

Bageri- och konditorikunskap Lärarhandledning

Denna lärarhandlednings utgångspunkt är kurserna Bageri och Konditori enligt Läroplanen GY11 och visar hur böckerna Bageri och Konditori, utgivna 2014 av Sveriges bagare & konditorer nära ansluter till denna läroplan.



Utgiven i mars 2015 av

Sveriges bagare & konditorer

Bageri- och konditorikunskap

Ämnet bageri- och konditorikunskap behandlar hantverksmässiga metoder för att framställa olika typer av bröd och konditorivaror. Hur råvaror används samt betydelsen av produktkvalitet ingår i ämnet. Dessutom behandlas bestämmelser om hygien och arbetsmiljö vid arbete med framställning av bröd och konditorivaror.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet bageri- och konditorikunskap ska syfta till att eleverna utvecklar förmåga att yrkesmässigt tillverka bröd, bakverk och konditoriprodukter med moderna och traditionella hantverksmetoder. I undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att följa recept, välja och hantera råvaror samt utveckla kunskaper om hur kvaliteten på olika råvaror påverkar slutprodukten. Undervisningen ska också leda till att eleverna utvecklar förmåga att skapa estetiskt tilltalande och smakrika slutprodukter.

Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar kunskaper om hygien, ergonomi, arbetsmiljö- och säkerhetsfrågor samt lagar och andra bestämmelser som gäller för yrkesområdet. I undervisningen ska eleverna också ges möjlighet att utveckla färdigheter i att planera, organisera och utföra arbetet samt förmåga att bedöma arbetet och reflektera över hur arbetsprocessen påverkar resultatet. Undervisningen ska dessutom bidra till att eleverna utvecklar kreativitet samt problemlösnings- och initiativförmåga så att de lär sig att utföra sina uppgifter såväl individuellt som i samarbete med andra.

Genom att praktiskt tillämpa sina kunskaper ska eleverna ges möjlighet att pröva olika arbetsuppgifter som förekommer inom bageri- och konditoriområdet

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

1. Förmåga att planera och organisera tillverkning av bröd, bakverk och konditoriprodukter.
2. Förmåga att tillverka olika produkter utifrån trend och tradition samt använda och vårda lämpliga redskap, maskiner och annan utrustning.
3. Färdigheter i att arbeta utifrån recept och arbetsbeskrivningar.
4. Färdigheter i att utföra receptberäkningar och ekonomiska kalkyler.
5. Förmåga att välja och hantera råvaror.
6. Förmåga att förpacka och märka färdiga produkter.
7. Förmåga att arbeta på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt.
8. Kunskaper om lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet.
9. Förmåga att utvärdera arbetet och resultatet.
10. Kunskaper om bröd, bakverk och konditoriprodukter genom historien och i olika kulturer.

Bageri 1 (100 p)

Kursen omfattar punkterna 1-10, se sidan 1, med särskild betoning på punkterna 7-8.

Centralt innehåll:

- Tillverkning av jästa grunddegar samt enklare bröd och bakverk.
- Jäs- och avbakningsmoment.
- Metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som används vid tillverkning av enklare bröd och bakverk.
- Hur man läser och använder recept.
- Råvaror och andra ingredienser som är lämpliga för ändamålet.
- Paketering och märkning av bröd och bakverk.
- Hygien och dagliga hygienrutiner.
- Ergonomi i det egna arbetet samt ergonomiska riskfaktorer.
- Arbetsmiljö och säkerhet samt de lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen och EU-bestämmelser.
- Metoder för utvärdering.
- Bröds och bakverks historia.

INNEHÅLL	I BOKEN	KOMMENTARER OCH ANTECKNINGAR
Brödhistoria	sid 9-13	
Sveriges brödtradition	sid 15-17	
Spannmålskärnan	sid 19-25	Sidan 25, t o m "Fett"
Bröd	sid 29-39	
Mjöl	sid 41-43	
Baslivsmedel	sid 125-131	
Hygien	sid 133-135	

ÖVRIGT:

Baslivsmedel sid 125-131 kan även ingå i måltids- och branschkunskapen och/eller i Livsmedelskunskap

Bageri 2 (200 p)

Kursen omfattar punkterna 1-9, med särskild betoning på punkterna 1-4.

