

## Uddannelsesspecifikt fag i uddannelsen til:

### Bager og konditor

*Faget skal beskrive den viden, de metoder og processer, den faglige dokumentation og kommunikation eleven skal lære i den pågældende uddannelses grundforløb (del 2).*

*Faget skal danne grundlag for, at eleven kan opnå det niveau af viden, færdigheder og kompetencer, det faglige udvalg har fastsat som overgangskrav til skoleundervisningen i hovedforløbet. Fagbeskrivelsen skal derfor beskrive, hvordan de fastsatte overgangskrav omsættes til undervisning.*

#### Vejledende uddannelsestid

20 uger

#### 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

#### Personlige forudsætninger:

Eleven skal .....

- ..være indstillet på skiftende arbejdstider
- ..have en god fysik
- ..have ordenssans og god personlig hygiejne
- ..have lyst til at smage til at smage på mad

- ..have lyst til at være kreativ
- ..have sans for råvarekvalitet og detaljen i det udførte arbejde
- ..kunne samarbejde og kommunikere med kollegaer og andre
- ..være indstillet på at anvende IT

**Faglige mål til overgangskrav:** Naturfag på niveau F

**Fagets faglige metoder:**

Undervisningen skal være problemorienteret, praksisbaseret, og anvendelsesorienteret. Eleven skal indgå i et fagligt læringsfællesskab og skal reflektere over egen læring.

Faglige processer:

- Problemorienteret undervisning
- Praksisbaseret undervisning
- Anvendelsesorienteret undervisning
- Eksperimenterende og reflekterende undervisning

**Grundtilberedningsmetoder:** Dejtilberedning, raskning og udbagning, piske og røremetoder, samt arbejdsteknikker for rulledeje.

**Råvarernes egenskaber:** bagning, emulsion, luftbindeevne.

**Faglige værktøjer og materialer:** Værktøjs- og maskininstruktion og råvarekendskab

**Fagets certifikatskrav:** Brandbekæmpelse, førstehjælp, hygiejne

## 2. Faglige mål og fagligt indhold

### 2.1. Faglige mål

Skolen indsætter fra overgangskravene de områder, hvor eleven skal opnå grundlæggende viden, de metoder og redskaber i forhold til hvilke eleven skal opnå færdigheder og de kompetencemål, der er fastsat:

Eleven har grundlæggende viden på følgende udvalgte områder inden for Bager - Konditor:

- 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 fødevarerikkerhed.
- 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 har færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelsen 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 fødevarerikkerheden.

Eleven har færdigheder i at kunne korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller 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.

Eleven har kompetence til 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.

Skal have viden om basale metoder og normer inden for et erhvervs- eller fagområde

Skal have forståelse af egne indflydelsesmuligheder på arbejdsmarkedet og i samfundet

## **2.2 Certifikater, eleven gennem undervisning i dette fag skal have opnået (evt. have opnået kompetence svarende til):**

Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer.  
 Kompetencer svarende til førstehjælp, mellemniveau, efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner.  
 Kompetencer svarende til certifikatuddannelsen i fødevarerhygiejne jf. Fødevarerstyrelsens regler

## **2.3 Fagligt indhold**

Grundforløb 2 er opbygget i temaer af varierende længder som følgende:

### **Tema 1: Varighed 4 uger**

#### **“På vej ind i fødevarerbranchen”**

I dette tema bliver du introduceret til uddannelsen til Bager og konditor og flere af uddannelsens fag og hermed blive bekræftet i, at det er den rigtige uddannelse du har valgt. Du vil blive kompetencevurderet både med hensyn til den praktiske og den teoretiske del. Kompetencevurderingen foretages af din faglærer og vil bl.a. blive brugt i forbindelse med vejledning til valgfag.

- Certifikatundervisning i hygiejne
- Blandt andet mål inden for områderne råvarer, grundtilberedning, it, samarbejde og kommunikation.
- Naturfag niveau E
- Bevægelse

**Tema 2: 4 uger****“Fordyb dig i dit Fag”**

I dette tema kommer du til at beskæftige dig med den uddannelsesretning du har valgt. Der er inkluderet et virksomhedsbesøg, hvor du skal arbejde med produktionsformer og arbejdsmiljø i den virksomhedstype vi besøger. Gennem temaet arbejdes der videre med grundtilberedning i teori og praksis.

