

**Emne:** Introuge (GF2 Bager og konditor) (10992)**Baggrund:**

Introugen har til formål at sætte fokus på fællesskabet og bageriets første dage. Vi taler om vægt og præcision samt vandtemperatur og dejføring.

**Dag 1 :Opstart****Dato:** Ingen dato**Beskrivelse:**

Velkomst og opstart.

**Læringsmål:**

- Mål for introuge
- Hvordan opnås mål for introuge

**Ressourcer og aktiviteter:****Fil:** Opstart bager.docx**Fil:** Skemaforklaring og forkortelser**Fil:** 18-1 Første uge bagerkondi.pdf**Dag 2: Intro+bløddej****Dato:** Ingen dato**Beskrivelse:**

Intro til bageri og konditori samt bløddej. Vi laver også fordej til morgendagens festbrød og snakker lidt sensorik ift. tid i brød.

Vi tager hul på glutens egenskaber.

Se afsnittet i bager- og konditorbogen om brødproduktion.

**Læringsmål:**

- Mål for introuge
- Hvordan opnås mål for introuge

**Ressourcer og aktiviteter:****Fil:** 1 intro bløddej.docx**Fil:** 1 intro bløddej varer.pdf**Dag 3: Festbrød****Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Festbrød med fokus på vægt og præcision, afbagning, vantemperatur og dejføring. Vi laver en våd dej og en halv våd dej og snakker om vandprocent i brød.

Hertil individuelle samtaler med klasselæreren.

Se afsnittet i bager- og konditorbogen om brødproduktion.

**Læringsmål:**

- Mål for introuge
- Hvordan opnås mål for introuge

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** 2 festbrød (side 146) filone+ciabatte+syltetøj.pdf

**Fil:** GF1 brøddag-franskbrød+filone+ciabatta.pdf

**Fil:** Udregning af dejtemp.docx

**Fil:** Gærdeje rækkefølge.docx

**Dag 4: Teambuilding**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

En hel dag med teambuilding og motion. 6 timer

**Læringsmål:**

- Mål for introuge
- Hvordan opnås mål for introuge

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** Teambuildingsdag

**Dag 5: Klassekontrakt og chokolade**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Klassekontrakt og chokolade. 3 timer.

3 timer med IT-intro og virksomhedsafklaring.

Virksomhedsafklaring er hvor vi tager en snak om hvilke virksomheder i kan søge læreplads i og hvilke der muligvis kunne fange jeres interesse.

Se afsnittet i bager- og konditorbogen om chokolade.

**Læringsmål:**

- Mål for introuge
- Hvordan opnås mål for introuge

**Ressourcer og aktiviteter:****Fil:** Klassekontrakten.docx**Fil:** Chokoladetemperering.docx**Fil:** chokoladefremstilling håndskrevet.jpg**Afleveringsopgave:** Kompetencevurdering og uddannelsesplan (trends og gastronomi)**Lokal undervisningsplan GF2****Dato:** Ingen dato**Beskrivelse:**

Link til Lokal undervisningsplan (LUP)

Her er et link til den Lokale undervisningsplan (LUP).

I den lokale undervisningsplan (LUP) kan du finde informationer om uddannelsens opbygning, undervisningen, evaluering og feedback samt bedømmelseskriterierne.

**Link:** LUP GF2**Læringsmål:**

- 01 Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:
- 02 Almindelige råvarer og materialer der anvendes i bagerier og konditorier.
- 03 De mest almindelige fag udtryk.
- 04 De mest almindelige værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder, der anvendes i bagerier og konditorier
- 05 Fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, samt kendskab til allergener fra fødevarer.
- 06 Økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditorivirksomheder.
- 07 Kommunikation med og vejledning af kunder i en salgssituation.
- 08 Ergonomi og arbejdsmiljø.
- 09 Sensoriske egenskaber i råvarer og færdigvarer.
- 10 Fødevarehygiejne og fødevaresikkerhed.
- 11 Kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarer.
- 12 Ørsthjælp og brandbekæmpelse.
- 13 Miljømæssige, etiske og sundhedsfremmende overvejelser i forbindelse med produktionen ud fra gængse mærkningsregler.
- 14 Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelsen af relevante forskrifter:
- 15 Korrekte råvarer, materiale, værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i bageri og konditorier.
- 16 Arbejdsteknikker inden for dejtilberedning.
- 17 Arbejdsteknikker inden for raskning og udbagning.
- 18 Arbejdsteknikker inden for piskede- og rørte produkter.
- 19 Arbejdsteknikker inden for rullede deje.
- 20 Kostberegninger og metoder til beregning af fiberindhold i bageri- og konditoriprodukter.
- 21 Systemer der sikrer fødevaresikkerheden.
- 22 Eleven skal have kompetence på grundlæggende niveau til at kunne:
- 23 Forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge,
- 24 Forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet
- 25 Vælge, begrunde og praktisk at anvende, de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation
- 26 Begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder
- 27 Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces
- 28 Samarbejde med andre om løsning af opgaver
- 29 Anvende innovative metoder i opgaveløsning
- 30 Forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning
- 31 Udarbejde almindelig anvendt faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l.,