Centralt innehåll:

- Tillverkning av avancerade bröd och bakverk, matbröd med blötläggning, skällning och surdeg i olika uppslagningstekniker samt avancerade kaffebrödsdegar och kavlade degar, småbröd, massor och fyllningar.
- Jäs- och avbakningsmoment.
- Metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som används vid tillverkning av avancerade bröd och bakverk.
- Tillverkning av produkter utifrån smak, utseende, trend och tradition samt bestämning av produktens pris och kvalitet utifrån ekonomiska kalkyler.
- Receptberäkningar.
- Råvaror och andra ingredienser som är lämpliga för ändamålet.
- Paketering och märkning av bröd och bakverk.
- Hygien och hygienbestämmelser.
- Ergonomi och ergonomiska riskfaktorer i arbetet.
- Arbetsmiljö och säkerhet.

INNEHÅLL	I BOKEN	KOMMENTARER OCH ANTECKNINGAR
Bagerikemi	sid 19-27	
Bakkunskap	sid 45-58	
Rågmjölsdeg	sid 61-75	
Knådning	sid 77-85	
Söta bröd	sid 77-93	
Avbakning	sid 95-99	
Kavlade degar	sid 101-118	
Semlor och pepparkakor	sid 128-129	OBS! Avsnittet finns i boken <i>Konditori</i> Vissa föredrar att genomföra det i <i>Konditori 1</i>
Småbröd	sid 131-133	OBS! Avsnittet finns i boken <i>Konditori</i>

ÖVRIGT: Vi måste börja med kavlade degar redan i Bageri 2 och därefter kan vi fortsätta med dem i Bageri 3

Bageri 3 (100 p)

Kursen omfattar punkterna 1-9, med särskild betoning på punkterna 1-6.

Centralt innehåll:

- Tillverkning av avancerade mat- och kaffebröd och övriga bakverk av olika degar och blandningar, där olika parallella tillverkningsmetoder krävs och där alternativ måste vägas mot varandra för att produktens konsistens, smak och estetiska utformning ska bli bra.
- Metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som används vid tillverkning av bröd och bakverk.
- Tillverkning av bröd och bakverk utifrån smak och utseende där recept och arbetsbeskrivningar konstrueras med hänsyn till pris och kvalitet utifrån ekonomiska kalkyler.
- Råvaror och andra ingredienser som är lämpliga för ändamålet.
- Paketering och märkning av bröd och bakverk.
- Hygien och hygienbestämmelser.
- Ergonomi och ergonomiska riskfaktorer i arbetet.
- Arbetsmiljö och säkerhet.

INNEHÅLL	I BOKEN	KOMMENTARER OCH ANTECKNINGAR
Söta bröd	sid 87-92	
Kavlade degar	sid 101-118	

ÖVRIGT:

Bageri 4 (100 p)

Kursen omfattar punkterna 1-9. Fördjupade kunskaper.

Centralt innehåll:

- Produktion av bröd och bakverk, utifrån beställning eller i befintlig verksamhet, med hänsyn tagen till drift, planering, rutiner, tempo, organisation och ekonomi.
- Metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som används vid produktion av bröd och bakverk.
- Produktion av bröd och bakverk, utifrån branschens krav på kvantitet och kvalitet.
- Ekonomiska kalkyler som är lämpliga för ändamålet.
- Råvaror och andra ingredienser.
- Paketering och märkning av bröd och bakverk.
- Hygien och hygienbestämmelser.
- Ergonomi och ergonomiska riskfaktorer i arbetet.
- Arbetsmiljö och säkerhet.

