

Bakað með Lindu

Í valgreininni munum við leggja áhersu á bakstur, allt frá hefðbundinni formköku og hjónabandssælu yfir í tebollur og gómsætar smákökur. Veltum fyrir okkur nýtingu hráefna sem til eru og vali á uppskrift út frá því.

Hæfniviðmið:

- Sýni hreinlæti bæði við verklega vinnu í eldhúsi og við matreiðslu. Einnig að hann sýni skilning á tengslum hreinlætis, umhverfis og vellíðunar hans
- Geti sýnt hagkvæmni við innkaup matvæla og þekki rétt sinn og skyldur sem neytandi
- Sýni góða færni í matreiðsluaðferðum og geti auðveldlega notað mæli- og eldhúsáhöld
- Geti sagt frá íslenskri og erlendri matarmenningu

Námsmat:

Leiðsagnarmat þar sem nemandi fær stöðuga endurgjöf um nám sitt ásamt ábendingum um það hvernig hann geti bætt sig. Frammistöðumat þar sem könnuð er hæfni nemenda til að beita þekkingu sinni og leikni. Við námsmat er tekið tillit til eftirfarandi þátta: virkni í tímum, umgengni um stofuna, samvinnu, sjálfstæðra vinnubragða og framkomu. Auk þess eru hæfniviðmið metin. Lokaeinkunn er gefin sem lokið/ólokið.