

KATALOG

Restaurant- og matfag

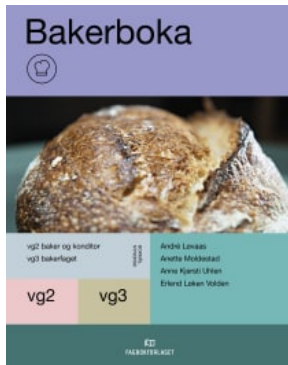
Vg2/Vg3 baker og konditor



Bakerboka

Lærebok for vg2/3 bakerfaget

André Løvaas, Anette Moldestad, Anne Kjersti Uhlen, Erlend Løken Volden



ISBN	: 9788211044570
Pris	: 809,-
Forlag	: Fagbokforlaget
Utgitt	: 2022
Utgave	: 1
Sider	: 318
Vekt	: 864

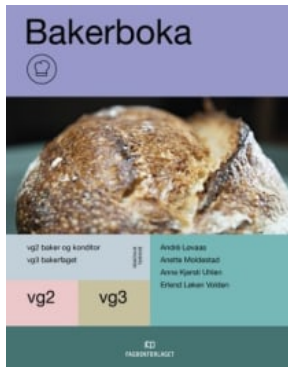
Bakerboka er ei lærebok for vg2 baker og konditor og vg3 bakerfaget, og den dekker alle kompetansemålene som gjelder det bakerfaglige i de aktuelle programfagene. Boka gir en grundig innføring i teori og praktisk utøvelse av faget som kreves for å kunne jobbe som baker, og den er skrevet etter ny læreplan fra 2021.

Boka er delt i to deler, en om råstoff og en om produksjon. Forfatterne tar for seg råstoffene som brukes i bakeriet og beskriver hvordan egenskaper i råstoffene kan utnyttes for å oppnå ønsket kvalitet og smak i det ferdige produktet. Målet med boka er å hjelpe elever og lærlinger å kunne jobbe selvstendig, ta gode valg og være pådrivere for å videreutvikle bransjen i framtida. For vg2 baker og konditor tilbys også disse bøkene: Konditorboka Trygg mat, bransje og arbeidsliv. Læremiddelet er utvikla i samarbeid med Baker- og konditorbransjens landsforening, og prosjektet har fått støtte fra utdanningsdirektoratet.

Bakerboka, brettbok

Lærebok for vg2/3 bakerfaget

André Løvaas, Erlend Løken Volden, Anne Kjersti Uhlen, Anette Moldestad



ISBN : 9788211044587
Pris : 269,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2022
Utgave : 1
Sider : 318

Bakerboka er ei lærebok for vg2 baker og konditor og vg3 bakerfaget, og den dekker alle kompetansemålene som gjelder det bakerfaglige i de aktuelle programfagene. Boka gir en grundig innføring i teori og praktisk utøvelse av faget som kreves for å kunne jobbe som baker, og den er skrevet etter ny læreplan fra 2021. Boka er delt i to deler, en om råstoff og en om produksjon. Forfatterne tar for seg råstoffene som brukes i bakeriet og beskriver hvordan egenskaper i råstoffene kan utnyttes for å oppnå ønsket kvalitet og smak i det ferdige produktet.

Målet med boka er å hjelpe elever og lærlinger å kunne jobbe selvstendig, ta gode valg og være pådrivere for å videreutvikle bransjen i framtida.

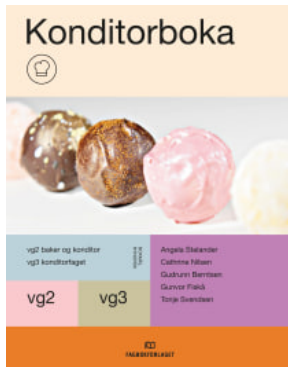
For vg2 baker og konditor tilbys også disse bøkene:

Konditorboka Trygg mat, bransje og arbeidsliv Læremiddelet er utvikla i samarbeid med Baker- og konditorbransjens landsforening, og prosjektet har fått støtte fra utdanningsdirektoratet.

