



BAKA1SK02
Vorönn 2025

Fjölbrautaskóli Suðurlands
Bakstur

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 frágang í eldhúsi. 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 unnið er með
- mikilvægi persónulegs hreinlætis
- sýna samvinnu tillitssemi og stundvísi

Námsefni: Ýmsar uppskriftir og efni af veraldarvef.

Kennsluaðferðir: Verkleg kennsla, sýnikennsla og hópavinna.

Áætlun um yfirferð og verkefnaskil:

Vika	Dagsetning	Námsefni og viðfangsefni	Verkefni
3-6	13. jan – 9. feb	Kennsla hefst 15. janúar Námsáætlun áfangans kynnt Gerdeig pitsa Hnoðað deig Þeytt deig Gagnlegar upplýsingar fyrir bakstur https://graenskref.is/wp-content/uploads/2023/03/Kynningarefni-matarsoun.mp4	Pitsa Brauðbollur Hjónabandssæla Rúlluterta/ Silvíuterta
7-10	10. feb – 9. mars	14. febr. námsmat 14. febr. vorfrí 28. febr. miðannamat 3. mars Bolludagur Steikt brauð og kökur Hrært deig Vatnsdeig	Kleinur/kleinuhr. Pönnukökur/ Súkkulaðikökur: Frönsk, brownies, blondie Vatnsdeigsbollur Fyllingar
11-14	10. mars - 6. apríl	5. mars áfangamessa 12. mars valdagur 19.-20. mars Kátir dagar 21. mars Flóafár Gerbakstur Brauð án gers Breskt teboð Möndlumassi Kokosmjöl í bakstri	Snúðar/hnútar Bananabrauð Enskar skonsur Magdalenur Bollakökur Kransakaka Bountybotnar Sjónvarpskaka

15-18	7. apríl - 4. maí	14. – 21. apríl páskafrí 24. apríl Sumardagurinn fyrsti Páskakaka Brauð Epli í bakstri Sykurmassagerð	Maregns Svampbotn Krem/skreyting Fléttubrauð Eplakaka Eplapæ Skreytingar með sykurmassa
19-22	5. maí - 15. maí	Frágangur og þrif á kennslueldhúsi Lokakennslud. 15. maí Námsmat 16.-20. maí Brautskráning 28. maí Frjáls bakstur	

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	Raunmæting og símat eftir hverja kennslustund	100%
	Virkni, samvinna og persónulegt hreinlæti.	
Samtals		100%

Kennsluáætlun er sett fram með fyrirvara um breytingar.

Selfossi 3. janúar 2025

Helga Sigurðardóttir

helgas@fsu.is