INNEHÅLL	I BOKEN	KOMMENTARER OCH ANTECKNINGAR
Brödfel	sid 121-123	
Ord och begrepp	sid 138-140	

ÖVRIGT:

Då Bageri 4 är en produktionskurs, är det en fördel att ha gått igenom boken i de tidigare kurserna. Att repetera ovanstående kan dock vara en nyttig och god hjälp.

Konditori 1 (100 p)

Kursen omfattar punkterna 1-10, med särskild betoning på punkterna 7-8.

Centralt innehåll:

- Tillverkning av enklare konditoriprodukter med hänsyn till utseende och smak.
- Metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som används vid tillverkning av konditoriprodukter.
- Hur man läser och använder recept.
- Råvaror och andra ingredienser som är lämpliga för ändamålet. Paketering och märkning av konditoriprodukter.
- Hygien och dagliga hygienrutiner.
- Ergonomi i det egna arbetet samt ergonomiska riskfaktorer.
- Arbetsmiljö och säkerhet samt de lagar och andra bestämmelser som gäller inom området, till exempel livsmedelslagen och EU-bestämmelser.
- Konditoriprodukters historia.

INNEHÅLL	I BOKEN	KOMMENTARER OCH ANTECKNINGAR
Konditorihistoria	sid 9-17	
Råvaror	sid 19-31	
Anslag	sid 33-41	Detta kapitel återkommer vi till i Konditori 2. På denna nivå, Konditori 1, räcker det med avsnittet mellan sidorna 33-41. Det kan räcka med att man endast bakar fettbaserat anslag.
Socker	sid 51-52	Detta kapitel återkommer vi till i specialiseringskursen. På denna nivå, Konditori 1, räcker det med avsnittet mellan sidorna 51-52.
Maränger	sid 56-65	Detta kapitel återkommer vi till i Konditori 4. På denna nivå, Konditori 1, räcker det med avsnittet mellan sidorna 56-65.
Krämer	sid 69-72	Detta kapitel återkommer vi till i Konditori 3. På denna nivå, Konditori 1, räcker det med avsnittet mellan sidorna 69-72.
Småkakor och bitar	sid 131-137	

Forts. >>>

Konditori 1, forts.

INNEHÅLL	I BOKEN	KOMMENTARER OCH ANTECKNINGAR
Mördeg och pajdeg	sid 139-144	Detta kapitel återkommer vi till i Konditori 3. På denna nivå, Konditori 1, räcker det med avsnittet mellan sidorna 139-144.
Tårtor och bakelser	sid 117-129	Eller enbart 126: Rosor och pikering
Ord och begrepp	sid 168	
Vanliga fel och deras orsaker	sid 169	

ÖVRIGT:

Vi bör även få med att koka sylt i Konditori 1, eftersom det är en så pass vardaglig produkt som dessutom efterfrågas av branschen.

Konditori 2 (200 p)

Kursen omfattar punkterna 1-9, med särskild betoning på punkterna 1-3.

Centralt innehåll:

- Tillverkning av avancerade konditoriprodukter med olika tillverkningsmetoder och tekniker.
- Metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som används vid tillverkning av konditoriprodukter.
- Tillverkning av avancerade konditoriprodukter utifrån smak, utseende, trend och tradition samt bestämning av produktens pris och kvalitet utifrån ekonomiska kalkyler.
- Råvaror och andra ingredienser som är lämpliga för ändamålet.
- Paketering och märkning av konditoriprodukter.
- Hygien och hygienbestämmelser.
- Ergonomi och ergonomiska riskfaktorer i arbetet.
- Arbetsmiljö och säkerhet.