- 32 Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater
- 33 Evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater
- 34 Vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge
- 35 Foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v.,
- 36 Forstå og anvende faglige udtryk og begreber
- 37 Analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen
- 38 Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser
- 39 Vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren.
- 40 Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard:
- 41 Almindelige fejl i brød- og kageproduktion
- 42 Almindelige fejl i udstyr og maskiner i bageri og konditorier.
- 43 Fejl konstateret ved egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.
- 44 Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard: 1. Almindelige fejl i brød- og kageproduktion. 2. Almindelige fejl i udstyr og maskiner i bagerier og konditorier. 3. Fejl konstateret ved ege
- 45 Eleven eller lærlingen skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:
- 46 Eleven eller lærlingen kan vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige råvarer, udstyr og arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation.
- 47 Eleven eller lærlingen kan forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagudtryk og -metoder samt deres relevans i konkrete sammenhænge.
- 48 Eleven eller lærlingen kan under vejledning anvende betjene det mest almindelige værktøj, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til dejtilberedning, raskning og udbagning.
- 49 Eleven eller lærlingen kan betjene de mest almindelige værktøjer, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til rullede deje, raskning og udbagning.
- 50 Eleven eller lærlingen kan betjene de mest almindelige værktøjer, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til piskede og rørte produkter, udbagning og simpel afpyntning.
- 51 Eleven eller lærlingen har indblik i fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, samt kendskab til allergener i og fra fødevarer.
- 52 Eleven eller lærlingen kan genkende miljømæssige, etiske og sundhedsfremmende overvejelser i forbindelse med produktionen ud fra gængse mærkningsregler.
- 53 Eleven eller lærlingen har grundlæggende viden om kostberegning og kan under vejledning benytte metoder til beregning af kost- og fiberindhold i bageri- og konditoriprodukter.
- 54 Eleven eller lærlingen har grundlæggende viden om økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditorivirksomheder.
- 55 Eleven eller lærlingen kan under vejledning kommunikere med og vejlede kunder i en salgssituation.
- 56 Eleven eller lærlingen kan genkende og identificere udfordringer med ergonomi og arbejdsmiljø i en almindelig produktion og under vejledning bidrage med løsninger.
- 57 Eleven eller lærlingen kan inddrage brug af sensoriske egenskaber i valg af råvarer.
- 58 Eleven eller lærlingen kan genkende og betjene systemer der sikrer fødevarer sikkerheden.
- 59 Eleven eller lærlingen kan analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen.
- 60 Eleven eller lærlingen kan medvirke til samarbejde med andre om løsning af opgaver, og på et grundlæggende niveau evaluere samarbejde, arbejdsprocesser, metoder og resultater.
- 61 Eleven eller lærlingen kan deltage i enkle innovative opgaveløsninger i samarbejde med andre, og i den sammenhæng anvende almindeligt forekommende kommunikationsformer.
- 01 Grundforløbsprøve



## Ny elev

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Ressourcer og aktiviteter:

Side: Ny elev på AARHUS TECH

Emne: Råvarekendskab



## Franskbrød

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Fritstående og sammenbagte. 5 timer bageri og 1 times teori om emnet.

Vi starter dagen ved tavlen og gennemgår recepterne. Hertil snakker vi glutens egenskaber og afbagning af de to klassiske brødformer.

Der gennemgås klassisk opslåning og opvirkning/opstramning.

Vi taler om ovntemperatur, damp og afbagning.

Se afsnit om dejføring.

### Læringsmål:

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 2 franskbrød fritstående+ sammenbagt side 141.pdf

Fil: Franskbrød.jpg



## Horn + Gifler

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Klassiske rundstykker.

Vi starter dagen ved tavlen og gennemgår recepterne. Hertil snakker vi glutens egenskaber, vandtemperatur og afbagning af de to klassiske rundstykker.

