



# Lokal undervisningsplan Bager

## Indhold

Om afdelingen .....	3
Udstyr og lokaler .....	4
Organisering .....	4
Skolesamarbejde .....	4
Samarbejde med det faglige udvalg .....	4
Lokalt uddannelsesudvalg .....	5
Fagrække og timefordeling.....	6
Evaluering, prøver og eksamener .....	9
Merit .....	9
Bedømmelsesplan .....	9
EUX på bager uddannelsen.....	9
EUX fagene på Bager uddannelsen.....	9
Oversigt over fagfordelingen på de 3 EUX hovedforløb.....	10
Samlæsning og differentiering på EUX .....	10
Teknikfag B proces, levnedsmiddel og sundhed .....	10
Teknik B - opnåelse af faglige mål .....	11
Kernestof i Teknik B faget.....	12
Valgfagsområder skolens ledelse har udvalgt til bagerfaget .....	13
Undervisningens gennemførelse.....	13
Projekt opgave.....	13
IT i EUX undervisningen .....	14
Eksamen Teknik B EUX.....	14
Bedømmelseskriterier .....	14
Pædagogiske og didaktiske overvejelser .....	16
Didaktisk model for bager uddannelsen .....	17
Faglighed og praksislæring .....	17
Konstruktiv læringsmiljø.....	17
Mangfoldighed og engagement .....	17
Nyudvikling og understøttende teknologi.....	17
Som skole skal vi:.....	18
Optagelse i Skolepraktik .....	18
Overgangsordninger .....	19
Overgangsordninger for hovedforløb Fødevarer & Ernæring .....	19

Overgangsordning for skift fra version 8 til version 9 ..... 19

# Hovedforløbet Bager, version 08

## Om afdelingen

Alle undervisere i gast teamet er fagligt uddannet, som bagere/konditor flere med uddannelse som levnedsmiddeltekniker eller procesteknolog, og har min 5 års relevant erhvervserfaring. Flere har tidligere været ansat som ledende medarbejdere, afdelingsledere.

Alle har enten gennemgået PG, erhvervspædagogiske grunduddannelse, eller PD, pædagogiske diplomuddannelse, flere har siden deltaget i pædagogisk efteruddannelse og kompetenceudvikling, med et eller to moduler af voksenunderviser uddannelsen.

Flere har været på hospitanttjeneste i forskellige virksomheder inden for branchen.

### Medarbejdere tilknyttet Bager hovedforløbet:

- Afdelingsleder for afdelingen "Center for fødevarer og ernæring" Jan Emtkjær, tlf.: 9912 2223 [jej@ucholstebro.dk](mailto:jej@ucholstebro.dk)
- Planlægning og koordinator for afdelingen "Center for fødevarer og ernæring" Torben Pedersen tlf.: 9912 2454 [top@ucholstebro.dk](mailto:top@ucholstebro.dk)
- Til afdelingen er knyttet sekretær Elin Toft i elevservice, tlf.: 9912 2234 [elt@ucholstebro.dk](mailto:elt@ucholstebro.dk)

Der er følgende undervisere tilknyttet bageruddannelsen:

- Susan Bærentzen Larsen, 9912 22468 [sbl@ucholstebro.dk](mailto:sbl@ucholstebro.dk)
- Laura Friis Jensen, 9912 22468 [ljf@ucholstebro.dk](mailto:ljf@ucholstebro.dk)
- Richardt Graakjær Bostrup Møller, 9912 22468 [rbm@ucholstebro.dk](mailto:rbm@ucholstebro.dk)
- Kristian Harden, 9912 2496 [kri@ucholstebro.dk](mailto:kri@ucholstebro.dk)
- Lars Jacobsen, 9912 2256 [lja@ucholstebro.dk](mailto:lja@ucholstebro.dk)

### Adresse:

Undervisningen på hovedforløbet bager finder sted på adressen Døesvej 70, 7500 Holstebro.

### Kontaktoplysninger:

Uddannelsescenter Holstebro  
Mad til mennesker  
Døesvej 70  
7500 Holstebro  
Telefon: 9912 2222

## Udstyr og lokaler

Center for fødevarer & ernæring råder over nedenstående lokaler,

køkkener,  
bagerier/konditorier,  
skærestuer,  
pølsemageri,  
røgeri,  
teorilokaler,  
naturfagslokaler,  
åbent læringscenter,  
faste edb lokaler,  
restaurant,  
bistro,  
slagterbutik  
bagerbutik,  
samt gruppe/samtalerum.

Alle lokaler er indrettet med de til fagene hørende maskiner og udstyr.

Alle teorilokaler er udstyret med Aktiv Board.

Alle undervisere er tildelt en bærbar PC'er, og der er 36 stk.

bærbare pc'er til elevbrug.

## Organisering

Planlægning og organiseringen af arbejdet foregår i et lærerteam.

Dette er for at opnå kontinuitet og helhedsorientering i undervisningen, således at undervisningsplanlægningen tager udgangspunkt i elevens medansvar, under hensyn til den enkelte elevs uddannelsesplan, samt samarbejde på tværs af fagene.

