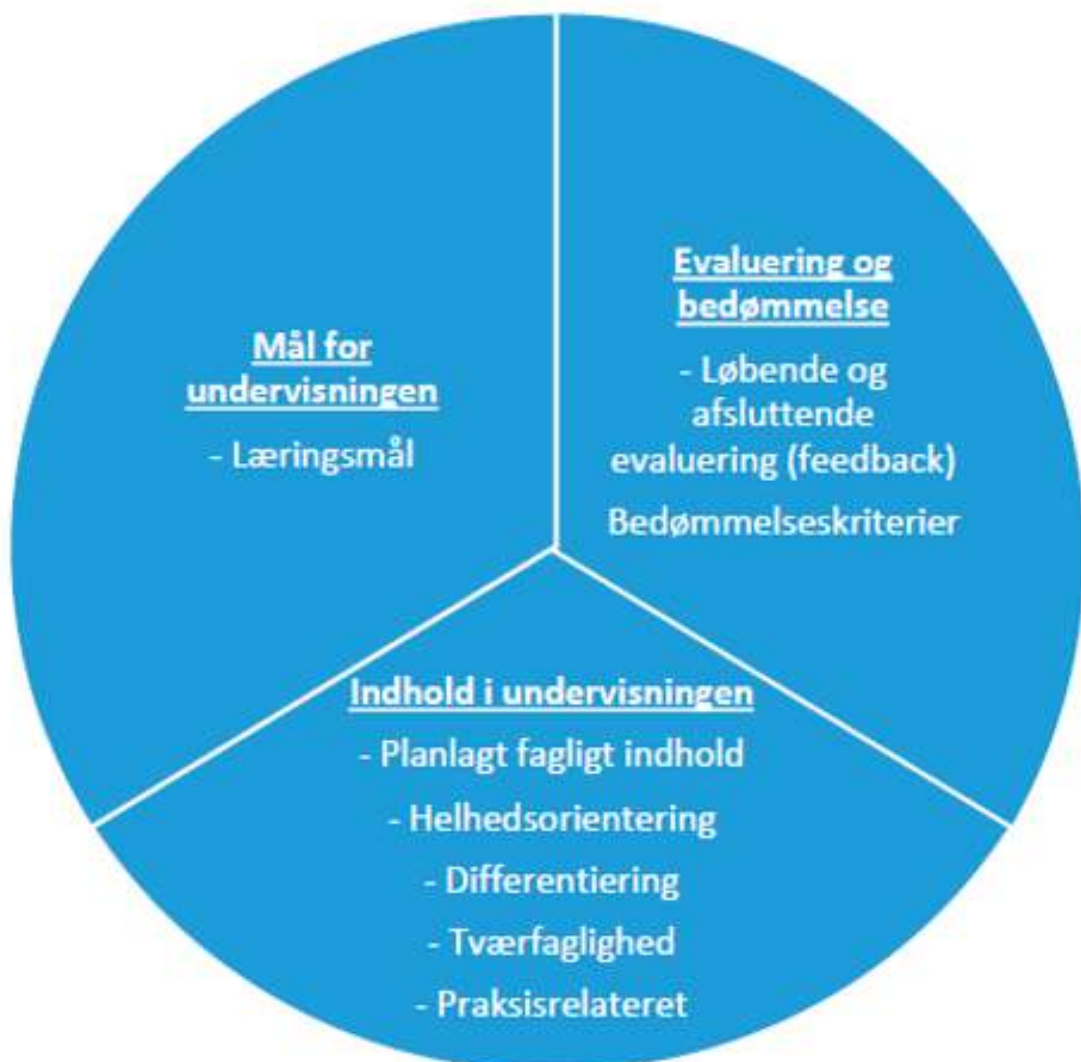


Lokal undervisningsplan for Hovedforløbet Bager

Specialer Bagværker, Detail og Håndværksbager

Revideret januar 2023



Indhold

Indhold	3
Undervisningsinformationer	3
Generelle oplysninger	3
Love og bekendtgørelser:	3
Skoleophold	4
Timetal	4
Skoleperioder	4
<i>Oversigt over skoleperiodernes fag og varighed</i>	5
Pædagogiske begreber og metoder	5
Begrebsafklaringer af pædagogiske opfattelser	6
Kompetencemål	6
Læringsmål for undervisningen	8
Undervisningsindhold	8
Undervisningens tilrettelæggelse	8
Tværfaglighed og relation til praksis	8
Helhedsorientering	8
Differentiering	9
Evaluering og bedømmelse	9

Indhold

Den lokale undervisningsplan for bager indeholder en beskrivelse af undervisningsindholdet, hvor der er en præsentation af relevante love og bekendtgørelser. Der er en oversigt over undervisningen og dens undervisningstimal. Desuden er der en forklaring af de anvendte pædagogiske begreber samt en forklaring på de enkelte undervisningsfags læringsmål, indhold og evaluering samt overblik over at kompetencemålene for uddannelsens specialer opnås.

Undervisningsinformationer

Generelle oplysninger

Den lokale undervisningsplan omhandler bageruddannelsen med specialerne bagværker, detail og håndværksbager. Undervisningsplanen er primært til lærerne, der underviser på uddannelsernes hovedforløb samt virksomheder og potentielle lærlinge. Undervisningsplanen er dokumentation for den aktuelle undervisning, der omfatter områderne planlægning, gennemførelse og evaluering. Den gør det nemmere for underviserne og lærlingene at se, hvad undervisningen indeholder på hovedforløbenes skoleophold. I den lokale undervisningsplan er der en præsentation af love og bekendtgørelser, pædagogiske begreber og generelle oplysninger om undervisningsindholdet på de enkelte hovedforløb.

Love og bekendtgørelser:

Den lokale undervisningsplan er udarbejdet på baggrund af nedenstående love og bekendtgørelser.