Konditorboka

Lærebok for vg2/3 konditorfaget

Angela Stelander, Cathrine Nilsen, Gudrunn Berntsen, Gunvor Fiskå,
Tonje Svendsen



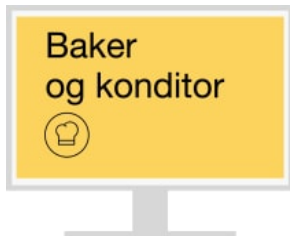
ISBN	: 9788211044600
Pris	: 809,-
Forlag	: Fagbokforlaget
Utgitt	: 2022
Utgave	: 1
Sider	: 279
Vekt	: 755

Konditorboka er ei lærebok for vg2 baker og konditor og vg3 konditorfaget, og den dekker alle kompetansemålene som gjelder det konditorfaglige i de aktuelle programfagene. Boka gir en grundig innføring i teori og praktisk utøvelse av faget som kreves for å kunne jobbe som konditor, og den er skrevet etter ny læreplan i 2021.

Boka er delt i to deler, en om råstoff og en om produksjon. Forfatterne tar for seg råstoffene som brukes i konditoriet og beskriver hvordan egenskaper i råstoffene kan utnyttes for å oppnå ønsket kvalitet og smak i det ferdige produktet. Målet med boka er å hjelpe elever og lærlinger å bli kunne jobbe selvstendig, ta gode valg og være pådrivere for å videreutvikle bransjen i framtida. For vg2 baker og konditor kommer også disse bøkene: Bakerboka Trygg mat, bransje og arbeidsliv Læremiddelet er utvikla i samarbeid med Baker- og Konditorbransjens landsforening.

Baker og konditor nettressurs

Digitalt læremiddel for Vg2 baker og konditor



ISBN	: 9788211044563
Pris	: 69,-
Forlag	: Fagbokforlaget
Utgitt	: 2021
Utgave	: 1

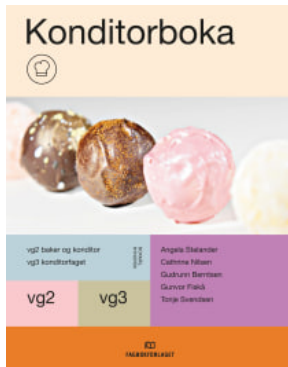
Baker og konditor nettressurs for Vg2/Vg3 baker og konditor er et supplement til bøkene i faget og har godt med innhold til både elev og lærer. Ressursen blir tilgjengelig med noe innhold i august og vil ferdigstilles med alt innhold i desember 2021.

Ressursen er bygget opp av fem moduler: Illustrerte fagbegreper: en omfattende søkbar database med sentrale begreper i fagene. Filmer: Pedagogisk oppbygde filmer som både støtter innlæringen av faget og gir inspirasjon til å utforske faget. Flere av filmene fokuserer på innlæring av praktiske teknikker, som håndelting eller håndpisking. Modulen MyFoodOffice er et arbeidsverktøy hvor elevene kan øve på kalkulasjon og varedeklarasjon. Eleven kan lage egne oppskrifter, beregne kostnader og skrive ut etiketter med riktig deklarasjon. Dokumentasjonsverktøy: dette er et helt nyutviklet verktøy for yrkesfagene hvor eleven får støtte og inspirasjon til å skrive refleksjonsnotater etter endt økt i kjøkkenet.

Konditorboka

Lærebok for vg2/3 konditorfaget

Angela Stelander, Cathrine Nilsen, Gudrunn Berntsen, Gunvor Fiskå,
Tonje Svendsen



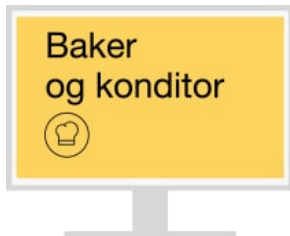
ISBN : 9788211044600
Pris : 809,-
Forlag : Fagbokforlaget
Utgitt : 2022
Utgave : 1
Sider : 279
Vekt : 755

Konditorboka er ei lærebok for vg2 baker og konditor og vg3 konditorfaget, og den dekker alle kompetansemålene som gjelder det konditorfaglige i de aktuelle programfagene. Boka gir en grundig innføring i teori og praktisk utøvelse av faget som kreves for å kunne jobbe som konditor, og den er skrevet etter ny læreplan i 2021.

