

## Kennsluáætlun vor 2020 Bakstur og kökuskreytingar. BAKASK02

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 kennsluáætlun og verkefni annarinnar

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. Kleinuhringir sem við skreytum. **Miðannarmat**

Vika 8. Súkkulaðimúffur bakaðar og skreyttar gerum rjómaís. **Áfangamessa, og vetrarfrí**

Vika 9. Brownie

Vika 10. Tveggja hæða terta klædd kremi, súkkulaði og ferskum berjum

Vika 11. Bollakökur með sykurlúðakremi og ferskum berjum, páskafrí

Vika 12. Kókosterta með englakremi og döðlugott

Vika 13. Marsipantertur sem við skreyttum

Vika 14. smákökubakstur

Vika 15. Frágangur. **Dimmisson og frí 1.des**

### **Kennsluáferðir:**

Verkleg kennsla, sýnikennsla og hópavinna.

**Kennt er í 110 mín kennslustundir 1 sinni viku.**

### **Efnisgjald:**

**Greiðist í upphafi annar.**

### **Námsmat:**

**Símat eftir hvern tíma.**

Virkni, samvinna, sjálfstæð vinnubrögð, meðferð matvæla og mæting

**Miðað við mætingarreglur skólans til að ná áfanganum.**

**Lámarkseinkunn 4.5.** Nemendur ath. að áfanginn er símtsáfangi 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**

