

Brauð og kökur hö

Kennarar: Nada Borosak; Sigrún Halldóra Andrésdóttir

| 10, 8, 9

Skólaárið

Haustönn 2025 - 2026

Helstu námsþættir vetrarins

Kennsla er verkleg og leggur áherslu á að auka þekkingu og leikni nemenda við fjölbreyttum bakstursaðferðum. Lögð er áhersla á að nemendur geti búið til og framreitt einfaldar kökur og brauð og tileinkað sér mismunandi handtök í bakstri. Einnig er lögð áhersla á að þeir geti þvegið upp og gengið frá eftir sig. Nemendur er kennt að vinna eftir mismunandi uppskriftum, þau 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, 16 skipti smtals.

Námsaðlögun

Verkefnagerð með hliðsjón af einstaklingsbundnum þörfum nemanda og getu.

Námsmat

Mat kennara á frammistöðu í kennslustundum. Það er metið lokið/ólokið.

Kennaramat má finna inná Mentor.

Námsgögn

Uppskriftir frá kennara, bækur og blöð með leiðbeiningum.