

Brauð og kökur hö

Kennarar: Nada Borosak

10, 8, 9

Skólaárið

Haustönn 2023 - 2024

Helstu námsþættir vetrarins

Kennsla er verkleg og leggur áherslu á að auka þekkingu og leikni nemenda við fjölbreyttan bakstursaðferðum. Lögð áhersla á að nemendur geti búið til og framreitt einfaldar kökur og brauð og tileinkað sér mismunandi strauma og stefnur í bakstri. Einnig er lögð áhersla á að þeir geti þvegið upp og gengið frá eftir sig. Nemendur eru þjálfaðir í að vinna eftir mismunandi uppskriftum, læra sjálfstæði í vinnubrögðum, útfæra verkefni á sinn hátt og hafa ánægju af.

Kennsluskipulag vetrarins með fyrirvara um breytingar

Nemendur eru í haust valhópnum, 120 mínútur einu sinni á viku.

Námsaðlögun

Verkefnagerð með hliðsjón af einstaklingsbundnum þörfum þeirra og getu.

Námsmat

Mat kennara á frammistöðu í kennslustundum. Þar er metið lokið/ólókið.

Kennaramat má finna inná Mentor.

Námsgögn

Ljósrit frá kennara, leita á netinu, bækur og blöð með uppskriftum.