

Praktikvejledning 3 – Bager

Elevens navn: _____

Praktiksted: _____

De tre niveauer:

Begynderniveau	Rutineniveau	Avanceret niveau
Eleven kan <i>løse</i> en opgave og <i>udføre</i> <i>en aktivitet</i> i en kendt situation eller ud fra en kendt problemstilling eller kan <i>udføre</i> en mere kompliceret aktivitet under vejledning.	Eleven kan <i>planlægge</i> og <i>gennemføre</i> en opgave/aktivitet eller <i>løse</i> et problem i rutine- og/eller kendte situationer og omgivelser – alene og i samarbejde med andre.	Eleven kan <i>vurdere</i> et problem, kan <i>planlægge</i> , <i>løse</i> og <i>gennemføre</i> en opgave/aktiviteter <i>løse</i> et problem også i ikke-rutine situationer - alene og i samarbejde med andre - under hensyntagen til opgavens art.
På dette niveau lægger der vægt på følgende personlige kvalifikationer: <i>Lyst</i> til at sætte sig ind i uddannelsens fundamentale kundskabs og færdighedsområder og til at <i>udvikle ansvarlighed</i> samt grundlag for fortsat læring.	På dette niveau lægges der vægt på følgende personlige kvalifikationer: <i>Evne til selvstændigt</i> at sætte sig ind i mere <i>komplicerede problemstillinger</i> og til at kommunikere med andre om løsningen heraf.	På dette niveau lægges der vægt på følgende personlige kvalifikationer: <i>Evne til at selvstændigt ansvar</i> og vise initiativ til selv at <i>formulere</i> og <i>løse</i> faglige opgaver og problemer.
På begynderniveauet grundlægges ligeledes selvstændighed i opgaveløsning.	Yderligere lægges der vægt på fleksibilitet og omstillingsevne.	Yderligere lægges der vægt på kvalitetssans og kreativitet.

Mål:	Begynder	Rutine	Avanceret	Nej, eleven kan ikke udføre og opfylde målet	Ja, eleven kan udføre og opfylde målet
Brødproduktion					
Eleven kan produktionsplanlægge og sammensætte et bredt brød sortiment inden for brødgrupperne morgenbrød, store lyse brød, specialbrød med syrning og mørke brødtyper.					
Eleven kan anvende forskellige hæve - og syrningsmetoder.					
Eleven kan fremstille et bredt sortiment inden for fedtholdige deje til forskellige bolle- og kagetyper.					
Eleven kan fremstille produkter under hensynstagen til spild- og svind.					
Eleven kan indgå i teamwork og organisere produktionsopgaver					
Eleven kan kvalitetsvurdere den daglige brødproduktion					
Eleven kan fremstille europæiske brødspecialiteter					
Produktudvikling, Produktion & Service					
Eleven kan planlægge og udføre fremstillingen af et eller flere produkter selvstændigt					
Rullede deje					
Eleven kan fremstille fyld - og indlægsmasser til rullet bagværk.					
Eleven kan fremstille et sortiment inden for halv- og helfabrikata til flødekager, tærter og forretter samt andre specialiteter.					
Eleven kan fremstille virksomhedens sortiment inden for rullede deje.					
Dekoration og sensorik					
Eleven kan anvende sensorik i relation til egne arbejdsopgaver					
Eleven kan fremstille dekorationsmaterialer i af de i virksomheden anvendte materialer.					
Eleven kan kende de mest almindelige udtryk for at beskrive et det færdige produkt eller en råvares kulinariske sensorik og kvalitet samt de indbyrdes sammensætninger					
Eleven har kendskab til forbrugernes forskellige behov og forventninger					

Supplerende bemærkninger:

Supplerende oplæring:

Praktikvejledningen er gennemgået med eleven ved **praktikstart**, d. ___/___2016__

Underskrift, elev: _____

Underskrift, praktiksted: _____

Bedømmelsen af eleven er gennemgået med eleven, d. ___/___2016__

Underskrift, elev: _____

Underskrift, praktiksted: _____