### Virksomhedssamarbejde

For at sikre og følge op på hvilke områder eleven har beskæftiget sig med, udsendes der sammen med indkaldelsen til et skoleophold en praktikerklæring, hvor elev og mester i fællesskab skal vurdere hvilke emner og på hvilket niveau eleven har været beskæftiget.

Praktikerklæringen sendes retur til skolen, og videresendes til kontaktlæreren, hvor læreren har mulighed for at vurdere elevens kompetencer og evt. sammen med eleven tage højde for dette når elevens uddannelsesplan skal tilrettelægges evt. med særlige indsats områder på skoleforløbet.

Underviserne har løbende kontakt med virksomhederne gennem elevplan, telefon kontakt, elevbesøg og mester/forældredag.

### Skolesamarbejde

Afdelingen deltager i censur samarbejdet, samt Kold College Dalum og ZBC Ringsted tekniske skole

### Samarbejde med det faglige udvalg

Skolen samarbejder løbende med et fagligt udvalg. Der vil være følgende hovedpunkter:

Alle lærekontrakter godkendes og påtegnes af det faglige udvalg

En repræsentant fra det Faglige Udvalg sidder i skolen Lokale Uddannelsesudvalg  
 Det faglige udvalg deltager i udviklingen af opgaver til svendeprøve  
 Det Faglige udvalg godkender eventuelle meritter eller godskrivninger på elever

Om tilrettelæggelsen af grundforløbet, således at eleverne får mulighed for at tilegne sig de kompetencer der er nødvendige, for at kunne få en naturlig overgang til hovedforløbet efter at de er startet på praktikstedet.

## Lokalt uddannelsesudvalg

Der er nedsat et lokalt uddannelsesudvalg for bager uddannelsen. Udvalget holder 2-4 planlagte møder årligt, 1 i hvert halvår / kvartal. Udvalget består af 4 repræsentanter fra henholdsvis arbejdsgiver og arbejdstager side. Desuden deltager 1 medarbejder repræsentant. Skolen har sekretær funktionen.

Udpeget af	Navn	
<b>ARBEJDSGIVER:</b>		
Bager og Konditormestre i DK	Rene Galsgaard	
Bager og Konditormestre i DK	Vakant	
<b>ARBEJDESTAGER:</b>		
Fødevarerforbundet NNF	Lars Brian Jensen	Næstformand
Fødevarerforbundet NNF	Niels Jørgen Fonnesbæk	Formand
<b>TILFORORDNET fra UCH:</b>		
Ledelsesrepræsentant	Jan Emtkjær Jensen	Udd.leder
Lærerrepræsentant	Lars Jacobsen	

### Elevråd

Der vælges et elevråd på tværs af alle elevhold på Fødevarer & Ernæring. Elevrådsmøder afholdes ca. hver anden uge pr. 5 ugers periode.

### Elevplan

Bageruddannelsens hovedforløb er fuldt integreret med elevplan på [www.elevplan.dk](http://www.elevplan.dk)

Eleverne møder elevplan / uddannelsesbog og deres uddannelsesplan, sammen med deres kontaktlærer i starten af hver skoleperiode. De gennemgår sammen, hvilke områder eleven skal udvikle sine kompetencer, og eleven planlægger indsatsområder, valgfags muligheder i forbindelse med de læringsaktiviteter der er på skoleforløbet.

Uddannelsesbogen og uddannelsesplanen følger eleven gennem hele uddannelsen. Her kan elev, kontaktlærer og virksomhed se dokumentation og karakterer for den undervisning, eleven har gennemgået.

## Fagrække og timefordeling

Fordelingen af fagene på de forskellige skoleperioder

Skoleundervisningen omfatter grundfag, områdefag, specialefag og valgfag med følgende fordeling på hovedforløbets 5 trin.

	Fag/nr.	Niveau	Dage	Evaluering
1 og 2. Hovedforløb	Brødproduktion 1 11692	Avanceret	7,5 dage	Karakter
	Egenkontrol/APV 11691	Rutineret	2,5 dage	Karakter
	Køb- salg og kalkulation 1 11649	Rutineret	2,5 dage	Karakter
	Varekendskab 1 11689	Rutineret	10 dage	Karakter
	Kageproduktion 1 11695	Rutineret	7,5 dage	Karakter
	Flødeproduktion 1 11693	Rutineret	5 dage	Karakter
3. Hovedforløb	Brødproduktion 2 12073	Avanceret	2,5 dage	Delkarakter
	Varekendskab 2 11891	Avanceret	2,5 dage	Delkarakter
	Dekoration og sensorik 11892	Avanceret	5 dage	Karakter
	Køb, salg og kalkulation 2 12068	Avanceret	2,5 dage	Karakter
	Rullede deje 12072	Avanceret	2,5 dage	Delkarakter
4. Hovedforløb	Iværksætter og innovation 12070	Avanceret	5 dage	Karakter
	Varekendskab 2 11891	Avanceret	2,5 dage	Karakter
	Rullede deje 12072	Avanceret	5 dage	Karakter
	Kageproduktion 2 12074	Ekspert		Karakter
5. Hovedforløb	Planlægning og produktion 12069	Avanceret	2,5 dage	Karakter
	Produktudvikling, produktion og service 12071	Rutineret	2,5 dage	Karakter
	Brødproduktion bager 12073	Ekspert	2,5 dage	Karakter
Valgfri specialefag på 1. og 3. Hovedforløb	Rullede specialiteter 12362	Ekspert	5 dage	Karakter
	Elite team + Bager 12364	Ekspert	5 dage	Karakter



