# Opplæringsplan i

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LK20 | Læreplan i vg3 bakerfaget | BAK03-02 |

|  |  |
| --- | --- |
| Kandidatens navn: |  |
| Start dato |  |
| Slutt dato |  |
| Opplæringskontorets navn |  |
| Bedriftens navn |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Sign.opplæringskontor | Sign. kandidat | Sign.bedrift |

Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7439** | **planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av bakervarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier** | |  |  |  |
|  | a | planlegge produksjon av bakervarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier |  |  |  |
|  | b | gjennomføre produksjon av bakervarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier |  |  |  |
|  | c | dokumentere produksjon av bakervarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier |  |  |  |
|  | d | vurdere produksjon av bakervarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7436** | **gjennomføre mottakskontroll og lagerrullering og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse** | |  |  |  |
|  | a | gjennomføre mottakskontroll |  |  |  |
|  | b | gjennomføre lagerrullering |  |  |  |
|  | c | vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7432** | **sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk, og gjøre rede for konsekvenser av avvik** | |  |  |  |
|  | a | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk |  |  |  |
|  | b | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god produksjonshygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk |  |  |  |
|  | c | sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god næringsmiddelhygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk |  |  |  |
|  | d | gjøre rede for konsekvenser av avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7462** | **forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne** | |  |  |  |
|  | a | forstå kvalitetssystemer |  |  |  |
|  | b | arbeide i tråd med kvalitetssystemer |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten |  |  |  |
|  | d | reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for kundene |  |  |  |
|  | e | reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for samarbeidspartnerne |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7442** | **forstå sammenhengen mellom kornets og råvarenes kjemiske sammensetning og deres bakertekniske egenskaper, og anvende dette for å optimalisere sluttproduktet** | |  |  |  |
|  | a | forstå sammenhengen mellom kornets og råvarenes kjemiske sammensetning |  |  |  |
|  | b | forstå kornets og råvarenes bakertekniske egenskaper |  |  |  |
|  | c | anvende dette for å optimalisere sluttproduktet |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7438** | **forstå grunnprinsippene i bakerens prosent og anvende kunnskapen i reseptoppbygging** | |  |  |  |
|  | a | forstå grunnprinsippene i bakerens prosent |  |  |  |
|  | b | anvende kunnskapen i reseptoppbygging |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7444** | **produsere produkter med og uten kjemiske bakehjelpemidler og reflektere over hvordan kvaliteten påvirkes** | |  |  |  |
|  | a | produsere produkter med kjemiske bakehjelpemidler |  |  |  |
|  | b | produsere produkter uten kjemiske bakehjelpemidler |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvordan kvaliteten påvirkes |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7443** | **vurdere og anvende ulike elteteknikker ved direkte og indirekte deigføring og de kjemiske egenskapene til ulike fordeiger, surdeiger og fermenteringsmetoder for å optimalisere sluttproduktet** | |  |  |  |
|  | a | vurdere ulike elteteknikker ved direkte deigføring for å optimalisere sluttproduktet |  |  |  |
|  | b | vurdere ulike elteteknikker ved indirekte deigføring for å optimalisere sluttproduktet |  |  |  |
|  | c | vurdere de kjemiske egenskapene til ulike fordeiger for å optimalisere sluttproduktet |  |  |  |
|  | d | vurdere de kjemiske egenskapene til ulike surdeiger for å optimalisere sluttproduktet |  |  |  |
|  | e | vurdere de kjemiske egenskapene til ulike fermenteringsmetoder for å optimalisere sluttproduktet |  |  |  |
|  | f | anvende ulike elteteknikker ved direkte deigføring for å optimalisere sluttproduktet |  |  |  |
|  | g | anvende ulike elteteknikker ved indirekte deigføring for å optimalisere sluttproduktet |  |  |  |
|  | h | anvende de kjemiske egenskapene til ulike fordeiger for å optimalisere sluttproduktet |  |  |  |
|  | i | anvende de kjemiske egenskapene til ulike surdeiger for å optimalisere sluttproduktet |  |  |  |