- Temaet giver viden om ergonomi og arbejdsmiljø, samt videreførelse af råvarer og grundtilberedning der går igen gennem alle forløb.
- Virksomhedsbesøg
- Naturfag Niveau E
- Bevægelse
- Certifikat i førstehjælp og brand

**Tema 3: Varighed 3 uger****“Bæredygtighed og økologi”**

Temaet Bæredygtighed og økologi vil sætte fokus på miljø og energi, ressourceforbrug, madspild. Du skal desuden beskæftige dig med madens kemi og kulinarisk kvalitet samt evaluering og dokumentation. I temaet bygger du videre på din viden og færdighed i grundtilberedning såvel praktisk som teoretisk.

Temaet afsluttes med produktion af en film med efterfølgende fremlæggelse.

- Temaet indeholder undervisning i miljø, økologi, sensorik, madens kemi samt evaluering og dokumentation. Videreførelse af råvarer og grundtilberedning
- Naturfag niveau E
- Bevægelse

**Valgfag: 1 uge**

Den første valgfagsuge vil blive en uge med naturfag. Du vil få mulighed for at fordybe dig i sensorikken og få naturfag i praksis samt køkkenkemi.

- Bevægelse

**Tema 4: Varighed 3 uger****“Sundhed – Hvad-Hvorfor-Hvordan”**

I forløbet kommer du til at arbejde hen mod at bagerbutikken skal åbnes. Inden butikken kan åbnes er der mange forberedelser og ting som skal planlægges. Undervisningen vil tage udgangspunkt i økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditorivirksomheder, kommunikation med og vejledning af kunder i en salgssituation, fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, samt kendskab til allergener fra fødevarer, kostberegninger og metoder til beregning af fiberindhold i bageri- og konditoriprodukter og systemer der sikrer fødevarer sikkerheden.

- Temaet indeholder undervisning i områderne sundhed og ernæring, arbejdsplanlægning, præsentation og anretning til målgrupper, metoder til produktion og kvalitetssikring, kommunikationsformer efter målgruppe, ernæringsberegning og portionsstørrelser. Planlægning og åbning af sandwichbar
- Naturfag niveau E afsluttes med eksamen.
- Valgfag/bonusfag
- Bevægelse

**Valgfag: 1 uge**

- Bevægelse

**Tema 5: varighed 2½ uge.****”Butikstorvet”**

I forløbet kommer du til at arbejde med de forskellige produkter som høre årstiden til, du kommer både til at arbejde med kendte produkter, med du kommer også til at arbejde innovativt med nye produkter. Undervisningen vil tage udgangspunkt i forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning, udarbejde almindelig anvendt faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l. dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater, og evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater

- Temaet indeholder undervisning i gæste- og kundebetjening, salg- og servicesituationer, planlægge og koordinering af arbejdsopgaver med kvalitetssikring samt innovation og indkøb, bestilling og beregning
- Videreførelse af råvarer og grundtilberedning
- Videreførelse af kommunikationsformer efter målgruppe.
- Bevægelse

**Tema 6: 1½ uge****”Grundforløbsprøve og afslutning”**

I forløbet kommer du til at arbejde med de emner, som du har været igennem i de tidligere temaer, du vil få mulighed for at vise din progression inden for de faglige emner. Forløbet vil slutte af med grundforløbs eksamen.

- Planlægning og gennemførelse af grundforløbsprøve.
- Eksamen
- Bevægelse

Overgangskrav for at starte på hovedforløb er:

Naturfag på F niveau

(§3 stk. 4: kompetencer)

Problemstillinger og opgaver, der udgør det faglige indhold, afspejler sig i vores temaer.

**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

[Her beskriver skolen, hvordan fagets mål og indhold og de didaktiske principper danner grundlag for den konkrete tilrettelæggelse af undervisningen, arbejdsformer og samspil med de øvrige fag i grundforløbets 2. del.]