	Tørkager & snitter 12297	Avanceret	5 dage	karakter
	Takeaway & fastfood 12294	Avanceret	5 dage	Karakter
	Rørte kager & piskede masser 12296	Avanceret	5 dage	karakter
	Samarbejde i grupper 12298	Rutineret	5 dage	Karakter
	Korn, brød & sundhed i verden 12293	Avanceret	5 dage	Karakter
	Drift af produktion og salgsstyring 12295	Rutineret	5 dage	Karakter
	Rugbrød & specialbrød	Avanceret	5 dage	Karakter
	Eliteteam bager 12363	Avanceret	5 dage	Karakter
Valgfri specialefag på 4. og 5. Hovedforløb	Kransekage 12358	Avanceret	2,5 dage	Karakter
	Chokolade 12359	Rutineret	2,5 dage	Karakter
	Melkemi 12360	Rutineret	2,5	Karakter

På hvert af bageruddannelsens hovedforløb er undervisningsmålene lagt ind i opgaver og projekter som eleverne arbejder med og løser. Resultaterne gemmer eleverne i deres port folie, som danner grundlag for den skriftlige og praktiske del til deres svendep prøve.

Fagrække se ovenstående tabel. Undervisningsugen svarer til 37 arbejdstimer, fordelt med 25 skemalagte 60 minutters lektioner. I de skemalagte timer er der altid en faglærer tilstede i læringssituationerne. I de øvrige timer skal eleven forberede sig og arbejde med de opgaver, som fremgår af de forskellige læringsaktiviteter.

### Undervisningsforløb

I den første kontaktlærersamtale vælger eleven, i samarbejde med kontaktlærer og virksomhed, læringsaktivitet, som skrives ind i elevens uddannelsesplan. (Elevplan)

Elev, kontaktlærer og praktikplads vælger, hvilke valgfag eleven ønsker på de forskellige uddannelsesstrin.

### Afklaring af elever

I den første kontaktlærersamtale afklares om eleven er i besiddelse af kompetencer, som senere indgår i undervisningsforløbet. Hvis dette er tilfældet, aftales mellem elev, kontaktlærer og virksomhed, om eleven skal tilbydes undervisning på et højere niveau eller anden relevant undervisning.

### 1. Hovedforløb

Det store omdrejningspunkt på 1. hovedforløb er bygget op omkring undervisningsmålene i Hygiejne og egenkontrol & APV, Brødproduktion, Varekendskab, Kageproduktion og Køb, salg & kalkulation..

Eleven opnår kompetencer til fremstilling af et grundlæggende sortiment af gærbrød til bagerbutikken.

Eleven opnår kompetencer til opstilling af egne opskrifter til brød ud fra bagerfagets råvarer.

Eleven kalkulerer egne opskrifter og prisfastsætter brød og kager til salg i butikken.

Eleven opnår kompetencer til fremstilling og dekoration af enkle kagetyper indenfor rørekager.



Eleven opnår kompetencer inden for det valgfag, som eleven vælger.

## **2. Hovedforløb**

Omdrejningspunkt på 2. hovedforløb er bygget op omkring undervisningsmålene i Brødproduktion, Varekendskab, Kageproduktion og Flødekageproduktion.

Eleven opnår kompetencer til fremstilling af et grundlæggende sortiment af gærbrød til bagerbutikken.

Eleven opnår kompetencer til rugbrødsfremstilling, hvor du fremstiller din egen surdej, som du analyserer ved titrering og pH-måling.

Eleven opnår kompetencer til fremstilling af traditionelle tørkager, flødekager, flødelagkager og specialiteter til salg i bagerbutikken.

Eleverne åbner "Konditoriet", hvor der opnås kompetencer i opstilling af produkter og vejledning af kunder. Forløbet afsluttes med brødbagereksamen for alle elever.

## **3. Hovedforløb**

Omdrejningspunkt på 3. hovedforløb er bygget op omkring undervisningsmålene Varekendskab, Rullede deje, Brødproduktion, Køb, salg & kalkulation og Dekoration og sensorik.

Eleven opnår kompetencer til fremstilling af forskellige store og små brødtyper, rugbrød og bløddejstyper.

Eleven opnår kompetencer til fremstilling og dekoration af forskellige rullede deje.

Eleven lærer at inddrage duft, smag, konsistens, udseende og temperatur i tilberedningen og produktionen af det færdige produkt.

Eleven prisfastsætter produkter ved brug af kalkulationsprogrammer. Eleven opnår kompetencer til rådgivning af kunder i forhold til pris, anvendelse og kvalitet.