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til "Bager og Konditor", Bek. 489 af 22/04/2021¹

Lovbekendtgørelse om erhvervsuddannelser, LBK. 868 af 28.09.2021²

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser (hovedbekendtgørelsen), Bek. 2499 af 13.12.21³

EUD Eksamens bekendtgørelsen – Bek. om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser, Bek. 41 af 16.01. 2014⁴

¹ <https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2022/489>

² <https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2021/1868>

³ <https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2021/2499?id=211912>

⁴ <https://www.retsinformation.dk/eli/lt/2014/41>

⁵ <https://www.dffu.dk/>

⁶ <https://hentdata.stil.dk/uddannelser>

Skoleophold

Timetal

I fællesskab har skolerne besluttet, at den ugentlige undervisningstid er 25 timer. Derudover har eleverne 12 studietimer, der bl.a. kan indeholde faglig fordybelse⁵.

Undervisningen på hovedforløbet består af uddannelsesspecifikke fag, der både kan være obligatoriske og valgfri uddannelsesspecifikke fag. Antallet af skoleperioder for den enkelte elev afhænger af det trin og speciale, som lærlingen har ønsket at indgå en uddannelsesaftale på⁶.

Skoleperioder

Nedenstående skemaer viser en oversigt de enkelte skoleperioders indhold, samt mængderne af tid der tildelt hvert fag.

Skemaet viser også om faget afsluttet med en standpunktskarakter eller om det er en delkarakter

På hvert af bageruddannelsens hovedforløb er undervisningsmålene lagt ind i opgaver og projekter som lærlingene arbejder med at løse.

På hvert forløb laves der et Praxisonlineforløb som indeholder alt relevant undervisningsmateriale til lærlingene som skal understøttet skolearbejdet for at opnå de pågældende målpinde. Det er også derinde hvor opgaver og afleveringer foregår, samt skriftlige evalueringer som supplerer de mundtlige evalueringer.

