



BAKA1SX02
Vorönn 2026

Fjölbreyttaskóli Suðurlands
Bakstur

Kennari	Helga Sigurðardóttir HES
---------	--------------------------

Afangalýsing.

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 veraldravef
- 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
2-5	5. jan – 1. feb	Kennsla hefst 8. janúar Námsáætlun áfangans kynnt Gerdeig Hnoðað deig Þeytt deig Gagnlegar upplýsingar fyrir bakstur https://graenskref.is/wp-content/uploads/2023/03/Kynningarefni-matarsoun.mp4	Brauðbollur Hjónabandssæla Sjónvarpskaka
6-9	2. feb – 1. mars	20. febr. miðannamat 23. febr. – 24. Vorfrí 27. febr. Starfsþróunardagur FÁ Djúpsteiking Steikur bakstur Vatnsdeig	Kleinur Vöflur/pönnukökur Vatnsdeigsbollur
10-13	2. mars - 29. mars	4. mars áfangamessa 11. mars valdagur 18.-19. mars Kátir dagar 20. mars Flóafár Brauðbakstur án gers Páskar	Enskar skonsur Bananabrauð Kryddbrauð Marengs
14-18	30. mars - 3. maí	30. mars – 7. apríl páskafrí 23. apríl Sumardagurinn fyrsti Hrært deig Smjördeig Smákökur	Skúffukaka/krem Eplakaka Súkkulaðiþitakaka

19-20	4. maí - 13. maí	Frágangur og þrif á kennslueldhúsi Lokakennslud. 13. maí Námsmat 15.-19. maí Brautskráning 29. maí	
-------	---------------------	--	--

Sérreglur áfangans:

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: 9.000,- greiðist við upphafi annar.

Námsmat:

Námsþáttur	Lýsing á námsmati	Vægi
Verkefni	Raunmæting og símat eftir hverja kennslustund	100%
	Virgni, 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.

Selfossi, 6. janúar 2026

Helga Sigurðardóttir

helgas@fsu.is

Guðríður Egilsdóttir

Guðriðuregils@fsu.is