

## Kennsluáætlun 2018-2019

### Val – Bakstur 9.-10.bekkur

Kennari: Ragna Sigurðardóttir

Kennsluáætlun þessi tekur mið af hæfniviðmiðum sem fram koma í Aðalnámskrá Grunnskóla og skólanámskrá 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>	Formkökur Formkaka með súkkulaði	Farið yfir mælieiningar, mæliskeiðar og deselítramál. Rætt um mismunandi bakstursaðferðir og þau áhöld sem notuð eru við aðferðirnar hverju sinni. Tveir og tveir vinna saman og taka til í uppskrift. Smyrja jólakökumót og setja deigið í, setja formið inní ofn. Ganga frá á vinnusvæðinu og fylgjast með bakstrinum.	Ljósritað efni. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	Símat, öll vinna nemenda er lögð til grundvallar námsmati þ.m.t. vinna í kennslustundum, og verkefni sem byggja á hæfniviðmiðum. Gefin er einkunn á kvarðanum A,B,C,D, þar sem A lýsir frammúrskarandi hæfni, B lýsir góðri hæfni, C sæmilegri hæfni og D hæfni sem nær ekki viðmiðum C.

<p><b>2. tími</b></p>	<p>Þeytt deig Rúlluterta með kremi</p>	<p>Tveir vinna saman og taka til í uppskrift. Nota hrærivél til að þeyta saman sykur og egg, annað hráefni tekið til og sett saman eins og segir í uppskriftinni. Útbúa pappírsmót úr bökunarpappír og setja deigið á og inn í ofn. Fylgjast með bakstrinum og ganga frá á sínu vinnusvæði. Hræra kremið, smyrja á tertuna þegar hún hefur aðeins kólnað og rúlla upp, bræða súkkulaði og dreifa létt yfir ásamt flórsykri.</p>	<p>Ljósritað efni. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.</p>	
<p><b>3. tími</b></p>	<p>Steikt brauð Pönnukökur með rjóma og sultu.</p>	<p>Æfing í að steikja á pönnu og finna réttan hita og kunna að stilla hann. Tveir vinna saman og taka til í uppskrift og skiptast á að steikja. Lagt er fallega á borð og rjómi þeyttur. Allir hjálpast að við að ganga frá á sínu vinnusvæði og þegar búið er að borða.</p>	<p>Ljósritað efni. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.</p>	
<p><b>4. tími</b></p>	<p>Hrært deig Nammikökur með smartís</p>	<p>Tveir vinna saman, taka til í uppskrift og hjálpast að við að mæla. Saxa súkkulaði og smartís gróft. Deigið sett með skeið í toppa á bökunarplötu með gott bil á milli. Á meðan kökurnar bakast ganga nemendur vel</p>	<p>Ljósritað efni Uppskriftir fyrir unglíngastig frá 2009. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.</p>	

		frá öllu á sínu vinnusvæði.		
<b>5. tími</b>	Gerbakstur Kanilsnúðamánar	Tveir og tveir vinna saman, mæla í uppskrift og hnoða deigið. Deigið látið bíða á meðan tekið er til í fyllinguna. Deiginu skipt í tvo hluta og hver hluti flattur út í 30x30cm ferhyrninga. Smjöri og kanil stráð yfir og rúllað upp langsum, hver lengja skorin í 3 hluta og klippt 6 djúpar rákir ofan í hvern hluta (ekki alveg í gegn). Leggið svo hvern hluta til hliðar sitt á hvað, setjið á bökunarplötu og beygið lítillega.  Bakið við 175 gráður í 30-40 mín.  Þegar mánarnir eru bakaðir má setja glassúr ofan á ef vill.	Ljósritað efni. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
<b>6. tími</b>	Frönsk súkkulaðiterta	Nemendur vinna tveir saman, lesa vel uppskriftina og fara alveg eftir þeim leiðbeiningum sem gefnar eru. Á meðan kakan bakast ganga allir vel frá á sínu vinnusvæði. Skipta kökunni þegar hún er bökuð.	Ljósritað efni Uppskriftir fyrir unglíngastig frá 2009. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	