## **4. Hovedforløb**

Omdrejningspunkt på 4. hovedforløb er bygget op omkring undervisningsmålene i Iværksætter og innovation, Kageproduktion, Rullede deje og Varekendskab.

Eleven opnår kompetencer til fremstilling af et bredt sortiment af bagerforretningens kager, kransekage og rullede deje.

Eleven opnår grundlæggende kompetencer til etablering af egen virksomhed ud fra egen forretningsplan.

## **5. Hovedforløb**

Omdrejningspunkt på 5. hovedforløb er bygget op omkring undervisningsmålene i Brødproduktion, Produktudvikling og Planlægning og produktion.

Der afholdes en teoriprøve, som eleven skal bestå med karakteren mindst 02 for at blive indstillet til teoriprøve. Eleven arbejder målrettet gennem forløbet med Brødproduktion, Produktudvikling og Planlægning frem mod svendeprøven.

Forløbet afsluttes med svendeprøven, som afholdes af DFFU.

## **Elevens arbejdstid**

Elevens arbejdstid er 37 timer pr. uge inklusiv pauser og egen forberedelse.

## Evaluering, prøver og eksamener

Der er følgende afsluttende prøver i uddannelsen.

### Bagværker.

Der afholdes en afsluttende prøve i forbindelse med afslutningen af 2 skoleperiode. Prøven bedømmes af læreren og en ekstern censor. Prøven afholdes af skolen. DFFU

### Bager og konditor med specialet: Bager

Ved uddannelsens afslutning afholdes svendeprøve. Svendeprøven afholdes af Det fællesfaglige udvalg for bagerfaget (DFFU), jf. den altid gældende svendeprøvevejledning. DFFU varetager udpegelsen af skuemester til bedømmelsen af denne. Gældende vejledning kan altid findes på DFFU's hjemmeside på: [www.dffu.dk](http://www.dffu.dk)

### Løbende bedømmelse og evaluering af eleven:

Der indlægges enkelte prøver for at vurdere elevens standpunkt i forhold til mål for de faglige discipliner.

Der foretages løbende formativ bedømmelse på grundlag af løste opgaver.

Bedømmelse indgår i den endelige bedømmelse og sikrer samtidig en kvalitetsbevidsthed og progression i forløbet, såvel fagligt som alment. Der kan indlægges personlig vejledning og samtaler undervejs i forløbet.

Løbende samtaler mellem eleven og lærer, samt fælles klasse/holddiskussioner af forløbets karakter.

Der afholdes løbende samtaler om undervisningen, mellem elever og lærer, hvor undervisningen diskuteres

### Merit

Hvis en elev har dokumenteret merit for et fag, tilbydes eleven faget enten på et højere niveau, eller eleven tilbydes anden fag relevant undervisning, eller eleven kan fritages for undervisningen.

Uanset hvad eleven ønsker, vil dette foregå i nært samarbejde med praktikvirksomheden. Der skal udfyldes et merit skema, der skal underskrives af skolen, eleven og virksomheden. Derefter skal elevens personlige uddannelsesplan tilpasses.

### Bedømmelsesplan

Alle fagene på hovedforløbet bedømmes efter 7 trins skalaen.

Fagene bedømmes i forhold til de enkelt fags afslutning, med standpunktskarakter. Der gives løbende vurdering, i forhold til elevens opnåede kompetencer, som delkarakter.

## EUX på bager uddannelsen

Uddannelsescenter udbyder EUX forløb på bager uddannelsen. Eleverne samlæses i deres EUX fag med andre uddannelser med den samme fagpakke, dvs ernæringsassistenter og gastronomer

Ud over de samme bagerfaglige mål for uddannelsen har EUX eleverne følgende gymnasiefag der skal følges.

### EUX fagene på Bager uddannelsen

- |               |           |
|---------------|-----------|
| • Dansk A     | 175 timer |
| • Engelsk B   | 130 timer |
| • Matematik B | 140 timer |
| • Fysik B     | 105 timer |
| • Kemi B      | 90 timer  |



## Teknik B - opnåelse af faglige mål

De faglige mål opnås gennem det selvstændig problembaserede arbejde i projekterne, som udarbejdes vha. modellen præsenteret i de faglige mål. Det faglige indhold præsenteres i kernestoffet, og er for teknikfaget sammensat af nøgletemaer, som er obligatoriske for det valgte teknikfag, af to valgte temaer, som skolens leder udvælger blandt de valgte temaer, som er fastsat nedenfor, og af et fordybelsesområde, som vælges inden for et af de enkelte teknikfags nøgletemaer eller valgte temaer. Valgte temaer og fordybelsesområde vælges, så det støtter den enkelte erhvervsuddannelses fag i hovedforløbet, herunder valgfri specialefag.

En del af det afsluttende projekt ligger i fordybelsesområdet. Nøgletemaerne og de udvalgte valgte temaer udgør ca. 70 pct. af fagets uddannelsesetid. Fordybelsesområdet udgør ca. 30 pct. af fagets uddannelsesetid, og er med til at sikre større faglig viden, forståelse, refleksion og selvstændighed i temaet.