Der gennemgås klassisk opslåning og opvirkning/opstramning.

Vi taler om ovntemperatur, damp og afbagning.

Se bager- og konditorbogens afsnit om brødproduktion.

### Læringsmål:

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varer uge 2 bager.pdf

Fil: Horn og gifler.jpg



## Hygiejne

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:



## Chokoladeleg

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Chokoladetemperering og dessertpynt.

Vi arbejder med temperering af chokolade og diverse dessertpynt.

Se afsnittet i bager- og konditorbogen om chokolade.

### Læringsmål:

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 1 råvarekendskab chokoladeleg.pdf



## Hygiejne

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Se under emnet hygiejne



## Brand

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

I skal til brand:-)

Adresse: Hasselager Allé 2, 8260 Viby J

**Læringsmål:**

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

**Bunde generelt**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Piskede og rørte bunde. Teori.

Se afsnittet om ovenstående i bager- og konditorbogen.

Vi starter med teori i bageriet/konditoriet, hvor vi gennemgår piskede og rørte bunde samt andre typer bunde . Derefter går vi i gang med Othello-lagkagerne og præfabrikata til lagkagerne til den dato/dato.

**Læringsmål:**

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Link:** Rørte og piskede bunde

**Link:** Kend forskel på rørte og piskede kager

**Lagkagebunde**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Piskede bunde. 6 timer.

Se bager- og konditorbogens afsnit om rørte og piskede masser

**Læringsmål:**

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** 3 lagkagebunde, chokobunde, fragelité side189+190+191.pdf

**Piskede og rørte bunde**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

## Bageripraktik.

Se afsnit i bager- og konditorbogens afsnit om rørte og piskede masser.

Vi laver:

- Mazarinkage med toscamasse (side 207) (foto side 213)
- Fragilitéroulade (side 191 og 199)
- Citronmåne (Vedhæftet)

- Ekstraopgave: Sandkage (side 192) med valgfri smag og evt. fyld.

### Læringsmål:

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

### Ressourcer og aktiviteter:

**Fil:** Chokoladebunde.docx

**Fil:** Fragilitébunde.docx

**Fil:** Mandelbunde .docx

**Fil:** Dessert lagkager bager konditor 2021.pptx

**Fil:** Citronmåne.pdf



## Othellolagkage

**Dato:** Ingen dato

### Beskrivelse:

Klassisk lagkage med masser af håndværk.

Der samles op på teori fra opstart af kagen fra tidligere dato.

### Læringsmål:

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

### Ressourcer og aktiviteter:

**Fil:** Othello.docx

**Link:** Kend forskel på rørte og piskede kager



## Hygiejne

**Dato:** Ingen dato

### Beskrivelse:

Se under emnet hygiejne



## Teori

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Teori om gluten.

Prezi gennemgås. <https://prezi.com/p/vreyejdemymn/?present=1>

### Læringsmål:

- 02 Almindelige råvarer og materialer der anvendes i bagerier og konditorier.
- 03 De mest almindelige fag udtryk.
- 11 Kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarer.



## Naturfag

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Vi arbejder med piskning. Se opgaver.

### Læringsmål:

- Mål for bæredygtighed
- Hvordan opnås målene for bæredygtighed

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 5 æg - koagulering af protein.pptx

Fil: Kunsten at piske æggehvider artikel.docx

Fil: Varebestilling modul 3 doc.pdf

Fil: Æggehviders piskeevne og skumstabilitet, og bageevne og konditorcreme.docx



## Opsamling af de første uger

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Vi samler op på de første tre uger. Løst og fast!

Se itslearnings tre første uger.

### Læringsmål:

- Mål for introuge
- Hvordan opnås mål for introuge
- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet



## Food Festival/Food Maker (3 dage)

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

3 dage af 6 timer. Dessert - no knead - surdej

### Læringsmål:

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 7 Food festival 18.docx

Fil: 7 FF18.pdf



## Hygiejne

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:



## Ansøgningsarbejde

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

6 timer på tre dage

### Læringsmål:

- Mål for bæredygtighed
- Hvordan opnås målene for bæredygtighed



## Virksomhedsbesøg

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Vi besøger to virksomheder og snakker om arbejdspladsen og muligheder for lærerplads.

2 dage:-)



## Lagkager

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Samling og færdiggørelse af lagkager

### Læringsmål:

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 6 lagkage.pdf

Afleveringsopgave: Selvevaluering af lagkager

---



## Hygiejne

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

---



## Lagkager dag 1

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

2 dages projekt.

