

# Kennsluáætlun 2018-2019

## Val – Brauð og súpur

Kennari: Ragna Sigurðardóttir

Kennsluáætlun þessi tekur mið af hæfniviðmiðum sem fram koma í Aðalnámsskrá Grunnskóla og skólanámsskrá Grunnskóla Grindavíkur

Allur réttur til breytinga áskilinn

<b>VIKA</b>	<b>VIÐFANGSEFNI</b> (efni sem fjallað er um)	<b>EFNISTÖK</b> (hvernig er unnið með efnið)	<b>NÁMSEFNI</b> (allt námsefni)	<b>ANNAÐ</b> (t.d. tímasetning kannanna)
<b>1.tími.</b>	<p>Fara yfir reglur í eldhúsi, áætlun og hvernig metið er.</p> <p>Nemendum kennt að nota töfrasprota við súpugerð.</p> <p>Blómkáls og kartöflusúpa Löng hveitibrauð (snittubrauð)</p>	<p>Tveir og tveir vinna saman.</p> <p>Tveir laga súpu og tveir baka brauð og leggja á borð. Grænmetið þvegið og skorið í jafna fallega bita. Kókosolía hituð í potti og grænmetið látið malla þar til það er mjúkt, vatn og kókosmjólk mætt í.</p> <p>Tveir hjálpast að við að taka til hráefni í brauð, hnoða og móta eitt stórt brauð eða fjögur lítil. Pensla með hvítlauksolíu og baka.</p> <p>Allir hjálpast að við að leggja á borð og vaska upp. Í lok tímans ganga allir frá á</p>	<p>Ljósritað efni.</p> <p>Farið yfir heiti á áhöldum, mæliskeiðar, deselítramál og hvernig viktað er og mælt.</p> <p>Hvað þarf að hafa í huga við gerbakstur.</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.</p>	

		sínu borði, vaska upp potta og setja diska, glös og áhöld í uppþvottavél.		
<b>2.tími</b>	Ítölsk grænmetissúpa Ostavalhnetubrauð	<p>Tveir og tveir vinna saman. Tveir laga súpu og tveir baka brauð og leggja á borð.</p> <p>Þeir sem baka hjálpast að við að taka til hráefnin, hnoða deigið og búa til fallegar jafnstórar bollur, raðað á ofnplötu þannig að þær mynda kringlótt brauð. Penslað með eggj og bakað.</p> <p>Tveir hreinsa, þvo og skera grænmeti í fallega bita. Hita olíu og láta grænmetið meirna síðan er öllu blandað saman við, kryddað og smakkað til.</p> <p>Allir hjálpast að við að ganga frá á sínu vinnusvæði og einnig eftir matinn.</p>	<p>Ljósritað efni.</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.</p>	
<b>3.tími</b>	Ungversk gúlassúpa Bollubrauð	<p>Tveir og tveir vinna saman. Tveir laga súpu og tveir baka og leggja á borð.</p> <p>Skera niður grænmeti og kjöt í mátulega stóra bita. Setja olíu í pott og byrja á að láta laukinn meirna í olíunni, síðan annað grænmeti og loks kjötið. Bæta vökva og kryddi saman við, smakka til og láta sjóða. Fylgjast með suðunni, hækka og lækka straum eins og við á.</p>	<p>Ljósritað efni.</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.</p>	

