# Bageri- och konditorikunskap

Ämnet bageri- och konditorikunskap behandlar tillverkning av bröd och konditorivaror. Ämnet handlar om råvaror, utrustning, metoder samt tekniker som används inom konditori och bageri. I ämnet ingår livsmedelshygien och arbetsmiljö inom området.

## Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet bageri- och konditorikunskap ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om tillverkning av bröd och konditorivaror samt förmåga att utföra arbetsuppgifter inom området. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla kunskaper om metoder och tekniker samt om redskap och annan utrustning som används inom konditori och bageri. Eleverna ska också ges möjlighet att utveckla kunskaper om råvaror och råvaruhantering samt om hur kvaliteten på olika råvaror påverkar slutprodukten. Vidare ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att följa recept samt välja och använda metoder och utrustning. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förståelse för betydelsen av planering och organisation av arbetet. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att tillverka bröd och konditorivaror på ett hygieniskt samt säkert sätt.

Vidare ska undervisningen bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om hygien, ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet samt lagar och andra bestämmelser som gäller för yrkesområdet.

Praktiskt arbete samt ett undersökande, kreativt och skapande arbetsätt ska ingå i undervisningen. Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att reflektera över och samtala om planering, organisation och resultat.

### Undervisningen i ämnet bageri- och konditorikunskap ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

1. Kunskaper om produkter, råvaror, metoder samt utrustning inom konditori och bageri.
2. Förmåga att följa recept samt välja råvaror, metoder och utrustning.
3. Förmåga att utföra arbetsuppgifter inom bageri och konditoriverksamhet på ett hygieniskt, ergonomiskt samt säkert sätt.

## Kurser i ämnet

- Bageri- och konditorikunskap, 100 poäng.
- Bageri 1, 100 poäng, som bygger på kursen bageri- och konditorikunskap.
- Bageri 2, 100 poäng, som bygger på kursen bageri 1.
- Konditori 1, 100 poäng.
- Konditori 2, 100 poäng, som bygger på kursen konditori 1.

# Bageri- och konditorikunskap, 100 poäng

## Kurskod: BAEBAG5

Kursen bageri- och konditorikunskap omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas grundläggande kunskaper i ämnet.

## Centralt innehåll

### Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Verksamheter och produkter inom bageri och konditori.
- Råvaror och råvaruhantering samt råvarornas betydelse för slutprodukten.
- Metoder, redskap och annan utrustning som används vid tillverkning av bröd, bakverk och konditorivaror.
- Recept.
- Tillverkning av bröd, bakverk och konditorivaror.
- Hantering av den färdiga produkten, till exempel paketering, märkning och förvaring.
- Rengöring, hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av maskiner och arbetsbord.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen och EU-bestämmelser.

## Betygskriterier

### Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva produkter, råvaror, metoder och utrustning inom konditori och bageri. Eleven **medverkar** också i att följa recept samt välja råvaror, metoder och utrustning. Eleven **medverkar** i att utföra arbetsmoment inom bageri- och konditoriverksamhet på ett hygieniskt, ergonomiskt samt säkert sätt.

### Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

### Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt sätt** produkter, råvaror, metoder och utrustning inom konditori och bageri. Eleven följer också recept samt väljer råvaror, metoder och utrustning **med viss säkerhet**. Eleven utför **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment inom bageri- och konditoriverksamhet på ett hygieniskt, ergonomiskt samt säkert sätt.

### Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

### Betyget A

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** produkter, råvaror, metoder och utrustning inom konditori och bageri. Eleven följer också recept samt väljer råvaror, metoder och utrustning **med säkerhet**. Eleven utför **med gott resultat** arbetsmoment inom bageri- och konditoriverksamhet på ett hygieniskt, ergonomiskt samt säkert sätt.

# Bageri 1, 100 poäng

## Kurskod: BAEBAG51

Kursen bageri 1 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade kunskaper i ämnet.

## Centralt innehåll

### Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Verksamheter och produkter inom bageri.
- Råvaror och råvaruhantering samt råvarornas betydelse för slutprodukten vid tillverkning av bröd och andra bakverk.
- Metoder, redskap och annan utrustning som används vid tillverkning av bröd och andra bakverk.
- Recept och att planera bakning.
- Jäsning och avbakning av bröd och andra bakverk.
- Tillverkning av matbröd med till exempel blötläggning, skållning och surdeg.
- Tillverkning av kaffebröd, till exempel kavlade degar, småbröd och fyllningar.
- Hantering av den färdiga produkten, till exempel paketering, märkning och förvaring.
- Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av maskiner och arbetsbord.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen och EU-bestämmelser.