Tema	Varighed	Indhold, gastronom	Fag
Tema 1: På vej i fødevarerbranchen.	4 uger	<p>Er et fag som er gennemgående i alle temaer. Her vil du få kendskab til de forskellige grundtilberedningsmetoder, forskellige råvarer samt råvarernes køkkentekniske egenskaber. Du vil lære hvilke tilberedningsmetoder, der anvendes til forskellige råvarer. Ligeledes vil du lære om, anvende og kunne begrunde metoderne og vide hvilke værktøjer og udstyr, der vil være hensigtsmæssige til forarbejdning af råvarerne. Du vil endvidere få kendskab til de forskellige grundsmage og konsistenser, samt sammensætning af disse. De forskellige grundtilberedningsmetoder: Dejtilberedning, raskemetoder og bagning.</p> <p>Evaluerer på og arbejder med ugen der gik, samt ser på næste uge.</p> <p>Følger forskrifter for almen fødevarerhygiejne. Nedkølingsforsøg Holdbarhed og opbevaring Varmholdelse Personlig hygiejne</p> <p>Vi vil arbejde med brugerweb, elevplan og billedbehandling til portfolio</p> <p>Bevægelse og motion Er gennemgående fag i hele grundforløbet Bevægelse gennemføres dels som en skemalagt aktivitet og dels som en aktivitet, der er integreret i både den praktiske og teoretiske undervisning i form af aktive power breaks og faglig undervisning med fysisk elevaktivitet Du vil arbejde med råvarernes kemiske egenskaber</p>	<p>Grundtilberedning</p> <p>Grundtilberedning - feedback</p> <p>Hygiejne</p> <p>It</p> <p>Bevægelse</p> <p>Naturfag</p>
Tema 2: Fordyb dig i dit fag.	4 uger	Du vil i dette tema komme på virksomhedsbesøg i bagerier med forskellige produktionsformer. Med fokus på anvendelse af udstyr og maskiner, ergonomi	Grundtilberedning

		<p>og arbejdsmiljø. Planlægning og tilberedning af produkter, med 3 tilberedningsmetoder Røre og piske og rulledejes metoder.</p> <p>Teoretisk og praktisk undervisning i almen brandbekæmpelse og almen førstehjælp</p> <p>Evaluerer på og arbejder med ugen der gik, samt ser på næste uge.</p> <p>Hvilke arbejdsstillinger har du brug for? Hensigtsmæssige arbejdsmetoder. Løfteteknik. Arbejdsbeklædning</p> <p>Naturfag (LEBU)</p> <p>Opnår kompetence på mellemniveau, Jævnfør Dansk Førstehjælps uddannelsesplaner</p> <p>Elementær brandbekæmpelse</p> <p>Bevægelse og motion Bevægelse gennemføres dels som en skemalagt aktivitet og dels som en aktivitet, der er integreret i både den praktiske og teoretiske undervisning i form af aktive power breaks og faglig undervisning med fysisk elevaktivitet.</p>	<p>Førstehjælp og Brand</p> <p>Grundtilberedning Feedback</p> <p>Ergonomi</p> <p>Naturfag</p> <p>1.hjælp</p> <p>Brand</p> <p>Motion og bevægelse</p>
Tema 3: Bæredygtighed og økologi	3 uger	<p>Evaluerer på og arbejder med ugen der gik, samt ser på næste uge.</p> <p>Indbefatter økologiske produkter i vor tilberedning af produkter og arbejder videre med tilberedningsmetoder og råvarer på udvidet niveau.</p> <p>I faget bæredygtighed og økologi vil du blive introduceret for emner om miljø, energi, økologi, bæredygtighed og madspild. Endvidere vil der være relevante virksomhedsbesøg om f.eks. vedvarende energi eller økologisk landbrug.</p> <p>Du skal her i samarbejde med andre fra klassen sammensætte en film med efterfølgende fremlæggelse. Filmen produceres ud fra et valgfrit emne inden for økologi og madspild-.</p> <p>Bevægelse gennemføres dels som en skemalagt aktivitet og dels som en aktivitet, der er integreret i både den praktiske og teoretiske undervisning i form af aktive power breaks og faglig undervisning med fysisk elevaktivitet.</p>	<p>Grundtilberedning Feed Back</p> <p>Grundtilberedning</p> <p>Bæredygtighed og økologi</p> <p>Make a movie</p> <p>Motion og bevægelse</p>
Valgfag 1:	1 uge	<p>Den første valgfagsuge vil blive en uge med naturfag. Du vil få mulighed for at fordybe dig i sensorikken og få naturfag i praksis samt køkkenkemi.</p>	<p>Naturfag</p>

