

## **Læreplan i bakerfaget Vg3 / opplæring i bedrift**

Fastsatt som forskrift av Utdanningsdirektoratet 5. februar 2008 etter delegasjon i brev av 26. september 2005 fra Utdannings- og forskningsdepartementet med hjemmel i lov av 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjelder fra 01.08.2008

## Formål

Bakerfaget er et håndverksfag og skal legge grunnlag for yrkesutøvelse i produksjon av bakervarer. Faget skal ta i bruk ny teknologi og legge grunnlag for produktutvikling i tråd med tradisjoner og nasjonale og internasjonale trender.

Opplæringen skal bidra til å utvikle kompetanse på råvarer og bakeprosesser. Opplæringen skal også bidra til å utvikle kompetanse på bakervarenes betydning for kosthold og helse. Videre skal opplæringen bidra til å utvikle godt håndlag. All matproduksjon skal ha et kvalitetsstyringssystem basert på fareanalyse og kritiske kontrollpunkter. Opplæringen skal søke å fremme et profesjonelt forhold til service, samarbeid, kommunikasjon og likestilling.

Opplæringen skal legge til rette for varierte arbeidsoppgaver som krever kreativitet og løsningsorientering. Videre skal opplæringen legge vekt på utvikling i bakerfaget og endringsarbeid knyttet til bedriftens rutiner.

Fullført og bestått opplæring fører fram til svennebrev. Yrkestittel er baker.

## Struktur

Bakerfaget består av tre hovedområder. Hovedområdene utfyller hverandre og må ses i sammenheng.

### Oversikt over hovedområdene:

Årstrinn	Hovedområder		
Vg3 / opplæring i bedrift	Råvarer og produksjon	Hygiene og kvalitetsstyring	Bransje, bedrift og miljø

## Hovedområder

### Råvarer og produksjon

Hovedområdet handler om råvarer og oppbevaring, utnytting og behandling av råvarer. Videre omfatter det grunnleggende håndverksferdigheter i faget og planlegging og gjennomføring av produksjonen. Råvarens betydning for kosthold og helse inngår også.

### Hygiene og kvalitetsstyring

Hovedområdet handler om kvalitetsstyringssystemer, internkontroll, personlig hygiene og næringsmiddelhygiene. Videre inngår gjeldende regelverk og tilsynsmyndighetenes rolle.

### Bransje, bedrift og miljø

Hovedområdet handler om bedriftens plass i samfunnet og organisering og rammevilkår i bransjen. Det dekker også helse, miljø og sikkerhet.

## Grunnleggende ferdigheter

Grunnleggende ferdigheter er integrert i kompetansemålene der de bidrar til utvikling av og er en del av fagkompetansen. I bakerfaget forstås grunnleggende ferdigheter slik:

*Å kunne uttrykke seg skriftlig og muntlig* i bakerfaget innebærer å arbeide med resepter, loggføring og dokumentasjoner, å motta og gi informasjon i det daglige arbeidet og å kommunisere med kollegaer, kunder og samarbeidspartnere.

*Å kunne lese* i bakerfaget innebærer å tilegne seg informasjon om trender i faget, forstå og sammenlikne resepter, forstå ordrer og beskjeder og gjøre seg kjent med kvalitetsstyringsystemer og brukermanualer.

*Å kunne regne* i bakerfaget innebærer å omarbeide resepter, foreta mengdeberegning og vurdere timeforbruk i forhold til produksjonen og økonomi.

*Å kunne bruke digitale verktøy* i bakerfaget innebærer å kommunisere, søke, hente og bruke relevant informasjon og å bruke digitale verktøy til innkjøp, kalkulasjon og lagerstyring. Det innebærer også bruk av digitalt produksjonsutstyr.

## Kompetansemål

### Etter Vg3

### Råvarer og produksjon

*Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne*

- planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon av bakervarer
- velge og bruke håndverktøy, maskiner og utstyr og utføre daglig vedlikehold på disse
- vurdere kvaliteten på råvarer og oppbevare og behandle råvarene etter gjeldene regelverk
- 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 heving og surdeig og forklare betydningen av fordeig
- framstille ulike bakervarer med bedriftens produksjonsutstyr
- utvikle resepter og framstille bakervarer til ulike brukergrupper og ulike formål
- framstille deiger med lagdeling
- utføre håndoppslag av ulike produkter
- optimalisere deigeltingen
- vurdere heving og steiking av ulike produkter og kunne gjøre rede for avvik
- foreta mengdeberegning og bruke digitale verktøy til å kalkulere varer og produksjonskostnader ut fra en gitt resept
- drøfte bakervarenes betydning for kosthold og helse
- utføre arbeidet i tråd med ergonomiske prinsipper

### Hygiene og kvalitetsstyring

*Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne*

- praktisere god personlig hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i henhold til gjeldende regelverk
- utføre renhold og renholdskontroller i henhold til gjeldende regelverk og renholdsplaner
- utføre arbeidet i tråd med gjeldende regelverk og kvalitetsstyringssystemer
- oppbevare, etterbehandle, emballere og merke produkter etter gjeldende regelverk
- delta i arbeidet med å bekjempe insekter og andre skadedyr og følge rutiner på området

## Bransje, bedrift og miljø

*Mål for opplæringen er at lærlingen skal kunne*

- drøfte bransjens rammebetingelser og organisering og hvilke faktorer som kan påvirke de økonomiske resultatene
- drøfte hva profesjonell service og kundebehandling innebærer
- gjøre rede for innholdet i relevant nasjonalt og internasjonalt regelverk om forbrukernes rettigheter og plikter, herunder regler om klageadgang
- gjøre rede for forbrukerkrav til produktmerking og matvaretrygghet og gjeldende regelverk om dette
- bruke faguttrykk
- praktisere produksjon og avfallshåndtering etter gjeldende regelverk
- følge gjeldende regelverk for helse, miljø og sikkerhet
- arbeide i tråd med ergonomiske prinsipper

## Vurdering

### Vg3 bakerfaget

Bestemmelser for sluttvurdering:

Hovedområder	Ordning
Råvarer og produksjon	Alle skal opp til svenneprøven, som normalt skal gjennomføres innenfor en tidsramme på to virkedager.
Hygiene og kvalitetsstyring	
Bransje, bedrift og miljø	

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