Vi repeterer rørte og piskede bunde og tilføjer rørte og piskede masser. Hertil snakker vi om kvalitet og prøver at definere hvad det er.

Se afsnittet i bager- og konditorbogen om rørte og piskede masser.

### Læringsmål:

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varer og opskrifter til mandag d. 30 august BAF.pdf

---



## Lagkager dag 2

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Samling af kagen og ikke mindst spisning:-)

**Læringsmål:**

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

**Hygiejne**

Dato: Ingen dato

**Beskrivelse:****Teori**

Dato: Ingen dato

**Beskrivelse:**

Planlægning af projekt lagkager til dato/dato.

Teori om alle de teknikker og køkkentekniske egenskaber vi har arbejdet med gennem de kager vi har lavet.

Se bager- og konditorbogens afsnit om Sukker og æg.

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** Dessert lagkager bager konditor 2021.pptx

**Fil:** Varebestilling lagkage 2 dages projekt onsdag d. 22 september 2021.pdf

**Ansøgningsarbejde**

Dato: Ingen dato

**Beskrivelse:**

Vi snakker, arbejdspladser, ansøgninger og CV.

**Emne:** Bæredygtighed

**Chokoladearbejde**

Dato: Ingen dato

**Beskrivelse:**

Vi arbejder med chokolade og temperering igen.

Se afsnittet i bager- og konditorbogen om chokolade.

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** Chokoladetemperering.docx

---

**Rulleteknik**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Vi laver både Sarah Bernhardt og rulleteknik.

Croissant + pain. 5 timer +

Morgenmødes diskuteres faldgruber ved rulleteknik. Forskellige typer rullede deje diskuteres og forskellen på butterdej og wiener/croissantdej defineres.

Se bager- konditorbogens afsnit om fedtstof.

**Læringsmål:**

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** 5 rulleteknik.docx

**Fil:** 5 rulleteknik croissant, pain.pdf

---

**Sarah Bernhardt**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Sarah Bernhardt: Side 205 (197 og 217)

Type: Tørkage

Beskrivelse: En brun chokoladekage med form som et spids bjerg. Bestående af en makron med chokoladecreme og chokoladeovertræk pyntet med en viol på toppen.

Hvornår: 1911

Kagen er skabt af konditor Johannes Steen på Amagertorv i anledning af den berømte skuespillerinde Sarah Bernhards besøg i København.

**Læringsmål:**

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** Sarah.docx



## Genbrød og genkager

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Vi planlægger brød og kager af "gamle" produkter:-)

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Genbrugsbrød.pdf

Fil: Genbrød- og kageopgave.docx

Link: Souffle

Fil: Varebestilling genbrød.pdf

---



## Genbrød

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

I bager jeres genbrød og kage:-)

Bages den dato/dato.

---



## Hygiejne

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

---



## Hygiejne

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

### Læringsmål:

- Mål for bæredygtighed
  - Hvordan opnås målene for bæredygtighed
- 



## Naturfag

Dato: Ingen dato

**Beskrivelse:**

Vi snakker om gluten og hvad der påvirker proteinet.

**Læringsmål:**

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** Gluten dannelse, forsk typ mel, mekanisk påvirkning.docx

**Fil:** 1. bagedag bestilling.pdf

**Fil:** Gluten.pptx

---

**Projekt**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Arbejdet startes og opgaven præsenteres. Vi ser en film om madspild og diskuterer den:-)

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Link:** Madspild del 1

**Link:** Madspild del 2

---

**Skuebrød**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Vi udfører det planlagte i bageriet.

---

**Naturfag**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

6 timer

**Læringsmål:**

- Mål for bæredygtighed
- Hvordan opnås målene for bæredygtighed

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** 2. bagedag bestilling.pdf

**Fil:** Gær livsbetingelser og varmepåvirkning.docx

**Fil:** Gær.pptx

Fil: Gærs livsbetingelser (bage+øvelse) - +øvelse.docx

---



## Croissant

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Croissant. 5 timer 1 time opfølgning.

### Læringsmål:

- Mål for bæredygtighed
- Hvordan opnås målene for bæredygtighed

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 5 rulleteknik.docx

---



## Naturfag

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

### Læringsmål:

- Mål for bæredygtighed
- Hvordan opnås målene for bæredygtighed

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Enzymers virkning på gelatine - +øvelse.docx

Fil: Varm og kold piskning og enzymers påvirkning på gelatine.docx

---



## Planlagte kager

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

I laver jeres lagkager sammen med Bo og spiser dem sammen og evaluerer dem i teori den 23.

