



BAKA1SK02
Haustönn 2022

Fjölbrautaskóli Suðurlands
Bakstur

| | |
|----------|---------------------------------|
| Kennari: | Helga Sigurðardóttir HES |
|----------|---------------------------------|

Áfangalýsing.

Verklegt nám: Nemendur læra helstu bakstursaðferðir þar sem lögð áhersla er lögð á fjölbreyttar uppskriftir. Læra að gera ýmsar fyllingar fyrir tertur, læra að vinna með smjörkrem, sykurmassa og marsípan. Kynnast algengum hráefnum og vinna með þau frá grunni. Læra að meðhöndla og þekkja helstu bakstursáhöld. Læra að bera fram og ganga frá eftir borðhald, og frá vinnuaðstöðu. Læra að vinna með öðrum þar sem lögð er áhersla á samvinnu, tillitssemi og stundvísi. Lögð er áhersla á að efla sjálfstæð vinnubrögð nemenda.

Undanfari: Engin

Þekkingarviðmið - Nemandi skal hafa aflað sér þekkingar og skilnings á:

- helstu bakstursaðferðum
- þeim áhöldum og tækjum sem notuð eru fyrir bakstur og skreytingar
- grunnþáttum í bakstri og kökuskreytingum
- þekkingu á hráefninu og meðferð þess
- notkun uppskriftabóka og uppskrifta af veraldraðef
- bera virðingu fyrir þeim tækjum og hráefni sem unnið er með

Leikniviðmið - Nemandi skal hafa öðlast leikni í:

- nota fjölbreyttar bakstursaðferðir
 - geta unnið eftir uppskriftum
 - nota algengustu bakstursáhöld og tæki til skreytinga
 - geta farið eftir uppskriftum, stækkað og minnkað uppskriftir
 - vinna með mismunandi baksturstæki og kunna rétta notkun þeirra
- vera meðvituð um mikilvægi hreinlætis í meðferð matvæla

Hæfniviðmið - Nemandi skal geta hagnýtt þá þekkingu sem hann hefur aflað sér til að:

- baka fjölbreyttar tegundir af kökum og tertum
- geta nýtt sér þær aðferðir sem notaðar eru við skreytingar
- geta farið eftir uppskriftum, stækkað og minnkað uppskriftir
- bera virðingu fyrir þeim tækjum og því hráefni sem unnið er með
- mikilvægi persónulegs hreinlætis
- sýna samvinnu tillitssemi og stundvísi

Námsefni: Ýmsar uppskriftir frá mér, ljósrit og efni af veraldarvef.

Kennsluaðferðir: Verkleg kennsla, sýnikennsla og hópavinna.

Áætlun um yfirferð og verkefnaskil:

| Vika | Dagsetning | Námsefni og viðfangsefni | verkefni |
|---------|-------------------------------|---|---|
| 33.-36. | 18. ágúst - 11. september | Kennsla hefst mið. 18. okt. Námsáætlun áfangans kynnt Gerdeig pítsa Hnoðað deig Hrært deig Þeytt deig | Pítsa Hollari brauð Kanilsnúðar Hjónabandssæla Rúlluterta Draumterta |
| 37.-40. | 12. september - 9. október | Miðannarmat Steikt brauð og kökur Súkkulaðikökur Marsipan Sykurmassi í skreytingar | Kleinur Pönnukökur Vöflur Súkkulaðikaka karmellusósa Marsipanterta Sykurmassi |
| 41.-44. | 10. október - 6. nóvember | Haustfrí 13.-14. október Ostakökur Kleinhúringir Kökubotnar og fromas Kokosmjöl í bakstri Kokosterta m/englakremi | Bökuð ostakaka Ostakökur Kleinhúringir Kökubotnar Fromas Browine Bontý botnar |
| 45.-49. | 7. nóvember - 6. desember | Áfangamessa 12. Okt. Valdagur 19. Okt. Loka kennslud. Þri. 6. des Ísgerð Smákökur Frágangur | |
| 50.-51. | 6. desember - 21. desember | Námsmat hefst mán. 7. des. Sjúkrapróf mán. 14. des. Brautskráning miðv. 21. des. | |

Sérreglur áfangans:

Sími er ekki leyfður í tíma nema með leyfi kennara.

Farið er eftir mætingarreglum skólans.

Efnisgjöld :

Kr: 7.000 greiðist við upphafi annar.

Námsmat:

| Námsþáttur | Lýsing á námsmati | Vægi |
|-------------------|---------------------------------|-------------|
| Verkefni | Símat eftir hverja kennslustund | 100% |
| | Virkni, samvinna og hreinlæti. | |
| Samtals | | 100% |

Kennsluáætlun er sett fram með fyrirvara um breytingar.

Selfossi 16. ágúst 2022.

Helga Sigurðardóttir

Helga@fsu.is