Bageri och konditori

Ämnet bageri och konditori förbereder elever för arbete med tillverkning av bröd och konditorivaror. Ämnet behandlar råvaror, utrustning samt metoder och tekniker som används inom konditori och bageri. I ämnet behandlas även bestämmelser om livsmedelshygien samt arbetsmiljö inom området.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet bageri och konditori ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att yrkesmässigt tillverka bröd och konditorivaror. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att tillverka bröd och konditorivaror på ett hygieniskt, säkert och ergonomiskt sätt enligt de lagar och andra bestämmelser som gäller för yrkesområdet. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att följa recept, använda metoder och tekniker inom konditori och bageri samt att välja och använda redskap och annan utrustning som används inom området. Eleverna ska också ges möjlighet att utveckla kunskaper om råvaror och förmåga att hantera dessa samt kunskaper om andra faktorer som påverkar slutprodukten. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar förståelse av hur arbetet kan planeras och organiseras.

Undervisningen ska stimulera elevernas kreativitet och problemlösningsförmåga samt intresse för skapande av estetiskt och sensoriskt tilltalande bageri- och konditoriprodukter.

Undervisningen ska ge eleverna de kunskaper som behövs för att utföra arbetsuppgifter såväl individuellt som i samarbete med andra. I undervisningen ska eleverna ges möjligheter att utveckla sin nyfikenhet och lust att lära genom att till exempel diskutera om och reflektera över upplevelser och erfarenheter av arbetet. Det kan till exempel gälla frågor om hållbarhet och etik inom yrkesområdet.

Undervisningen i ämnet bageri och konditori ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

- Kunskaper om arbete inom bageri och konditori.
- Förmåga att utföra arbetsuppgifter inom bageri och konditori.

Nivåer i ämnet bageri och konditori

- Nivå 1, 100 poäng.
- Nivå 2, 100 poäng, som bygger på nivå 1.
- Nivå 3, 200 poäng, som bygger på nivå 2.

Nivå 1, 100 poäng

Nivåkod: BAGR1N0

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet bageri och konditori på nivå 1 ska behandla följande centrala innehåll:

- Grundläggande metoder och tekniker inom bageri och konditori.
- Hantering, användning, märkning och förvaring av råvaror.
- Råvarornas betydelse för slutprodukten.
- Bakning enligt recept. Mätning och vägning.
- Personlig hygien, klädsel och den egna stationen. De vanligast förekommande kemtekniska produkterna.
- Vanliga ord och uttryck inom yrkesområdet. Vikten av god kommunikation.
- Organisering av den egna arbetsplatsen i förhållande till arbetsuppgiften.
- De vanligast förekommande redskapen inom bageri och konditori. Vad de används till och hur de vårdas.
- Allergener, anpassad kost och kostval inom bageri och konditori.
- Ergonomiskt och säkert arbetssätt.

Nivå 2, 100 poäng

Nivåkod: BAGR2N0

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet bageri och konditori på nivå 2 ska behandla följande centrala innehåll:

- Rationella metoder och tekniker inom bageri och konditori. Val och anpassning av metoder och tekniker utifrån situationens förutsättningar.
- Förädling av råvaror. Processer som påverkar smakupplevelsen samt hållbarhetstid och näringsinnehåll.
- Anpassning och omräkning av recept. Skattning av omräkningens rimlighet avseende volym och vikt.
- Arbetsplatsens hygien- och städrutiner. Specialiserade kemtekniska produkter.
- Användning av vanliga ord och uttryck i kommunikation.
- Samband mellan den egna arbetsuppgiften och det kollegor gör.
- Vanligt förekommande redskap och utrustning som används inom bageri och konditori. Vad de används till och hur de vårdas.
- Anpassad användning av produkter utifrån allergener, anpassad kost och kostval.
- Ergonomiskt och säkert arbetssätt.

Nivå 3, 200 poäng

Nivåkod: BAGR3N0

Centralt innehåll

Undervisningen i ämnet bageri och konditori på nivå 3 ska behandla följande centrala innehåll:

- Organisering av simultana arbetsuppgifter samt framförhållning och efterarbete. Delaktighet i det gemensamma arbetet.
- Förädling av råvaror med hänsyn till ekonomi, etik och miljö.
- Anpassning av recept med hänsyn till ekonomi, etik och miljö.
- Livsmedelshantering i enlighet med lagar och andra bestämmelser. Egenkontroll, däribland HACCP (hazard analysis and critical controlpoints).
- Kommunikation på ett för yrkesområdet relevant sätt.
- Organisering av det gemensamma arbetet samt framförhållning.
- Användning och vård av specialiserade redskap och specialiserad utrustning som används i bageri- och konditoriarbete.
- Bageri- och konditoriarbete med hänsyn till allergener, anpassad kost och kostval.
- Ergonomiskt och säkert arbetssätt.

Betygskriterier

Av 18 kap. 23 § andra stycket och 20 kap. 37 § andra stycket skollagen (2010:800) följer att läraren vid betygssättningen i ett ämne ska göra en sammantagen bedömning av elevens kunskaper på den aktuella nivån i ämnet i förhållande till de betygskriterier som gäller för ämnet som helhet och sätta det betyg som bäst motsvarar elevens kunskaper. Samtliga kriterier för betyget E ska dock vara uppfyllda för att eleven ska kunna få ett godkänt betyg.

Betyget E

Eleven visar **vissa kunskaper** inom bageri och konditoriarbete.

Eleven utför på ett **delvis fungerande** sätt arbetsuppgifter inom bageri och konditori.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven visar **kunskaper** inom bageri och konditoriarbete.

Eleven utför på ett **i huvudsak fungerande** sätt arbetsuppgifter inom bageri och konditori.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven visar **goda kunskaper** inom bageri och konditoriarbete.

Eleven utför på ett **fungerande** sätt arbetsuppgifter inom bageri och konditori.