### Læringsmål:

- Mål for bæredygtighed
- Hvordan opnås målene for bæredygtighed

### Ressourcer og aktiviteter:

**Afleveringsopgave:** Aflevering af billeder kager fredag d. 26 marts



## Bæredygtighedsprojekt

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Projekt opstartes.

Introduktion og powerpoint.

Film vises.

Vi snakker bæredygtighed i branchen.

### Læringsmål:

- Mål for bæredygtighed
- Hvordan opnås målene for bæredygtighed

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 1 Smider du penge i skraldespanden.doc

Fil: 2 Hvad er madspild.doc

Fil: 3 Bæredygtighed.doc

Fil: 4 Klimavenlig mad og CO2-fodspor.doc

Fil: 5 Økologisk og konventionel produktion.docx

Fil: Brainstorm til ekstra tid.docx

Fil: Bæredygtighed projektet 10 timer.docx

Fil: bæredygtighedsprojekt - Planlægning af åbning af egen virksomhed.docx

Fil: Madspild til elevplan.pptx

Fil: Madspild.pptx

Fil: BagerButik

Fil: Retake your Food Waste



## Baguette, goslar

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Her arbejder vi med to relativt ens deje som udformes til to meget forskellige brød.

Vi arbejder med opslåning og opvirkning og hvordan vi arbejder med gluten og ikke mod gluten.

Hertil snakker vi meltyper og deres udmalingsgrad.

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: baguette og goslar opskrifter.pdf

Fil: Baguette og goslar.pdf



## Halvfabrikata

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Valgfag, 6 timer.

### Læringsmål:

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 1 Halvfabrikata, side 172+198+200+201.pdf

Emne: Sundt bagværk



## Ansøgningsarbejde

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Vi snakker, arbejdspladser, ansøgninger og CV.

### Læringsmål:

- Mål for bæredygtighed
- Hvordan opnås målene for bæredygtighed

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Lærepladssøgning materiale til eleverne



## Ansøgningsarbejde

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Vi snakker, arbejdspladser, ansøgninger og CV.

### Læringsmål:

- Mål for bæredygtighed
- Hvordan opnås målene for bæredygtighed

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Lærepladssøgning materiale til eleverne



## Desserter i bager- og konditorverdenen

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Vi gennemgår kalkulation.

Vi snakker om dessert og anretningsteori. Samt forskellen mellem desserter i bageriet/konditoriet og i restauranten.

Se afsnittet i bager- og konditorbogen om flødekager og desserter samt afsnittet desserter.

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Sensorik.docx

Fil: Smagskompas.png

Fil: Dessertopgave.docx

Afleveringsopgave: Tegninger, med beskrivelse af desserterne

Link: Dessert i bager- og konditorbogen

Fil: Varebestilling tallerkendessert.pdf



## Teori gærdeje og gluten

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Teori om gærdeje og glutens egenskaber.

Se bager- og konditorbogens afsnit om brødproduktion.

### Læringsmål:

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Link til oplæg.docx



## Desserter

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Desserter med Bo

### Læringsmål:

- Mål for Sundhed
- Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet



## Sundhed

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Teori om danskernes sundhed og forebyggelse, gængse mærkningsregler og allergener.

Hertil skal vi planlægge et fuldkornsprodukt vi skal lave onsdag og torsdag.

### Læringsmål:

- Mål for Sundhed
- Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Sundhed lektion 1- 6.pptx

Fil: Spørgsmål til sundhed bager 1-4.docx

Fil: kostfibre i gryn og klid.pdf

Fil: Opgave undersøge fiberindholdet.docx



## Butterdej

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Her laver vi forberedelser til butterdej til dag to.

Recept i bager- konditorbogen.

Se afsnittet om fedtstof og rullede deje i bager- og konditorbogen.

### Læringsmål:

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet



## Naturfag

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

### Læringsmål:

- Mål for Sundhed
- Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Køkkentekniske egenskaber.pptx



## Sundhed

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

I skal i dag planlægge åbning af jeres egen butik i kantinen med "to go"-løsninger.

I får en liste over råvarer til rådighed.

Herudover snakker vi om fuldkorn og beregning af fuldkorn.

I deles i grupper af 4 personer. Gruppen skal producere fuldkorns - "to go" - løsninger til ca 10-15 personer.

Alle produkter skal fuldkornsberegnes.

Dato opbakning.

Dato buffet kl 11.20.

