

**Emne:** Lokal undervisningsplan - Bager og konditor GF2 (Grundforløb 2) - 1/8 2024

Indhold:

**Uddannelse til Bager og konditor Grundforløb 2 (GF2)**

Billede: Ingen titel

Uddannelsen har følgende opbygning og forløb

Uddannelsen er en vekseluddannelse, hvor eleven skifter mellem ophold på skole og praktikperioder.

Overgangskrav til hovedforløb

Grundfag, certifikater og grundforløbsprøven skal være bestået/gennemført for at kunne starte på 1. skoleperiode på hovedforløbet.

Links til

- [Link: BekenLink: dtgørelse for uddannelsen \(retsinformation.dk\)](#)
- [Link: Links til relevante bekendtgørelser \(login kræves\)](#)
  - [Uddannelsesordning \(Fra hentdata.stil.dk\)](#)
  - [Bekendtgørelse om grundfag](#)
  - [Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse](#)
  - [Eksamensbekendtgørelsen](#)

**Emne:** Læringsmål for grundforløbet (GF2)

Indhold:

Kompetencemålene for det uddannelsesspecifikke fag. Målene fremgår også af modelforløbet for GF2.



## Læringsmål for grundforløbet (fra Bekendtgørelsen)

Beskrivelse:

*Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisningen i hovedforløbet*

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven eller lærlingen opfylde betingelserne i stk. 2-5.

*Stk. 2.* Eleven eller lærlingen skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:

- 1) Eleven eller lærlingen kan vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige råvarer, udstyr og arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation.
- 2) Eleven eller lærlingen kan inddrage bæredygtighedsprincipper i valg af råvarer.
- 3) Eleven eller lærlingen kan forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagudtryk og -metoder samt deres relevans i konkrete sammenhænge.
- 4) Eleven eller lærlingen kan under vejledning anvende og betjene det mest almindelige værktøj, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til dejltilberedning, raskning og udbagning.
- 5) Eleven eller lærlingen kan betjene de mest almindelige værktøjer, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til rullede deje, raskning og udbagning, med kendskab til effektivitet og teknologisk udvikling.
- 6) Eleven eller lærlingen kan betjene de mest almindelige værktøjer, udstyr, arbejdsmetoder og arbejdsteknikker til piskede og rørte produkter, udbagning og simpel afpyntning.
- 7) Eleven eller lærlingen har indblik i fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber, samt kendskab til allergener i og fra fødevarer.
- 8) Eleven eller lærlingen kan genkende bæredygtige, miljømæssige, etiske og sundhedsfremmende overvejelser i forbindelse med produktionen ud fra gængse mærkningsregler.
- 9) Eleven eller lærlingen har grundlæggende viden om kostberegning og kan under vejledning benytte metoder til beregning af kost- og fiberindhold i bageri- og konditoriprodukter.
- 10) Eleven eller lærlingen har grundlæggende viden om økonomi, indkøb, salg, tidsforbrug og lønsomhed i bageri- og konditorivirksomheder.
- 11) Eleven eller lærlingen har grundlæggende viden om de gængse forretnings- og virksomhedsmodeller.
- 12) Eleven eller lærlingen kan under vejledning kommunikere med og vejlede kunder i en salgssituation, med fokus på at formidle viden om bæredygtige og innovative produkter.
- 13) Eleven eller lærlingen kan genkende og identificere udfordringer med ergonomi og arbejdsmiljø i en almindelig produktion og under vejledning bidrage med løsninger, der sker med inddragelse af teknologiske hjælpemidler.
- 14) Eleven eller lærlingen kan inddrage brug af sensoriske egenskaber i valg af råvarer.
- 15) Eleven eller lærlingen kan genkende og betjene systemer, der sikrer fødevarerens sikkerhed.
- 16) Eleven eller lærlingen kan analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen.

17) Eleven eller lærlingen kan medvirke til samarbejde med andre om løsning af opgaver, og på et grundlæggende niveau evaluere samarbejde, arbejdsprocesser, metoder og resultater.

18) Eleven eller lærlingen kan deltage i enkle innovative opgaveløsninger i samarbejde med andre, og i den sammenhæng anvende almindeligt forekommende kommunikationsformer.

*Stk. 3.* Eleven eller lærlingen skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter: Naturfag på E-niveau, bestået.

*Stk. 4.* Eleven eller lærlingen skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.

2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpråds uddannelsesplaner pr. oktober 2020.

3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

*Stk. 5.* Eleven eller lærlingen 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 egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.

*Stk. 6.* For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i eux-hovedforløbet skal eleven eller lærlingen ud over kravene i stk. 2-5 have gennemført følgende grundfag:

1) Dansk på C-niveau.

2) Engelsk på C-niveau.

3) Samfundsfag på C-niveau.

4) Matematik på C-niveau.

5) Fysik på C-niveau.

6) Kemi på C-niveau.

*Stk. 7.* For elever og lærlinge i eux-forløb træder fagene i stk. 6, nr. 4-6, i stedet for det i stk. 3 nævnte fag.

*Stk. 8.* For elever og lærlinge, der opnår de i stk. 6 nævnte kompetencer i et grundforløb, skal fagene nævnt i stk. 6, nr. 1-3, være gennemført i grundforløbets 1. del med varigheder på henholdsvis 2,5 uger, 3 uger og 2,5 uger, og fagene nævnt i stk. 6, nr. 4-6, være gennemført i grundforløbets 2. del med varigheder på henholdsvis 4 uger, 2 uger og 2 uger.

*Stk. 9.* Er der i stk. 3 fastsat karakterkrav for et eller flere fag gælder disse krav tilsvarende for eux-elever på det niveau af grundfaget, som eleven eller lærlingen skal have for at kunne påbegynde skoleundervisningen

i hovedforløbet, jf. stk. 6, uanset en eventuel forskel mellem de pågældende niveauer. Fag, der erstatter naturfag, jf. stk. 7, har samme beståkrav som naturfag, uanset erstatningsfagets eller -fagenes niveau.

*Stk. 10.* Elever eller lærlinge, der har gennemført grundforløbet til ernæringsassistentuddannelsen, gastronomuddannelsen eller gourmetslagteruddannelsen, har adgang til hovedforløbet på bager- og konditoruddannelsen.

---

**Emne:** Grundforløbets opbygning (GF2)

Indhold:

### Faglig opbygning

Det faglige indhold for det uddannelsesspecifikke fag er struktureret i moduler, som hver har en varighed på ca 2 uger.

Indholdet af modulerne er uddybet i GF2 Modelforløbet.

Grundforløb 2 afsluttes med en Grundforløbsprøve, hvor eleven/lærlingen skal demonstrere sin viden og forsvare sit projekt.

### Valgfag – Bonusfag/støttefag(meritfag) og grundfag

Udover det faglige indhold er der undervisning i bonusfag/støttefag(meritfag) og grundfag.

Indhold af bonusfag/støttefag(meritfag) fremgår af GF2 modelforløbet.

Grundfagene er planlagt tværfagligt (tidsmæssigt parallelt, så de støtter op omkring fagligheden). Grundfagenes indhold fremgår dels af GF2 modelforløbet og dels af modelforløbene for grundfagene.

Grundfagene Matematik E/F og Engelsk E tilbydes på GF2. Dansk E tilbydes ikke på GF2, men kan tilegnes på f.eks. VUC.

### Certifikater

Beskrivelse af certifikatfagene fremgår af GF2 modelforløbet.

---

**Emne:** Undervisningen

Indhold:

### Indhold i undervisningen

Arbejdsformerne veksler mellem undervisning på grundlæggende teoretisk og fagligt niveau gennem oplæg fra underviseren, læsning af teori, selvstændig løsning af opgaver, gruppearbejde, projekter og opgaver samt praktisk arbejde iværktstedet. Undervisningen på uddannelsen er fordelt og kombineret mellem teori og praksis. Den foregår i både værksteder og teorilokaler.

Eleven/lærlingen skal påregne en arbejdsindsats på gennemsnitlig 37 timer pr. uge herunder tid til informationssøgning.

### **Helheds-, anvendelsesorienteret samt praksisrelateret undervisning**

Samarbejde med andre faggrupper er en kernekompetence for mange faglærte håndværkere. På denne uddannelse kommer grundfagskompetencer også i spil, ligesom systematik, samarbejde og kommunikation.

Projektarbejde er sammen med holdundervisning valgt som undervisningsmetoder, da disse arbejdsformer afspejler den virkelighed, som eleverne/lærlingene oplever i deres praksis i virksomhederne og på skolen. Undervisningen giver mulighed for at anvende kompetencer lært på tidligere skoleophold, gennem erhvervs erfaring samt fra erfaringer fra praksis i virksomhederne. Sammenkoblingen mellem skole og virksomhed giver eleven/lærlingen en oplevelse af relevans og mulighed for individuelt præg på deres læringsproces.

Undervisningen kobles med virkeligheden, ved at undervisningen som udgangspunkt tager afsæt i elevernes/lærlingenes egne erfaringer og fagets kultur og praksis.

### **Differentiering**

Gennem forskellige arbejdsformer og gennem elevernes/lærlingenes eget faglige niveau og praktiske erfaring skabes rummet for den differentierede undervisning, hvorved der kan differentieres på sværhedsgrad, viden og erfaring.

Det ønskes, at alle elever/lærlinge uanset forudsætninger oplever motiverende, varierende og udfordrende undervisning.