|  | j | anvende de kjemiske egenskapene til ulike fermenteringsmetoder for å optimalisere sluttproduktet |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7445** | **produsere ulike typer brød, småbakst og søtbakst og vurdere resultatet av å bruke ulike formings- og steketeknikker** | |  |  |  |
|  | a | produsere ulike typer brød |  |  |  |
|  | b | produsere ulike typer småbakst |  |  |  |
|  | c | produsere ulike typer søtbakst |  |  |  |
|  | d | vurdere resultatet av å bruke ulike formingsteknikker |  |  |  |
|  | e | vurdere resultatet av å bruke ulike steketeknikker |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7455** | **produsere og vurdere kvalitet på ulike fyllmasser, kremer og glasurer og gjøre rede for bruksområder** | |  |  |  |
|  | a | produsere ulike fyllmasser |  |  |  |
|  | b | produsere kremer |  |  |  |
|  | c | produsere glasurer |  |  |  |
|  | d | vurdere kvalitet på ulike fyllmasser |  |  |  |
|  | e | vurdere kvalitet på kremer |  |  |  |
|  | f | vurdere kvalitet på glasurer |  |  |  |
|  | g | gjøre rede for bruksområder |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7460** | **gjøre rede for de ulike baketekniske egenskapene til smør og margarin og produsere ulike typer laminerte deiger** | |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for de ulike baketekniske egenskapene til smør |  |  |  |
|  | b | gjøre rede for de ulike baketekniske egenskapene til margarin |  |  |  |
|  | c | produsere ulike typer laminerte deiger |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7450** | **anvende sensoriske tester i produksjon av bakervarer og gjøre rede for hvordan dette kan bidra til å sikreriktig kvalitet** | |  |  |  |
|  | a | anvende sensoriske tester i produksjon av bakervarer |  |  |  |
|  | b | gjøre rede for hvordan dette kan bidra til å sikreriktig kvalitet |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7440** | **vise kreativitet i arbeidet og ferdigstille produkter for salg på en estetisk måte** | |  |  |  |
|  | a | vise kreativitet i arbeidet |  |  |  |
|  | b | ferdigstille produkter for salg på en estetisk måte |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7461** | **vurdere og framstille produkter ut fra myndighetenes anbefalinger for kosthold, helse og livsstil og for personer med allergier, matintoleranse og andre behov** | |  |  |  |
|  | a | vurdere produkter ut fra myndighetenes anbefalinger for kosthold, helse og livsstil |  |  |  |
|  | b | vurdere produkter for personer med allergier |  |  |  |
|  | c | vurdere produkter for personer med matintoleranse |  |  |  |
|  | d | vurdere produkter for personer med andre behov |  |  |  |
|  | e | framstille produkter ut fra myndighetenes anbefalinger for kosthold, helse og livsstil |  |  |  |
|  | f | framstille produkter for personer med allergier |  |  |  |
|  | g | framstille produkter for personer med matintoleranse |  |  |  |
|  | h | framstille produkter for personer med andre behov |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7441** | **beregne grovhetsgrad på bakervarer og reflektere over helseeffekten ved grovere produkter** | |  |  |  |
|  | a | beregne grovhetsgrad på bakervarer |  |  |  |
|  | b | reflektere over helseeffekten ved grovere produkter |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7447** | **utføre enkel markedsføring, yte service og bygge relasjoner med kunder ved profesjonell kundebehandling og salg** | |  |  |  |
|  | a | utføre enkel markedsføring |  |  |  |
|  | b | yte service |  |  |  |
|  | c | bygge relasjoner med kunder ved profesjonell kundebehandling og salg |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7459** | **drøfte etiske dilemmaer ved produksjon og omsetning av bakervarer og gjøre bevisste og bærekraftige valg** | |  |  |  |
|  | a | drøfte etiske dilemmaer ved produksjon av bakervarer |  |  |  |
|  | b | drøfte etiske dilemmaer ved omsetning av bakervarer |  |  |  |
|  | c | gjøre bevisste og bærekraftige valg |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7437** | **utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, kunder og samarbeidspartnere** | |  |  |  |
|  | a | utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk |  |  |  |
|  | b | utvikle fagidentitet gjennom å tilegne seg kunnskap |  |  |  |
|  | c | kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger |  |  |  |
|  | d | kommunisere presist og forståelig i samhandling med kunder |  |  |  |
|  | e | kommunisere presist og forståelig i samhandling med samarbeidspartnere |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7435** | **utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten** | |  |  |  |
|  | a | utvikle faglige ferdigheter |  |  |  |
|  | b | arbeide effektivt |  |  |  |
|  | c | reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon i virksomheten |  |  |  |
