



Fjölbrautaskóli Suðurlands  
Haustönn 2021

**BAKA1SK02**

Bakstur

Kennari:	<b>Guðríður Egilsdóttir GE</b>
	<b>Guðbjörg Bergsveinsdóttir GB</b>

### 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 vinnuáðstöðu. Læra að vinna með öðrum þar sem lögð er áhersla á samvinnu, tillitssemi og stundvísi. Lögð er áhersla á að efla sjálfstæð vinnubrögð nemenda.

**Undanfari:** Engin

**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:

- 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:

- 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.

**Kennsluaðferðir:** verkleg kennsla, sýnikennsla og hópavinna.

**Áætlun um yfirferð og verkefnaskil:**

Vika	Dagsetning	Námsefni og viðfangsefni	verkefni
33.-36.	18. ágúst - 10. september	<b>Kennsla hefst mið. 18. okt.</b> Námsáætlun áfangans kynnt Gerdeig pítsa Hnoðað deig Hrært deig Þeytt deig	Pítsa Hollari brauð Kanilsnúðar Hjónabandssæla Rúlluterta Draumterta
37.-40.	13. september - 8. Október	<b>Miðannarmat</b> Steikt brauð og kökur Súkkulaðikökur Marsipan Sykurmassi í skreytingar	Kleinur Pönnukökur Vöflur Súkkulaðikaka karmellusósa Marsipanterta Sykurmassi
41.-44.	11. október - 5. nóvember	<b>Hautfrí 14.-15. október</b> Ostakökur Kleinhúringir Kökubotnar og fromas Kokosmjöl í bakstri Kokosterta m/englakremi	Bökuð ostakaka Ostakökur Kleinhúringir Kökubotnar Fromas Browine Bontý botnar
45.-48.	8. nóvember - 3. desember	<b>Síðasti kennsludagur fös. 3. des.</b> Ísgerð Smákökur Frágangur	
49.-50.	6. desember - 18. desember	Lokanámsmat hefst mán. 6. des. Sjúkrapróf mán. 13. des. Brautskráning lau. 18. des.	

**Sérreglur áfangans:**

Sími er ekki leyfður í tíma nema með leyfi kennara

Farið er eftir mætingarreglum skólans

**Efnisgjöld :**

**Kr: 7.000** greiðist við upphafi annar

**Námsmat:**

Námsþáttur	Lýsing á námsmati	Vægi
Verkefni	Símat eftir hverja kennslustund	100%
	Virkni, samvinna hreinlæti	
Samtals		100%

**Kennsluáætlun er sett fram með fyrirvara um breytingar.**

Selfossi 17 ágúst 2021

Guðríður Egilsdóttir

[guðriduregils@fsu.is](mailto:guðriduregils@fsu.is)

Guðbjörg Bergsveinsdóttir

[guðbjörgbergsveinsdottir@fsu.is](mailto:guðbjörgbergsveinsdottir@fsu.is)