Differentieringen tager udgangspunkt i den enkelte elev/lærling. Der kan differentieres ud fra:

- Faglige niveauer – grupper kan sammensættes, så alle har ensartede niveauer eller forskellige niveauer
- Grupper kan sammensættes ud fra erfaringer i praktikken – hhv. store og små virksomheder
- Opgaverne er tilpasset den tid, der er til rådighed – ekstra opgaver eller højere krav til elever der er hurtige
- Der kan differentieres på undervisningsformen. Der kan være instruktionsvideoer, manualer m.v., som nogle elever kan tage udgangspunkt i, mens andre modtager oplæg fra underviseren

### **Feedback**

Underviseren giver løbende feedback. Dette praktiseres ved individuelle og/eller gruppevis samtaler, hvor underviser og elev/lærling med afsæt i en vurdering af en praksis, en opgave, en proces eller et produkt, reflekterer over elevens/lærlingens viden, færdigheder og kompetencer.

**Emne:** Evaluering**Indhold:****Løbende evaluering og feedback i undervisningen**

Underviseren skal sikre, at **eleverne/lærlingene opnår en klar opfattelse af fagets mål** samt at eleven/lærlingen er klar over egne handlemuligheder i relation til at kunne opfylde målene.

**Underviseren giver løbende feedback**, hvilket foregår ved tilbagemelding på opgaver i værkstedet, klasserummet og i itslearning. Desuden er der individuelle og/eller gruppevis samtaler, hvor underviser og elev/lærling med afsæt i en vurdering af en praksis, en opgave, en proces eller et produkt, reflekterer over elevens/lærlingens viden, færdigheder og kompetencer.

**Der gives formativ feedback** med det formål, at underviseren og eleven/lærlingen i fællesskab finder vejen frem til at nå målet for undervisningen.



## Modul 1

**Beskrivelse:**

Der gives feedback for hvert modul. Feedback gives .....

Feed back: Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af **fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene**. Dette skal ske gennem vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter.

- Hvordan ad skal eleverne kunne for at nå I?
- Hvad skal underviseren kigge efter for at hjælpe eleven i processen?

Feed back: Eleven skal i løbet af undervisningen opnå en klar opfattelse af **fagets mål samt af egne udfordringer og egne handlemuligheder i forhold til at kunne opfylde målene**. Dette skal ske gennem vejledning og feedback i forhold til de læreprocesser og produkter, som indgår i undervisningens aktiviteter.

- Hvordan ad skal eleverne kunne for at nå I?
- Hvad skal underviseren kigge efter for at hjælpe eleven i processen?

Angiv hvor og hvordan løbende evaluering foregår:

o eleverne evaluerer med lærer, hinanden, holdvis, parvis...

o logbog

o portfolio

o afleveringer

o fremlæggelser

o test og prøver

Gør det konkret



## Modul 2

Beskrivelse:



## Modul 3

Beskrivelse:

**Emne:** Indstilling til grundforløbsprøve - krav (skal også stå i modelforløbet)

**Indhold:**

For at blive indstillet til grundforløbsprøven, skal eleven opfylde følgende:

- Standpunktkarakter på min 02 (afklares – kan man det)
- Afleveret x obligatoriske opgaver/ og godkendes
- Bestået teoritest
- Bestået praktiske opgaver
- (KRAV DEFINERES)

**Emne:** Afsluttende standpunktskarakter (Evaluering og bedømmelse) - fagnr xxxxx

**Indhold:**

### Bedømmelse

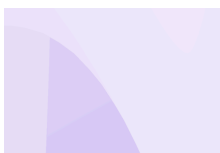
Eleverne/lærlingene bedømmes ud fra de opgaver, processer og produkter, som opfylder **fagets mål** og som de har arbejdet med i undervisningen.

### Bedømmelseskriterier

Elementer der er væsentlige for bedømmelsen er bl.a.:

- Helhedsvurdering
- Anvendelse af faglige ord og begreber
- Faglige handlinger

I nedenstående Plan fremgår det specifikke bedømmelsesgrundlag og bedømmelseskriterier.



## Bedømmelsesgrundlag GF2 standpunktskarakter

**Beskrivelse:**

Følgende ligger til grundlag for den afsluttende standpunktskarakter

- Minieksamen (12 øvelser) (GF2) (1)
- 
- 
- Skriftlig afsluttende test (0,2)
- Fremlæggelse af gruppeøvelser (0,2)
- Individuel demonstration af fagets mål (0,4)
- Afleveringsopgaver (opg x, y og z) (0,2)



## Væsentlige og mindre væsentlige fejl

**Beskrivelse:**

Den fremragende præstation

hvad giver 12 - Mindre væsentlige mangler

Forkert justering, hvor eleven selv finder fejlen

-

hvad giver 2 - Væsentlige mangler (forkert - 4)

- Manglende systemforståelse (begynder forkert sted på bilen)

- Kan ikke udføre simple håndværksmæssige processer



## Grundforløbsprøven

**Beskrivelse:**

Her refereres til grundforløbsprøven - Se ejendoms teknikere

**Emne:** Grundforløbsprøven - fagnr xxxxx



## Grundforløbsprøven

**Beskrivelse:**

Se ejendoms teknikere