<p><b>7. tími</b></p>	<p>Gerbakstur Partýpítstur</p>	<p>Tveir vinna saman og taka til í uppskrift, hnoða deigið og fletja út með kefli. Móta litlar pítstur með því að setja glas ofan á deigið og þrísta niður. Pitsasósa og ostur sett ofan á pítturnar. Bakað og gengið frá á vinnusvæði.</p>	<p>Ljósritað efni. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.</p>	
<p><b>8. tími</b></p>	<p>Rjómatertubotn</p>	<p>Tveir vinna saman að uppskrift, þeyta egg og sykur létt og ljóst, blanda afgangnum af hráefninu varlega saman við með sleikju. Sett í tvö tertumót klædd bökunarpappír og sett inn í ofn. Á meðan tertan bakast er rjóminn þeyttur og ávextir sygtaðir eða jarðaber stöppuð með gaffli og sett saman við rjómann. Þegar botnarnir hafa kólnað er botnonum skipt í tvennt, ávaxtarjóminn á milli og brætt súkkulaði ofan á. Gengið frá öllu á vinnusvæðinu.</p>	<p>Ljósrit frá kennara</p>	
<p><b>9. tími</b></p>	<p>Oreo Bollakökur</p>	<p>Tveir vinna saman, mæla í uppskrift og taka til öll hráefni. Nota hrærivélina og hræra saman smjör og sykur, láta svo eitt og eitt egg saman við. Setja þurrefnin saman við, svo mjólkina og að lokum mulið Oreo kexið. Sett með skeið í muffinsform og bakað. Á meðan á bakstri stendur er kremið hrært og gengið frá á vinnusvæði. Þegar kökurnar hafa</p>	<p>Ljósritað efni af vef Evu Laufeyjar.</p>	

		kólnað er kreminu sprautað fallega ofaná og skreytt með brotnu Oreó kexi.		
<b>10. tími</b>	Verklegt próf	Nemendur vinna tveir saman eftir uppskrift sem þeir hafa valið. Metið er hvernig þeir skipuleggja vinnu sína og skipta með sér verkum. Hreinlæti við baksturinn og allur frágangur á vinnusvæðinu metinn. Að lokum er afraksturinn metinn.	Uppskriftir sem nemendur hafa valið tveir saman og kennari hefur samþykkt og keypt hráefni í. <b>Nemendur þurfa að skila vel uppsettri uppskrift í upphafi tímans.</b>	<b>Ekki er hægt að taka prófið í öðrum tíma þannig að ef nemendi mætir ekki eru verk hans metin yfir tímabilið.</b>
<b>11. tími</b>	Gerdeig með fyllingu Eplalengja	Tveir og tveir vinna saman, mæla í uppskrift og hnoða deigið. Síðan er deigið flatt út í 20x30 cm. stóra köku. Lengjan smurð í miðjunni með linu smjöri, eplabátum raðað ofan á og kanilsykri stráð yfir. Skorið beggja vegna í deighliðarnar á ská og ræmurnar lagðar yfir eplin til skiptis. Lengjan smurð með mjólk og kókosmjöli stráð yfir. Frágangur á meðan á bakstri stendur.	Ljósritað efni. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
<b>12. tími</b>	Döðlugott Frágangur/þrif	Tveir og tveir vinna saman, taka til hráefni í uppskrift, setja í form og í frysti. Hjálpast að við að ganga frá á sínu vinnusvæði. Þrif á ofnplötum. Skera döðlugottið niður og setja í krukku.	Ljósritað efni. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	

**Námsmat:** Hæfniviðmið og símat í öllum tímumum sem byggt er á mætingu, skapandi og vönduðum vinnubrögðum, samvinnu, og frágangi á vinnusvæði. Verklegt próf þar sem nemendur skila inn uppskrift sem þeir vinna eftir.

Lykilhæfni er hluti af námsmati sem afhent er við annarlök.