Boka er delt i to deler, en om råstoff og en om produksjon. Forfatterne tar for seg råstoffene som brukes i konditoriet og beskriver hvordan egenskaper i råstoffene kan utnyttes for å oppnå ønsket kvalitet og smak i det ferdige produktet. Målet med boka er å hjelpe elever og lærlinger å bli kunne jobbe selvstendig, ta gode valg og være pådrivere for å videreutvikle bransjen i framtida. For vg2 baker og konditor kommer også disse bøkene: Bakerboka Trygg mat, bransje og arbeidsliv Læremiddelet er utvikla i samarbeid med Baker- og Konditorbransjens landsforening.

Baker og konditor nettressurs

Digitalt læremiddel for Vg2 baker og konditor



ISBN	: 9788211044563
Pris	: 69,-
Forlag	: Fagbokforlaget
Utgitt	: 2021
Utgave	: 1

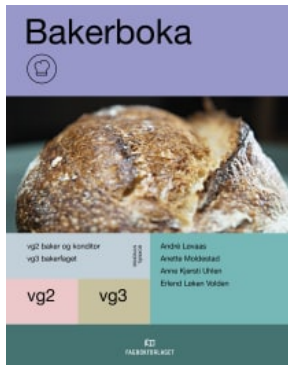
Baker og konditor nettressurs for Vg2/Vg3 baker og konditor er et supplement til bøkene i faget og har godt med innhold til både elev og lærer. Ressursen blir tilgjengelig med noe innhold i august og vil ferdigstilles med alt innhold i desember 2021.

Ressursen er bygget opp av fem moduler: Illustrerte fagbegreper: en omfattende søkbar database med sentrale begreper i fagene. Filmer: Pedagogisk oppbygde filmer som både støtter innlæringen av faget og gir inspirasjon til å utforske faget. Flere av filmene fokuserer på innlæring av praktiske teknikker, som håndelting eller håndpisking. Modulen MyFoodOffice er et arbeidsverktøy hvor elevene kan øve på kalkulasjon og varedeklarasjon. Eleven kan lage egne oppskrifter, beregne kostnader og skrive ut etiketter med riktig deklarasjon. Dokumentasjonsverktøy: dette er et helt nyutviklet verktøy for yrkesfagene hvor eleven får støtte og inspirasjon til å skrive refleksjonsnotater etter endt økt i kjøkkenet.

Bakerboka

Lærebok for vg2/3 bakerfaget

André Løvaas, Anette Moldestad, Anne Kjersti Uhlen, Erlend Løken Volden



ISBN	: 9788211044570
Pris	: 809,-
Forlag	: Fagbokforlaget
Utgitt	: 2022
Utgave	: 1
Sider	: 318
Vekt	: 864

Bakerboka er ei lærebok for vg2 baker og konditor og vg3 bakerfaget, og den dekker alle kompetansemålene som gjelder det bakerfaglige i de aktuelle programfagene. Boka gir en grundig innføring i teori og praktisk utøvelse av faget som kreves for å kunne jobbe som baker, og den er skrevet etter ny læreplan fra 2021.

Boka er delt i to deler, en om råstoff og en om produksjon. Forfatterne tar for seg råstoffene som brukes i bakeriet og beskriver hvordan egenskaper i råstoffene kan utnyttes for å oppnå ønsket kvalitet og smak i det ferdige produktet. Målet med boka er å hjelpe elever og lærlinger å kunne jobbe selvstendig, ta gode valg og være pådrivere for å videreutvikle bransjen i framtida. For vg2 baker og konditor tilbys også disse bøkene: Konditorboka, Trygg mat, bransje og arbeidsliv. Læremiddelet er utvikla i samarbeid med Baker- og konditorbransjens landsforening, og prosjektet har fått støtte fra utdanningsdirektoratet.

