



**BAKA1SK02**  
**Vorönn 2024**

**Fjölbreyttaskóli Suðurlands**  
**Bakstur**

Kennari:	<b>Guðríður Egilsdóttir EG</b>
	<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 vinnuaðstöðu. 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:

- 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 frá mér, ljósrit og efni af veraldarvef.

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

### Áætlun um yfirferð og verkefnaskil:

Vika	Dagsetning	Námsefni og viðfangsefni	verkefni
1.- 5.	5. janúar - 28. janúar	<b>Kennsla hefst föstud. 5/1</b> Kynning á eldhúsi og námáætlun. Umgengisreglur kynntar. Gerdeig pítsa Brauðbakstur/hrökkbrauð Hrært deig Þeytt deig <a href="https://graenskref.is/kynningarefni-um-matarsoun/">https://graenskref.is/kynningarefni-um-matarsoun/</a>	Pítsa Hollari brauð Rúlluterta/smjörkrem Silvíuterta
6.- 8.	29. janúar - 25. febrúar	<b>Vetrarfrí 19.-20. febr.</b> <b>Bolludagur</b> Steikt brauð og kökur  Vatnsdeigbollur Súkkulaðikökur	Kleinur/kleinuhr. Pönnukökur/ Vöflur Vatnsdeigsbollur Frönsk, brownies, blondie
9.- 12.	26. febrúar - 24. mars	<b>Kátir dagar 28.-29/2 Flóafár 1/3.</b> <b>Áfangam.7/3. Valdagur 13/3.</b> Bollakökur  Rauð flauelskaka Kókosmjöl í bakstri Eftirréttir	Smjörkrem, Ítalskur marengs Sviss-marengs Kókostoppur Ísterta, pavloa
13.- 16.	25. mars - 21. apríl	<b>Páskafri 25/3-2/4</b> Sykurmassi í skreytingar Breskt teboð  Sítrónubitakökur (lemon curd)	Sykurmassi Enskar skonsur, gúrkusamlökur, magdalenur, kransakökubitar míni bollakökur, raðað á disk
17.- 19.	22. apríl - 10. maí	<b>Loka kennslud. 8. maí.</b> Frjáls bakstur Þrif og frágangur á eldhúsi Námsmat hefst mán. 10. maí.	

		Sjúkrapróf mán. 17. maí. Brautskráning 24. maí.	
--	--	--	--

**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	Símat eftir hverja kennslustund	100%
	Virkni, samvinna og hreinlæti.	
Samtals		100%

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

Selfossi 4. janúar, 2024.

Guðríður Egilsdóttir

Gudriduregils@fsu.is

Helga Sigurðardóttir

Helgas@fsu.is