

# LÆREPLAN VG 2 MATFAG PROSJEKT TIL FORDYPNING:

## *Baker- konditor*

### **Formål med prosjekt til fordypning**

Prosjekt til fordypning skal gi elevene mulighet til å få erfaring med innhold, oppgaver og arbeidsmåter som karakteriserer de ulike yrkene innen utdanningsprogrammene, fordype seg i kompetansemål fra læreplanene på Vg3-nivå og ta relevante fellesfag fra Vg3, fellesfag i fremmedspråk og programfag fra studieforberedende utdanningsprogrammer.

Fellesfag, felles programfag og prosjekt til fordypning i Vg2 gir elevene faglig utgangspunkt for å inngå lærekontrakt, jf. § 6-23 i forskrift til opplæringsloven. Lærebedriften avgjør selv om den vil tegne lærekontrakt, og kan stille andre faglige krav, jf. forskrift til opplæringsloven § 6-39 første ledd. I slike tilfeller kan fylkeskommunen i samarbeid med lærebedriften tilby nødvendig faglig fordypning. Det må gå fram av lærekontrakten hvem som har ansvaret for denne eventuelle opplæringen.

### **Likheter og ulikheter mellom de 2 fagområdene**

Baker og konditorfaget har felles arbeidsplasser og må sees i sammenheng med de andre fagene innen matfaggruppen når det gjelder kunnskaper om råvarer. Fagarbeiderne tilbereder og selger brød og bakervarer til ulike typer mennesker og anledninger, og må ha kunnskaper om tradisjoner og trender lokalt og internasjonalt i et flerkulturelt samfunn. Baker og konditorfaget er et fag som er både produksjons og serviceorientert. Innenfor disse håndverksfagene skal en utvikle produsert produktene slik at de tilfredsstillende kjøperens/gjestens ønsker og forventninger, og myndighetenes krav til sikkerhet i alle ledd.

Brødvarer er en bærende komponent i det norske kostholdet og fagutøveren må kjenne til myndighetenes krav til ernæringsmessige krav til produktene de produserer. Maten har en sosial funksjon i kontakt mellom mennesker og den er med på å skape trivsel og velvære. Miljøet rundt måltidet er avgjørende for en god matopplevelse. Fagarbeideren er miljøskaperen og den som har ansvaret for at råvarene presenteres i en form som er tiltalende og salgsfremmende. Viktigheten av felles fag kunnskap og forståelse av service begrepet er limet i samarbeidet mellom yrkesgruppene. Utøvelse av service er like viktig enten en utøver yrkene i en produksjonsbedrift eller et utsalg, fornøye kunder er hovedmålet. Baker og konditorfaget har felles skoleutdanning og en god del felles under opplæring i bedrift. Bedriftene legger vekt på et markedstilpasset tilbud, og utøveren må ha både faglige og kreative ferdigheter for å utøve faget på en god måte.

### **Struktur i prosjekt til fordypning**

For at faget skal virke motiverende må vi presentere vidsyn og se på muligheter for mange arenaer for opplæringen. Prosjekt til fordypning er strukturert som et praktisk fag i spesialverksteder eller bedrifter eller i variasjoner av dette. Mange momenter i faget prosjekt til fordypning er omhandlet i programfagene hvor de utfyller hverandre og må sees i sammenheng. Det er viktig at opplæringen har stor del av praktisk innslag og lagt på en måte som knytter nødvendig teori til praktisk arbeid. Den som underviser i prosjekt til fordypning må ha fagutdanning i og erfaring fra minst ett av de yrkesfagene som er satt sammen i fordypningsmodulen.

## Organisering

I prosjekt til fordypning har vi valgt å gjennomføre i spesialverksteder eller bedrifter eller i variasjoner av dette, slik at elevene skal få innsyn i ulike typer verksteder knyttet til de 2 yrkesfagene i bransjen. Yrkesfagene utøves vanligvis i spesialverksted og spesialforretninger, men i moderne matvareforretninger vil fagene være profilert i ferskvareavdelingen. Mot slutten av skoleløpet prøver vi å legge opp til at eleven kan spisse sin kompetanse innenfor et spesielt lærefag enten baker eller konditor. Dette vil vi gjennomføre ved å styrke opplæringen i bedrift.

## Omfang

Årstrinn	Prosjekt til fordypning	
Vg2	<b>Baker - konditor</b>	Årstimeramme i 60 minutters enhet er 253 årstimer, gjennomsnittlig timetall 6,7 pr. uke. Årstimeramme i 45 minutters enhet er 337, gjennomsnittlig timetall 9 pr. uke

## Kompetansemål og vurderingsformer

Elevene blir undervistvurdert gjennom avtalte prøver og gjennom prosessen i de ulike verkstedene. I de periodene eleven er utplassert i bedrifter benyttes en loggbok utarbeidet i fellesskap av skole og lærebedrift/opplæringskontor. Loggboken inneholder kompetansemål som skal ivaretas av bedriftene og logg som eleven skriver, i noen tilfeller er kompetansemåla satt inn i et vurderingsskjema hvor elev, kontaktlærer og bedriftens representant fyller inn vurderingene til den enkelte kandidat

## Vurdering

### Standpunktkarakter

Årstrinn	Ordning
Vg2	Elevene skal ha en standpunktkarakter for den delen av prosjekt til fordypning som følger lokal læreplan.  Eleven skal følge vurderingsordningen for nasjonale læreplaner når de er valgt som hele eller deler av prosjekt til fordypning..