Bageruddannelsen 1. august 2022 – Version 10

<https://hentdata.stil.dk/uddannelser> - fremsøg bager og konditor

Linket indeholder fag og mål relevant for uddannelsen

Bagværker 2 år – Trin 1					
1. Skoleperiode 4 uger	0,5 uge	0,5 uge	2. Skoleperiode 4 uger	0,5 uge	0,5 uge
Brødproduktion – 2022 -Bagværker	17269 Del		Brødproduktion- 2022 - Bagværker	17269 Stand	
Varekendskab -Bagværker	20692 Del		Varekendskab -Bagværker	20692 Stand	
Rullede deje -Bagværker	17270 Del		Rullede deje -Bagværker	17270 Stand	
Kageproduktion -Bagværker	17222 Del		Kageproduktion - Bagværker		17222 Stand
Arbejds miljø – Bager & konditor		20694 Stand	Flødeproduktion -Bagværker		11693 Stand
Uddannelsesspecifikke fag - valgfrit		Stand			
			Bagværker prøve	X	

Håndværksbager 1 år og 6 mdr. – Trin 2 (Obligatoriske fag 7 uger, valgfri uddannelsesspecifikke fag 3 uger, valgfag 1 uge)									
3. Skoleperiode 4 uger	0,5 uge	0,5 uge	4. Skoleperiode 4 uger	0,5 uge	0,5 uge	0,5 uge	5. Skoleperiode 3 uger	0,5 uge	0,5 uge
Brødproduktion - Bager	12073 Del		Iværksætter, innovation & samarbejde	12070 Stand			Brødproduktion - Bager	12073 Stand	
Varekendskab og kalkulation 2		19697 Del	Varekendskab og kalkulation 2	16979 Stand			Produktudvikling, Planlægning & produktion	19698 Stand	
Rullede deje -Bager	12072 Del		Rullede deje - Bager	12072 Stand			Valgfag - valgfrit		Stand
Kageproduktion / Dekoration og sensorik - Håndværk	19699 Del		Kageproduktion / Dekoration og sensorik - Håndværk		19699 Stand		Uddannelsesspecifikke fag - valgfrit		Stand
Produktudvikling, Planlægning & produktion	19698 Del		Uddannelsesspecifikke fag - valgfrit		Stand				
Uddannelsesspecifikke fag - valgfrit		Stand							
							Svendeprøve	- X	

Detailbager 1 år og 6 mdr. – Trin 2 (Obligatoriske fag 8 uger, valgfri uddannelsesspecifikke fag 2 uger, valgfag 1 uge)									
3. Skoleperiode 4 uger	0,5 uge	0,5 uge	4. Skoleperiode 4 uger	0,5 uge	0,5 uge		5. Skoleperiode 3 uger	0,5 uge	0,5 uge
Receptformulering	17207 Del		Iværksætter og innovation	17215 Stand			Receptformulering	17207 Stand	
Varekendskab 2	17213 Del		Varekendskab 2	17213 Stand			Produktionsplanlægning		17209 Stand
Syring og fermentering		17211 Stand	Produktionsledelse i bageri	17208 Stand			Drift og produktion	17210 Stand	
Brød og kage produktion	17216 Del		Brød og kage produktion	17216 Stand					
Produktionsledelse i bageri	17208 Del		Drift og produktion	17210 Del					
Uddannelsesspecifikke fag - valgfrit		Stand	Uddannelsesspecifikke fag - valgfrit		Stand		Valgfag - valgfrit		Stand
							Svendeprøve		

