

Lærekandidatens opplæringsplan

Bakerfaget

Start dato:

Slutt dato:

Bedriftens navn

Sign. opplæringskontor

Sign. kandidat

Sign. bedrift

Kun for Vestfold og Telemark fylkeskommune

For lærekandidaten gjelder følgende opplæringsmål:

KV628	Kompetansemål og vurdering vg3 bakerfaget
☐ KM7432a	sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god personlig hygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk
☐ KM7432b	sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god produksjonshygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk
☐ KM7432c	sikre trygg matproduksjon gjennom å praktisere god næringsmiddelhygiene i samsvar med virksomhetens rutiner og regelverk
☐ KM7432d	gjøre rede for konsekvenser av avvik
☐ KM7433a	gjøre rede for avfall i virksomheten
☐ KM7433b	håndtere avfall i virksomheten
☐ KM7433c	reflektere over hvordan avfall påvirker miljøet
☐ KM7433d	reflektere over hvordan utslipp påvirker miljøet
☐ KM7434a	gjøre rede for virksomhetens organisering
☐ KM7434b	gjøre rede for arbeidstakers rettigheter
☐ KM7434c	gjøre rede for arbeidstakers plikter
☐ KM7434d	gjøre rede for arbeidsgivers rettigheter
☐ KM7434e	gjøre rede for arbeidsgivers plikter
☐ KM7434f	gjøre rede for hvordan partene i arbeidslivet samarbeider
☐ KM7434g	gjøre rede for hvordan dette bidrar til å utvikle et bedre arbeidsliv
☐ KM7435a	utvikle faglige ferdigheter
☐ KM7435b	arbeide effektivt
☐ KM7435c	reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon i virksomheten
☐ KM7435d	reflektere over tiltak som kan bidra til forbedringsarbeid i virksomheten
☐ KM7436a	gjennomføre mottakskontroll
☐ KM7436b	gjennomføre lagerrulling
☐ KM7436c	vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse
☐ KM7437a	utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk
☐ KM7437b	utvikle fagidentitet gjennom å tilegne seg kunnskap
☐ KM7437c	kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger
☐ KM7437d	kommunisere presist og forståelig i samhandling med kunder
☐ KM7437e	kommunisere presist og forståelig i samhandling med samarbeidspartnere
☐ KM7438a	forstå grunnprinsippene i bakerens prosent
☐ KM7438b	anvende kunnskapen i reseptoppbygging
☐ KM7439a	planlegge produksjon av bakervarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier
☐ KM7439b	gjennomføre produksjon av bakervarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier
☐ KM7439c	dokumentere produksjon av bakervarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier
☐ KM7439d	vurdere produksjon av bakervarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier
☐ KM7440a	vise kreativitet i arbeidet
☐ KM7440b	ferdigstille produkter for salg på en estetisk måte
☐ KM7441a	beregne grovhetsgrad på bakervarer
☐ KM7441b	reflektere over helseeffekten ved grovere produkter
☐ KM7442a	forstå sammenhengen mellom kornets og råvarenes kjemiske sammensetning

