



Fjölbrautaskóli Suðurlands

BAKASK02
Kennsluáætlun vor 2020

Kennari Jórunn Sigríður Birgisdóttir. Skammstöfun: .JOB

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.

Forkröfur: Engar.

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 að:

- 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 og leikni 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.

Áætlun um verkefni annarinnar:

- Vika 1. Farið yfir verkefni annarinnar, áhöld og eldhús. Bökum pitsu
- Vika 2. Gerbakstur, skinkuhorn og kanelnúðar
- Vika 3. Frönsk súkkulaðikaka með karamellusósu
- Vika 4. Bökum kökubotna og gerum fromas
- Vika 5. Litlar tertur sem við skreytum með sykurmassa
- Vika 6. Ostakökur, Súkkulaðibitakökur bakaðar
- Vika 7. Vatnsdeigsbollur, kátir dagar
- Vika 8. Kleinuhringir sem við skreytum
- Vika 9. Súkkulaðimúffur bakaðar og skreyttar gerum rjómaís
- Vika 10. Brownie
- Vika 11. Tveggja hæða terta klædd kremi, súkkulaði og ferskum berjum
- Vika 12. Bollakökur með sykurlakremi og ferskum berjum, páskafrí
- Vika 13. Páskafrí
- Vika 14. Bountý kaka
- Vika 15. Marsipantertur sem við skreyttum
- Vika 16. Kókosterta með englakremi og döðlugott
- Vika 17. Kleinur og eða smákökur
- Vika 18. Frjáls bakstur og frágangur

Kennsluáferðir:

Verkleg kennsla, sýnikennsla og hópavinna.

Kennt er í 110 mín kennslustundir 1 sinni viku.

Efnisgjald:

kr 6000,- Greiðist í upphafi annar

Námsmat:

Símat eftir hvern tíma.

Virgni, samvinna, sjálfstæð vinnubrögð, meðferð matvæla og mæting

Miðað við mætingarreglur skólans til að ná áfanganum.

Lámarkseinkunn 4.5. Nemendur ath. að áfanginn er símatsáfangi og ekki er möguleiki á að endurtek komi til falls í áfanganum.

Kennsluáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Kennari Jórunn Sigríður Birgisdóttir Skammstöfun: JOB