

Kennsluáætlun 9.-10. Bekkur

Fagheiti Bakstur			Kennari: Ólafía Þ. Óskarsdóttir		
Tímabil	Hæfniviðmið Við lok valáfanga getur nemandi	Námsþættir	Námsefni/ kennslugögn	Leiðir	Matsviðmið/ Námsmat
Valhópur 1.0.2 2klst.	Unnið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu. Geti stækkað og minnkað uppskriftir eftir þörfum. Beitt helstu baksturs-og skreytiaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld. geti sagt frá íslenskri og erlendri matarmenningu og bakað ýmsa þjóðarrétti.	Áhersla verður á að kynnast sem flestum þáttum baksturs, gerbakstur (brauðmeti og sætmeti), formkökur, hrærðar kökur og tertur, ásamt hrákökum, skyrtertum og ostakökum.	Matur frá ýmsum löndum. Uppskriftir frá kennara bæði úr matreiðslubókum og af netinu.	Unnið er í misstórum hópum einnig einstaklingslega. Farið á vettvang og skoðað hinir ýmsu möguleikar í skreytiaðferðum og veislubakstri.	Námsmat byggir á ástundun, hvernig nemendur fylgja fyrirmælum, umgengni um kennslustofu, afrakstri og samvinnu.