Perspektiv på dit produkt; 4 uger

Her er fokus på opsamling af forudgående emner, budgettering, kalkulation og indstilling til grundforløbsprøve og udarbejdelse af grundforløbsprojekt.

3. Tilrettelæggelse

3.1. Didaktiske principper

Undervisningen tager udgangspunkt i erhvervsfaglige emner og problemstillinger, således at eleven udfordres fagligt i emner knyttet til den valgte uddannelse. Undervisningens bærende element er faglige eksperimenter, cases og værkstedsarbejde. Digitale medier skal inddrages, hvor det er relevant, og hvor det støtter elevens målopfyldelse.

Undervisningen tilrettelægges på grundlag af anvendelsesorienterede faglige problemstillinger.

Det problemorienterede, induktive og kollaborative undervisningsprincip har en central plads i tilrettelæggelsen af undervisningen. Undervisningen skal tilrettelægges med fokus på elevens undersøgende, eksperimenterende og reflekterende praksis. Undervisningen skal støtte elevens indlæring på tværs af fag, understøtte elevens faglige nysgerrighed.

Undervisningen tilrettelægges så den understøtter elevens faglige progression og medvirker til at udvikle elevens faglige og personlige identitet.

3.2. Arbejdsformer

Undervisningen tilrettelægges helhedsorienteret og praksisbaseret med anvendelse af varierede arbejdsformer, der styrker elevens læring. Digitale medier og værktøjer inddrages systematisk.

Undervisningen organiseres om cases og projekter, der fremmer innovativ refleksion og opgaveløsning. I undervisningen anvendes forskellige arbejdsformer, der vælges i forhold til uddannelsens erhvervsfaglige karakteristika, samspil mellem fag og styrkelse af elevens læring.

3.3. Samspil med andre fag

Undervisningen i det uddannelsesspecifikke fag tilrettelægges i sammenhæng med undervisningen i de øvrige fag i grundforløbets 2. del.

3.4. Den konkrete tilrettelæggelse af undervisningen i faget

Se punkt 2.3

4. Dokumentation

Eleven udarbejder dokumentation af forskellige og relevante processer og produkter, f.eks. temaopgaver, synopsis, port folio, eller anden faglig dokumentation. I dokumentationen kan indgå et fagligt produkt.

4.1. Krav til elevens dokumentation

Eleven skal løbende dokumentere i IPraxis med opgaver, projekter og fotomateriale. Fotomaterialet understøttes af forklarende tekst.

5. Evaluering og bedømmelse

5.1. løbende evaluering

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.

5.2. Afsluttende standpunktsbedømmelse

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

5.3. Afsluttende prøve

Ved afslutningen af undervisningen afholdes en prøve, grundforløbsprøven. Det er prøvens formål at bedømme elevens opfyldelse af de krav, som er fastsat for den pågældende uddannelse i medfør af § 3, stk. 2, i hovedbekendtgørelsen.

5.3.1 Eksaminationsgrundlag

I samråd med din faglærer skal du til din skriftlige del, beskrive de bager/konditor produkter du har valgt ud fra årstidens bær, frugter og grøntsager. Du kan arbejde med et tema f.eks. Sønderjysk kaffebord.

Din skriftlige del/opgave danner fundament for din grundforløbsseksamen, det er ud fra den, der skal være en naturlig og tydelig sammenhæng til det du fremlægger mundtligt og praktisk.

5.3.2 Bedømmelsesgrundlag

Til den mundtlige grundforløbsseksamen vil eksaminator og censor vurdere om du kan:

Praktisk del:

Vise dine faglige håndværksmæssige kompetencer og aflevere på det fastlagte tidspunkt på eksamenslisten. Derudover skal du vise at du kan planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces.

Mundtlig del:

hvordan grundtilberedningsmetoderne i praksis

Komme med eksempler på, hvordan du har arbejdet med råvarer og grundtilberedningsmetoder i bageriet

Produkter

Nævne forskellige typer af råvarer og hvordan de bruges

Forklare hvilke tilberedningsmetoder der typisk bruges til de forskellige råvarer

Fødevarernes naturfaglige egenskaber og sundhed

Forklare principperne for et sundt måltid

Forklare hvilke råvarer der er særligt sunde at spise

Forklare hvad næringsstoffer er og komme med eksempler på hvilke næringsstoffer de forskellige råvaretyper indeholder

Sammenholde din næringsberegning på hovedretten ud fra de eksisterende nordiske kost anbefalinger.