<p>Tema 4: Sundhed, hvad, hvorfor og hvordan.</p>	<p>3 uger</p>	<p>Vi arbejder videre med faget, beskrevet i tema 1.</p> <p>I dette tema skal vi endvidere forberede og afvikle en dag i kantinen med sund og spændende mad.</p> <p>Her vil du arbejde med danskernes folkesundhed for at kunne forstå forebyggende og sundhedsfremmende tiltag. Som grundlæggende viden vil du blive introduceret for de energigivende stoffer samt energiprocentfordelingen. Du vil desuden lære at ernæringsberegne retter og kunne beregne portionsstørrelser, mængder og svind</p> <p>Du vil få kendskab til dansk og international madkultur, herunder forståelse for måltidets betydning og mønstre i forhold til tradition og kultur, samt køkkenets historie.</p> <p>Du vil arbejde med markedsføringsmæssige problemstillinger. Kunne kommunikere til forskellige kunde-grupper med markedsføringsmæssige metoder. Kunne redgøre for forbrugerforhold, personlig salg og kunde-betjening.</p> <p>Portionering og prisberegning af praktisk arbejde i køkkenet.</p> <p>Bevægelse gennemføres dels som en skemalagt aktivitet og dels som en aktivitet, der er integreret i både den praktiske og teoretiske undervisning i form af aktive power breaks og faglig undervisning med fysisk elevaktivitet.</p> <p>Her arbejder vi med køkkenkemi, miljø, økologi, matematik, og afsluttes med eksamen.</p> <p>Evaluerer på og arbejder med ugen der gik, samt ser på næste uge.</p>	<p>Grundtilberedning</p> <p>Ernæring og sundhed</p> <p>Madkultur</p> <p>Salg service og kunde-betjening</p> <p>Kalkulation</p> <p>Motion og bevægelse</p> <p>Naturfag</p> <p>Grundtilberedning Feed Back</p>
<p>Valgfag 2</p>	<p>1 uge</p>	<p>Der kan vælges mellem følgende valfag/bonusfag:</p>	<p>Produktudvikling Salg-gæst og kunde-betjening Kalkulation.</p>
<p>Tema 5: Butikstorvet.</p>	<p>2 uger og 3 dage</p>	<p>Der skal arbejdes med at træne sine kompetencer inden for de enkelte målpinde.</p> <p>Der skal gennemføres et butiks arrangement med kunder udefra</p> <p>Der samarbejdes om planlægning, bl.a. kalkulationer, varebestillinger, produktionssedler.</p> <p>Der indgår også produktion af bager og konditorprodukter og gennemførelse af butiksåbning.</p>	<p>Grundtilberedning</p>



		<p>To produktionsgange: (2x6 lektioner) Afpudsning af tilberedningsmetoder og bagertekniske egenskaber En produktionsgang (7 lektioner) gennemførelse af butiksåbning.</p> <p>Der arbejdes med planlægning, bl.a. budgetopstilling og prisberegning, varebestillinger, Prisskilte. Der indgår også produktion af produkter.</p> <p>Valgfag med forskelligt fokus fra gang til gang</p> <p>Bevægelse gennemføres dels som en skemalagt aktivitet og dels som en aktivitet, der er integreret i både den praktiske og teoretiske undervisning i form af aktive power breaks og faglig undervisning med fysisk elevaktivitet.</p> <p>Evaluerer på og arbejder med ugen der gik, samt ser på næste uge.</p>	<p>Salg og service</p> <p>Valgfag</p> <p>Motion og bevægelse</p> <p>Grundtilberedning Feed Back</p>
Tema 6: Grundforløbsprøve og afslutning.	1 uge og 2 dage	<p>Viden, færdigheder og kompetencer fra bekendtgørelsen om erhvervsuddannelse til Bager og konditor, grundforløb udgør eksaminationsgrundlaget.</p> <p>Bedømmelsesgrundlaget tager udgangspunkt i den skriftlige opgave og de af eleven fremstillede produkter.</p>	Grundforløbsprøve

#### 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

Dokumentationen foregår via diverse temaopgaver, der lægges som port folio i Elevplan.

#### 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.

Opgaven skal være praktisk funderet, men behøver ikke at bestå af en praktisk udført opgave. Prøven bedømmes bestået/ ikke bestået.

Eleven medbringer bøger og andet materiale udleveret i undervisningen samt egne noter. Skolen fastsætter, hvilke digitale læremidler eleven har adgang til under prøven.

Den afsluttende prøve omfatter 3 timers praktisk prøve inklusiv 20 min mundtlig eksamination. Den mundtlige eksamination foregår i 2 omgange, 1. omgang omfatter en mundtlig præstation af processen og produktet. 2. omgang vil omfatte refleksion over slutprodukt samt dialog af "ukendt" udtrukket emne.

