

PRAKSISATTEST I BAKERFAGET

Arbeidsgiver attesterer med dette at

Navn:

Fødselsdato:

har allsidig og relevant praksis i henhold til kompetansemålene i Læreplan i Vg3 Bakerfaget.

Arbeidssted (bedriftens navn)	Fra dato	Til dato	Stillingsprosent (eller antall timer)

Kompetansemål for Bakerfaget:	Har jobbet med (sett kryss)
planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere produksjon av bakervarer ut fra resept, råvarevalg, produksjonsmetode og gitte kriterier	
gjennomføre mottakskontroll og lagerrulling og vurdere sammenhengen mellom kvalitet, vareflyt, svinn og ressursutnyttelse	
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	
forstå og arbeide i tråd med kvalitetssystemer og reflektere over hvor viktig dette arbeidet er for virksomheten, kundene og samarbeidspartnerne	
forstå sammenhengen mellom kornets og råvarenes kjemiske sammensetning og deres bakertekniske egenskaper, og anvende dette for å optimalisere sluttproduktet	
forstå grunnprinsippene i bakerens prosent og anvende kunnskapen i reseptoppbygging	
produsere produkter med og uten kjemiske bakehjelpemidler og reflektere over hvordan kvaliteten påvirkes	

vurdere og anvende ulike elteteknikker ved direkte og indirekte deigføring og de kjemiske egenskapene til ulike fordeiger, surdeiger og fermenteringsmetoder for å optimalisere sluttproduktet	
produsere ulike typer brød, småbakst og søtbakst og vurdere resultatet av å bruke ulike formings- og steketeknikker	
produsere og vurdere kvalitet på ulike fyllmasser, kremer og glasurer og gjøre rede for bruksområder	
gjøre rede for de ulike baketekniske egenskapene til smør og margarin og produsere ulike typer laminerte deiger	
anvende sensoriske tester i produksjon av bakervarer og gjøre rede for hvordan dette kan bidra til å sikre riktig kvalitet	
vise kreativitet i arbeidet og ferdigstille produkter for salg på en estetisk måte	
vurdere og framstille produkter ut fra myndighetenes anbefalinger for kosthold, helse og livsstil og for personer med allergier, matintoleranse og andre behov	
beregne grovhetsgrad på bakervarer og reflektere over helseeffekten ved grovere produkter	
utføre enkel markedsføring, yte service og bygge relasjoner med kunder ved profesjonell kundebehandling og salg	
drøfte etiske dilemmaer ved produksjon og omsetning av bakervarer og gjøre bevisste og bærekraftige valg	
utvikle fagidentitet gjennom å bruke faguttrykk og tilegne seg kunnskap, og kommunisere presist og forståelig i samhandling med kolleger, kunder og samarbeidspartnere	
utvikle faglige ferdigheter, arbeide effektivt og reflektere over tiltak som kan bidra til innovasjon og forbedringsarbeid i virksomheten	
reflektere over hvordan ønskede og uønskede mikroorganismer kan påvirke bakervarer, og gjøre rede for tiltak for å styre forekomsten	
gjøre rede for og følge rutiner for skadedyrbekjempelse i virksomheten	
følge rutiner og regler for helse, miljø og sikkerhet, bruke verneutstyr, jobbe ergonomisk riktig, utføre førstehjelp og bidra til et trygt og inkluderende arbeidsmiljø	
gjøre rede for rammevilkår, lover og forskrifter og forklare hvilken rolle tilsynsmyndighetene har overfor virksomheten	
følge krav og rutiner for merking og sporing og gjøre rede for konsekvenser ved avvik	



anvende emballerings- og lagringsmetoder og gjøre rede for hvordan dette påvirker kvalitet og ressursutnyttelse	
bruke verktøy, maskiner og utstyr på en kvalifisert måte, utføre forebyggende daglig vedlikehold av maskiner og utstyr og gjøre rede for konsekvensen ved avvik	
gjennomføre beregninger og enkle kalkulasjoner i produksjon, produktutvikling og omsetning og drøfte faktorer som påvirker virksomhetens økonomiske resultater	
gjøre rede for og håndtere avfall i virksomheten og reflektere over hvordan avfall og utslipp påvirker miljøet	
reflektere over hvordan samhandling i et faglig og kollegialt yrkesfelleskap kan fremme likeverd og likestilling	
beskrive virksomhetens mål og historie og reflektere over hvordan dette påvirker daglig drift	
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	

Sted og dato:

Underskrift og stempel fra arbeidsgiver: