

Læreplan i vg3 bakerfaget

Fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 16. juni 2021 etter delegasjon i brev av 13. september 2013 fra Kunnskapsdepartementet med hjemmel i lov 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjelder fra 01.08.2022

Om faget

Fagets relevans og sentrale verdier

Vg3 bakerfaget handler om råvarer, produksjonsmetoder og produksjon av bakervarer i tråd med lokale, nasjonale og internasjonale tradisjoner og trender. Faget handler videre om utvikling av håndverksferdigheter, innsikt i nye produksjonsmetoder og om resept- og produktutvikling. Vg3 bakerfaget skal bidra til å fremme gode matopplevelser og å dekke samfunnets etterspørsel etter bakervarer. Faget skal også bidra til å utvikle selvstendige, samarbeidende og omstillingsdyktige fagarbeidere i et arbeidsliv i stadig endring.

Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnet for opplæringen. Vg3 bakerfaget skal bidra til skaperglede og engasjement ved produksjon og salg av bakervarer. Gjennom kritisk tenkning, medvirkning, etisk refleksjon og arbeidsoppgaver utvikler lærlingene innsikt i sammenhengen mellom ressursbruken i dag og behovet for å ta vare på og utnytte ressursene for framtidige generasjoner. Vg3 bakerfaget skal også bidra til forståelse av medbestemmelse og medansvar på arbeidsplassen.

Kjerneelementer

Håndverksferdigheter, fagkunnskap og produktutvikling

Kjerneelementet håndverksferdigheter, fagkunnskap og produktutvikling handler om samspillet mellom råvarenes sammensetning og egenskaper, håndlag, produksjonsteknikker og bakemetoder basert på tradisjon og ny fagkunnskap. Kjerneelementet handler videre om produktutvikling og opptrening av sensoriske ferdigheter som skal brukes for å vurdere og utvikle kvaliteten til produkter etter gitte kriterier og kundens ønsker. Det handler også om estetikk, farger, form og linjer ved utvikling, produksjon og frambud av bakervarer.

Kvalitet og trygg mat

Kjerneelementet kvalitet og trygg mat handler om personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene. Videre handler det om trygg produksjon og omsetning ved å følge virksomhetens kvalitetssystem. Kjerneelementet omfatter også lover og forskrifter som regulerer produksjon og omsetning.

Bærekraftig produksjon

Kjerneelementet bærekraftig produksjon handler om arbeidsflyt gjennom planlegging, samarbeid og kommunikasjon for å redusere svinn og øke lønnsomheten. Videre handler kjerneelementet om best mulig ressursutnyttelse og om bransjens påvirkning på miljøet gjennom valg av råvarer og emballasje. Dessuten handler bærekraftig produksjon om avfallshåndtering, resirkulering og forebygging av utslipp til miljøet.

Arbeidsliv og yrkesidentitet

Kjerneelementet arbeidsliv og yrkesidentitet handler om kunnskap om pliktene og rettighetene i arbeidslivet og betydningen av trepartssamarbeidet. Videre handler kjerneelementet om å skape et psykososialt og fysisk arbeidsmiljø som fremmer helse, miljø og sikkerhet. Kjerneelementet handler også om sosial kompetanse og samarbeidsevne, kritisk tenkning og respekt for meningsforskjeller og forståelse av hvordan dette påvirker arbeidsmiljø og produktivitet. Arbeidsliv og yrkesidentitet handler dessuten om virksomhetens mål og historie og tilhørighet i et yrkesfellesskap som fremmer faglig utvikling, likeverd og likestilling.

Tverrfaglige temaer

Folkehelse og livsmestring

I vg3 bakerfaget handler det tverrfaglige temaet folkehelse og livsmestring om å reflektere over sammenhengen mellom kosthold og folkehelse. Videre handler det om å utvikle en yrkesidentitet som bidrar til et positivt selvbilde gjennom mestring og deltakelse i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap.

Demokrati og medborgerskap

I vg3 bakerfaget handler det tverrfaglige temaet demokrati og medborgerskap om respekt for ulike religioner, kulturer og mattradisjoner. Videre handler det om plikter og rettigheter i trepartssamarbeidet der arbeidsgiver, arbeidstaker og lovgivende myndighet jobber sammen om å utvikle et bedre arbeidsliv. Demokrati og medborgerskap handler også om å motvirke arbeidslivskriminalitet, diskriminering og forskjellsbehandling.

Bærekraftig utvikling

I vg3 bakerfaget handler det tverrfaglige temaet bærekraftig utvikling om en verden i endring som trenger et mer tilpasset forbruk av bakervarer. Gjennom

kunnskap om råvaretilgang og ressursutnytting, teknologiutvikling, avfallshåndtering, gjenbruk og resirkulering skal lærlingene forstå hvordan miljøet påvirkes lokalt og globalt.

Grunnleggende ferdigheter

Muntlige ferdigheter

Muntlige ferdigheter i vg3 bakerfaget innebærer å begrunne faglige valg, bruke faguttrykk og kommunisere presist og forståelig. Videre innebærer det å tilpasse språket til mottaker, innhold og formål og lytte til og vise respekt for kolleger, kunder og samarbeidspartnere.

Å kunne skrive

Å kunne skrive i vg3 bakerfaget innebærer å bruke faguttrykk i arbeid med planer og i dokumentasjon av eget arbeid. Videre innebærer det å dokumentere utført kvalitetskontroll og avviksbehandling. Det innebærer også å anvende kilder på en måte som lar seg etterprøve.

Å kunne lese

Å kunne lese i vg3 bakerfaget innebærer å sette seg inn i og forstå faglitteratur, bestillinger, resepter, råvarebeskrivelser, deklarasjoner og bruksanvisninger. Det innebærer også å forstå regelverk, prosedyrer, instruksjoner og rutiner i kvalitetssystemer.

Å kunne regne

Å kunne regne i vg3 bakerfaget innebærer å velge og bruke nøyaktige og hensiktsmessige måleenheter. Videre innebærer det å regne ut mengder og bruke prosentregning i utvikling og endring av resepter. Å kunne regne innebærer også å utføre kalkulasjon og næringsberegning.

Digitale ferdigheter

Digitale ferdigheter i vg3 bakerfaget innebærer å bruke digitale ressurser og systemer, maskiner og utstyr i hele produksjonskjeden. Videre innebærer det å bruke og beskytte digital informasjon ved kontakt med eksterne i tråd med virksomhetens rutiner. Det innebærer også digital dømmekraft og respekt for opphavsrett.

Kompetansemål og vurdering

Kompetansemål og vurdering vg3 bakerfaget

Kompetansemål

Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne

- planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av bakervarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier
- gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse
- sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk, og gjøre rede for konsekvenser av avvik
- forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne
- forstå sammenhengen mellom kornets og råvarenes kjemiske sammensetning og deres bakertekniske egenskaper, og anvende dette for å optimalisere sluttproduktet
- forstå grunnprinsippene i bakerens prosent og anvende kunnskapen i reseptoppbygging
- produsere produkter med og uten kjemiske bakehjelpemidler og reflektere over hvordan kvaliteten påvirkes
- vurdere og anvende ulike elteteknikker ved direkte og indirekte deigføring og de kjemiske egenskapene til ulike fordeiger, surdeiger og fermenteringsmetoder for å optimalisere sluttproduktet
- produsere ulike typer brød, småbakst og søtbakst og vurdere resultatet av å bruke ulike formings- og steketeknikker
- produsere og vurdere kvalitet på ulike fyllmasser, kremer og glasurer og gjøre rede for bruksområder
- gjøre rede for de ulike baketekniske egenskapene til smør og margarin og produsere ulike typer laminerte deiger
- anvende sensoriske tester i produksjon av bakervarer og gjøre rede for hvordan dette kan bidra til å sikreriktig kvalitet
- vise kreativitet i arbeidet og ferdigstille produkter for salg på en estetisk måte
- vurdere og framstille produkter ut fra myndighetenes anbefalinger for kosthold, helse og livsstil og for personer med allergier, matintoleranse og andre behov
- beregne grovhetsgrad på bakervarer og reflektere over helseeffekten ved grovere produkter

- utføre enkel markedsføring, yte service og bygge relasjoner med kunder ved profesjonell kundebehandling og salg
- drøfte etiske dilemmaer ved produksjon og omsetning av bakervarer og gjøre bevisste og bærekraftige valg
- utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, kunder og samarbeidspartnere
- utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten
- reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke bakervarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten
- gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten
- følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø
- gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten
- følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik
- anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse
- bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvensen ved avvik
- gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i produksjon, produktutvikling og omsetning og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater
- gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet
- reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd og likestilling
- beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift
- gjøre rede for virksomhetens organisering, arbeidstaker og arbeidsgivers rettigheter og plikter, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv

Underveisvurdering

Underveisvurderingen skal bidra til å fremme læring og til å utvikle kompetanse. Lærlingene viser og utvikler kompetanse i vg3 bakerfaget når de bruker kunnskaper, ferdigheter og kritisk tenkning til å løse arbeidsoppgaver i faget.

Instruktøren skal legge til rette for lærlingmedvirkning og stimulere til lærelyst gjennom varierte arbeidsoppgaver. Instruktøren og lærlingene skal være i dialog om lærlingenes utvikling i vg3 bakerfaget. Lærlingene skal få mulighet

til å uttrykke hva de opplever at de mestrer, og reflektere over egen faglig utvikling. Instruktøren skal gi veiledning om videre læring og tilpasse opplæringen slik at lærlingene kan bruke veiledningen for å utvikle kompetansen sin i faget.

Vurderingsordning

Før svenneprøven må alle som ikke har fulgt normalt opplæringsløp, ha bestått en skriftlig eksamen laget ut fra læreplanen i faget. Eksamen utarbeides sentralt og sensureres lokalt. Eksamen skal ikke ha forberedelsesdel.

Opplæringen i vg3 bakerfaget skal avsluttes med en svenneprøve. Alle skal opp til svenneprøven, som skal gjennomføres over to virkedager.