- ☐ KM7442b forstå kornets og råvarenes bakertekniske egenskaper
- ☐ KM7442c anvende dette for å optimalisere sluttproduktet
- ☐ KM7443a vurdere ulike elteteknikker ved direkte deigføring for å optimalisere sluttproduktet
- ☐ KM7443b vurdere ulike elteteknikker ved indirekte deigføring for å optimalisere sluttproduktet
- ☐ KM7443c vurdere de kjemiske egenskapene til ulike fordeiger for å optimalisere sluttproduktet
- ☐ KM7443d vurdere de kjemiske egenskapene til ulike surdeiger for å optimalisere sluttproduktet
- ☐ KM7443e vurdere de kjemiske egenskapene til ulike fermenteringsmetoder for å optimalisere sluttproduktet
- ☐ KM7443f anvende ulike elteteknikker ved direkte deigføring for å optimalisere sluttproduktet
- ☐ KM7443g anvende ulike elteteknikker ved indirekte deigføring for å optimalisere sluttproduktet
- ☐ KM7443h anvende de kjemiske egenskapene til ulike fordeiger for å optimalisere sluttproduktet
- ☐ KM7443i anvende de kjemiske egenskapene til ulike surdeiger for å optimalisere sluttproduktet
- ☐ KM7443j anvende de kjemiske egenskapene til ulike fermenteringsmetoder for å optimalisere sluttproduktet
- ☐ KM7444a produsere produkter med kjemiske bakehjelpemidler
- ☐ KM7444b produsere produkter uten kjemiske bakehjelpemidler
- ☐ KM7444c reflektere over hvordan kvaliteten påvirkes
- ☐ KM7445a produsere ulike typer brød
- ☐ KM7445b produsere ulike typer småbakst
- ☐ KM7445c produsere ulike typer søtbakst
- ☐ KM7445d vurdere resultatet av å bruke ulike formingsteknikker
- ☐ KM7445e vurdere resultatet av å bruke ulike steketeknikker
- ☐ KM7446a beskrive virksomhetens mål
- ☐ KM7446b beskrive virksomhetens historie
- ☐ KM7446c reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift
- ☐ KM7447a utføre enkel markedsføring
- ☐ KM7447b yte service
- ☐ KM7447c bygge relasjoner med kunder ved profesjonell kundebehandling og salg
- ☐ KM7448a gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i produksjon
- ☐ KM7448b gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i produktutvikling
- ☐ KM7448c gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i omsetning
- ☐ KM7448d drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater
- ☐ KM7449a bruke verktøy på en kvalifisert måte
- ☐ KM7449b bruke maskiner på en kvalifisert måte
- ☐ KM7449c bruke utstyr på en kvalifisert måte
- ☐ KM7449d utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner
- ☐ KM7449e utføre forebyggende daglig vedlikehold av utstyr
- ☐ KM7449f gjøre rede for konsekvensen ved avvik
- ☐ KM7450a anvende sensoriske tester i produksjon av bakervarer
- ☐ KM7450b gjøre rede for hvordan dette kan bidra til å sikre riktig kvalitet
- ☐ KM7451a anvende emballeringsmetoder
- ☐ KM7451b anvende lagringsmetoder
- ☐ KM7451c gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet
- ☐ KM7451d gjøre rede for hvordan dette påvirker ressursutnyttelse

- ☐ KM7452a følge krav og rutiner for merking
- ☐ KM7452b følge krav og rutiner for sporing
- ☐ KM7452c gjøre rede for konsekvenser ved avvik
- ☐ KM7453a reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likeverd
- ☐ KM7453b reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfellesskap kan fremme likestilling
- ☐ KM7454a gjøre rede for rammevilkår
- ☐ KM7454b gjøre rede for lover og forskrifter
- ☐ KM7454c forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten
- ☐ KM7455a produsere ulike fyllmasser
- ☐ KM7455b produsere kremer
- ☐ KM7455c produsere glasurer
- ☐ KM7455d vurdere kvalitet på ulike fyllmasser
- ☐ KM7455e vurdere kvalitet på kremer
- ☐ KM7455f vurdere kvalitet på glasurer
- ☐ KM7455g gjøre rede for bruksområder
- ☐ KM7456a følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet
- ☐ KM7456b bruke verneutstyr
- ☐ KM7456c jobbe ergonomisk riktig
- ☐ KM7456d utføre førstehjelp
- ☐ KM7456e bidra til et trygt arbeidsmiljø
- ☐ KM7456f bidra til et inkluderende arbeidsmiljø
- ☐ KM7457a gjøre rede for rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten
- ☐ KM7457b følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten
- ☐ KM7458a reflektere over hvordan ønskede mikroorganismer kan påvirke bakervarer
- ☐ KM7458b reflektere over hvordan uønskede mikroorganismer kan påvirke bakervarer
- ☐ KM7458c gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten
- ☐ KM7459a drøfte etiske dilemmaer ved produksjon av bakervarer
- ☐ KM7459b drøfte etiske dilemmaer ved omsetning av bakervarer
- ☐ KM7459c gjøre bevisste og bærekraftige valg
- ☐ KM7460a gjøre rede for de ulike baketekniske egenskapene til smør
- ☐ KM7460b gjøre rede for de ulike baketekniske egenskapene til margarin
- ☐ KM7460c produsere ulike typer laminerte deiger
- ☐ KM7461a vurdere produkter ut fra myndighetenes anbefalinger for kosthold, helse og livsstil
- ☐ KM7461b vurdere produkter for personer med allergier
- ☐ KM7461c vurdere produkter for personer med matintoleranse
- ☐ KM7461d vurdere produkter for personer med andre behov
- ☐ KM7461e framstille produkter ut fra myndighetenes anbefalinger for kosthold, helse og livsstil
- ☐ KM7461f framstille produkter for personer med allergier
- ☐ KM7461g framstille produkter for personer med matintoleranse
- ☐ KM7461h framstille produkter for personer med andre behov
- ☐ KM7462a forstå kvalitetssystemer
- ☐ KM7462b arbeide i tråd med kvalitetssystemer

- ☐ KM7462c reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten
- ☐ KM7462d reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for kundene
- ☐ KM7462e reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for samarbeidspartnerne

43