# Læreplan i vg2 bakar og konditor

Fastsett som forskrift av Utdanningsdirektoratet 10. februar 2021 etter delegasjon i brev av 13. september 2013 frå Kunnskapsdepartementet med heimel i lov 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjeld frå 01.08.2021

# Om faget

## Fagrelevans og sentrale verdiar

Vg2 bakar og konditor handlar om produksjon av bakar- og konditorvarer og om råvarebehandling, teknikkar og teknologi i ulike produksjonsprosessar. Programfaga bidreg til at elevane utviklar handlag, sensoriske ferdigheiter og kompetanse innanfor kvalitet, mattryggleik, reseptoppbygging og matmerking. Programfaga handlar dessutan om produksjon av bakar- og konditorvarer som dekkjer behova i samfunnet. Vg2 bakar og konditor skal bidra til å utvikle sjølvstendige og omstillingsdyktige, samarbeidande og serviceinnstilte fagarbeidarar som dekkjer behovet for arbeidskraft i bransjen.

Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnlaget for opplæringa. Vg2 bakar og konditor skal bidra til å vekkje nysgjerrigheit, kreativitet og skaparglede gjennom produksjon av bakar- og konditorvarer på ein etisk forsvarleg og berekraftig måte. Programfaga skal vidare bidra til forståing av lokal, nasjonal og internasjonal matkultur og korleis den påverkar vareutvalet. Dei skal òg medverke til berekraftig ressursutnytting og avfallshandtering og miljøvennleg produksjon.

## Kjerneelement

### Handverksferdigheiter

Kjerneelementet handverksferdigheiter handlar om utvikling av råvarekunnskap og sensoriske ferdigheiter og bruk av ulike produksjonsprosessar i framstilling av bakar- og konditorvarer. Vidare handlar det om arbeidsteknikkar, handlag og bruk av handverktøy, maskiner og teknisk utstyr i produksjon. Handverksferdigheiter handlar òg om å framstille og by fram varer for sal på ein estetisk måte.

### Berekraftig produksjon av bakar- og konditorvarer

Kjerneelementet berekraftig produksjon av bakar- og konditorvarer handlar om at val av råvarer, produksjonsmetodar, omsetning og lagerstyring får økonomiske, miljømessige og sosiale konsekvensar.  Det handlar òg om forståing av at råvarer er ein avgrensa ressurs i verda, og at gode val kan medverke til meir berekraftig produksjon og redusere svinn, avfall og miljøutslepp.

### Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handlar om å løyse arbeidsoppgåver sjølvstendig og i samarbeid med andre. Det handlar òg om å forstå kva som regulerer forholdet mellom arbeidstakar og arbeidsgivar, og samanhengen mellom krava i arbeidslivet og rettane til arbeidstakaren. Det handlar dessutan om å utvikle gode arbeidsrutinar for å vere rusta til eit framtidig arbeids- og yrkesliv.

### Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handlar om å behandle råvarer og klargjere dei for tilarbeiding, vidareforedling eller sal på ein trygg måte. Vidare handlar kjerneelementet om å produsere, emballere, spore, merke og lagre produkt etter gjeldande regelverk. Kvalitet og trygg mat handlar òg om å fremje kunnskap om kor viktig det er å følgje opp hygiene- og kvalitetssystema i verksemda.

## Tverrfaglege tema

### Folkehelse og livsmeistring

I vg2 bakar og konditor handlar det tverrfaglege temaet folkehelse og livsmeistring om å utvikle identitet gjennom yrkesval og tilhøyrsle i eit arbeids- og læringsfellesskap. Temaet handlar vidare om å kunne tilby produkt som er framstilte i tråd med kostråda frå helsemyndigheitene. Det handlar òg om å vere bevisst på korleis næringsinnhaldet i og samansetjinga av maten påverkar helse. Dessutan handlar det om å vere bevisst på den rolla bransjen speler som leverandør av trygg mat og matopplevingar.

### Demokrati og medborgarskap

I vg2 bakar og konditor handlar det tverrfaglege temaet demokrati og medborgarskap om å respektere synspunkta til andre og å handtere meiningsforskjellar. Temaet handlar vidare om å vareta verdiane i det demokratiske samfunnet vårt som grunnlag for profesjonell yrkesutøving og om korleis partane i arbeidslivet samarbeider for å utvikle eit betre arbeidsliv.

## Grunnleggjande ferdigheiter

### Munnlege ferdigheiter

Munnlege ferdigheiter i vg2 bakar og konditor inneber å kommunisere med kollegaer, leverandørar og kundar. Det inneber òg å tilpasse språket til mottakar, innhald og formål, og å lytte til og vise respekt for den ein snakkar med. Vidare inneber det å bruke relevante faguttrykk, fremje eigne synspunkt, drøfte problemstillingar og grunngi faglege val.

### Å kunne skrive

Å kunne skrive i vg2 bakar og konditor inneber å utarbeide fagtekstar, informasjonsmateriell, dekortekst og skriftlege planar og å dokumentere eige arbeid. Det inneber vidare å reflektere, bruke kjelder kritisk og nytte faguttrykk ved skriving av tekstar.

### Å kunne lese

Å kunne lese i vg2 bakar og konditor inneber å forstå faglitteratur, lovtekstar, reseptar, varedeklarasjonar og brukarrettleiingar til maskiner og utstyr. Det inneber òg å forstå og følgje kvalitetssystem.

### Å kunne rekne

Å kunne rekne i vg2 bakar og konditor inneber å bruke nøyaktige måleiningar og å rekne om mellom dei. Vidare inneber det å rekne om reseptar til ønskte mengder og å utføre enkle økonomiske utrekningar for å berekne næringsinnhold, pris og svinn.

### Digitale ferdigheiter

Digitale ferdigheiter i vg2 bakar og konditor inneber å bruke digitale ressursar i planlegging, produksjon, sal og dokumentasjon av arbeidsoppgåver. Vidare inneber det å bruke digitale løysingar til merking og bruk av digitale bestillings- og betalingssystem. Det inneber òg å orientere seg i og finne fagstoff på nettet, og å vise digital dømmekraft og etisk refleksjon.

# Kompetansemål og vurdering

## Kompetansemål og vurdering råvare, produksjon og kvalitet

### Kompetansemål etter råvare, produksjon og kvalitet

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

* planleggje, produsere, dokumentere og vurdere produkt ut frå resept, råvareval, produksjonsmetode og produktbeskriving
* praktisere personleg hygiene og følgje retningslinjer for næringsmiddel- og produksjonshygiene og reflektere over konsekvensane av å bryte retningslinjene
* kontrollere råvarekvalitet ved varemottak, vurdere om varene er leverte i samsvar med bestilling, og utføre avviksbehandling
* bruke verneutstyr, arbeide ergonomisk riktig og reflektere over betydninga av å følgje retningslinjene for eit trygt arbeidsmiljø
* bruke og halde ved like handverktøy, maskiner og utstyr
* bruke ulike konserveringsmetodar og gjere greie for samanhengen mellom konservering, haldbarheit og livsvilkåra for mikroorganismar
* gjere greie for fareanalyse og risikovurdering og forstå samanhengen mellom matborne sjukdommar og trygg mat
* gjere bevisste val i produksjon og sal av bakar- og konditorvarer og reflektere over om produksjonen er kostnadseffektiv
* gjere greie for korleis produksjonseigenskapane til råvarene påverkar haldbarheit, konsistens, utsjånad og smak på sluttproduktet
* gjere greie for bakarens prosent og bruke den til å byggje opp ein resept
* lage ulike typar brød, småbakst og søtbakst ved bruk av direkte eller indirekte deigføring, gjere greie for deigprosessen og reflektere over korleis dei ulike delane av prosessen påverkar sluttproduktet
* lage ulike typar laminerte deigar, framstille ulike produkt og gjere greie for kva som skjer i produkta
* lage ulike produkt av rørte, piska og forvella massar, råmassar og mørdeig og gjere greie for kva som skil dei ulike prosessane
* lage ulike støypte og lagdelte kaker med og utan overtrekk og dekor, og forskjellige typar fyll, og vurdere kvaliteten etter konsistens, utsjånad og smak på sluttproduktet
* lage dessertar, konfektar, pynt og dekor og reflektere over korleis valet av råvarer og produksjonsprosess påverkar sluttproduktet
* produsere, tilpasse og tilrå produkt til ulike grupper i samfunnet og reflektere over samanhengen mellom kosthald og helse

### Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal bidra til å fremje læring og til å utvikle kompetanse. Elevane viser og utviklar kompetanse i programfaget råvare, produksjon og kvalitet når dei bruker kunnskapar, ferdigheiter og kritisk tenking til å løyse arbeidsoppgåver i programfaget.

Læraren skal leggje til rette for elevmedverknad og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgåver. Læraren kan gi arbeidsoppgåver som dekkjer begge programfaga. Læraren skal vere i dialog med elevane om utviklinga deira i programfaget råvare, produksjon og kvalitet. Elevane skal få høve til å uttrykkje kva dei opplever at dei meistrar, og reflektere over eiga fagleg utvikling. Læraren skal gi rettleiing om vidare læring og tilpasse opplæringa slik at elevane kan bruke rettleiinga for å utvikle kompetansen sin i programfaget.

