Fjölbrautaskóli Suðurlands
Bakstur

BAKA1SK02
Haustönn 2024

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. Nemendur læra að bera virðingu fyrir umhverfinu og því hráefni sem að unnið er með.

Undanfari: Engin

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

- Grænum skrefum skólans
- 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 veraldravef
- bera virðingu fyrir þeim tækjum og hráefni sem unnið er með

Leikniviðmið - Nemandi skal hafa öðlast leikni í:

- að nota umhverfisvænar vörur
- 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:

- velja sér umhverfisvænar vörur og ná hámarksnýtingu og draga úr sóun verðmæta
- 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 unnnið 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
34-37	19. ágúst – 15. sept.	**Kennsla hefst þriðjudaginn 20. ágúst** Námsáætlun áfangans kynnt Gerdeig pitsa Hnoðað deig Hrært deig Þeytt deig Gagnlegar upplýsingar fyrir bakstur https://graenskref.is/wp-content/uploads/2023/03/Kynningarefni-matarsoun.mp4	Pitsa Hollari brauð Hjónabandssæla Rúlluterta/ Silvíuterta
38-41	16. sept.- 13. okt.	**Valdagur miðvd. 9 okt.** **Námsmat/miða.mat – fimmtud. 17. okt.** **Haustfrí 17.-18. okt.** Steikt brauð og kökur Súkkulaðikökur Vatnsdeigsbollur	Kleinur/kleinuhr. Pönnukökur/ Frönsk, brownies, blondie Vatnsdeigsbollur Fyllingar
42-45	14. okt. - 10. nóv.	Skyrkaka Breskt teboð Halloween Kokosmjöl í bakstri	Skyrkaka Enskar skonsur, gúrkusamlokur, magdalenur, kransakökubitar Bollakökur Madalenur Bountybotnar
46-49	11. nóv. – 8. des.	Sítrónubitakökur (lemon curd) Smákökur Þrif og frágangur á eldhúsi	„Lemon curd" Bakað f. jólin

50-51	9. des.- 22. des	**Loka kennslud. 11. des.** **Námsmat hefst fimmtud. 12. -16. des.** **Sjúkrapróf mánudag 16. des.** **Brautskráning föstudaginn 20. des.**	

Sérreglur áfangans:
Sími er ekki leyfður í tíma nema með leyfi kennara.
Farið er eftir mætingarreglum skólans.

Efnisgjöld :
Kr: 9.000,- greiðist við upphafi annar.

Námsmat:

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

Kennsluáætlun er sett fram með fyrirvara um breytingar.
Selfossi 19. ágúst 2024
Helga Sigurðardóttir
helgas@fsu.is