Hygiejne og egenkontrol

Forklare principper for hygiejniske adfærd i køkkenet

Udpege kritiske kontrolpunkter i forhold til hovedret og baret

Forklare hvad egenkontrol er

Målgrupper og gæster

Redegøre for selvvalgt målgruppe til dine retter

Forklare hvad god gæsteservice handler om

Kommunikation/mundtlig fremlæggelse

Censor og eksaminator vil vurdere, hvordan du fagligt udtrykker dig mundtligt og via dit eventuelle power point.

Har du forståelse for emnerne i dit eksamensprojekt og kan du fremlægge selvstændigt.

5.3.3 Bedømmelseskriterier

Grundforløbsprojektet består af 3 dele:

- Et skriftligt projekt
- En mundtlig fremlæggelse
- En praktisk del

Formålet med projektet er at du til grundforløbsprøven viser de kompetencer og den viden, der er tilegnet i løbet af grundforløbet.

Grundforløbsprøven tager udgangspunkt i at du skal redegøre for fagteorien bag den måde, der arbejdes på i praksis. På denne måde får du lejlighed til at vise, at din tilegnede viden kan omsættes og anvendes i praksis.

Du bedømmes på følgende faglige færdigheder i vilkårlig rækkefølge:

- Råvarekendskab
- Grundtilberedningsmetoder, produktions- og arbejdsteknikker
- Personlig og produktionshygiejne
- Sensorik, de fem grundsmage
- Arbejdsplanlægning og kostplan
- Miljø
- Økonomi
- Sundhed
- Målgruppe, gæste- og kundebetjening

Dit projekt/eksamen bedømmes ud fra bestået/ikke bestået.

- Skriftlig del vægtes med ca. 10 %
- Mundtlig del med ca. 30 %
- Praktisk del med ca. 60 %

Varighed forberedelse:

Du har i alt 4 uger til at arbejde med din teoretiske, praktiske og mundtlige opgave. Fordelt på denne måde:

Uge 1 = Kort intro til opgaven. Opstart på skriftlig opgave, menu afprøves i praksis

Uge 2 = Skriftlig opgave udformes og afleveres senest fredag i uge 2 (tema 5)

Uge 3 = Disposition til mundtlig fremlæggelse kan udformes på power point.

Uge 4 = Borddækning mv. Grundforløbsprøve afholdes i den sidste uge.

Dagen før eksaminationen:

Her har du mulighed for at forberede alle de praktiske ting som er muligt både i køkkenet og mht. opdækning. Ca. 6 lektioner. Det er vigtigt at du i din arbejdsplan tilpasser både forberedelse og produktionstiden, så den passer med det tidspunkt du skal aflevere på til eksaminationen.

Selve eksaminationsdagen:

Du har ca. 2 timer i køkkenet til din praktiske opgave.

Du har 25 min. til at præsentere din menu, din mundtlige præsentation og power point eller lignende. (censor og eksaminator har 5 min. til vortering). Selve præsentationen foregår i et teorilokale.

Skema for GF2 bager og konditor, Kringelborg

| | Mandag | Tirsdag | Onsdag | Torsdag | Fredag |
|---------------|--------------------------------------|---------|---------|--------------------------------------|------------|
| 08.10 – 08.55 | Tema | Tema | Dansk E | Naturfag E | Naturfag E |
| 08.55 – 09.40 | Tema | Tema | Dansk E | Naturfag E | Naturfag E |
| 09.55 – 10.40 | Tema | Tema | Dansk E | Naturfag E | Tema |
| 10.40 – 11.25 | Tema | Tema | Dansk E | Naturfag E | Tema |
| 11.55 – 12.40 | Naturfag E | Tema | Tema | Dansk E | Tema |
| 12.40 – 13.25 | Naturfag E | Tema | Tema | Dansk E | Tema |
| 13.35 – 14.20 | Kompetenceværksted Lektieværksted | Dansk E | Tema | Kompetenceværksted Lektieværksted | |
| 14.20 – 15.05 | Kompetenceværksted Lektieværksted | Dansk E | Tema | Kompetenceværksted Lektieværksted | |

Muligheder for merit og valgfag

- Merit gives i Naturfag, Hvis eleven både har matematik, fysik, kemi og biologi på E-niveau eller højere

| Fag | Valgmuligheder | | |
|--------------------------------|------------------------------|--|---------|
| Naturfag E/Torsdag | Livsstil og privatøkonomi | Engelsk F | |
| Dansk/Tirsdag og torsdag | Design og innovation | Praktikpladssøgning og arbejdspladskultur | Idræt F |
| Dansk/Onsdag | Faglig fordybelse | Internationalisering og Tysk F | |
| Naturfag E/Mandag og Fredag | Digitale medier | Informationsteknologi F | |