EUX 1		EUX 2		EUX 3	
Brødproduktion – 2022 -Bagværker	17269 Stand	Brødproduktion - Bager	12073 Stand	Iværksætter, innovation & samarbejde	12070 Stand
Varekendskab -Bagværker	20692 Stand	Varekendskab og kalkulation 2	19697 Del	Varekendskab og kalkulation 2	16979 Stand
Rullede deje -Bagværker	17270 Stand	Rullede deje -Bager	12072 Del	Rullede deje - Bager	12072 Stand
Kageproduktion -Bagværker	17222 Stand	Kageproduktion / Dekoration og sensorik - Håndværk	19699 Del	Kageproduktion / Dekoration og sensorik - Håndværk	19699 Stand
Arbejds miljø – Bager & konditor	20694 Stand	Produktudvikling, Planlægning & produktion	19698 Del	Uddannelsesspecifikke fag - valgfrit	Stand
Flødeproduktion -Bagværker	11693 Stand	Uddannelsesspecifikke fag - valgfrit	Stand		
Uddannelsesspecifikke fag - valgfrit	Stand				

Oversigt over skoleperiodernes fag og varighed

Del = Der gives delkarakter i faget

Stand = Der gives standpunktskarakter i faget

Pædagogiske begreber og metoder

Med udgangspunkt i den enkelte lærlings forudsætninger, inddragelse og medansvar, giver det mulighed for at tilrettelægge et undervisningsforløb, der bl.a. har fokus på lærlingens trivsel, relationer, motivation og læring. Her har lærlingen mulighed for at udvikle de faglige, almene og personlige kompetencer på det individuelle og samfundsmæssige plan. Disse egenskaber kan de anvende på uddannelsen som bager, da de er medvirkende til at styrke lærlingens læringsudvikling. Det omhandler bl.a. lærlingens medansvar og selvstændighed i de planlagte undervisningsprocesser.

For at få undervisningsindholdet i spil er der i forbindelse med planlægningen anvendt forskellige pædagogiske metoder. Det giver grundlag for en afklaring af de didaktiske tilgange, der omhandler en

begrebsafklaring af undervisningsformerne praksisrelateret undervisning, heltidsorienteret, tværfaglighed og differentiering.

Begrebsafklaringer af pædagogiske opfattelser

Praksisrelateret undervisning

Hensigten med den praksisrelateret undervisning er at få skabt en sammenhæng mellem den teoretiske og praktiske undervisning, og skabe forbindelse mellem indholdet af undervisningen på bagerfagskolen og lærlingens erhvervsfaglige praksis/oplæringsvirksomhed. Dette gøres ved at motivere lærlingen for faget, ved at de ser en mening med opgaverne stillet i den praksisrelaterede undervisning, der er med til at fremme motivationen hos lærlingen, som på sigt kan se kobling mellem skoleundervisningen og den erhvervsfaglige praksis⁷.

Helhedsorienteret

Formålet med helhedsorienteret undervisning er at støtte lærlingens motivation, så lærlingen i undervisningen oplever praksisnære helheder. Dvs., her skal lærlingen have en forståelse for betydningen af enkeltdelene i helheden⁸.

Tværfaglighed

En tværfaglig undervisning er, hvor lærlingene opnår kompetencemålene på tværs af de involverede fag. Ved en tværfaglig undervisning bliver der anvendt faglige dele fra de valgte fag. Tværfaglig undervisning er, at fagene bliver gennemført i et relateret forløb⁹.

Differentiering

Den pædagogiske definition af differentiering er, at underviseren tager afsæt i elevernes forskellige forudsætninger. Dermed bliver den enkelte elev udfordret på det niveau, som eleven befinder sig på¹⁰. Elevforudsætninger omfatter f.eks. faglige og sociale forudsætninger samt læringsstile. Undervisningsdifferentiering omfatter både differentiering i krav og metoder¹¹.

Kompetencemål

Lærlingen skal have opfyldt kompetencemål for grundforløbet før, lærlingen kan opnå den valgte uddannelses kompetencemål.

Kompetencemålene nr. 1-12 gør sig gældende for trin 1 og alle specialer på trin 2.

