



Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på 1. hovedforløb

1. Hovedforløb - Bagværker			
Speciale / Trin	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Bagværker	11697	Køb, salg & kalkulation 1 Bagværker	✓ Lærlingen har kendskab til salg og kunderådgivning i forhold til pris, kvalitet og produkt.
Bagværker	11698	Varekendskab 1 - Bagværker - Praktik	✓ Lærlingen kan redegøre for råvarenes anvendelsesområder, produktionsmæssigt og kvalitetsmæssigt ✓ Lærlingen kan forbehandle frø- og kernetyper ✓ Lærlingen kan anvende og behandle relevante hævemidler, stivelsesprodukter, æg og mælkeprodukter ✓ Lærlingen kan anvende sin viden om relevant fødevarerlovgivning i vurderingen af de varer, der indgår i produktionen
Bagværker	11699	Egenkontrol & arbejdspladsvurdering - Praktik	✓ Lærlingen kan udpege kritiske kontrol punkter. ✓ Lærlingen kan foretage de nødvendige handlinger for at undgå forurening af levnedsmidler. ✓ Lærlingen har kendskab til og kan anvende sin viden om sikkerhed og problemstillinger der er inden for branchen omkring arbejdsmiljø og arbejdspladsvurdering.



Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på 1. hovedforløb

1. Hovedforløb - Bagværker			
Speciale / Trin	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Bagværker	11700	Brødproduktion - Bagværker - Praktik	✓ Lærlingen kan produktionsplanlægge og sammensætte et brød sortiment inden for brødgrupperne morgenbrød, store lyse brød, specialbrød med syring, rugbrød og mørke brødtyper. ✓ Lærlingen kan anvende forskellige hæve - og syrningsmetoder. ✓ Lærlingen kan fremstille et sortiment inden for fedtholdige deje til forskellige bolle- og kagetyper. ✓ Lærlingen kan fremstille produkter under hensyntagen til spild- og svind. ✓ Lærlingen kan kvalitetsvurdere den daglige brødproduktion.
Bagværker	11771	Kageproduktion - Bagværker - Praktik	✓ Lærlingen kan fremstille virksomhedens sortiment af tørkager. ✓ Lærlingen kan producere et sortiment inden for kransekagebagværk ✓ Lærlingen kan fremstille halv- og hel-fabrikata, der indgår i sammenstyknin af kageprodukter. ✓ Lærlingen kan fremstille virksomhedens sortiment inden for traditionelle form- og rammekager. ✓ Lærlingen kan fremstille cremer og fyldninger. ✓ Lærlingen kan på rutineniveau betjene udstyr og maskiner, efterleve hygiejneforskrifter og tage hensyn til miljømæssige forhold. ✓ Lærlingen kan indgå i teamwork og organisere produktionsopgaver.



Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på 2. hovedforløb

2. Hovedforløb - Bagværker			
Speciale / Trin	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Bagværker	11698	Varekendskab 1 - Bagværker - Praktik	✓ Lærlingen kan redegøre for råvarernes anvendelsesområder, produktionsmæssigt og kvalitetsmæssigt ✓ Lærlingen kan forbehandle frø- og kernetyper ✓ Lærlingen kan anvende og behandle relevante hævemidler, stivelsesprodukter, æg og mælkeprodukter ✓ Lærlingen kan anvende sin viden om relevant fødevarelovgivning i vurderingen af de varer, der indgår i produktionen
Bagværker	11700	Brødproduktion - Bagværker - Praktik	✓ Lærlingen kan produktionsplanlægge og sammensætte et brød sortiment inden for brødgrupperne morgenbrød, store lyse brød, specialbrød med syring, rugbrød og mørke brødtyper. ✓ Lærlingen kan anvende forskellige hæve- og syrningsmetoder. ✓ Lærlingen kan fremstille et sortiment inden for fedtholdige deje til forskellige bolle- og kagetyper. ✓ Lærlingen kan fremstille produkter under hensynstagen til spild- og svind. ✓ Lærlingen kan kvalitetsvurdere den daglige brødproduktion.



Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på 2. hovedforløb

2. Hovedforløb - Bagværker			
Speciale / Trin	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Bagværker	11769	Flødeproduktion - Bagværker - Praktik	✓ Lærlingen kan fremstille traditionelle og/eller moderne flødekager. ✓ Lærlingen kan fremstille traditionelle lagkager og simple festkager. ✓ Lærlingen kan fremstille frugtkager med gelering. ✓ Lærlingen har kendskab til hygiejne lovgivning
Bagværker	11771	Kageproduktion - Bagværker - Praktik	✓ Lærlingen kan fremstille virksomhedens sortiment af tørkager. ✓ Lærlingen kan producere et sortiment inden for kransekagebagværk ✓ Lærlingen kan fremstille halv- og hel-fabrikata, der indgår i sammenstykning af kageprodukter. ✓ Lærlingen kan fremstille virksomhedens sortiment inden for traditionelle form- og rammekager. ✓ Lærlingen kan fremstille cremer og fyldninger. ✓ Lærlingen kan på rutineniveau betjene udstyr og maskiner, efterleve hygiejneforskrifter og tage hensyn til miljømæssige forhold. ✓ Lærlingen kan indgå i teamwork og organisere produktionsopgaver.
Bagværker	17 270	Rullede deje – Bagværker	✓ Eleven kan fremstille fyld - og indlægsmasser til rullet bagværk. ✓ Eleven kan fremstille små wienerbrødstyper. ✓ Eleven kan fremstille forskellige typer morgenbrød ud af rullede deje. ✓ Eleven kan fremstille rullede produkter til køl og frost samt beherske indfrysning, optøning, raskning, udbagning, glasering og relevante dekorationsmetoder



Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på 3. hovedforløb

3. Hovedforløb – Speciale Håndværksbager

Speciale	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Håndværksbager	12384	Varekendskab 2 Bager - Praktik	✓ Lærlingen kan anvende korrekt råvarer til en given opgave ✓ Lærlingen kan forbehandle frø- og kernetyper. ✓ Lærlingen forstår de kemiske og fysiske processer, der sker i råvarerne under videre forarbejdning. ✓ Lærlingen kan foretage kvalitets analyser og holdbarheds test på brød- og kageprodukter.
Håndværksbager	12385	Køb, salg & kalkulation 2 - Praktik	✓ Lærlingen har forståelse for lønsomhedsberegninger. ✓ Lærlingen kan foretage kunderådgivning i forhold til pris, kvalitet og produkt. ✓ Lærlingen kan foretage vareopsætning af butik eller buffet.
Håndværksbager	12389	Rullede deje – Praktik	✓ Lærlingen kan fremstille fyld - og indlægsmasser til rullet bagværk. ✓ Lærlingen kan fremstille et sortiment inden for halv- og helfabrikata til flødekager, tærter og forretter samt andre specialiteter. ✓ Lærlingen kan fremstille virksomhedens sortiment inden for rullede deje.



Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på 3. hovedforløb

3. Hovedforløb – Speciale Håndværksbager

Speciale	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Håndværksbager	12391	Brødproduktion – Praktik	✓ Lærlingen kan produktionsplanlægge og sammensætte et bredt brød sortiment inden for brødgrupperne morgenbrød, store lyse brød, specialbrød med syrning og mørke brødtyper. ✓ Lærlingen kan anvende forskellige hæve - og syrningsmetoder. ✓ Lærlingen kan fremstille et bredt sortiment inden for fedtholdige deje til forskellige bolle- og kagetyper. ✓ Lærlingen kan fremstille produkter under hensyntagen til spild- og svind. ✓ Lærlingen kan indgå i teamwork og organisere produktionsopgaver ✓ Lærlingen kan kvalitetsvurdere den daglige brødproduktion. ✓ Lærlingen kan fremstille europæiske brødspecialiteter
Håndværksbager	12392	Dekoration og sensorik - Praktik	✓ Lærlingen kan anvende sensorik i relation til egne arbejdsopgaver ✓ Lærlingen kan fremstille dekorationsmaterialer i af de i virksomheden anvendte materialer. ✓ Lærlingen kan kende de mest almindelige udtryk for at beskrive et det færdige produkt eller en råvares kulinariske sensorik og kvalitet samt de indbyrdes sammensætninger. Lærlingen har kendskab til forbrugernes forskellige behov og forventninger



Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på 4. hovedforløb

4. Hovedforløb – Speciale Håndværksbager

Speciale	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Håndværksbager	12384	Varekendskab 2 Bager - Praktik	✓ Lærningen kan anvende korrekt råvarer til en given opgave ✓ Lærningen kan forbehandle frø- og kernetyper. ✓ Lærningen forstår de kemiske og fysiske processer, der sker i råvarerne under videre forarbejdning. ✓ Lærningen kan foretage kvalitets analyser og holdbarheds test på brød- og kageprodukter.
Håndværksbager	12387	Iværksætteri, innovation & samarbejde - Praktik	✓ Lærningen kan samarbejde med bevidsthed om forskellige arbejdsroller i et arbejdsteam ✓ Lærningen kan planlægge, gennemføre og evaluere en opgave som en del af et team
Håndværksbager	12389	Rullede deje – Praktik	✓ Lærningen kan fremstille fyld - og indlægsmasser til rullet bagværk. ✓ Lærningen kan fremstille et sortiment inden for halv- og helfabrikata til flødekager, tærter og forretter samt andre specialiteter. ✓ Lærningen kan fremstille virksomhedens sortiment inden for rullede deje.
Håndværksbager	12392	Dekoration og sensorik - Praktik	✓ Lærningen kan anvende sensorik i relation til egne arbejdsopgaver ✓ Lærningen kan fremstille dekormaterialer i af de i virksomheden anvendte materialer. ✓ Lærningen kan kende de mest almindelige udtryk for at beskrive et det færdige produkt eller en råvares kulinariske sensorik og kvalitet samt de indbyrdes sammensætninger. Lærningen har kendskab til forbrugernes forskellige behov og forventninger
Håndværksbager	12394	Kageproduktion – Praktik	✓ Lærningen kan fremstille virksomhedens af tørkager & snitter. ✓ Lærningen kan producere virksomhedens sortiment inden for kransekagebagværk. ✓ Lærningen kan fremstille virksomhedens sortiment inden for traditionelle form- og rammekager. ✓ Lærningen kan fremstille cremer og fyldninger.



Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på 5. hovedforløb

5. Hovedforløb – Speciale Håndværksbager

Speciale	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Håndværksbager	12386	Planlægning & produktion - Praktik	✓ Lærlingen kan udføre receptberegning. ✓ Lærlingen kan planlægge og udføre en given produktion ud fra forskellige tilberednings- og fremstillingsmetoder, herunder dekorere og klargøre til salg. ✓ Lærlingen kan producere hel- og halvfabrikata til salgbare produkter.
Håndværksbager	12388	Produktudvikling, Produktion & Service - Praktik	✓ Lærlingen kan planlægge og udføre fremstillingen af et eller flere produkter selvstændigt
Håndværksbager	12391	Brødproduktion – Praktik	✓ Lærlingen kan produktionsplanlægge og sammensætte et bredt brød sortiment inden for brødgrupperne morgenbrød, store lyse brød, specialbrød med syring og mørke brødtyper. ✓ Lærlingen kan anvende forskellige hæve- og syrningsmetoder. ✓ Lærlingen kan fremstille et bredt sortiment inden for fedtholdige deje til forskellige bolle- og kagetyper. ✓ Lærlingen kan fremstille produkter under hensynstagen til spild- og svind. ✓ Lærlingen kan indgå i teamwork og organisere produktionsopgaver ✓ Lærlingen kan kvalitetsvurdere den daglige brødproduktion. ✓ Lærlingen kan fremstille europæiske brødspecialiteter