



BAKAISK02  
Haustönn 2023

Fjölbrautaskóli Suðurlands  
Bakstur

Kennari:	<b>Helga Sigurðardóttir HES</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. 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 veraldrafef
- 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 frá mér, ljósrít og efni af veraldarvef.

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

### Áætlun um yfirferð og verkefnaskil:

Vika	Dagsetning	Námsefni og viðfangsefni	Verkefni
33-37	18. ágúst – 15. sept.	<b>Kennsla hefst föstudaginn 18. ágúst</b> Námsáætlun áfangans kynnt Gerdeig pítsa Hnoðað deig Hrært deig Þeytt deig <a href="https://graenskref.is/wp-content/uploads/2023/03/Kynningarefni-matarsoun.mp4">https://graenskref.is/wp-content/uploads/2023/03/Kynningarefni-matarsoun.mp4</a>	Pítsa Hollari brauð Hjónabandsæla Rúlluterta/ Silvíuterta
38-42	18. sept.- 20. okt.	<b>Haustfrí 12.-13. okt.</b> <b>Valdagur miðvd. 18. okt.</b> <b>Miðannarmat skil- föstud. 20. okt.</b> Steikt brauð og kökur Súkkulaðikökur Vatnsdeigsbollur	Kleinur/kleinuhr. Pönnukökur/ Belgískar vöflur Frönsk súkkulaðikaka Vatnsdeigsbollur
43-47	23. okt. - 24. nóv.	Skyrkaka Breskt teboð Kokosmjöl í bakstri Eftirréttir	Skyrkaka Skonsur- Madalenur Bounty botnar Creme brulee
48-49	27. nóv. – 6. des.	Marsipanbitar Sykurmassi í skreytingar Þrif og frágangur á eldhúsi	Marsipanbitar Sykurmassi
50-51	11. des.- 22. des	<b>Loka kennslud. 6. des.</b> <b>Námsmat hefst fimmtud. 7. des.</b> <b>Sjúkrapróf fimmtud. 14. des.</b>	

		<b>Brautskráning fimmtud. 21. des.</b>	
--	--	--	--

**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:**

<b>Námsþáttur</b>	<b>Lýsing á námsmati</b>	<b>Vægi</b>
Verkefni	Símat eftir hverja kennslustund	100%
	Virkni, samvinna og hreinlæti.	
Samtals		100%

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

Selfossi 17. ágúst 2023.

Helga Sigurðardóttir

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