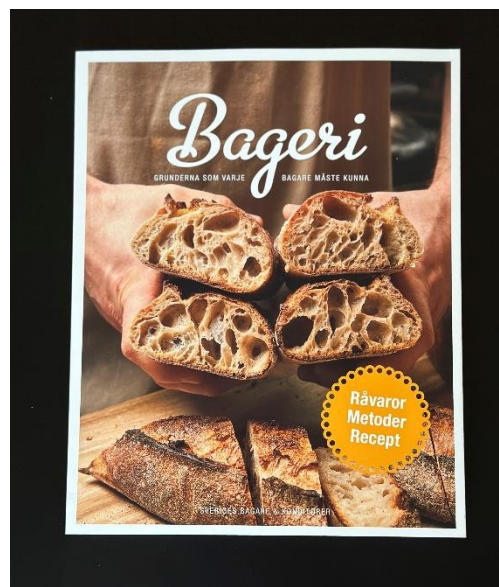
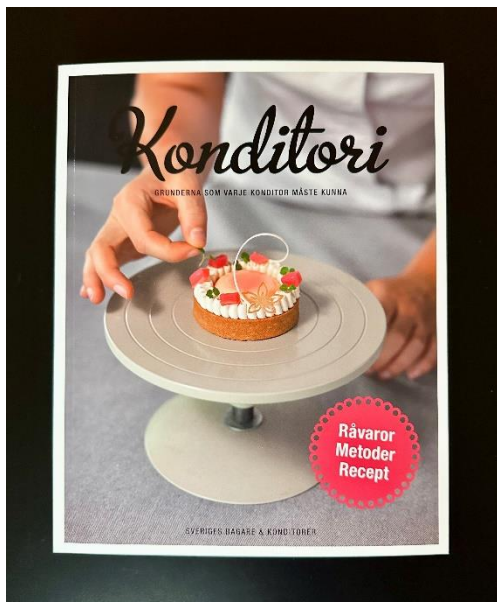


Lärrarhandledning

Denna lärrarhandlednings utgångspunkt är nivåerna Bageri och Konditori enligt läroplanen GY25 och visar hur böckerna Bageri och Konditori, utgivna 2025 av Sveriges bagare & konditorer nära ansluter till denna läroplan.



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 de olika råvarorna 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 till 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.

Undervisning 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 grunddegär samt enklare bröd och bakverk.
- Jäs-och avbakningsmetoder.
- 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 utvärderingar.
- Brödets och bakverkens historia.

Innehåll	I Boken	kommentarer och anteckningar
----------	---------	------------------------------

Brödhistoria	Sid 13-19	
Sveriges brödtradition	Sid 21-27	
Vad är bröd	Sid 29-33	
Basen i brödbakning	Sid 35-44	
Vanliga ingredienser vid bakning	Sid 47-54	
Bröd hälsa och klimat	Sid 129-140	
Hygien1	Sid 145-154	

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, skållning och surdeg i olika uppslagningstekniker samt avancerade kaffebrödsdegar och laminerade-degar, småbröd 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.
- Receptberäkning.
- Råvaror och 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 57-61	
Deggörning	Sid 63-83	
Brödförbättringar	Sid 85-93	
Söta bröd	Sid 95-103	
Laminerade degar	Sid 105-122	

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 alternativ måste vägas mot varandra för att produktens konsistens, smak och estetiska utformning ska bli bra.
- Metoder, redskap, maskiner och andra 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 95-103	
Laminerade degar	Sid 105-122	

Bageri 4 (100 p)

Kursen omfattar punkterna 1-9. Fördjupande 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 kvalitet och kvantitet.
- 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	Sida 125-127	
Ord och begrepp	195-206	

Bageri, Specialisering (100 p)

Kursen bageri -specialisering- omfattar punkterna 1-10 under rubriken Ämnets syfte.

I kursen behandlas fördjupande kunskaper inom valt specialområde.