- 1) Lærlingen kan arbejde i teams samt bidrage til løsning af produktionsmæssige opgaver.
- 2) Lærlingen kan vise kreativitet samt lyst og evne til at lære nye ting og tage ansvar.
- 3) Lærlingen kan vælge korrekte materialer, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr samt vælge og opmåle råvarer i forhold til produktionsmæssige opgaver.
- 4) Lærlingen kan selvstændigt fremstille rørte produkter til kager, halvfabrikata, indlægs- og fyldningsmasser.
- 5) Lærlingen kan selvstændigt fremstille mad- og småbrød samt assistere ved produktion og færdiggørelse af rullede deje.

⁷ <https://emu.dk/sites/default/files/2019-05/P%C3%A6dagogisk%20principper.pdf>

⁸ <https://emu.dk/sites/default/files/2019-05/P%C3%A6dagogisk%20principper.pdf>

⁹ <https://emu.dk/sites/default/files/2021-05/Vejledning%20Ny%20LUP.pdf>

¹⁰ <https://emu.dk/sites/default/files/2019-05/P%C3%A6dagogisk%20principper.pdf>

¹¹ <https://emu.dk/sites/default/files/2021-05/Vejledning%20Ny%20LUP.pdf>

- 6) Lærlingen kan producere bager- og konditorprodukter efter gældende bestemmelser om hygiejne og egenkontrol samt betjene og renholde maskiner og udstyr efter gældende sikkerhedsforskrifter.
- 7) Lærlingen kan erkende egne lærings- og motivationsmæssige styrker og svagheder som grundlag for livslang læring.
- 8) Lærlingen kan udarbejde produktkalkulationer, prisfastsætte medgåede driftsomkostninger og under vejledning udarbejde basale regnskaber under anvendelse af it.
- 9) Lærlingen kan rådgive salgspersonale i forhold til gældende hygiejne- og mærkningsregler samt emballering, opbevaring og salg.
- 10) Lærlingen kan producere bager- og konditorprodukter under hensyntagen til virksomhedernes og kundernes krav til ernæring og fødevarer sikkerhed, arbejdsmiljø, egenkontrol og APV.
- 11) Lærlingen kan redegøre for lovgivningsmæssige krav i forhold til opstart af egen virksomhed.
- 12) Lærlingen kan udvikle og kreere produkter i forhold til forbrugerønsker samt til mærkedage og events.

Kompetencemål for specialerne

Kompetencemålene nr. 13-15 gælder for håndværksbagerne og EUX

- 13) Lærlingen kan selvstændigt planlægge, producere og dekorere et sortiment af rullede deje, herunder anvende køle- og fryseteknikker til opbevaring af disse.
- 14) Lærlingen kan selvstændigt planlægge, producere og kvalitetsvurdere et bredt sortiment af madbrød og små brødtyper, traditionelle kagetyper og flerdagsbagværk, som indgår i et til enhver tid gældende bagerisortiment.
- 15) Lærlingen kan fremstille piskede produkter til halvfabrikata.

Kompetencemålene nr. 19-23 gør sig gældende for detail

- 19) Lærlingen kan selvstændigt produktudvikle, justere, kvalitetsvurdere og teste brød- og brødrecepter.
- 20) Lærlingen kan anvende Lean i forbindelse med proces, drift og planlægning i en bageproduktion.
- 21) Lærlingen kan planlægge og identificere optimeringsmuligheder for bageriet.
- 22) Lærlingen kan redegøre for svind, emballage, transport og logistik i forbindelse med brødproduktionen.
- 23) Lærlingen kan selvstændigt planlægge og producere et bredt sortiment af madbrød, små og store hvede- og rugbrødtyper, traditionelle kagetyper og flerdagsbagværk, som indgår i et til enhver tid gældende bagerisortiment.

For EUX indgår yderligere kompetencemål

- 1) Dansk på A-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 175 timer svarende til 7 uger.
- 2) Engelsk på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 130 timer svarende til 5,2 uger.

3) Matematik på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 140 timer svarende til 5,6 uger.