#### 5.3.1 Eksaminationsgrundlag:

1. Eleven udarbejder en præsentationsportfolie, som skal indeholde en gennemgang af hver tilberedningsmetode inden for bager – konditor området.
2. Eleven kan selv vælge sit hovedområde inden for bestemte produktgrupper. Med udgangspunkt i produktet eleven har valgt fra sin fagretning skal eleven beskrive:
  - Elevens faglige udvikling inden for emnet.
  - Elevens faglige refleksioner over tidligere arbejde inden for emnet.
  - Elevens forskellige arbejdsmetoder ved fremstillingen ved produktet.
  - Redegør for 2 stk. redskaber/udstyr som eleven har brugt under produktionen af produktet.
  - Eleven skal beskrive/ inddrage viden om generelle hygiejneprincipper og egenkontrol inden for bager – konditor området
  - Eleven skal beskrive de brugte råvarer i produktet
  - Eleven skal udarbejde en kalkulation over produktet.
  - Eleven skal have opskriften på produktet med fremgangsmåde.
  - Eleven skal have sammenfattende refleksioner over sin eksamensopgave.
  - Som bilag skal eleven vedlægge en arbejdsplan over den praktiske dag
3. Eksamensgrundlaget tager udgangspunkt i følgende mål:
4. Korrekte råvarer, materiale, værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i bageri og konditorier
5. Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater
6. Begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder,
7. Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces,
8. Økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditorvirksomheder
9. Fødevarehygiejne og fødevarerikkerhed.
10. Arbejdsteknik inden for en af de nedenstående områder:
  - a. Arbejdsteknikker inden for dejtilberedning.
  - b. Arbejdsteknikker inden for piskede og rørte produkter.
  - c. Arbejdsteknikker inden for rullede deje

#### 5.3.2 Bedømmelsesgrundlag

Bedømmelsesgrundlaget for uddannelsesspecifikt fag bager – konditor er:

- Elevens gennemgang af arbejdsprocessen inden for selvvalgt område.
- Elevens gennemgang af "ukendt" udtrukket emne.
- Elevens refleksion over arbejdsprocessen og slutprodukt
- Elevens produktionshygiejne.

#### 5.3.3 Bedømmeskriterier

Bedømmelseskriterier for den afsluttende prøve på det uddannelses specifikke fag bager-konditor

Der bedømmes på:

- Processen i den praktiske fremstilling
- Elevens mundtlige præstation af processen og produktet
- Elevens refleksion over arbejdsprocessen og slutprodukt
- Elevens redegørelse af "ukendt" udtrukket emne.

Prøven bedømmes bestået/ ikke bestået

Bestået:

- Eleven kan forklare de faglige processer i selvvalgt produkt
- Eleven kan forklare de faglige processer i "ukendt" udtrukket emne.
- Eleven har en grundlæggende viden om de brugte råvarer.
- Eleven kan anvende det korrekte værktøj/udstyr.
- Eleven kan arbejde på en hygiejnisk forsvarlig måde.
- Eleven kan reflektere over egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.
- Eleven har en grundlæggende viden om økonomi (kalkulation)
- Eleven kan redegøre for arbejdsplan og redegør for eventuelle ændringer.

Mindre væsentlige mangler kan f.eks. være:

- Eleven kan ikke forklare de faglige processer i "ukendt" udtrukket emne.
- Eleven kommer frem til forkert resultat i kalkulation udregning.
- Eleven anvender værktøj/udstyr forkert.
- Eleven kan ikke redegøre for råvarens tekniske funktion
- Eleven har mangler i refleksionen over egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.
- Eleven har mindre væsentlige fejl i hygiejnen eksempelvis opvask stående på bordet eller kølevare stående i lokalet o.l.

Væsentlige mangler kan f.eks. være:

- Eleven kan ikke redegøre for selvvalgt emne
- Eleven har ikke kendskab til "ukendt" udtrukket emne
- Eleven arbejder ikke hygiejnisk korrekt. F.eks. Opvarmning ikke tilstrækkeligt og kan ikke redegøre for fejlen.
- Eleven kan ikke redegør for egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.
- Eleven kan ikke reflektere over egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.
- Eleven kan ikke redegøre for arbejdsplan og eventuelle ændringer.
- Eleven har ikke forståelse for de brugte råvarer.
- Eleven har ikke forståelse for anvendelse af værktøj/udstyr i bageriet