

Föreskrifter

**om ändring i Skolverkets föreskrifter (SKOLFS 2010:64)
om ämnesplan för ämnet bageri- och konditorikunskap i
gymnasieskolan och inom kommunal vuxenutbildning på
gymnasial nivå;**

SKOLFS 2013:26

Utkom från trycket
den 20 juni 2013

beslutade den 5 juni 2013.

Med stöd av 1 kap. 4 § gymnasieförordningen (2010:2039) föreskriver Skolverket att bilagan till Skolverkets föreskrifter (SKOLFS 2010:64) om ämnesplan för ämnet bageri- och konditorikunskap i gymnasieskolan och inom kommunal vuxenutbildning på gymnasial nivå ska ha följande lydelse.

Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 juli 2013.

På Skolverkets vägnar

ANNA EKSTRÖM

Christina Månberg

Bageri- och konditorikunskap

Bageri – specialisering, 100 poäng

Kunskapskrav

Betyget C

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare tillverkning av bröd och bakverk samt genomför arbetet metodiskt, hantverksmässigt och inom givna tidsramar. I sitt arbete använder eleven med **gott** handlag vanliga tillverkningsmetoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämpliga för uppgiften. Eleven kombinerar **med viss säkerhet** råvaror och tillverkar produkter på ett kreativt sätt. Produkten är av **tillfredsställande** kvalitet i fråga om utseende och smak.

Eleven följer recept och arbetsbeskrivningar samt konstruerar **med viss säkerhet** sådana. I arbetet utför eleven enkla ekonomiska kalkyler och redogör för ekonomiska konsekvenser av olika val av råvaror. Dessutom hanterar eleven **efter samråd** med handledare råvarorna på lämpligt sätt. När arbetet är utfört väljer eleven **med viss säkerhet** lämpligt förpackningsmaterial samt förpackar och märker den färdiga produkten.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom utvärderar eleven arbetet och resultatet med **nyanserade** omdömen.

Eleven beskriver **utförligt** bröd, bakverk och brödkultur genom historien och i olika kulturer. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare tillverkning av bröd och bakverk samt genomför arbetet metodiskt, hantverksmässigt och inom givna tidsramar. I sitt arbete använder eleven med **mycket gott** handlag vanliga tillverkningsmetoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämpliga för uppgiften. Eleven kombinerar **med säkerhet** råvaror och tillverkar produkter på ett kreativt sätt. Produkten är av **god** kvalitet i fråga om utseende och smak.

Eleven följer recept och arbetsbeskrivningar samt konstruerar **med**

säkerhet sådana. I arbetet utför eleven enkla ekonomiska kalkyler och redogör för ekonomiska konsekvenser av olika val av råvaror.

Dessutom hanterar eleven **efter samråd** med handledare råvarorna på lämpligt sätt. När arbetet är utfört väljer eleven **med säkerhet** lämpligt förpackningsmaterial samt förpackar och märker den färdiga produkten.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt samt motiverar **utförligt och nyanserat** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom utvärderar eleven arbetet och resultatet med **nyanserade** omdömen **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**.

Eleven beskriver **utförligt och nyanserat** bröd, bakverk och brödkultur genom historien och i olika kulturer. När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Choklad och konfektyr, 100 poäng

Konditori – specialisering, 100 poäng

Kunskapskrav

Betyget C

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare tillverkning av konditoriprodukter samt genomför arbetet metodiskt, hantverksmässigt och inom givna tidsramar. I sitt arbete använder eleven **med gott** handlag vanliga tillverkningsmetoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämpliga för uppgiften. Eleven kombinerar **med viss säkerhet** råvaror och tillverkar produkter på ett kreativt sätt. Produkten är av **tillfredsställande** kvalitet i fråga om utseende och smak.

Eleven följer recept och arbetsbeskrivningar samt konstruerar **med viss säkerhet** sådana. I arbetet utför eleven enkla ekonomiska kalkyler och redogör för ekonomiska konsekvenser av olika val av råvaror. Dessutom hanterar eleven **efter samråd** med handledare råvarorna på lämpligt sätt. När arbetet är utfört väljer eleven **med viss säkerhet** lämpligt förpackningsmaterial samt förpackar och märker den färdiga produkten.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt samt motiverar **utförligt** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom utvärderar eleven arbetet och resultatet med **nyanserade** omdömen.

Eleven beskriver **utförligt** konditoriprodukter genom historien och i olika kulturer.

När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med viss säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.

Betyget B innebär att kunskapskraven för C och till övervägande del för A är uppfyllda.

Betyget A

Eleven planerar och organiserar **efter samråd** med handledare tillverkning av konditoriprodukter samt genomför arbetet metodiskt, hantverksmässigt och inom givna tidsramar. I sitt arbete använder eleven med **mycket gott** handlag vanliga tillverkningsmetoder, redskap, maskiner och annan utrustning som är lämpliga för uppgiften. Eleven kombinerar **med säkerhet** råvaror och tillverkar produkter på ett kreativt sätt. Produkten är av **god** kvalitet i fråga om utseende och smak.

Eleven följer recept och arbetsbeskrivningar samt konstruerar **med säkerhet** sådana. I arbetet utför eleven enkla ekonomiska kalkyler och redogör för ekonomiska konsekvenser av olika val av råvaror. Dessutom hanterar eleven **efter samråd** med handledare råvarorna på lämpligt sätt. När arbetet är utfört väljer eleven **med säkerhet** lämpligt förpackningsmaterial samt förpackar och märker den färdiga produkten.

Eleven arbetar på ett hygieniskt, ergonomiskt och säkert sätt samt motiverar **utförligt och nyanserat** arbetssättet utifrån lagar och andra bestämmelser om hygien, arbetsmiljö och säkerhet. Dessutom utvärderar eleven arbetet och resultatet med **nyanserade** omdömen **samt ger förslag på hur arbetet kan förbättras**.

Eleven beskriver **utförligt och nyanserat** konditoriprodukter genom historien och i olika kulturer.

När eleven samråder med handledare bedömer hon eller han **med säkerhet** den egna förmågan och situationens krav.