Trygg mat, bransje og arbeidsliv

Programfag på vg2 restaurant- og matfag

Anne Momrak-Haugan, Tonje Svendsen, Trond Andresen



ISBN	: 9788211045607
Pris	: 749,-
Forlag	: Fagbokforlaget
Utgitt	: 2022
Utgave	: 1
Sider	: 276
Vekt	: 764

Trygg mat, bransje og arbeidsliv retter seg mot elever som går vg1 restaurant og matfag, eller ett av de tre programområdene på vg2: baker og konditor, matproduksjon eller kokk- og servitørfag, og den dekker alle kompetansemål som omhandler trygg mat, bransje og arbeidsliv i disse læreplanene. Boka er delt i to deler, én om trygg mat og én om bransje og arbeidsliv. Den tar for seg teorien elevene skal lære i løpet av de to årene på skolen.

Stoffet er skrevet i et enkelt språk med mange relevante eksempler hentet fra de ulike yrkene vg2-områdene springer ut i. Fagstoffet er rikt illustrert med figurer og fotografier. Både teoretiske og praktiske oppgaver er samlet til sist i kapitlene. Fagbegreper er definert i marginen, og hvert kapittel starter med en kort oppsummering av det viktigste innholdet i kapitlet.

Trygg mat, bransje og arbeidsliv kan brukes sammen med andre læremidler fra Fagbokforlaget: vg1 restaurant og matfag (heldigitalt læremiddel)vg2 kokk- og servitørfagvg2 baker- og konditor nettressursvg2/3 Bakerbokavg2/3 Konditorboka

Trygg mat, bransje og arbeidsliv

Programområder på vg2 restaurant og matfag

Anne Momrak-Haugan, Tonje Svendsen, Trond Andresen



ISBN	: 9788211046024
Pris	: 749,-
Forlag	: Fagbokforlaget
Utgitt	: 2022
Utgave	: 1
Sider	: 276
Vekt	: 769

Trygg mat, bransje og arbeidsliv rettar seg mot elevar som går vg1 restaurant- og matfag eller eitt av dei tre programområda på vg2 bakar og konditor, matproduksjon eller kokk- og servitørfag, og den dekker alle kompetansemål som omhandlar trygg mat, bransje og arbeidsliv i desse læreplanane. Boka er delt i to delar; ein om trygg mat og ein om bransje og arbeidsliv. Den tar for seg teorien elevane skal ære i løpet av dei to åra på skolen.

Stoffet er skrivi i eit enkelt språk med mange relevante eksempel henta frå dei ulike yrka vg2-områda spring ut i. Fagstoffet er rikt illustrert med figurar og fotografi. Både teoretiske og praktiske oppgåver er samla sist i kapitla. Fagomgrep er definert i margin, og kvart kapittel startar med ei kort oppsummering av det viktigaste innhaldet i kapitlet.

Trygg mat, bransje og arbeidsliv kan brukast saman med andre læremiddel frå Fagbokforlaget: vg1 restaurant og matfag vg2 kokk- og servitørfag vg2 baker- og konditor nettressurs vg2/3 Bakerbok avg2/3 Konditorboka

FORFATTERE

André Løvaas	8
Angela Stelander	4,6
Anne Momrak-Haugan	9,10
Erlend Løken Volden	8
Gunvor Fiskå	6
Trond Andresen	9,10

Anette Moldestad	2,3,8
Anne Kjersti Uhlen	2,3,8
Cathrine Nilsen	4,6
Gudrunn Berntsen	4,6
Tonje Svendsen	4,6,9,10

TITLER



Baker og konditor nettressurs	7	Bakerboka	8
Bakerboka, brettbok	3	Konditorboka	6
Trygg mat, bransje og arbeidsliv	10		