### Læringsmål:

- Mål for Sundhed
- Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Energi ny.pptx

Fil: Guide til Vitakost.docx

Fil: Opgave til vitakost bager.docx

Fil: Vitakost projektet formulering af åbningen.docx

Fil: Sådan bliver du fuldkornsbager.pdf

Fil: Fuldkornslogomanual-gældende-fra-1.-marts-2015-31.-marts-2020.pdf

Fil: Sundhedsbuffet varer.pdf

Fil: Fuldkornberegning og opgave.docx

Link: Deklarationsberegner

Link: Fuldkorn



## Desserter

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Vi laver desserter til reception ca. 50 px.

Grundopskrifter ligger ude i ressourcer.

### Læringsmål:

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet
- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling bager Flemmings reception 50 personer torsdag d. 24 marts.pdf

Fil: Pistaciecreme Financier Napoleonshatte til 50 pax reception.docx

---



## Fuldkornsbrød

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Vi arbejder to dage med fuldkornsbrød:-)

Til morgenmødet repeteres fuldkorn og gluten.

Og knækbrød og kiks:-)

### Læringsmål:

- Mål for Sundhed
- Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 4 fuldkorn+rug side 142+145+149.pdf

---



## Snitter

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Mørdej + linsedej.

Se afsnittet om tørkager og snitter i bager- og konditorbogen.

Vi arbejder praktisk med de to deje og snakker om glutens egenskaber og udfordringer.

Der skal produceres 1 hindbærssnitte, 1 linse og 1 medalje i jeres grupper.

Ca 8 stk af hver slags pr gruppe. Hvis der kommer flere gør det ikke så meget.

De kager der er klar sættes til salg i kantinen.

### Læringsmål:

- Mål for bæredygtighed
- Hvordan opnås målene for bæredygtighed

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 6 linsedej, mørdej, snitter side 195+196.pdf



## Naturfag

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

12 timer

### Læringsmål:

- Mål for Sundhed
- Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: +åblegele(pectin) - +©velse.docx

Fil: Fudge.docx

Fil: Karamelliseret hvid chokolade.docx

Fil: Karamelrand - +©velse.docx

Fil: Naturfag oplæg sukkers sødeevne.pptx

Fil: Sukkers s+©deevne - +©velse.docx

Fil: Tarte tatin.docx

Fil: Varebestilling naturfag bager sukkers sødeevne lektion 6 doc.pdf

Fil: Øvelse sukkers karamellisering.docx



## Brand

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

3 timers brand

### Læringsmål:

- Mål for Sundhed
- Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet



## Sundhed

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Vi arbejder vi videre på vores åbning. Varebestilling afleveres til og bestilles.

Vi evaluerer praktik:-)

### Læringsmål:

- Mål for Sundhed
- Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Varebestilling tom.pdf

---



## Førstehjælp

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

### Læringsmål:

- Mål for Sundhed
  - Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet
- 



## Sundhed opbakning

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Klargøring til i morgen.

### Læringsmål:

- Mål for Sundhed
  - Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet
- 



## Sundhedsbuffet

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

4 timer sundhed - i skal lave jeres "to go" åbning i praksis i kantinen.

### Læringsmål:

- Mål for Sundhed
  - Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet
- 



## Marieboller

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

En slags fastelavnsboller... Lidt tidligt eller sent:-)

### Læringsmål:

- Mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

- Hvordan opnås mål for Råvarekendskab i bageriet og konditoriet

**Ressourcer og aktiviteter:**

Fil: MARIEBOLLER MED RÅCREME.docx

---

**Sundhed**

Dato: Ingen dato

**Beskrivelse:**

Teori om de energigivende stoffer og enzymer relateret til bagværk.

**Læringsmål:**

- Mål for Sundhed
- Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet

**Ressourcer og aktiviteter:**

Fil: Sundhed lektion 7 - 12.pptx

Fil: Spørgsmål til de energigivende stoffer samt enzymer lek 5 - 8.docx

---

**Hvordan skrives en ansøgning****'Nødder og hævemidler**

Dato: Ingen dato

**Beskrivelse:**

Hvordan skrives en ansøgning samt teori om nødder og hævesalte.

Se afsnittet i bagebogen om nødder, kerner og hævemidler.

**Læringsmål:**

- Mål for Sundhed
- Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet

**Ressourcer og aktiviteter:**

Fil: Lærepladssøgning materiale til eleverne (2).doc

Fil: Tidsplan.docx

Fil: 2 Hævemidler.docx

Fil: 3 Nødder.docx

---

Emne: Praktik

**5 dage. Praktik**

Dato: Ingen dato

**Beskrivelse:**

Du finder selv en relevant praktikplads hvor du skal arbejde i 37 timer.

