

Choklad och konfektyr

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 kursen ska behandla följande centrala 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