### Eleverne skal kunne følgende i nedenstående model:

#### Problemidentifikation

- formulere en relevant teknisk problemstilling, som forholder sig til det givne projekt
- identificere faktorer, som har betydning for den tekniske problemstilling
- formulere spørgsmål, så det lægger op til en struktureret analyse.

#### Problemanalyse

- gøre rede for relevante faktorer/metoder
- indsamle viden til analyse af den tekniske problemstilling
- strukturere informationssøgningen til relevant fagligt stof og forholde sig kildekritisk
- bruge forskellige typer viden til dokumentation, eksempelvis eksterne aktører, statistik og forsøgsresultater
- producere egen viden.

#### Produkt-/Procesprincip

- opstille relevante krav/kriterier på baggrund af undersøgelserne i problemanalysen og argumentere herfor
- anvende idegenereringsteknikker
- opstille, visualisere og afprøve metoder og hypoteser, herunder pilotforsøg
- anvende iterative processer til optimering.
- Produktudformning
- lave visualisering af produktet, præsentation af de tekniske løsninger samt beregninger og resultater
- formidle et produkt vha. flowdiagrammer
- argumentere for løsningens delelementer på baggrund af opstillede krav/kriterier
- foretage og formidle relevante tekniske beregninger og data.

#### Produktionsforberedelse

- udarbejdelse af projektbeskrivelse baseret på et naturvidenskabelig grundlag

- udvælgelse af apparatur, materialer og tilhørende udstyr
- anvende planlægningsværktøjer under planlægning og gennemførelse af analyser og tests i laboratorieskala
- udarbejde dokumenter for gennemførelse af den praktiske løsning eksempelvis egnede procesdiagrammer, materialeliste, mm.

### Realisering

- gennemføre praktisk arbejde i laboratorier og værksteder således, at det afspejler erhvervmæssig professionalisme
- håndtere enhedsoperationer, processer, bearbejdningsmetoder i forbindelse med det praktiske arbejde
- arbejde og færdes sikkert i laboratorier og værksteder
- dokumentere det praktiske arbejde således, at der sikres pålidelige resultater
- teste og kvalitetsvurdere det fremstillede produkt/proces teknisk, videnskabeligt eller i konkrete brugssituationer
- vurdering af egen løsning i forhold til problemstillingen
- belyse og vurdere konsekvenser af proces eller produkt eksempelvis, etiske-, miljømæssige- eller sundhedsmæssige aspekter.

Derudover skal eleverne kunne

- formidle deres arbejde mundtligt og skriftligt
- anvende audio- og visuelle værktøjer
- behandle problemstillinger i samspil med andre fag
- demonstrere viden om fagets identitet og metoder.

### Kernestof i Teknik B faget

Gennem kernestoffet skal eleverne opnå faglig fordybelse, viden og kundskaber. Kernestoffet er følgende:

Nøgletemaer (30 pct.)

1) Projektstyring:

- projektstyringsværktøjer
- samarbejdsformer, rollefordeling og ansvarsområder i projektarbejdet
- mødeafvikling, herunder virtuelle møder.

2) Analysemetoder og kvalitetsvurdering:

- fysiske, kemiske og mikrobiologisk analysemetoder
- relevant apparatteknik
- valideringsmetoder.

3) Sundhed og miljø:

- analysemetoder med relation til miljø, sundhed eller sygdom

- relevant fysiologi, genetik, sygdoms- og miljølære.

#### 4) Bioteknologi:

- biotekniske metoder, anvendt i fødevarer, landbrug, sundhed eller medicinalindustri
- styring og regulering af udvalgt metode.

### Valgfagsområder skolens ledelse har udvalgt til bagerfaget

Af de 8 forskellige valgfags områder til teknikfaget har skolens ledelse udvalgt nr 5 og nr. 8

#### 5) Procesteknologi:

- styringsparametre
- reguleringsudstyr
- procesdiagram
- opsamling og behandling af data.

#### 8) Fødevarer:

- ernæring, herunder stof og energiproduktion samt udskillelse
- mikrobiologi
- produktionsforhold, herunder produktionsfaser, hygiejne, spildprodukter og miljø
- relevant lovgivning.

### Undervisningens gennemførelse

Undervisningen gennemføres som projektbaseret undervisning støttet af emneundervisning. Undervisningen er praksisnær og anvendelsesorienteret med vekselvirkning mellem teori og praktisk arbejde. Eleverne arbejder med tekniske problemstillinger, og der lægges lige vægt på teori og værksteds- og laboratoriearbejde. Den praktiske undervisning foregår på et niveau, der afspejler erhvervsmæssig professionalisme inden for det valgte teknikfagsområde. Der indgår forsøg, demonstrationer, fremstilling og materiale- og produktprøvning. Virksomheder inddrages i undervisningen, herunder gæstelærere, industrimesser, projektsamarbejde eller besøg. Der arbejdes med mundtlig og skriftlig formidling, og der indgår skriftlige arbejder i form af projektrapporter.

### Projekt opgave

Afsluttende omfatter undervisningen et projekt, der danner udgangspunkt for projektprøven i faget. Projektet gennemføres som gruppearbejde. Gruppens størrelse må være på maksimalt fire elever. Projektet gennemføres i en særlig projektperiode adskilt fra den almindelige undervisning i faget.

