

## Vurdering av praksis i bakerfaget.

Arbeidsgiver attesterer med dette at:

Navn: -----Fødselsdato:

Har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i lærerplan for i  
vg3/opplæring i bedrift

Stillingsbetegnelse:

Arbeidssted	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent

Hovedområder og kompetansemål for Bakerfaget:

Håndverksferdigheter, fagkunnskap og produktutvikling	Har arbeidet med(sett kryss)
---	------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>• planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av bakervarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• forstå sammenhengen mellom kornets og råvarenes kjemiske sammensetning og deres baker tekniske egenskaper, og anvende dette for å optimalisere sluttproduktet</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• forstå grunnprinsippene i bakerens prosent og anvende kunnskapen i reseptoppbygging</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• produsere produkter med og uten kjemiske bakehjelpemidler og reflektere over hvordan kvaliteten påvirkes</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vurdere og anvende ulike elteteknikker ved direkte og indirekte deigføring og de kjemiske egenskapene til ulike for deiger, surdeiger og fermenteringsmetoder for å optimalisere sluttproduktet</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• produsere ulike typer brød, småbakst og søt bakst og vurdere resultatet av å bruke ulike formings- og steke teknikker</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• produsere og vurdere kvalitet på ulike fyllmasser, kremer og glasurer og gjøre rede for bruksområder</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gjøre rede for de ulike baketekniske egenskapene til smør og margarin og produsere ulike typer laminerte deiger</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• anvende sensoriske tester i produksjon av bakervarer og gjøre rede for hvordan dette kan bidra til å sikreriktig kvalitet</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vise kreativitet i arbeidet og ferdigstille produkter for salg på en estetisk måte</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vurdere og framstille produkter ut fra myndighetenes anbefalinger for kosthold, helse og livsstil og for personer med allergier, matintoleranse og andre behov</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• beregne grovhetsgrad på bakervarer og reflektere over helseeffekten ved grovere produkter</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• drøfte etiske dilemmaer ved produksjon og omsetning av bakervarer og gjøre bevisste og bærekraftige valg</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke bakervarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvensen ved avvik</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i produksjon, produktutvikling og omsetning og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater</li> </ul>	

<b>Kvalitet og trygg mat</b>	<b>Har arbeidet med(sett kryss)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>utføre enkel markedsføring, yte service og bygge relasjoner med kunder ved profesjonell kundebehandling og salg</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvensen ved avvik</li> </ul>	
<b>Bærekraftig produksjon</b>	<b>Har arbeidet med(sett kryss)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, kunder og samarbeidspartnere</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet</li> </ul>	<b>Arbeidsliv og yrkesidentitet</b>
<b>Arbeidsliv og yrkesidentitet</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd og likestilling</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>	

Sted og dato: \_\_\_\_\_

Arbeidsgivers stempel og underskrift:

\_\_\_\_\_