**Læringsmål:**

- Mål for praktik
- Hvordan opnås mål i praktikken

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** Praktiksteder bager+kondi.xlsx

**Fil:** Praktiksteder bager+kondi 2022.xlsx

---

**Emne:** Bageren og konditoren

**Dessertteknik og pynt**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Praktisk arbejde med dessertpynt.

Sukker, chokolade og bagning.

**Læringsmål:**

- Mål for bageren og konditoren
- Hvordan opnås målene i bageren og konditoren

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** 5 Dessertpynt.pdf

**Brøddag**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Vi arbejder med forskellige typer brød og udformning af dem.

**Læringsmål:**

- Mål for bageren og konditoren
- Hvordan opnås målene i bageren og konditoren

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** fougasse uden løg.docx

**Fil:** Landbrød med rugmel+hvede.docx

**Fil:** baguette og goslar opskrifter.pdf



## Dessertplanlægning

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Teori. Planlægning af kager til servering i kantinen den dato/dato. Opbakningsdag den dato/dato.

### Læringsmål:

- Mål for bageren og konditoren
- Hvordan opnås målene i bageren og konditoren

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 4 Dessertopgave + kalk.docx

Link: Inspiration til kagen



## Kalkulation

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Desserten skal kalkuleres

### Læringsmål:

- Mål for butikken
- Hvordan opnås mål for butikken

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Forkalkulation til brug på pc til Bager.xlsx

Fil: bager kalk eks.pdf



## Dessertdage

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Tilberedning af planlagte desserter. To dage. Serveres i kantinen.

### Læringsmål:

- Mål for bageren og konditoren
- Hvordan opnås målene i bageren og konditoren

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 6 Dessert 2 dage.pdf



## Gennemgang af eksamen

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Vi gennemgår GF2 bag/kondi eksamen.

### Læringsmål:

- Mål for eksamen og repetition
- Hvordan opnås mål for repetition og eksamen

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 3 Eksamen Gf 2 Aarhus Tech - bager og kondi version 1.docx



## Planlæg brød

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Vi planlægger brød som evt. kan være vores eksamensbrød.

Vi øver og producerer dem den dato/dato.

### Læringsmål:

- Mål for bageren og konditoren
- Hvordan opnås målene i bageren og konditoren



## Planlagte brød

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Producerer planlagte brød.



## Budding, fløderand og mousse

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Vi arbejder med piskede masser og laver sensoriske bedømmelser af dem samt tekniske/fremgangsmæssige overvejelser.

Vi undersøger nødder og hævemidler og bliver klogere på hvordan de bruges!

**Læringsmål:**

- Mål for Sundhed
- Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** Budding, mousse, fløderand side 231+232.pdf

---

**Fuldkornsbrød**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Praktisk arbejde med fuldkorn efter bagerbogens recepter på side 142, 145 og 149.

Opskrifterne skal omregnes til 2 kg pr person pr. brød. Med mindre andet aftales!

**Læringsmål:**

- Mål for bæredygtighed
- Hvordan opnås målene for bæredygtighed

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** 4 fuldkorn+rug side 142+145+149.pdf

---

**Dessertsnak**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Hvad er en dessert i bageriet, konditoriet og restauranten

**Læringsmål:**

- Mål for bageren og konditoren
  - Hvordan opnås målene i bageren og konditoren
- 

**Rubinsteiner**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Vi skal lave Rubinsteinerkage:-)

**Læringsmål:**

- Mål for bageren og konditoren
- Hvordan opnås målene i bageren og konditoren

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Link:** Rubinsteiner - inspiration

---

**Brand**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

I skal til brandkursus fysisk på Hasselager Allé 2.

---

**Flødekager**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Vi laver klassiske flødekager.

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Link:** Flødekager

---

**Emne:** Butikken

**Projekt**

**Dato:** Ingen dato

**Beskrivelse:**

Forberedelse til åbning af egen butik.

**Læringsmål:**

- Mål for butikken
- Hvordan opnås mål for butikken

**Ressourcer og aktiviteter:**

**Fil:** Opstart af virksomhed Bager og konditor torsdag d. 05 maj 2022.pptx

**Fil:** 2 Bageri og konditori - Planlægning af åbning af egen virksomhed version 2 grupper.docx

**Fil:** Rugsigtebrød.docx

**Fil:** Choux au craquelin.pdf

**Fil:** Kopi af Årsbudget bager 2022.xlsx

**Fil:** Varebestilling Josefine, Josefine, Nanna, Isabella.pdf

**Fil:** Varebestilling Oren, Kirstine, Trine, Maja.pdf



## Kager

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Tivolikager, Cremelinser, Kartoffelkager samt Hveder.