I den sidste uge af projektperioden gennemføres der normalt ikke anden undervisning. Projektperioden indeholder ca. 45 timers uddannelsesetid inden for ca. fem uger. I projektperioden tilknyttes gruppen/eleven en projektvejleder.

## IT i EUX undervisningen

Eleven skal undervises, så han/hun er i stand til at begå sig digitalt.

Eleven skal kunne:

- arbejde med informationsøgning og dataopsamling finde, anvende og vurdere kilder
- anvende data fra producenter i videst muligt omfang
- anvende digitale hjælpemidler til at skabe overblik over den valgte tekniske problemstilling
- dokumentere sit arbejde digitalt med eksempelvis tegninger, diagrammer, visualisering, beregning, audio
- ved hjælp af digitale medier, demonstrere viden om egne læreprocesser og progression i refleksion over projektarbejdet
- reflektere over, hvordan IT-værktøjer kan anvendes til at understøtte udviklingsprocessen i et projekt
- kunne forklare, hvordan digitale arbejdsprocesser i en projektgruppe understøtter forskellige studietekniske processer såsom vidensdeling, projektstyring, idégenerering, anvendelse af virtuelle møde, arbejde med digitale forums m.m.
- udvælge og anvende relevante digitale kommunikationsformer, herunder være introduceret til virtuelle mødeformer.

## Eksamen Teknik B EUX

Der afholdes en projektprøve med skriftlig rapport, produkt/procesforløb og tilhørende mundtlig eksamination, som efter skolens leders valg gennemføres som gruppeprøve eller som individuel prøve. Ved gruppeprøve tilrettelægges eksaminationen sådan, at der sikres grundlag for en individuel bedømmelse af den enkelte eksaminand. Når faglige forhold gør det nødvendigt, undtager skolens leder en eksaminand fra gruppeprøve.

Projektoplæggene stilles af skolen. Før den mundtlige del af prøven sender skolen et eksemplar af gruppens/eksaminandens rapport til censor. Eksaminator og censor drøfter inden den mundtlige del af prøven, hvilke problemstillinger gruppen/eksaminanden skal uddybe.

Eksaminationstiden er ca. 30 minutter pr. eksaminand. Ved gruppeprøve kan eksaminationstiden pr. eksaminand forkortes med op til seks minutter. Der gives ingen forberedelsestid.

Den mundtlige del af prøven består af gruppens/eksaminandens præsentation og fremlæggelse af projektet (skriftlig rapport og praktisk udført produkt/dokumentation for procesforløb) suppleret med uddybende spørgsmål fra eksaminator.

Med udgangspunkt i projektet indeholder den mundtlige del af prøven desuden en uddybende samtale, der kan omfatte relevante emner inden for hele fagets kernestof og supplerende stof. Gruppens/eksaminandens præsentation og fremlæggelse af projektet kan højst være halvdelen af eksaminationstiden.

## Bedømmelseskriterier

Bedømmelsen er en vurdering af, i hvilket omfang eksaminandens præstation lever op til de faglige mål, som de er angivet. Der lægges særligt vægt på:



### **Generelt**

- evne til at arbejde problemorienteret
- evne til at kombinere teori og praktisk arbejde i et projekt
- perspektivering til relevante emner inden for teknikfaget.

### **Rapportens form og indhold**

- bearbejdning af projektets problemstillinger
- planlægning og vurdering af projektforsløbet
- dokumentations- og kommunikationsværdi, herunder overskuelighed, sammenhæng, kildehenvisninger og teknisk

### **dokumentation**

- fordybelsesgraden
- specificerede krav til produktet
- en fagligt begrundet argumentation for de foretagne valg.

### **Produktet/procesforløbet**

- omhu og professionalisme ved fremstilling
- argumentation for til- og fravalg
- kvalitet i forhold til de opstillede krav.

### **Mundtlig eksamination**

- den mundtlige præsentation af projektet
- redegørelse for det valgte løsninger
- demonstration af ejerskab i forhold til projektets indhold
- besvarelse af uddybende og supplerende spørgsmål.

Bedømmelsen er individuel, og der gives én karakter ud fra en helhedsbedømmelse af eksaminandens præstation, omfattende den skriftlige rapport, det praktisk udførte produkt/procesforløb og den mundtlige eksamination.

Ved prøve, hvor faget indgår i fagligt samspil med andre fag, lægges der vægt på eksaminandens evne til at:

- behandle problemstillinger i samspil med andre fag
- demonstrere viden om fagets identitet og metoder.

## Pædagogiske og didaktiske overvejelser

Undervisningen tilrettelægges med udgangspunkt i et lærings begreb, der sætter fokus på den individuelle læring og på elevens inddragelse og medansvar.

Målet med skolens uddannelser og med undervisningen er, at skolen giver eleven mulighed for læring og kompetenceudvikling med udgangspunkt i den enkelte elevs behov.

Eleven skal have mulighed for at udvikle sine faglige, almene og personlige kompetencer så de kan anvendes i forbindelse med: Erhverv, uddannelse, samfundsmæssig og personligt virke.

