

1. Matreiðsla.

Boðið er upp á matreiðslu þar sem nemendur matreiða þríréttaðan mat. Nemendur velja uppskriftir í samráði við kennara, útbúa innkaupalista og gera sér grein fyrir hvernig þeir ætla að vinna verkið. Nemendur útbúa verkefnamöppu sem inniheldur uppskriftir sem unnið er með, einnig myndir af verkferlinu og lokaafurð sem þeir skila í lok annar.

Námsmat, gefin er kennaraeinkunn sem saman stendur af eftirfarandi þáttum: Vinnusemi 20%, samvinnu 20%, umgengni 20%, sjálfstæði 20% og verkefnamöppu 20%.

2. Jólin koma með sinn matarilm á 2. önn.

Boðið er upp á matreiðslu og bakstur sem tilheyrir jólahefðum á Íslandi s.s. smákökur laufabrauð, konfekt, jólaís, sörur, jólamatur og tilheyrandi, og fl. Nemendur útbúa verkefnamöppu sem inniheldur uppskriftir sem unnið er með, einnig myndir af verkferlinu ásamt lokaafurð, sem þeir skila í lok annar.

Námsmat, gefin er kennaraeinkunn sem saman stendur af eftirfarandi þáttum: Vinnusemi 20%, samvinnu 20%, umgengni 20%, sjálfstæði 20% og verkefnamöppu 20%.

3. Bakstur.

Boðið er upp á fjölbreytilegar aðferðir í bakstri, þar sem nemendur fá að spreyta sig á gerbakstri, hrærðu, þeyttu og hnoðuðu deigi, smjördeigi, bakstri úr spelti og fl. Nemendur útbúa verkefnamöppu sem inniheldur uppskriftir sem unnið er með, einnig myndir af verkferlinu og lokaafurð sem þeir skila í lok annar.

Námsmat, gefin er kennaraeinkunn sem saman stendur af eftirfarandi þáttum: Vinnusemi 20%, samvinnu 20%, umgengni 20%, sjálfstæði 20% og verkefnamöppu 20%.