



Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på 1. hovedforløb

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



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	✓ Lærningen kan fremstille traditionelle og/eller moderne flødekager. ✓ Lærningen kan fremstille traditionelle lagkager og simple festkager. ✓ Lærningen kan fremstille frugtkager med gelering. ✓ Lærningen har kendskab til hygiejne lovgivning
Bagværker	11771	Kageproduktion - Bagværker - Praktik	✓ Lærningen kan fremstille virksomhedens sortiment af tørkager. ✓ Lærningen kan producere et sortiment inden for kransekagebagværk ✓ Lærningen kan fremstille halv- og hel-fabrikata, der indgår i sammenstykning af kageprodukter. ✓ Lærningen kan fremstille virksomhedens sortiment inden for traditionelle form- og rammekager. ✓ Lærningen kan fremstille cremer og fyldninger. ✓ Lærningen kan på rutineniveau betjene udstyr og maskiner, efterleve hygiejneforskrifter og tage hensyn til miljømæssige forhold. ✓ Lærningen 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 Konditor

Speciale	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Konditor	11 162	Varekendskab 2	✓ Eleven kan redegøre for råvarernes anvendelse og kvalitet. ✓ Eleven kan kvalitetsbestemme marcipan og bagemasser, chokoladetyper, sukker arter og sødemidler, der anvendes i produktionen. ✓ Eleven kan anvende viden om relevant lovgivning og miljømæssige forhold. ✓ Eleven kan redegøre for de kemiske og fysiske processer, der sker i råvarerne under videre forarbejdning.
Konditor	12 544	Dessertproduktion	✓ Eleven kan fremstille, sammenstykke og komponere desserter. ✓ Eleven kan vejlede i forhold til smag, opbevaring og holdbarhed. ✓ Eleven har kendskab til hygiejne og lovmæssige krav ved dessertproduktion.
Konditor	12 545	Chokolatier	✓ Eleven kan fremstille virksomhedens sortiment inden for støbt og fyldt chokolade.



Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på 4. hovedforløb

4. Hovedforløb – Speciale Konditor

Speciale	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Konditor	12 385	Køb, salg & kalkulation 2	✓ Eleven har forståelse for lønsomhedsberegninger. ✓ Eleven kan foretage kunderådgivning i forhold til pris, kvalitet og produkt. ✓ Eleven kan foretage vareopsætning, og har kendskab til dekoration af butik eller buffet.
Konditor	12 539	Rullede deje	✓ Eleven kan fremstille fyld - og indlægmasser til rullet bagværk. ✓ Eleven kan fremstille virksomhedens sortiment inden for rullede deje.
Konditor	12 542	Piskede specialiteter	✓ Eleven kan fremstille specialbunde til lagkager og tærter samt dekorationsbunde. ✓ Eleven kan fremstille de til enhver tid gængse piskede kager.
Konditor	12 546	Etage & bryllupskager	✓ Eleven kan fremstille special- og dekorationsbunde, cremer og fyldninger, der indgår i produktionen af festkager. ✓ Eleven kan fremstille traditionelle bryllupskager og moderne fest- og bryllupskager. ✓ Eleven kan rådgive i forbindelse med smag, indhold, farver, opbevaring, servering og portionering. ✓ Eleven kan fremstille festkranskager i forskellige udformninger og til særlige lejligheder. ✓ Eleven kan betjene udstyr og maskiner, hygiejneforskrifter og tage hensyn til miljømæssige forhold.



Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på 5. hovedforløb

5. Hovedforløb – Speciale Konditor

Speciale	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Konditor	12 387	Iværksætter, innovation & samarbejde	✓ Eleven kan samarbejde med bevidsthed om forskellige arbejdsroller i et arbejdsteam ✓ Eleven kan planlægge og gennemføre en opgave som en del af et team



Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på 6. hovedforløb

6. Hovedforløb – Speciale Konditor

Speciale	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Konditor	12 388	Produktudvikling, Produktion & Service	✓ Eleven kan planlægge og udføre fremstillingen af et eller flere produkter selvstændigt
Konditor	12 386	Planlægning & produktion	✓ Eleven kan udføre receptberegning. ✓ Eleven kan planlægge og udføre en given produktion ud fra forskellige tilberednings- og fremstillingsmetoder, herunder dekorere og klargøre til salg. ✓ Eleven kan producere hel- og halvfabrikata til salgbare produkter.
Konditor	12 543	Dekoration og sensorik	✓ Eleven kan anvende sensorik i relation til egne arbejdsopgaver ✓ Eleven kan fremstille dekorationsmaterialer i chokolade, pastillage/tragant, marcipan og karamel. ✓ Eleven kan inddrage duft, smag, konsistens, udseende og temperatur ved tilberedning og produktion. ✓ Eleven kan inddrage forbrugernes forskellige behov og forventninger ved fremstilling af specialbestillinger