



Fjölbrautaskóli Suðurlands

Bakstur og kökuskreytingar;

BAKASK02

Kennsluáætlun vor2021

Titill	BAKASK02
Námsgrein	Bakstur og kökuskreytingar
Viðfangsefni	Verkleg kennsla
Skammstöfun	BAKASK02
Staða	ósamþykkt
Þrep	1
Einingafjöldi	2
Tillaga að bókstöfum/tölustöfum skóla	BAKASK02
Lýsing	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 öðlast þekkingu og skilning á: <ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Nemandi skal hafa aflað sér leikni í að : nota fjölbreyttar bakstursaðferðir• geta unnið eftir uppskriftum• nota algengustu bakstursáhöld og tæki til skreytinga

	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Hæfniviðmið</p>	<p>Nemandi skal geta hagnýtt þá þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Námsefni</p>	<p>Ýmsar uppskriftir og efni af veraldarvef Vika Verkefni.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kynning á kennsluáætlun og námsefni 2. Gerbakstur, pitsusnúðar og skinkuhorn 3. Bökum bollakökur með smjörkremi 4. Ostakökur og bökum kökubotna 5. Frönsk súkkulaðikaka með karamellusósu. 6. Eftirréttir. Fromas og rjómaís 7. Kannelsnúðar með fyllingu. Kátir dagar 8. Frjáls vika. Miðannarmat 9. Bollakökur með sykurpúðakremi. Áfangamesa 10. Bökum palovu með jarðaberjum og súkkulaði. Valdagur 11. Gulrótarmúffur. Flóafár 12. Konfekt 13. Páskafrí 14. Karamellu marensterta 15. Tveggja hæða terta klædd kremi, súkkulaði og ferskum berjum 16. Kókosterta með englakremi og döðlugott 17. Kleinuhringir sem við skreytum.

18. Frágangur og farið yfir önnina		
Sérreglur áfangans:	<p>Miðað er við mætingarreglur skólans til að ná áfanganum.</p> <p>Lágmarkseinkunn 4.5. Nemendur ath. að áfanginn er símatsáfangi og ekki er möguleiki á endurtekt komi til falls í áfanganum,</p> <p>Efnisgjald:</p> <p>Greiðist í upphafi annar.</p>	
Námsmat	Lýsing	Vægi
Símat eftir hverja kennslustund:	<p>Sjálfstæði, vandvirkni, umgengni og mæting.</p> <p>Próflaus áfangi, vinna metin eftir hvern tíma.</p>	100%
	<p><u>Kennsluáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.</u></p> <p>Kennari: Jórunn Sigríður Birgisdóttir.</p> <p>Skammstöfun JOB</p> <p>Netfang: jorunnsb@fsu.is</p>	