

Kennsluáætlun 2018-2019

Ísgerð 9.-10.bekkur



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

VIKA	VIÐFANGSEFNI (efni sem fjallað er um)	EFNISTÖK (hvernig er unnið með efnið)	NÁMSEFNI (allt námsefni)	ANNAÐ (t.d. tímasetning kannanna)
1.tími	Þeytingur m/ávöxtum	Nemendur taka til í blandara öll hráefnin, blanda og skipta í tvö glös.	Ljósrit frá kennara.	
2.tími	Þeytingur m/banana og frosnu avókadó	Nemendur taka til í blandara öll hráefnin, blanda og skipta í tvö glös.	Ljósrit frá kennara.	
3.tími	Rjómaís m/súkkulaðibitum	Nemendur vinna tveir saman, skilja egginn í sundur og þeyta rauður og hvítur sér með matskeið af sykri.	Ljósrit frá kennara.	

		Þeyta rjóma og blanda svo rauðum og hvítum saman við, söxuðu suðusúkkulaði og kaffi. Skipta í tvö form og fara með heim í frysti. Frágangur á vinnusvæði.		
4.tími	Jarðaberjaís og kexþynnur	Nemendur skilja í sundur egginn og nota hvítunna í kexþynnurnar. Nemendur vinna þrjú til fjórir saman að uppskriftunum, baka fyrst kexþynnurnar og útbúa svo ísinn.	Ljósrit frá kennara.	
5.tími	Bláberjaís	Tveir vinna saman að uppskrift. Eggjarauður og sukrin melis þeytt saman. Rjóminn hitaður í potti að líkamshita og honum síðan bætt út í eggjæræruna og þeytt vel saman. Blandan sett í pott og hrært í þar til hún er farin að þykkna þá er potturinn tekinn af hellunni og rjómaostinum bætt út í. Að lokum er berjunum blandað saman við og ísinn settur í frysti	Ljósrit frá kennara.	

6.tími	Rjóma skyrís	Tveir vinna saman. Byrja á að þeyta rjómann og bæta honum svo saman við skyrið og hræra vel. Þeyta saman eggjarauður, egg og sykur létt og ljóst og blanda saman við rjómaskyrið. Að lokum er sett súkkulaði, muldar makkarónukökur, súkkulaði eða annað sem þið viljið þá er ísinn settur í mót og frystur.	Ljósrit frá kennara.	
7.tími	Bismark ís með myntusúkkulaði og hindberjum	Tveir til þrír vinna saman. Rjóminn þeyttur. Eggjarauður og sykur þeytt saman þar til er orðið létt og ljóst. Myntubrjóstsýkurinn mulinn smátt, myntusúkkulaðið saxað og hindberin stöppuð með gaffli. Rjómanum og eggjarauðunum blandað varlega saman með sleikju svo er öllum hinum hráefnunum blandað saman við, sett í ísform og fryst.	Ljósrit frá kennara.	
8.tími	Jólaís með toblerone og piparkökum Karamellusósa	Fjórir vinna saman. Egg og flórsýkur þeytt saman þar til blandan verður létt og ljós. Saltinu og vanilludropum bætt við og hrært. Toblerone og piparkökurnar saxað í litla bita. Rjóminn þeyttur og öllu er svo blandað saman	Ljósrit frá kennara.	

		varlega með sleikju. Sett í form og fryst.		
9.tími	Próf Nemendur þurfa að vera búnir að skila uppskrift uppsettri og mátulega stóra fyrir tvo.	Nemendur búnir að velja sér uppskrift sem kennari hefur samþykkt og verslað í. Nemendur vinna tveir saman og útbúa eftir þeirri uppskrift sem þeir eru búnir að velja.	Uppskrift frá nemendum.	Metið er hvernig einstaklingar vinna, hvernig unnið er saman, verklag, hreinlæti og framsetning á ísnum.
10.tími	Síðasti tími Sumarís	Fjórir vinna saman. Þeyta saman eggjarauður og sykur þar til verður létt og ljóst. Hrærið léttþeyttum rjóma saman við með sleikju. Bætið maukuðum hindberjumsöxuðu súkkulaði og vanilludropum saman við og blandið vel. Hellið í form og frystið.	Ljósrit frá kennara.	
11.tími				
12.tími				
13.tími				

Námsmat:

Hér skal lista upp allt sem liggur til grundvallar námsmati, s.s. próf, verkefni, sjálfsmat og leiðbeinandi mat kennara.

Lykilhæfni er hluti af námsmati sem afhent er við annarlok.