



PRAKTIKMÅL – BAGVÆRKER

Praktikmål er indholdet af den praktiske oplæring i virksomheden – og skal sammen med skoleundervisningen understøtte hinanden – således at lærlingen når alle fagets mål.

Køb, salg & kalkulation 1 – Bagværker - Praktikmål

- Eleven har kendskab til salg og kunderådgivning i forhold til pris, kvalitet og produkt.

Varekendskab 1 - Bagværker - Praktikmål

- Eleven kan redegøre for råvarenes anvendelsesområder, produktionsmæssigt og kvalitetsmæssigt
- Eleven kan forbehandle frø- og kernetyper
- Eleven kan anvende og behandle relevante hævemidler, stivelsesprodukter, æg og mælkeprodukter
- Eleven kan anvende sin viden om relevant fødevarerlovgivning i vurderingen af de varer, der indgår i produktionen

Egenkontrol & arbejdspladsvurdering - Bagværker - Praktikmål

- Eleven kan udpege kritiske kontrol punkter.
- Eleven kan foretage de nødvendige handlinger for at undgå forurening af levnedsmidler.
- Eleven har kendskab til og kan anvende sin viden om sikkerhed og problemstillinger der er inden for branchen omkring arbejdsmiljø og arbejdspladsvurdering.

Praktikmål - Bagværker

Brødproduktion - Bagværker - Praktikmål

- Eleven kan produktionsplanlægge og sammensætte et brød sortiment inden for brødgrupperne morgenbrød, store lyse brød, specialbrød med syring, rugbrød og mørke brødtyper.
- Eleven kan anvende forskellige hæve - og syrningsmetoder.
- Eleven kan fremstille et sortiment inden for fedtholdige deje til forskellige bolle- og kagetyper.
- Eleven kan fremstille produkter under hensynstagen til spild- og svind.
- Eleven kan kvalitetsvurdere den daglige brødproduktion.

Kageproduktion - Bagværker - Praktikmål

- Eleven kan fremstille virksomhedens sortiment af tørkager.
- Eleven kan producere et sortiment inden for kranskekagebagværk
- Eleven kan fremstille halv- og hel- fabrikata, der indgår i sammenstykning af kageprodukter.
- Eleven kan fremstille virksomhedens sortiment inden for traditionelle form- og rammekager.
- Eleven kan fremstille cremer og fyldninger.
- Eleven kan på rutineniveau betjene udstyr og maskiner, efterleve hygiejneforskrifter og tage hensyn til miljømæssige forhold.
- Eleven kan indgå i teamwork og organisere produktionsopgaver.

Flødeproduktion - Bagværker - Praktikmål

- Eleven kan fremstille traditionelle og/eller moderne flødekager.
- Eleven kan fremstille traditionelle lagkager og simple festkager.
- Eleven kan fremstille frugtkager med gelering.
- Eleven har kendskab til hygiejne lovgivning.