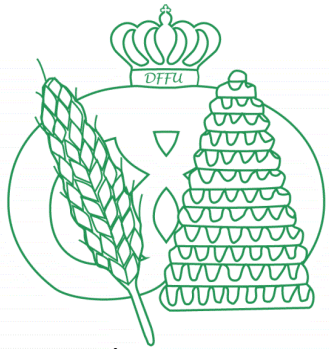




Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på hovedforløb til Bager- og Konditoruddannelsen

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 H6

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 Konditor						
Speciale	Nummer	Titel	Hovedforløb	Kende	Kunne	Beherske
				Afkryds niveau inden HF		
Konditor	11 891	Varekendskab 2	H3			
Konditor	12 485	Dessertproduktion	H3			
Konditor	15 621	Chokolatier	H3			
Konditor		Valgfag	H3			

4. Hovedforløb – Speciale Konditor						
Speciale	Nummer	Titel	Hovedforløb	Kende	Kunne	Beherske
				Afkryds niveau inden HF		
Konditor	12 068	Køb, salg & kalkulation 2	H4			
Konditor	12 483	Piskede specialiteter – Konditor	H4			
Konditor	12 487	Etage & bryllupskager	H4			
Konditor	12 482	Rullede deje Konditor	H4			

5. Hovedforløb – Speciale Konditor						
Speciale	Nummer	Titel	Hovedforløb	Kende	Kunne	Beherske
				Afkryds niveau inden HF		
Konditor	12 070	Iværksætteri, innovation & samarbejde	H5			
Konditor		Valgfri uddannelsesspecifikke fag	H5			
Konditor		Valgfri uddannelsesspecifikke fag	H5			

6. Hovedforløb – Speciale Konditor						
Speciale	Nummer	Titel	Hovedforløb	Kende	Kunne	Beherske
				Afkryds niveau inden HF		
Konditor	12 069	Planlægning & produktion	H6			
Konditor	12 071	Produktudvikling, Produktion & Service	H6			
Konditor	12 484	Dekoration og sensorik – Konditor	H6			
Konditor		Valgfri uddannelsesspecifikke fag	H6			
Konditor		Valgfri uddannelsesspecifikke fag	H6			

De tre niveauer	Faglige/erhvervsrettede kompetencer	Personlige kompetencer
Kende	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.
Kunne	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-
Beherske	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

