



Fjölbrautaskóli Suðurlands
Haustönn 2026

BAKA1SK02

Bakstur

Kennari/kennarar:	Helga Sigurðardóttir, (HES) helgas@fsu.is
-------------------	--

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 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 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	Próf og verkefni
1 - 4	19. ágúst - 11. september	Kennsla hefst mið. 19. ágúst. Nýnemaferð þri. 8 september Afmæli FSu – sun. 13. september. Námsáætlun áfangans kynnt Gerdeig pitsa Hnoðað deig Þeytt deig Gagnlegar upplýsingar fyrir bakstur https://graenskref.is/wp-content/uploads/2023/03/Kynningarefni-matarsoun.mp4	Brauðbollur Pítsa Hjónabandssæla Rúlluterta/ Silvíuterta
5 - 8	14. september - 9. október	Námsmats- og skrapdagur þri. 6.október. Áfangamessa mið. 7. okt. Steikt brauð og kökur Hrært deig Vatnsdeig	Kleinur Pönnukökur Súkkulaðikökur: Frönsk, brownies, blondie Vatnsdeigsbollur Fyllingar
9 - 12	12. október - 6. nóvember	Valdagur mið. 14. Október. Miðannarmat, lokaskil miðvikudaginn 21. Október. Hautfrí 22. - 23. október. Gerbakstur Brauð án gers Breskt teboð Möndlumassi Kokosmjöl í bakstri	Snúðar/hnútar Bananabrauð Enskar skonsur Magdalenur Bollakökur Kransakaka Bountybotnar Sjónvarpskaka

13 - 16	9. nóvember - 4. desember	Dimisjón, fös. 4. desember. Margens Tertur Epli í bakstri Sykurmassagerð	Maregns Svampbotn Krem/skreyting Eplakaka Eplapæ Skreytingar með sykurmassa
17 - 19	7. desember - 19. desember	Frágangur og þrif á kennslueldhúsi. Síðasti kennsludagur fim. 10. desember. Námsmatsdagar 11. - 14. desember. Sjúkrapróf 15. desember. Brautskráning lau. 19. desember.	

Sérreglur áfangans:

Farið er eftir mætingareglum skólans og ekki er möguleiki á endurtekt komi til falls í áfanganum. **80% raunmæting** er metin til lokaeinkunnar og nær það yfir opið vottorð þar sem þetta er verklegur áfangi.

Reglur um svindl og notkun gervigreindar

<https://www.fsu.is/is/namid/namskrofur-og-reglur/reglur-um-svindl-i-verkefnum-og-profum>

Ef að grunur um ritstuld og/eða óleyfilega notkun á gervigreind vaknar gætu nemendur þurft að gera munnlega grein fyrir verkefni/prófi.

Sömu reglur gilda um notkun gervigreindar við skrif og gilda um heimildaskráningu almennt. Reglur um heimildaskráningu má finna á heimasíðu skólans.

<https://www.fsu.is/is/namid/namskrofur-og-reglur/heimildaskraning-leidbeiningar>

Efnisgjöld :

Kr: 10.000,- 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%

Námsmats- og prófsýningardagur

Námsmats- og prófsýningar alltaf við lok hvernar annar. Hvað er það?

Námsmats- og prófsýning er mikilvægur hluti af náminu því þar færðu:

- tækifæri til að sjá hvernig þér gekk.
- útskýringu á námsmati hvort sem um lokapróf eða símat er að ræða.
- ráðleggingar sem geta nýst þér í áframhaldandi námi.
- tækifæri til að gera athugasemd við niðurstöðu námsmatsins ef þér þykir hún ósanngjörn.

Kennsluáætlun er sett fram með fyrirvara um breytingar.

Selfoss, 18, ágúst 2026.

Helga Sigurðardóttir, kennari.

Guðríður Egilsdóttir, fagstjóri.