INNEHÅLL	I BOKEN	KOMMENTARER OCH ANTECKNINGAR
Anslag, äggskumsbaserade	sid 43-49	
Maräng	Sid 56-67	
Krämer	Sid 69-93	
Tårtor och bakelser	sid 117-119, 122-124	Detta kapitel återkommer vi till i Konditori 3.
Glasyrer	sid 109, 114	Detta kapitel återkommer vi till i Konditori 4. På denna nivå, Konditori 2, räcker det med avsnittet på sidorna 109 och 114. En del vill dock jobba igenom hela avsnittet 109-115 här i Konditori 2 .
Smördeg	sid 116-118	OBS! Avsnittet finns i boken Bageri
Klassiska bitar	sid 134-137	
Mördeg och pajdeg	Sid 139-147	
Ord och begrepp	sid 168	
Vanliga fel och deras orsaker	sid 169	

ÖVRIGT:

Konditori 3 (100 p)

Kursen ompattar punkterna 1-9, med särskild betoning på punkterna 1-6.

Centralt innehåll:

- Tillverkning av avancerade konditoriprodukter, där olika parallella tillverkningsmetoder krävs och där alternativ måste vägas mot varandra för att produktens smak och estetiska utformning ska bli bra.
- Metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som används vid tillverkning av konditoriprodukter.
- Tillverkning av konditoriprodukter utifrån smak och utseende där recept och arbetsbeskrivningar konstrueras med hänsyn till pris och kvalitet utifrån ekonomiska kalkyler.
- Råvaror och andra ingredienser som är lämpliga för ändamålet.
- Paketering och märkning av konditoriprodukter.
- Hygien och hygienbestämmelser.
- Ergonomi och ergonomiska riskfaktorer i arbetet.
- Arbetsmiljö och säkerhet.

INNEHÅLL	I BOKEN	KOMMENTARER OCH ANTECKNINGAR
Pâte à bombe	Sid 66-67	
Krämer	sid 83-91	Alt. endast Bakade krämer, sid 87-91. Detta kapitel återkommer vi även till i Konditori 4 , sid 87-91
Mousser	Sid 95-107	
Tårtor och bakelser	sid 117-127	
Mördeg och pajdeg	sid 139-147	
Frysta desserter	Sid 149-155	
Ord och begrepp	sid 168	
Vanliga fel och deras orsaker	sid 169	

ÖVRIGT:

Konditori 4 (100 p)

Kursen omfattar punkterna 1-9. Fördjupade kunskaper.

Centrat innehåll:

- Produktion av konditorivaror, utifrån beställning eller i befintlig verksamhet, med hänsyn tagen till drift, planering, rutiner, tempo, organisation och ekonomi.
- Metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som används vid produktion av konditoriprodukter.
- Produktion av konditoriprodukter, utifrån branschens krav på kvantitet och kvalitet.
- Ekonomiska kalkyler som är lämpliga för ändamålet.
- Råvaror och andra ingredienser som är lämpliga för ändamålet.
- Paketering och märkning av konditoriprodukter.
- Hygien och hygienbestämmelser.
- Ergonomi och ergonomiska riskfaktorer i arbetet.
- Arbetsmiljö och säkerhet.

INNEHÅLL	I BOKEN	KOMMENTARER OCH ANTECKNINGAR
Pâte á bombe	sid 66-67	
Mousser	sid 95-107	
Bakade krämer	sid 87-91	
Ord och begrepp	sid 168	
Vanliga fel och deras orsaker	sid 169	

ÖVRIGT:

Då Konditori 4 är en produktionskurs, är det en fördel att ha gått igenom boken i de tidigare kurserna, men vill man spara vissa avsnitt kan ovanstående vara lämpliga.

Choklad och konfektyr (100 p)

Kursen omfattar punkterna 1-9. I kursen behandlas grundläggande kunskaper i ämnet.

Centrat innehåll:

- Tillverkning av choklad-, marsipan- och konfektyrprodukter.
- Metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som används vid tillverkning av choklad-, marsipan- och konfektyrprodukter.
- Tillverkning av produkter utifrån smak, utseende, trend och tradition med hänsyn till pris och kvalitet utifrån ekonomiska kalkyler.
- Råvaror och andra ingredienser.
- Kemiska förändringar, kvalitet, smak och konsistens hos chokladen som råvara och hos förädlade produkter.
- Paketering och märkning av choklad- och konfektyrprodukter.
- Hygien och hygienbestämmelser.
- Ergonomi och ergonomiska riskfaktorer i arbetet.
- Arbetsmiljö och säkerhet.

