



# 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 Detailbager |        |                               |             |                         |       |          |
|---------------------------------------|--------|-------------------------------|-------------|-------------------------|-------|----------|
| Speciale                              | Nummer | Titel                         | Hovedforløb | Kende                   | Kunne | Beherske |
|                                       |        |                               |             | Afkryds niveau inden HF |       |          |
| Detailbager                           | 17217  | Receptformulering             | H3          |                         |       |          |
| Detailbager                           | 17221  | Syrning og fermenterings kemi | H3          |                         |       |          |
| Detailbager                           | 17216  | Brød- og kageproduktion       | H3          |                         |       |          |

| 4. Hovedforløb – Speciale Detailbager |        |                                      |             |                         |       |          |
|---------------------------------------|--------|--------------------------------------|-------------|-------------------------|-------|----------|
| Speciale                              | Nummer | Titel                                | Hovedforløb | Kende                   | Kunne | Beherske |
|                                       |        |                                      |             | Afkryds niveau inden HF |       |          |
| Detailbager                           | 17215  | Iværksætter, innovation & samarbejde | H4          |                         |       |          |
| Detailbager                           | 17218  | Produktionsledelse i bageriet        | H4          |                         |       |          |

| 5. Hovedforløb – Speciale Detailbager |        |                                   |             |                         |       |          |
|---------------------------------------|--------|-----------------------------------|-------------|-------------------------|-------|----------|
| Speciale                              | Nummer | Titel                             | Hovedforløb | Kende                   | Kunne | Beherske |
|                                       |        |                                   |             | Afkryds niveau inden HF |       |          |
| Detailbager                           | 17209  | Produktionsplanlægning i bageriet | H5          |                         |       |          |
| Detailbager                           | 17210  | Drift og produktion               | H5          |                         |       |          |

| 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 lægges der vægt på fleksibilitet og omstillingsevne. |
| 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             |

