



Kennari:	<b>Helga Sigurðardóttir HES Dagný Magnúsdóttir DM</b>
----------	---

**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.**Kennsluáðferðir:** Verkleg kennsla, sýnikennsla og hópavinna.

## Áætlun um yfirferð og verkefnaskil:

Vika	Dagsetning	Námsefni og viðfangsefni	verkefni
1.- 4.	5. janúar - 29. janúar	<b>Kennsla hefst fimmtud.5/1</b> Námsáætlun áfangans kynnt Gerdeig pítsa Hnoðað deig Hrært deig Þeytt deig	Pítsa Hollari brauð Kanilsnúðar Hjónabandsæla Rúlluterta Silvíuterta
5.- 8.	30. janúar - 26. febrúar	<b>Miðannarmat</b> Steikt brauð og kökur Súkkulaðikökur	Kleinur/kleinuhr. Pönnukökur Vöfflur Súkkulaðikaka karmellusósa
9.-12.	27. febrúar - 26. mars	<b>Kátir dagar 1.-2/3. Flóafár 3/3.</b> <b>Áfangam.8/3. Valdagur 15/3.</b> Ostakökur Kokosmjöl í bakstri Kokosterta m/englakremi	Bökuð ostakaka Ostakökur Browine Bounty botnar
13.-16.	27. mars - 23. apríl	Ísgerð Eftirréttir Marsipan Sykurmassi í skreytingar	Marsipanterta Sykurmassi
17.-18.	24. apríl - 5. maí	<b>Loka kennslud. 5. maí.</b> Þrif og frágangur á eldhúsi Námsmat hefst mán. 8. maí. Sjúkrapróf mán. 15. maí. Brautskráning 26. maí.	

**Sérreglur áfangans:**

**Sími er ekki leyfður í tíma nema með leyfi kennara.**

**Farið er eftir mætingarreglum skólans.**

**Efnisgjöld :**

**Kr: 8.000 greiðist við upphafi annar.**

**Námsmat:**

<b>Námsþáttur</b>	<b>Lýsing á námsmati</b>	<b>Vægi</b>
Verkefni	Símat eftir hverja kennslustund	100%
	Virkni, samvinna og hreinlæti.	
Samtals		100%

**Kennsluáætlun er sett fram með fyrirvara um breytingar.**

Selfossi 12. desember 2023

Helga Sigurðardóttir

Helgas@fsu.is