4) Fysik på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 105 timer svarende til 4,2 uger.

5) Kemi på B-niveau fra uddannelsen til teknisk studentereksamen, dog med undervisningstiden 90 timer svarende til 3,6 uger.

6) Teknikfag på B-niveau, Proces, levnedsmiddel og sundhed, jf. læreplanen udviklet til brug for tekniske eux-forløb, dog med undervisningstiden 100 timer svarende til 4 uger.

7) Erhvervsområdeprojekt, jf. læreplanen om erhvervsområdet udviklet til brug for tekniske eux-forløb, med undervisningstiden 20 timer og fordybelsestiden 30 timer svarende til 2 uger.

8) Valgfag i form af et fag på C-niveau med undervisningstiden 75 timer svarende til 3 uger, og et løft af niveau i et fag med undervisningstiden 125 timer svarende til 5 uger.

Stk. 4. Skolen skal som mindst udbyde følgende valgfag:

1) Matematik på A-niveau.

2) Teknologi på B-niveau.

3) Teknologi på C-niveau.

Stk. 5. Fordybelsestiden fordeles af skolen med passende inddragelse af de principper for fordeling af fordybelsestid, som fremgår af reglerne om de gymnasiale uddannelser. Dele af fordybelsestiden kan afvikles i forbindelse med fag i grundforløbet.

Læringsmål for undervisningen

Læringsmålene fra uddannelsesordningen til bager er de mål, som eleverne skal opnå i undervisningen. Målene fra uddannelsesordningen sammenholdes med kompetencemålene fra bekendtgørelsen, og bruges som grundlag for tilrettelæggelsen af undervisningen.

Undervisningsindhold

Indholdet i undervisningen planlægges ud fra målene i uddannelsesordningen og bekendtgørelsens kompetencemål.

Undervisningens tilrettelæggelse

Tværfaglighed og relation til praksis

Tværfaglige projekter der involverer lærlingens erfaringer fra oplæringsvirksomheden og ved at inddrage teoretisk stof til at underbygge de praktiske øvelser og til at forklare processerne i produkterne, altid holdt op imod fagets kvalitetsnormer og faglig stolthed.

Helhedsorientering

Ud fra et produkt inddrages elementerne til at forklare de processer der sker, processer der er nødvendige for at opnå et produkt af høj kvalitet indenfor de 4 specialer.

Differentiering

Der tages udgangspunkt i lærlingens forudsætninger, og der arbejdes herudfra, med sigte på at opnå de faglige mål. Der differentieres i produktet der afleveres/fremstilles.

Evaluering og bedømmelse

Skolen sender en skolevejledning til eleven efter hver skoleperiode og et skolebevis, når alle skoleperioder på hovedforløbet er gennemført.

I dette afsnit beskriver vi, på et overordnet niveau, den løbende evaluering og feedback, og den afsluttende bedømmelse, herunder bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier.

Både undervisningen og elevens udbytte heraf evalueres løbende. Evalueringens formål er at understøtte progressionen i den enkelte elevs læring og skal sikre, at eleverne reflekterer over deres faglige udvikling i sammenhæng med faget og erhvervsuddannelsen som helhed. Eksempler herunder.

Feed-up: Der arbejdes med mundtlig og skriftlig fremlæggelse af egne projekter, for at øve faglige betegnelser og den mundtlig fremstilling i det fagfaglige sprog. Her tages udgangspunkt i den enkeltes læringsforudsætninger.

Feed-forward: Vi arbejder med lærlingens egen evaluering, der bevidstgør lærlingen om egen læringskurve i forhold til fagets mål og næste udviklingstrin.

Feed-back: Når lærlingen evalueres, vurderes det endelige produktet, men også processen. Såvel produkt som proces holdes op imod målene.

Vi har multiple choice test til at teste lærlingens paratviden og som refleksion over lærerens gennemgang af stoffet.