|  | d | reflektere over tiltak som kan bidra til forbedringsarbeid i virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7458** | **reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke bakervarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten** | |  |  |  |
|  | a | reflektere over hvordan ønskede mikroorganismer kan påvirke bakervarer |  |  |  |
|  | b | reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke bakervarer |  |  |  |
|  | c | gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7457** | **gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten** | |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten |  |  |  |
|  | b | følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7456** | **følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø** | |  |  |  |
|  | a | følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet |  |  |  |
|  | b | bruke verneutstyr |  |  |  |
|  | c | jobbe ergonomisk riktig |  |  |  |
|  | d | utføre førstehjelp |  |  |  |
|  | e | bidra til et trygt arbeidsmiljø |  |  |  |
|  | f | bidra til et inkluderende arbeidsmiljø |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7454** | **gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten** | |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for rammevilkår |  |  |  |
|  | b | gjøre rede for lover og forskrifter |  |  |  |
|  | c | forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7452** | **følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik** | |  |  |  |
|  | a | følge krav og rutiner for merking |  |  |  |
|  | b | følge krav og rutiner for sporing |  |  |  |
|  | c | gjøre rede for konsekvenser ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7451** | **anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse** | |  |  |  |
|  | a | anvende emballeringsmetoder |  |  |  |
|  | b | anvende lagringsmetoder |  |  |  |
|  | c | gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet |  |  |  |
|  | d | gjøre rede for hvordan dette påvirker ressursutnyttelse |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7449** | **bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvensen ved avvik** | |  |  |  |
|  | a | bruke verktøy på en kvalifisert måte |  |  |  |
|  | b | bruke maskiner på en kvalifisert måte |  |  |  |
|  | c | bruke utstyr på en kvalifisert måte |  |  |  |
|  | d | utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner |  |  |  |
|  | e | utføre forebyggende daglig vedlikehold av utstyr |  |  |  |
|  | f | gjøre rede for konsekvensen ved avvik |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7448** | **gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i produksjon, produktutvikling og omsetning og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater** | |  |  |  |
|  | a | gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i produksjon |  |  |  |
|  | b | gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i produktutvikling |  |  |  |
|  | c | gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i omsetning |  |  |  |
|  | d | drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7433** | **gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet** | |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for avfall i virksomheten |  |  |  |
|  | b | håndtere avfall i virksomheten |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvordan avfall påvirker miljøet |  |  |  |
|  | d | reflektere over hvordan utslipp påvirker miljøet |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7453** | **reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd og likestilling** | |  |  |  |
|  | a | reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd |  |  |  |
|  | b | reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likestilling |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7446** | **beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift** | |  |  |  |
|  | a | beskrive virksomhetens mål |  |  |  |
|  | b | beskrive virksomhetens historie |  |  |  |
|  | c | reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetansemål** | | | **Arbeidsoppgaver i bedrift, produksjon, oppdrag, kurs** | **Ansvarlig** | **Tidsrom** |
| **KM7434** | **gjøre rede for virksomhetens organisering, arbeidstaker og arbeidsgivers rettigheter og plikter, hvordan partene i arbeidslivet samarbeider, og hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv** | |  |  |  |
|  | a | gjøre rede for virksomhetens organisering |  |  |  |
|  | b | gjøre rede for arbeidstakers rettigheter |  |  |  |
|  | c | gjøre rede for arbeidstakers plikter |  |  |  |
|  | d | gjøre rede for arbeidsgivers rettigheter |  |  |  |
|  | e | gjøre rede for arbeidsgivers plikter |  |  |  |
|  | f | gjøre rede for hvordan partene i arbeidslivet samarbeider |  |  |  |
|  | g | gjøre rede for hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv |  |  |  |