



BAKA1SX02
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. 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
- grunnþáttum í bakstri
- 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 umhverfisvænar vörur
- nota fjölbreyttar bakstursaðferðir
- geta unnið eftir uppskriftum
- nota algengustu bakstursáhöld
- geta farið eftir uppskriftum
- vinna með mismunandi baksturstæki
- 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 brauðum og kökum
- geta farið eftir uppskriftum
- 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 Sjónvarpskaka
7-10	10. feb – 9. mars	14. febr. námsmat 14. febr. vorfrí 28. febr. miðannamat Steikt brauð og kökur Hrært deig	Kleinur/kleinuhr. Vöflur/pönnukökur Skúffukaka Krem
11-14	10. mars - 6. apríl	5. mars áfangamessa 12. mars valdagur 19.-20. mars Kátir dagar 21. mars Flóafár Brauðbakstur án gers Hrærð kaka með kremi	Enskar skonsur Bananabrauð Kryddbrauð Bollakökur Smjörkrem
15-18	7. apríl - 4. maí	14. – 21. apríl páskafrí 24. apríl Sumardagurinn fyrsti 1. maí Verkalýðsdagurinn Páskar Brauðbakstur án gers Smjördeig	Páskakaka Skyrbeyglur Eplakaka

19-22	5. maí - 15. maí	9. maí Dimisjón 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