### Standpunktvurdering

Standpunktkarakteren skal vere uttrykk for den samla kompetansen eleven har i programfaget råvare, produksjon og kvalitet ved avslutninga av opplæringa i programfaget. Læraren skal planleggje og leggje til rette for at eleven får vist kompetansen sin i programfaget på varierte måtar. Med utgangspunkt i kompetansemåla skal læraren vurdere korleis eleven viser forståing, evne til refleksjon og kritisk tenking, og korleis eleven meistrar utfordringar og løyser oppgåver i ulike samanhengar. Læraren skal setje karakter i programfaget råvare, produksjon og kvalitet basert på kompetansen eleven viser ved å planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere eige fagleg arbeid.

## Kompetansemål og vurdering bransje og arbeidsliv

### Kompetansemål etter bransje og arbeidsliv

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

* følgje gjeldande lover og forskrifter for bransjen og gjere greie for rolla til tilsynsmyndigheitene
* gjere greie for risikofaktorar i eige arbeidsmiljø, førebyggje skadar og reflektere over føresetnader for eit godt arbeidsmiljø
* utføre grunnleggjande førstehjelp
* gjere berekraftige og etiske val ved innkjøp, produksjon og avfallshandtering og reflektere over korleis overskotsvarer kan utnyttast
* registrere og berekne kostnader ved svinn, foreslå tiltak for å avgrense svinn og drøfte kva konsekvensar svinnet har for økonomien til verksemda
* berekne pris og næringsinnhald i produkt for å kunne emballere og merke varene etter gjeldande regelverk
* klargjere og presentere produkt for sal og yte service og kundebehandling
* drøfte kva krav og forventningar som blir stilte til eit likeverdig og inkluderande yrkesfellesskap, og gjere greie for kva plikter og rettar arbeidsgivaren og arbeidstakaren har i arbeidslivet
* utforske nye og ukjende råvarer og reflektere over endringar i forbruksmønster

### Undervegsvurdering

Undervegsvurderinga skal bidra til å fremje læring og til å utvikle kompetanse. Elevane viser og utviklar kompetanse i programfaget bransje og arbeidsliv når dei bruker kunnskapar, ferdigheiter og kritisk tenking til å løyse arbeidsoppgåver i programfaget.

Læraren skal leggje til rette for elevmedverknad og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgåver. Læraren kan gi arbeidsoppgåver som dekkjer begge programfaga. Læraren skal vere i dialog med elevane om utviklinga deira i programfaget bransje og arbeidsliv. Elevane skal få høve til å uttrykkje kva dei opplever at dei meistrar, og reflektere over eiga fagleg utvikling. Læraren skal gi rettleiing om vidare læring og tilpasse opplæringa slik at elevane kan bruke rettleiinga for å utvikle kompetansen sin i programfaget.

### Standpunktvurdering

Standpunktkarakteren skal vere uttrykk for den samla kompetansen eleven har i programfaget bransje og arbeidsliv ved avslutninga av opplæringa i programfaget. Læraren skal planleggje og leggje til rette for at eleven får vist kompetansen sin i programfaget på varierte måtar. Med utgangspunkt i kompetansemåla skal læraren vurdere korleis eleven viser forståing, evne til refleksjon og kritisk tenking, og korleis eleven meistrar utfordringar og løyser oppgåver i ulike samanhengar. Læraren skal setje karakter i programfaget bransje og arbeidsliv basert på kompetansen eleven viser ved å planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere eige fagleg arbeid.

# Vurderingsordning

## Standpunktvurdering

Råvare, produksjon og kvalitet: Eleven skal ha éin standpunktkarakter.

Bransje og arbeidsliv: Eleven skal ha éin standpunktkarakter.

## Eksamen for elevar

Råvare, produksjon og kvalitet og bransje og arbeidsliv: Eleven skal opp til éin tverrfagleg praktisk eksamen der dei felles programfaga inngår. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. Eksamen skal ha førebuingsdel.

## Eksamen for privatistar

Råvare, produksjon og kvalitet: Privatisten skal opp til ein skriftleg eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjer om privatistar skal få førebuingsdel ved lokalt gitt eksamen.

Bransje og arbeidsliv: Privatisten skal opp til ein skriftleg eksamen i programfaget. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjer om privatistar skal få førebuingsdel ved lokalt gitt eksamen.

Råvare, produksjon og kvalitet og bransje og arbeidsliv: Privatisten skal opp til ein tverrfagleg praktisk eksamen i desse felles programfaga. Eksamen blir utarbeidd og sensurert lokalt. Fylkeskommunen avgjer om privatistar skal få førebuingsdel ved lokalt gitt eksamen.