Undervisningen i kursen ska behandla följande centralt innehåll:

- Yrkesmässig tillverkning av bröd och bakverk inom valt specialområde.
- Tillverknings trender och utveckling inom valt specialområdet.
- Utseende och smak inom valt specialområde.
- Utformning av recept och arbetsbeskrivningar inom valt arbetsområde.
- 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 13-181	
Temaarbete		Temaarbete sker utefter valda avsnitt i boken

Konditori 1 (100 p)

Kurserna omfattar punkterna 1-10, med särskild betoning på 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	Sida 13-20	
Råvaror	Sida 23-35	
Anslag	Sida 37-53	Man återkommer till detta kapitel i konditori 2. I konditori 1 räcker det med avsnittet fettbaserade anslag sida 37-44
Socker	Sida 55-56	Återkommer till socker i konditori 2
Maränger	Sida 60-69	Återkommer till Maränger i Konditori 4
Krämer	Sida 73-98	Återkommer till Krämer i Konditori 3. Det räcker med sidorna 73-80
Småbröd och bitar	Sida 139-147	
Mördeg & pajdeg	Sida 149-159	Återkommer till detta kapitel i Konditori 3 Det räcker med sidorna 149-156
Tårtor och bakelser	Sidan 134	Enbart rosor och pikering.
Vanliga fel och deras orsaker	Sidan 182	
Ordlista och engelsk ordlista	Sidan 199-206	

Konditori 2 (200 p)

Kurserna omfattar punkterna 1-9, med särskild betoning på 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
Äggskumsbaserade anslag	Sida 47-52	
Maräng	Sida 60-69	
Krämer	Sida 73-97	
Glasyrer	113-121	Återkommer till detta kapitel i konditori 4. I konditori 2 räcker det med avsnitten på sidorna 113 och 119-120.
Tårtor och bakelser	Sida 123-136	Återkommer till detta kapitel i konditori 3.
Smördeg	Sida 119-122	OBS! detta avsnitt ligger i boken Bageri
Klassiska bitar	Sida 143-147	
Mördeg och pajdeg	Sida 149-159	
Felsökning	Sida 182	
Ordlista och engelsk ordlista	Sida 199-206	

Konditori 3 (100 p)

Kursen omfattar punkterna 1-9, med särskild betoning på 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 tillverkningen 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 á bombe	Sida 70-71	
Krämer	Sida 73-97	Alt, endast bakade krämer, sid 91-97. Återkommer till detta kapitel i konditori 4
Mousser	Sida 99-110	
Tårtor och bakelser	Sida 123-137	
Mördeg och pajdeg	Sida 149-159	
Frysta desserter	Sida 161-167	
Ord och begrepp	Sida 196-201	
Vanliga fel och deras orsaker	Sida 182	

Konditori 4 (100 p)

Kursen omfattar punkterna 1-9. Fördjupande kunskaper.

Centralt innehåll:

- Produktion av konditorivaror, utifrån beställning eller befintlig verksamhet, med hänsyn tagen till drift, planering, rutiner, tempo, organisation och ekonomi.
- Metoder, redskap, maskiner och annan utrustning som användes vid produktion av konditoriprodukter.
- Produktion av konditoriprodukter, utifrån branschens krav på kvantitet och kvalitet.
- Ekonomiska kalkyler lämpade 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	Sida 70-71	
Mousser	Sida 99-110	
Bakade krämer	Sida 91-97	
Ord och begrepp	Sida 199-206	
Vanliga fel och deras orsaker	Sida 182	

Konditori, *specialisering* (100 p)

Kursen konditori-specialisering-omfattar punkterna 1-10. Fördjupande 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.
- Utformningen av recept och arbetsbeskrivningar inom valt specialområde.
- Ekonomiska konsekvenser vid val 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	Sida 57-59	
Frysta desserter	Sida 161-166	

Choklad och konfektyr (100 p)

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

Centralt 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.

Choklad	Sida 170-181	
Ord och begrepp	Sida 199-206	
Vanliga fel och deras orsaker	Sida 182	