		Frágangur á vinnusvæði og einnig eftir matinn.		
<b>4.tími</b>	<p>Rætt sérstaklega um hreinlæti við matargerð, krosssmit og hversu mikilvægt er að hafa þrífalegt í kringum sig þegar verið er að vinna í eldhúsinu.</p> <p>Kjúklingasúpa</p> <p>Löng hveitibrauð með hvítlauk og osti.</p>	<p>Tveir og tveir vinna saman. Tveir laga súpu og tveir baka og leggja á borð.</p> <p>Tveir taka til hráefni í brauðið, hnoða og laga eitt stórt brauð sem penslað er með hvítlauksolíu og ostur settur yfir. Tveir taka til í kjúklingasúpuna, annar sker grænmetið og hinn hreinsar og sker kjúklinginn í bita. Grænmetið fyrst steikt í olíu og karrý og síðan er kjúklingnum bætt samanvið og svo allt annað hráefni. Soðið og smakkað til.</p> <p>Gengið frá á vinnusvæði og einnig eftir matinn.</p>	<p>Ljósritað efni.</p> <p>Farið yfir hreinsun á kjúklingi og mikilvægi hreinlætis við matreiðslu og þá sérstaklega þegar unnið er með kjúkling, krosssmit.</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.</p>	
<b>5.tími</b>	<p>Rætt um mikilvægi þess að borða fisk og þau næringarefni sem hann gefur okkur</p> <p>Sjávarréttasúpa</p> <p>Besta brauð með súpunni með/ólífum og pestó.</p> <p>Bökunarplötur þrífnað með stálull.</p>	<p>Fjórir saman á borði. Tveir laga súpu og tveir baka brauð og leggja á borð.</p> <p>Hráefni í súpuna hreinsað og grænmetið skorið í bita og fiskurinn í litla munnbita. Grænmetið léttsteikt og soðið síðan er það maukað í matvinnsluvél og sett aftur í pottinn og látið sjóða, kryddað og að lokum fiskurinn látin út í síðustu tíu mínúturnar. Hráefni í brauð sett í skál, sólþurrkaðir tómatar brytjaðir smátt og settir samanvið. Deigið hnoðað og</p>	<p>Ljósritað námsefni frá 2009 bls. 52. Hrönn Hjálmarsdóttir ljósrit.</p> <p>Læra að mauka með matvinnsluvél.</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.</p>	

		mótuð smábrauð, þau pensluð með olíu og sjávarsalti stráð yfir. Á meðan á bakstri stendur er gengið frá og lagt á borð.		
<b>6. tími</b>	Partý pítsa Kakósúpa með tvíbökum	Fjórir saman með uppskrift. Laga súpu fyrir fjóra og hjálpast svo að við að taka til í pítuuppskrift. Móta píturnar undan glasi, setja pítusósu og álegg og baka. Leggja á borð og ganga frá á vinnusvæði og eftir matinn.	Ljósritað efni. Læra að þykkja súpu með kartöflumjöli. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
<b>7. tími</b>	Gulrótarsúpa NAN brauð	Fjórir saman á borði. Tveir laga súpu og tveir baka brauð og leggja á borð. Skera lauk, engiferrót og gulrætur gróft, hita í olíu og karrý. Síðan er vökva og kryddi bætt í og látið malla, tekið af hitanum og látið kólna áður en þetta er maukað í matvinnsluvél. Aftur sett í pottinn, soðið og smakkað til. Tveir taka til í NAN brauð, hnoða og fletja út í ferhyrninga. Taka til fyllinguna, smyrja ofan á ferhyrningana og pota með puttunum ofaní deigið svo fyllingin fari betur inni það. Bakað og gengið frá á vinnusvæði og lagt á borð.	Ljósritað efni. Læra að mauka með matvinnsluvél. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
<b>8. tími</b>	Skólastjórasúpa Snittubrauð með/osti og kryddi.	Tveir taka til hráefni í brauðið, hnoða og skipta í tvö löng brauð. Skera rákir í brauðið, pensla með eggj strá osti og season all kryddi yfir og baka. Setja ost,	Ljósritað efni.	

		<p>sýrðan rjóma og snakk í skálar með súpunni og leggja á borð.</p> <p>Tveir útbúa súpuna, annar sker kjúklingabringur í bita og steikir á pönnu á meðan hinn skolar og sker grænmetið. Það er svo steikt í litla stund á pönnu í olíu og karrýi, þetta svo sett í pott, vökva og kryddi bætt við, þetta soðið og smakkað til.</p> <p>Frágangur á vinnusvæði og eftir matinn.</p>	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
<b>9. tími</b>				
<b>10. tími</b>				
<b>11. tími</b>				

**Námsmat:** Hæfniviðmið og símat í öllum tímumum sem byggt er á mætingu, skapandi og vönduðum vinnubrögðum, samvinnu, og frágangi á vinnusvæði.

Lykilhæfni er hluti af námsmati sem afhent er við annarlök.