

Praktikvejledning 1 – Bagværker

Elevens navn: _____

Praktiksted: _____

De tre niveauer:

Begynderniveau	Rutineniveau	Avanceret niveau
Eleven kan <i>løse</i> en opgave og <i>udføre</i> en aktivitet i en kendt situation eller ud fra en <i>kendt</i> problemstilling eller kan <i>udføre</i> en mere <i>kompliceret</i> aktivitet <i>under vejledning</i> .	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</i> <i>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
Køb, salg & kalkulation					
Eleven har kendskab til salg og kunderådgivning i forhold til pris, kvalitet og produkt.					
Varekendskab					
Eleven kan redegøre for råvarernes anvendelsesområder, produktionsmæssigt og kvalitetsmæssigt					
Eleven kan forbehandle frø- og kernetyper					
Eleven kan anvende og behandle relevante hævemidler, stivelsesprodukter, æg og mælkeprodukter					
Eleven kan anvende sin viden om relevant fødevarelovgivning i vurderingen af de varer, der indgår i produktionen					
Egenkontrol & arbejdspladsvurdering					
Eleven kan udpege kritiske kontrol punkter					
Eleven kan foretage de nødvendige handlinger for at undgå forurening af levnedsmidler.					
Eleven har kendskab til og kan anvende sin viden om sikkerhed og problemstillinger der er inden for branchen omkring arbejdsmiljø og arbejdspladsvurdering					
Brødproduktion					
Eleven kan produktionsplanlægge og sammensætte et brød sortiment inden for brødgrupperne morgenbrød, store lyse brød, specialbrød med syrning, rugbrød og mørke brødtyper.					
Eleven kan anvende forskellige hæve- og syrningsmetoder					
Eleven kan fremstille et sortiment inden for fedtholdige deje til forskellige bolle- og kagetyper					
Eleven kan fremstille produkter under hensynstagen til spild- og svind					

Eleven kan kvalitetsvurdere den daglige brødproduktion.					
Kageproduktion					
Eleven kan fremstille virksomhedens sortiment af tørkager.					
Eleven kan producere et sortiment inden for kranskekagebagværk					
Eleven kan fremstille halv- og hel-fabrikata, der indgår i sammenstykning af kageprodukter					
Eleven kan fremstille virksomhedens sortiment inden for traditionelle form- og rammekager					
Eleven kan fremstille cremer og fyldninger					
Eleven kan på rutineniveau betjene udstyr og maskiner, efterleve hygiejneforskrifter og tage hensyn til miljømæssige forhold.					
Eleven kan indgå i teamwork og organisere produktionsopgaver.					
Flødeproduktion					
Eleven kan fremstille traditionelle og/eller moderne flødekager					
Eleven kan fremstille traditionelle lagkager og simple festkager.					
Eleven kan fremstille frugtkager med gelering					
Eleven har kendskab til hygiejne lovgivning.					

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: _____