## Betygskriterier

### Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva produkter, råvaror, metoder och utrustning inom bageri. Eleven **medverkar** också i att följa recept samt välja råvaror, metoder och utrustning. Eleven **medverkar** i att utföra arbetsmoment inom bageriverksamhet på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.

### Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

### Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt sätt** produkter, råvaror, metoder och utrustning inom bageri. Eleven följer också recept samt väljer råvaror, metoder och utrustning **med viss säkerhet**. Eleven utför **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment inom bageriverksamhet på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.

### Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

### Betyget A

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** produkter, råvaror, metoder och utrustning inom bageri. Eleven följer också recept samt väljer råvaror, metoder och utrustning **med säkerhet**. Eleven utför **med gott resultat** arbetsmoment inom bageriverksamhet på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.

# Bageri 2, 100 poäng

## Kurskod: BAEBAG52

Kursen bageri 2 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade kunskaper i ämnet.

## Centralt innehåll

### Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Fördjupning inom något eller några områden inom bageri.
- Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av maskiner och arbetsbord.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen och EU-bestämmelser.

## Betygskriterier

### Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva produkter, råvaror, metoder och utrustning inom ett kunskapsområde. Eleven **medverkar** också i att följa recept samt välja råvaror, metoder och utrustning. Eleven **medverkar** i att utföra arbetsmoment inom kunskapsområdet på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.

### Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

### Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt sätt** produkter, råvaror, metoder och utrustning inom ett kunskapsområde. Eleven följer också recept samt väljer råvaror, metoder och utrustning **med viss säkerhet**. Eleven utför **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment inom kunskapsområdet på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.

### Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

### Betyget A

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** produkter, råvaror, metoder och utrustning inom ett kunskapsområde. Eleven följer också recept samt väljer råvaror, metoder och utrustning **med säkerhet** . Eleven utför **med gott resultat** arbetsmoment inom kunskapsområdet på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.

# Konditori 1, 100 poäng

## Kurskod: BAEKON51

Kursen konditori 1 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade kunskaper i ämnet.

## Centralt innehåll

### Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Verksamheter och produkter inom konditori.
- Råvaror och råvaruhantering samt råvarornas betydelse för slutprodukten vid tillverkning av konditorivaror.
- Metoder och tekniker vid tillverkning av konditorivaror.
- Redskap och annan utrustning som används vid tillverkning av konditorivaror.

- Recept och att planera tillverkning av konditorivaror.
- Tillverkning av produkter, till exempel tårtor, kakor och efterrätter.
- Hantering av den färdiga produkten, till exempel paketering, märkning och förvaring.
- Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av maskiner och arbetsbord.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen och EU-bestämmelser.

## Betygskriterier

### Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva produkter, råvaror, metoder och utrustning inom konditori. Eleven **medverkar** också i att följa recept samt välja råvaror, metoder och utrustning. Eleven **medverkar** i att utföra arbetsmoment inom konditoriverksamhet på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.

### Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

### Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt sätt** produkter, råvaror, metoder och utrustning inom konditori. Eleven följer också recept samt väljer råvaror, metoder och utrustning **med viss säkerhet**. Eleven utför **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment inom konditoriverksamhet på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.

### Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

### Betyget A

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** produkter, råvaror, metoder och utrustning inom konditori. Eleven följer också recept samt väljer råvaror, metoder och utrustning **med säkerhet**. Eleven utför **med gott resultat** arbetsmoment inom konditoriverksamhet på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.

# Konditori 2, 100 poäng

## Kurskod: BAEKON52

Kursen konditori 2 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade kunskaper i ämnet.

## Centralt innehåll

### Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Fördjupning inom något eller några kunskapsområden inom konditori.
- Hygien och dagliga hygienrutiner, till exempel rengöring av maskiner och arbetsbord.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen och EU-bestämmelser.

## Betygskriterier

### Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva produkter, råvaror, metoder och utrustning inom ett kunskapsområde. Eleven **medverkar** också i att följa recept samt välja råvaror, metoder och utrustning. Eleven **medverkar** i att utföra arbetsmoment inom kunskapsområdet på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.

### Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

### Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt sätt** produkter, råvaror, metoder och utrustning inom ett kunskapsområde. Eleven följer också recept samt väljer råvaror, metoder och utrustning **med viss säkerhet**. Eleven utför **med tillfredsställande resultat** arbetsmoment inom kunskapsområdet på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.

### Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

### Betyget A

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** produkter, råvaror, metoder och utrustning inom ett kunskapsområde. Eleven följer också recept samt väljer råvaror, metoder och utrustning **med säkerhet** . Eleven utför **med gott resultat** arbetsmoment inom kunskapsområdet på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.