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Hveder store bededag.docx

Fil: Kartoffelkage med choux dej.docx

Fil: Klassisk Tivolikage.docx

Fil: Cremelinser.docx



## Snurrer

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Vi bager kanelsnurrer i grupper á 2 personer. Efterfølgende er der faglig quiz.

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Kanelnurrer grupper á 2 personer.docx



## Prøveeksamen

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Planlægning af prøveeksamen den xxx. Bestilling af varer.

### Læringsmål:

- Mål for bageren og konditoren
- Hvordan opnås målene i bageren og konditoren

### Ressourcer og aktiviteter:

Fil: 3 Eksamen Gf 2 Aarhus Tech - bager og kondi version 1.docx



## Kager

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Rubinsteinke kage klassisk + kreativ

**Ressourcer og aktiviteter:****Fil:** Rubinsteinkage.docx**Førstehjælp****Dato:** Ingen dato**Beskrivelse:****Kransekage****Dato:** Ingen dato**Beskrivelse:**

Vi laver kransekager.

**Læringsmål:**

- Mål for bageren og konditoren
- Hvordan opnås målene i bageren og konditoren

**4 brød 8 kager****Dato:** Ingen dato**Beskrivelse:**

Prøveeksamen.

**Læringsmål:**

- Hvordan opnås målene for sundhedsmodulet
- Hvordan opnås målene i bageren og konditoren

**Ressourcer og aktiviteter:****Fil:** 3 Eksamen Gf 2 Aarhus Tech - bager og kondi version 1.docx**Øvedage****Dato:** Ingen dato**Beskrivelse:**

Vi øver vores selvvalgte emner

**Læringsmål:**

- Mål for butikken
- Hvordan opnås mål for butikken



## Butiksåbninger

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Se projekt fra tidligere i forløbet.

### Læringsmål:

- Mål for butikken
- Hvordan opnås mål for butikken



## Fælles dag

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Socialt arrangement:-)



## Brand

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

#### Emne: Grundforløbsprøven og repetition (15793)

##### Baggrund:

Indstilling til Eksamen:<br /><br />Du bliver normalt automatisk indstillet til eksamen. Du kan dog blive nægtet indstilling, hvis du ikke opfylder de betingelser, der er gældende for det pågældende fag.<br /><br />Du kan ligeledes nægtes indstilling, hvis specielle krav om godkendte obligatoriske opgaver i forbindelse med eksamen, ikke er opfyldt – herunder krav til portfolio, projektrapporter, projekter og andre former for dokumentation, der skal indgå som eksaminationsgrundlag.



## Fokus kemiske hævemidler

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Brunkager, Klejner og Jordbærtærte



## Repetition

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Repetition og planlægning af den sidste prøveeksamen efter nytår.

Vi gennemgår overskrifterne i bager- og konditorbogen.

### Læringsmål:

- Mål for eksamen og repetition
- Hvordan opnås mål for repetition og eksamen



## Dag 3+4. Øvedage

Dato: Ingen dato

### Beskrivelse:

Sidste øvedage på tid!

HJÆLP hinanden med oprydning.

Jeg smager på produkterne sammen med jer og kalder jer hen når det er jeres tur!

Vh

### Læringsmål:

- Mål for eksamen og repetition
- Hvordan opnås mål for repetition og eksamen

**Emne:** Ekstramateriale

**Emne:** Hygiejne

**Emne:** Sprogscreening

#### Baggrund:

Du og dit hold skal sprogscreens. Det skal I fordi vi skal finde ud af, om nogen af jer er ordblinde eller har andre udfordringer, fx med at læse eller skrive. <br />Derefter skal I se en kort video om AppWriter, som er et læse-/skrivestøttende program. Til sidst skal I installere programmet på jeres pc og prøve det lidt af.

**Emne: Lærepladssøgning****Baggrund:**

I løbet af Grundforløb 2 skal du finde en læreplads. Du vil en gang om ugen have en time, som du skal bruge på at arbejde med lærepladssøgning. Du vil få hjælp af dine undervisere, kontaktlærer og konsulent.

**Emne: Chokolade****Baggrund:**

I denne uge skal vi arbejde med chokolade. <br /><br />Vi snakker teknikker og arbejde med forskellige metoder.

**Emne: Food Festival**