Undervisningen tilrettelægges i praksisnære og helhedsorienterede forløb, som understøtter elevens selvstændighed og mulighed for medansvar for egen udvikling og læring.

Undervisningen tilrettelægges differentieret, hvor elevens mål og personlige uddannelses plan og dermed elevens nærmeste udviklingszone er et væsentligt udgangspunkt, så eleven støttes, inspireres og udfordres i undervisningen.

Undervisningen består af en hensigtsmæssig kombination af forskellige undervisningsformer som for eksempel formidlende dialogbaseret undervisning, projektarbejde, cases, og opgaveløsning, hvor læringen - forstået som den proces der omdanner erfaringer til erkendelse - sikres på bedste vis.

Dette sikres ved høj grad af elevdeltagelse og aktivitet, hvor der også er plads til fordybelse, og ved at lærerne på ansvarlig måde støtter og udfordre den enkelte elev ud fra dennes behov.

Dette sker ved undervisernes og kontaktlærernes løbende vejledning og evaluering i samarbejde med eleven.

Al læringsaktivitet på skolen skal iværksættes ud fra, at eleven er i centrum.

Indflydelse, ansvar og aktiv deltagelse er nøje forbundne, og at eleverne skal være aktive parter betyder, at de sammen med lærerne skal inddrages i udformningen af uddannelsesforløbene.

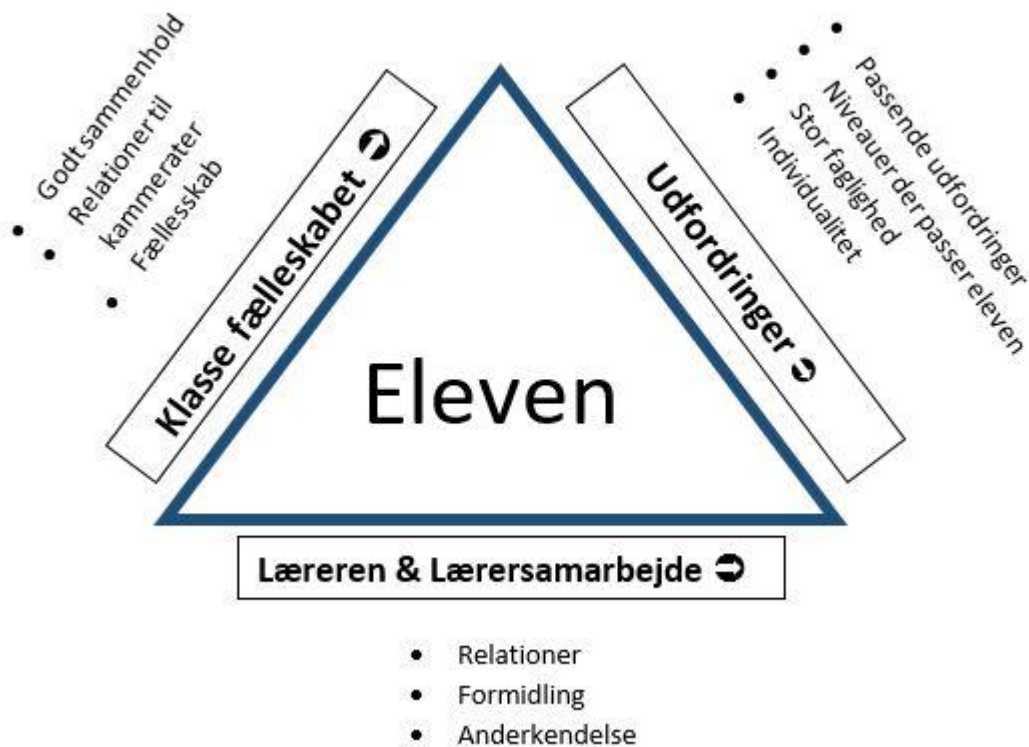
Overordnet sker dette gennem udarbejdelse af uddannelsesplaner, men hvis eleven i det daglige skal tage større ansvar for egne læringsprocesser, skal eleverne gives reel indflydelse og medbestemmelse i den daglige pædagogiske praksis, hvilket klart skal fremgå af den lokale uddannelsesplan med udgangspunkt i det enkelte fagområde.

Vores uddannelseskultur, pædagogiske praksis skal dreje sig om at tilrettelægge muligheder for eleverne, så de kan og får lyst til at udvikle sig fagligt og personligt.

Dette kræver udvikling af nye læringsformer, nye evalueringsformer og et stærkt udvidet lærersamarbejde. Lærernes faglige, tværfaglige og pædagogiske kompetencer skal udfordres i denne sammenhæng, med en positiv og anerkendende tilgang til eleven.

Skolen udarbejder en fælles holdning og strategi med henblik på identifikation af vore elever og for samarbejdet med dem. Strategien skal koncentrere sig om en lokal, tidlig og faglig baseret indsats, der tager udgangspunkt i det konkrete samarbejde med eleverne. Uddannelsesplanlægningen må være rummelig og koordineret og sætte fokus på det essentielle i de faglige arbejdsprocesser og metoder.

