



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 fødevarelovgivning 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 Detailbager

Speciale	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Detailbager	17 217	Receptformulering - Detailbager	✓ Eleven kan udforme/beskrive og vedligeholde recepter til produktionen. ✓ Eleven kan kommunikere omkring og lave præsentation af et produkt. ✓ Eleven kan planlægge og udføre fremstillingen af et eller flere produkter selvstændigt i bageriet ✓ Eleven kan planlægge og tilrettelægge eget arbejde samt vurdere kvaliteten i en selvevaluering ud fra plan, proces og arbejdsresultat under hensyn til gældende standarder og normer
Detailbager	17 221	Syrning og fermenterings kemi	✓ Eleven kan justere recepter ud fra denne viden om melets kemi. ✓ Eleven kan afkode måleresultat fra farinograf, faldtal & amylograf fra leverandør ✓ Eleven kan produktionsplanlægge i bageriet og sammensætte et bredt brød sortiment inden for brødgrupperne rugbrød, specialbrød med syring og mørke/grove brødtyper ud fra kendskab til melets og surdejens kemi.



Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på 4. hovedforløb

4. Hovedforløb – Speciale Detailbager

Speciale	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Detailbager	17 218	Produktionsledelse i bageriet - Detailbager	✓ Eleven har kendskab til SCM (Supply Chain Management) mellem bageriproduktionen og salgsenhederne/butikker. ✓ Eleven kan forholde sig til lagerstyring, produktionsstyring og distribution i kombination med Lean. ✓ Eleven kan medvirke til optimering af forsynings flow mellem bageri og salgsenheder/butik. ✓ Eleven kan finde forslag til optimering af flow og udarbejde simple planer for ændringer i bageriet og lager. ✓ Eleven kan udarbejde løsninger til arbejdsmiljø og organisering i bageriet.



Hjemmeopgaver forud for skoleundervisningen på 5. hovedforløb

5. Hovedforløb – Speciale Detailbager

Speciale	Nummer	Titel	Opgaver i praktiktiden
Detailbager	17 219	Produktionsplanlægning i bageriet - Detailbager	✓ Eleven kan planlægge og styre fleksible principper til indirekte dejføring bl.a. koldt- og langtidshævede deje inden for store og små brødtyper. ✓ Eleven kan gennemføre grundlæggende svindkontrol og analyse ✓ Eleven kan anvende grundlæggende metoder til kontrol ved varemodtagelse og lagerstyring. ✓ Eleven kan anvende gængse hæve-, raske- og syrningsmetoder. ✓ Eleven kan vejlede i brødprodukter med højt indhold af fibre og kerner.
Detailbager	17 220	Drift og produktion - Detailbager	✓ Eleven har kendskab til principper til logistikoptimering i bageriet, herunder flowdiagrammer og Lean ✓ Eleven kan udføre optimering af logistikken i bageriet. ✓ Eleven kan medvirke ved planlægning og effektivisering af vare flow i bageri/lager. ✓ Eleven har kendskab til planlægning af en dagsproduktion ✓ Eleven kan korrigere produktionsanlægget i bageriet ud fra viden om råvare, udarbejde simple programmer på maskiner, samt genstarte anlægget korrekt efter driftsstop. ✓ Eleven kan på basis af viden om Arbejdstilsynets krav til sikring, afskærmning og nødstopskontakter, betjene produktionsanlægget i bageriet sikkerhedsmæssigt korrekt.