



# Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på hovedforløb til Bager- og Konditoruddannelsen

## Vejledning til praktikstedet for lærlingens arbejde med praktikmål

Øvelserne er tænkt som inspiration til praktiske opgaver, som lærlingen kan løse på praktikstedet. Formålet er, at lærlingen opnår viden om og forståelse for teorien og sammenhæng med målene for praktikken.

Praktikstedet ansvar for, at der arbejdes med øvelserne undervejs i praktikforløbet, mens de forskellige arbejdsopgaver og metodikker indlæres, og praktikmålene nås.

Når Lærlingen arbejder med øvelserne, er læreprocesserne undervejs i forløbet det væsentlige udbytte.

Det er derfor vigtigt:

- at lærlingen, i sit arbejde med de enkelte øvelser, samarbejder med en relevant erfaren bagermester/svend, der kan inspirere, støtte, vejlede og evt. udfordre lærlingen i løsningen af øvelser
- at den erfarne bagermester/svend arbejder for, at Lærlingen i sit arbejde med de enkelte øvelser, opnår forståelse for arbejdsopgavers sammenhæng mellem teori og mål for praktikken.

Gennem en reflekterende udvikling af viden, handlemuligheder og erfaring vil Lærlingen opleve en læringsproces, der styrker lærlingens faglighed.

I skemaerne afkrydses hvor lærlingen er inden start på hovedforløbet, da opgaverne er tilrettet de fag der er på H1 til H5

### 1. Hovedforløb - Trin 1 Bagværker

Speciale / Trin	Nummer	Titel	Hovedforløb	Kende	Kunne	Beherske
				Afkryds niveau inden HF		
Bagværker	11697	Køb, salg & kalkulation 1 Bagværker	H1			
Bagværker	11698	Varekendskab 1 - Bagværker	H1			
Bagværker	11699	Egenkontrol & arbejdsplads vurdering	H1			
Bagværker	11700	Brødproduktion - Bagværker	H1			
Bagværker	11771	Kageproduktion - Bagværker	H1			

### 2. Hovedforløb - Trin 1 Bagværker

Speciale / Trin	Nummer	Titel	Hovedforløb	Kende	Kunne	Beherske
				Afkryds niveau inden HF		
Bagværker	11698	Varekendskab 1 - Bagværker	H2			
Bagværker	11700	Brødproduktion - Bagværker	H2			
Bagværker	11769	Flødeproduktion - Bagværker	H2			
Bagværker	11771	Kageproduktion - Bagværker	H2			
Bagværker	17 206	Rullede deje— Bagværker	H2			

### 3. Hovedforløb – Speciale Håndværksbager

Speciale	Nummer	Titel	Hovedforløb	Kende	Kunne	Beherske
				Afkryds niveau inden HF		
Håndværksbager	12384	Varekendskab 2 Bager	H3			
Håndværksbager	12385	Køb, salg & kalkulation 2	H3			
Håndværksbager	12389	Rullede deje	H3			
Håndværksbager	12391	Brødproduktion	H3			
Håndværksbager	12392	Dekoration og sensorik	H3			

### 4. Hovedforløb – Speciale Håndværksbager

Speciale	Nummer	Titel	Hovedforløb	Kende	Kunne	Beherske
				Afkryds niveau inden HF		
Håndværksbager	12384	Varekendskab 2 Bager	H4			
Håndværksbager	12387	Iværksætter, innovation & samarbejde	H4			
Håndværksbager	12389	Rullede deje	H4			
Håndværksbager	12392	Dekoration og sensorik	H4			
Håndværksbager	12394	Kageproduktion	H4			

### 5. Hovedforløb – Speciale Håndværksbager

Speciale	Nummer	Titel	Hovedforløb	Kende	Kunne	Beherske
				Afkryds niveau inden HF		
Håndværksbager	12386	Planlægning & produktion	H5			
Håndværksbager	12388	Produktudvikling, Produktion & Service	H5			
Håndværksbager	12391	Brødproduktion	H5			

De tre niveauer	Faglige/erhvervsrettede kompetencer	Personlige kompetencer
<b>Kende</b>	Lærlingen kan løse en opgave og udføre en aktivitet i en kendt situation eller ud fra en kendt problemstilling eller kan udføre en mere kompliceret aktivitet under vejledning.	På dette niveau lægges der vægt på flg. personlige kvalifikationer: Lyst til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs- og færdighedsområder og til at udvikle ansvarlighed samt grundlag for fortsat læring.
<b>Kunne</b>	Lærlingen kan planlægge og gennemføre en opgave/aktivitet eller løse et problem i rutine og/eller kendte situationer og omgivelser – alene og i samarbejde med andre.	På dette niveau lægges der vægt på flg. personlige kvalifikationer: Evne til selvstændigt at sætte sig ind i mere komplicerede problemstillinger og til at kommunikere med andre om løsningen heraf. Yderligere læg-
<b>Beherske</b>	Lærlingen kan vurdere et problem, kan planlægge, løse og gennemføre en opgave /aktivitet eller løse et problem også i ikke-rutine situationer – alene og i samarbejde med andre – under hensyntagen til opgavens art.	På dette niveau lægges der vægt på flg. personlige kvalifikationer: Evne til at tage selvstændigt ansvar og vise initiativ til selv at formulere og løse faglige og sociale opgaver og problemer. Yderligere lægges vægt på kvalitetssans og kreativitet