## Didaktisk model for bager uddannelsen



### Faglighed og praksislæring

Der arbejdes med opskriftsteknik (mit eget brød), hvor vi maler mel til eget brød.

Der arbejdes i hele processer ex. Fra chokoladeknap til påskeæg. Der arbejdes med forskellige faglige metode og teknikker og fra demonstration til praksis

### Konstruktiv læringsmiljø

Der afvikles Kompetence samtale med eleverne på hovedforløbet, Der gives et orienternigs brev med hjem til mester om næste skoleperiodes indhold og mål.

Vi gennemfører forskellige test med fokus på eleven og denne udvikling. Har altid en positiv tilgang til evaluering

### Mangfoldighed og engagement

Bagerfagskolen møder eleverne på deres niveau og deres facon. Vi gennemfører studietur.

Elever har "frie tøjler" fagligt til at afprøve og udvikle deres kompetencer. Gennemfører fællesspisning for at højne det sociale og engagementer

### Nyudvikling og understøttende teknologi

Der arbejdes med digital faglig jeopardy, med socrative, kahoot, padlet mv.

Alle vores brød og kage opskrifter er placeret på en digital opskrifts platform

Digitalisering af elev test, og brug af Praxisonline undervisningsmaterialer til den enkelte elev.

## Som skole skal vi:

- Skabe muligheder for at hjælpe eleverne med at træffe valg.
- Give lærerne indsigt i læringsprocesser og vejlede om disse.
- Arbejde med at integrere eleverne i skolens sociale liv.
- Evaluere og bruge resultaterne til forbedring af elevernes læringsprocesser.
- Samarbejde med andre lærere, kontaktlærere, SSP-kordinator og vejledere om at give eleverne optimale uddannelsesbetingelser.
- Sikre at eleverne altid tilbydes et højere niveau end de i forvejen har gennemført både i den praktiske og teoretiske læring.
- Støtte den individuelle læring med interaktive IT-systemer og andre former for computerbaseret undervisning.

Eleverne kommer til at arbejde i et lærings- undervisningsmiljø, der primært er praktisk arbejde og hvor det teoretiske fagstof læres i tilknytning til det praktiske arbejde.

Eleverne skal arbejde selvstændigt og i indbyggede team-samarbejder, hvor du sammen med 3 til 4 kammerater, skal løse en beskrevet opgave.

Eleven har medansvar for din egen læring - og vi stiller derfor krav til din egen vilje og indsats i undervisningen.

Eleverne vil opleve et læringsmiljø, hvor kammeratskab og samarbejde har høj prioritet. I dag er det ikke tilstrækkeligt at være dygtig rent fagligt. Man skal også udstråle vilje, initiativ, handlekraft og arbejdsglæde - til gavn for kolleger, kunder og virksomhedens driftsøkonomi.

## Merit

Hvis en elev har dokumenteret merit for et fag, tilbydes eleven faget enten på et højere niveau, eller eleven tilbydes anden fag relevant undervisning, eller eleven kan fritages for undervisningen.

Uanset hvad eleven ønsker, vil dette foregå i nært samarbejde med praktikvirksomheden. Der skal udfyldes et merit skema, der skal underskrives af skolen, eleven og virksomheden. Derefter skal elevens personlige uddannelsesplan tilpasses.

## Optagelse i Skolepraktik

Der gennemføres ikke skolepraktik på bager og konditor uddannelsen. Derfor ingen mulighed for optagelse.

## Overgangsordninger

### Overgangsordninger for hovedforløb Fødevarer & Ernæring

Elever der har bestået grundforløbsprøve, og som efter den 01-08-2015 tegner en uddannelsesaftale med en virksomhed, skal som udgangspunkt forsætte på den uddannelsesversion de er startet deres uddannelse på.

Såfremt virksomhed og elev ønsker at overgå til den nye bekendtgørelse gældende pr. 01-08-2015 skal begge parter tegne et tillæg til uddannelsesaftalen, såfremt varighed og indhold ændres væsentlig.

Overgangsordningen i den lokale undervisningsplan angiver, at eleven ikke behøver at have opnået overgangskravene til hovedforløbet, da disse fag godskrives.

#### Fag der godskrives er:

- 1720 Bager – Naturfag E
- 1670 Detailslagter – Naturfag E, Dansk E
- 1680 Ernæringsassistent – Naturfag E, Dansk E
- 1715 Gastronom – Naturfag F, Informationsteknologi F

Der kan ikke godskrives for fagene:

- Hygiejne
- Førstehjælp og brand

### Overgangsordning for skift fra version 8 til version 9

Elever der i samarbejde med deres praktikvirksomhed kan ved udfyldelse af tillæg til uddannelsesaftale ændres til version 9. Ændringen kan foretages på et hvilket som helst tidspunkt før opstart på et skoleforløb. Ændringer vil ikke have betydning for uddannelsens længde, kun at eleverne får mulighed for 2 uger yderligere til at dygtiggøre sig med ekstra valg og valgfrie uddannelsesspecifikke fag på skolen.