INNEHÅLL	I BOKEN	KOMMENTARER OCH ANTECKNINGAR
Choklad	sid 157-165	
Ord och begrepp		
Vanliga fel och deras orsaker		

ÖVRIGT:

Bageri, specialisering (100 p)

Kursen bageri – specialisering – omfattar punkterna 1-10 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade kunskaper inom valt specialområde.

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Yrkesmässig tillverkning av bröd och bakverk inom valt specialområde.
- Tillverkningens trender och utveckling inom valt specialområde.
- Utseende och smak inom valt specialområde.
- Utformning av recept och arbetsbeskrivningar inom valt specialområde.
- Ekonomiska konsekvenser vid val och inköp av råvaror samt vid tillverkning och förvaring.
- Paketering och märkning av bröd och bakverk.
- Hygien och hygienbestämmelser.
- Ergonomi och ergonomiska riskfaktorer i arbetet.
- Arbetsmiljö och säkerhet.
- Förändringar av bröd, bakverk och brödkultur i allmänhet och inom valt specialområde genom historien och i olika kulturer.

INNEHÅLL	I BOKEN	KOMMENTARER OCH ANTECKNINGAR
Bageri	sid 9-135	
Temaarbete		Temaarbeten sker utefter valda avsnitt i boken

ÖVRIGT:

Konditori, specialisering (100 p)

Kursen konditori – specialisering – omfattar punkterna 1-10. Fördjupade specialkunskaper inom valt specialområde.

Centralt innehåll:

- Yrkesmässig tillverkning av konditoriprodukter inom valt specialområde.
- Tillverkningens trender och utveckling inom valt specialområde.
- Utseende- och smaktrender inom valt specialområde.
- Utformning av recept och arbetsbeskrivningar inom valt specialområde.
- Ekonomiska konsekvenser vid val och inköp av råvaror samt tillverkning och förvaring.
- Paketering och märkning av konditoriprodukter.
- Hygien och hygienbestämmelser.
- Ergonomi och ergonomiska riskfaktorer i arbetet.
- Arbetsmiljö och säkerhet.
- Förändringar av konditoriprodukter i allmänhet och inom valt specialområde genom historien och i olika kulturer.

INNEHÅLL	I BOKEN	KOMMENTARER OCH ANTECKNINGAR
Att koka socker	sid 53-55	
Frysta desserter	sid 149-155	

ÖVRIGT:

ALLAS ERFARENHETER BEHÖVS

Denna lärarhandledning har sammanställts på uppdrag av **Sveriges bagare & konditorer** av en grupp erfarna lärare, Veronica Schöneck Göteborg, Ann-Louise Stolt Örebro och Hans Gustavsson Kalmar. Den har redigerats av Informationsförlaget och granskats av Lovisa Jansson, pedagogisk konsult Stockholm.

Alla som medverkat i denna Lärarhandledning ser den som ett första steg och inbjuder dig som lärare att föreslå kompletteringar och ändringar, att dela med dig av dina erfarenheter, råd och tips. På så vis kan denna lärarhandledning och arbetet med böckerna **Bageri** och **Konditori** utvecklas och vara ett värdefullt hjälpmedel för alla lärare inom bageri- och konditoriutbildningen i Sveriges gymnasier.

Välkommen med dina bidrag!

KONTAKTA

Sveriges bagare & konditorer
Box 55680
102 15 Stockholm
kansli@bageri.se

Informationsförlaget
Box 6884
113 86 Stockholm
red@informationsforlaget.se

BESTÄLLA BÖCKER

Böckerna **Bageri** och **Konditori**
Beställer du via

Stjärndistribution
Telefon 0290-767688 eller
e-post order@sdist.se



LÄRARHANDLEDNINGEN

Denna lärarhandledning finns på Sveriges bagare & konditorers hemsida:
<http://www.bageri.se/utbildning/studiematerial/>