


Nr.: GAT-115	<b>Menntaskólinn í Kópavogi</b>	
Útgáfa: 01		
Dags.: 13.02.2019		
Höfundur: GV		
Sampykkt: MF		
Síða 1 af 1	<b>Áfangalýsing BAKA1FB03</b>	

<b>Búið til – útg.</b>	24. okt 2017 – 1. útg
<b>Námsgrein</b>	Bakstur
<b>Titill</b>	Bakstur á framhaldsskólabraut
<b>Skammstöfun</b>	BAKA1FB03
<b>Viðfangsefni</b>	Brauð og kökugerð
<b>Staða áfanga</b>	Sampykkt af skóla
<b>Prep áfanga</b>	1
<b>Einingafjöldi áfanga</b>	3
<b>Lýsing áfanga</b>	Í áfanganum er fjallað um undirstöðuatriði brauð- og kökugerðar, baksturs og skreytinga. Áhersla er lögð á grundvallaratriði í bakstri. Nemendur læra að vinna eftir uppskriftum. Áhersla er lögð á persónulegt hreinlæti og nákvæmni í vinnubrögðum.
<b>Forkröfur áfanga</b>	Áfangi á framhaldsskólabraut
<b>Þekkingarviðmið</b>	<b>Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• að vinna eftir uppskriftum</li> <li>• helstu áhöldum, vélum og tækjum sem notuð eru við bakstur</li> <li>• leita að uppskriftum á netinu</li> <li>• þekkja eftirlitsreglur um hreinlæti</li> </ul>
<b>Leikniviðmið</b>	<b>Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vinna með gerdeig og baka úr því algengar brauðtegundir</li> <li>• vinna með rúllað deig</li> <li>• vinna með bæði þeyttar og hrærðar kökur</li> <li>• vinna með rafrænar sem og aðrar uppskriftir</li> </ul>
<b>Hæfniviðmið</b>	<b>Nemandi skal geta hagnýtt þá almennu þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• baka brauð og kökur</li> <li>• vinna sjálfstætt að almennum og sérhæfðum verkefnum tengdum bakstri</li> <li>• ylla út gátlista eftir þrif, sem byggður er á viðurkenndu m eftirlitsreglum um hreinlæti</li> </ul>
<b>Námsmat</b>	