De generelle forskriftene om vurdering er fastsatt i forskrift til opplæringsloven.

### Eksamen for elever

Årstrinn	Ordning
Vg2	For den delen av prosjekt til fordypning som følger lokal læreplan, skal eleven ikke ha eksamen.  Eleven skal følge vurderingsordningen for nasjonale læreplaner når de er valgt som hele eller deler av prosjekt til fordypning.

## Eksamen for privatister

Årstrinn	Ordning
Vg2	<p>For å dekke timetallet i faget kan privatister enten</p> <ul style="list-style-type: none"><li>dokumentere 316 timer praksis i et relevant lærefag i Vg3</li></ul> <p>For privatister med samisk som første- eller andrespråk og privatister med opplæring i finsk som andrespråk er kravet til praksis etter denne modellen 281 timer. For privatister med norsk for døve og sterkt tunghørte og norsk tegnspråk er kravet til praksis etter denne modellen 246 timer.</p> <p>eller</p> <ul style="list-style-type: none"><li>ta eksamen i et antall relevante fag med nasjonale læreplaner som samsvarer med totalt 253 årstimer</li></ul> <p>For privatister med samisk som første- eller andrespråk og privatister med opplæring i finsk som andrespråk skal årstimetallet for eksamen etter nasjonale læreplaner være 225. For privatister med norsk for døve og sterkt tunghørte og norsk tegnspråk skal årstimetallet for eksamen etter nasjonale læreplaner være 197.</p>

## Hovedområder:

### Opplæringen inneholder disse hovedområdene:

Timefordelingen mellom områdene avgjøres av skolen

Område	Kompetansemål hentet fra læreplan for Vg3/ opplæring i bedrift og kompetanseplattform for faget
Bakerfaglig kunnskap og teknikk	Bakerfaget  konditorfaget
Konditorfaglig kunnskap og teknikk	
Trygg mat fra råvare til ferdig vare klar for salg	
Bruke av digitale verktøy i det praktiske arbeidet	

## Kompetansemål

### Råvarer og produksjon

*Eleven skal kunne*

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere eget arbeid
- velge og bruke håndverktøy, maskiner og utstyr på en faglig korrekt måte og utføre daglig vedlikehold på disse
- vurdere råvarers kvalitet og oppbevare og behandle råvarer etter gjeldene regelverk og på en økonomisk forsvarlig måte
- utnytte råvarenes egenskaper i framstilling av ulike produkter og gjøre rede for hvordan råvarene påvirker hverandre
- gjøre rede for hvordan påslag av væske påvirker bakeprosessen
- lage hev og surdeig og forklare betydningen av fordeig
- framstille ulike bakervarer med bedriftens produksjonsutstyr
- utvikle resepter og fremstille bakervarer til ulike brukergrupper og ulike formål

- framstille deiger med lagdeling
- utføre håndoppslag av ulike produkter
- optimalisere deigeltingen
- vurdere heving og steking av ulike produkter og kunne gjøre rede for avvik
- fremstille formkake og marsipankake
- foreta å mengdeberegne framstille mørdeiger og ulike produkter av mørdeig
- produsere rørte og piskede masser og bruke disse til ulike produkter
- framstille rystede og forvellede masser og bruke disse til ulike produkter
- fremstille butterdeig og ulike produkter av butterdeig
- framstille, overtrekke og dekorere festkaker, dessertkaker og porsjonskaker
- bruke sjokolade og marsipan på faglig korrekt måte
- framstille produkter av råmasser, hel- og halvfabrikata
- framstille konditorvarer med utgangspunkt i lokal, nasjonal og internasjonal tradisjon
- foreta mengdeberegning og bruke digitale verktøy til å kalkulere varer og produksjonskostnader ut fra en gitt resept
- beregning og bruke digitale verktøy til å kalkulere varer og produksjonskostnader ut fra en gitt resept

## Hygiene og kvalitetsstyring

*Eleven skal kunne*

- gjøre rede for bakgrunn og hensikt med god personlig hygiene og næringsmiddelhygiene og praktisere det i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens kvalitetsstyringssystemer
- utføre renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk og bedriftens renholdsplaner
- utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og bedriftens kvalitetsstyringssystemer
- oppbevare, etterbehandle, emballere og merke produkter etter gjeldende regelverk og bedriftens retningslinjer
- gjøre rede for bedriftens rutiner for bekjempelse av insekter og andre skadedyr

## Bransje, bedrift og miljø

*Eleven skal kunne*

- gjøre rede for bedriftens rammebetingelser og organisering og hvilke faktorer som kan påvirke bedriftens økonomiske resultat
- drøfte hva god service og profesjonell kundebehandling innebærer og vise dette i praksis
- bruke faguttrykk på en korrekt måte
- praktisere produksjon og avfallshåndtering på en forsvarlig måte etter gjeldende regelverk
- følge gjeldende regelverk og bedriftens rutiner for helse-, miljø- og sikkerhet
- utføre arbeidet etter ergonomiske prinsipper

## Dokumentasjon

*Eleven skal kunne*

- Eleven skal underveis dokumentere de forskjellige arbeidsoppgavene som utføres. Denne dokumentasjonen skal sammen med den lokale læreplanen, være et vedlegg til elevens kompetansebevis.