

BAKA1SK02

Titill	Verkleg kennsla í bakstri og kökuskreytingum
Námsgrein	Bakstur og kökuskreytingar
Viðfangsefni	Verkleg kennsla í bakstri og skreytingum
Skammstöfun	BAKA1SK02
Staða	
Prep	1
Einingafjöldi	2
Tillaga að bókstöfum/tölustöfum skóla	BAKA1SK02
Lýsing	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 skraut úr sykurmassa og marsípani. 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: <ul style="list-style-type: none">• helstu bakstursaðferðum• þeim áhöldum og tækjum sem notuð eru fyrir bakstur og skreytingar• grunnþáttum í bakstri og skreytingum• notkun uppskriftabóka og uppskrifta af veraldraðef
Leikniviðmið	Nemandi skal hafa öðlast leikni í að: <ul style="list-style-type: none">• nota fjölbreyttar aðferðir í bakstri og skreytingum• geta unnið eftir uppskrift• meðhöndlað hráefni og áhöld sem á við hverju sinni• umgangast tæki og áhöld sem notuð eru og kunna rétta notkun þeirra• leggja á borð, bera fram og ganga frá vinnuaðstöðu í eldhúsi og borðstofu• við hafa persónulegt hreinlæti

<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 ýmsar tegundir af brauðum og tertum • geta nýtt sér þær aðferðir sem notaðar eru við skreytingar • nota algengustu bakstursáhöld og tæki til skreytinga • geta farið eftir uppskriftum, stækkað og minnkað uppskriftir • bera virðingu fyrir þeim tækjum og því hráefni sem unnið er með • sýna samvinnu tillitssemi og stundvísi
<p>Námsmat</p>	<p>Lýsing</p>
<p>Símat eftir hverja kennslustund</p>	<p>Sjálfstæði, vandvirkni, umgengni og mæting. Próflaus áfangi, vinna metin eftir hvern tíma.</p>
<p>Skólar</p>	
<p>Fyrirmynd</p>	