

## Kennsluáætlun 2018-2019

### Val – Holt og gott

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>	Fara yfir reglur í eldhúsi, áætlun og hvernig metið er.  Kjúklingavefja með mangósósu og salati.	Tveir og tveir vinna saman. Skera kjúkling og steikja. Skera niður grænmeti og raða fallega á disk. Útbúa mangósósu, leggja á borð og hita tortillukökur. Allir hjálpast að við að ganga frá á vinnusvæði.	Ljósritað efni.  Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	<b>Námsmat:</b> Hæfniviðmið og símat í öllum tímumum sem byggt er á mætingu, skapandi og vönduðum vinnubrögðum, samvinnu, og frágangi á vinnusvæði.
<b>2.tími</b>	Hollar kökur  Sætir banana-döðlu klattar.	Tveir og tveir vinna saman að uppskrift.  Bananar stappaðir, kókosolían brædd og bætt saman við. Litlar jafnstórar kökur settar á plötu klædda	Ljósritað efni.  Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	

		<p>bökunarpappír og þjappað aðeins með gaffli svo þær séu þunnar.</p> <p>Frágangur á vinnusvæði á meðan á bakstri stendur.</p>		
<b>3.tími</b>	<p>Gróft spelt- og hafrabrauð með graskersfræum.</p> <p>Heilsukex.</p>	<p>Tveir og tveir vinna saman og mæla fyrst í brauðið. Öll þurrefni sett í skál, olíu og AB-mjólk hrært saman við og að lokum vatn. Sett í smurð brauðform og vel af graskersfræjum stráð yfir.</p> <p>Þegar brauðið er komið í ofninn er mælt í heilsukex sem tekur mjög stuttan tíma í bakstri. Allt hráefni mælt og hnoðað saman, flatt þunnt út á bökunarpappír með kökukefli og skorið í jafna bita með kleinujárni áður en það er sett í ofninn.</p> <p>Frágangur á vinnusvæði.</p>	<p>Ljósritað efni.</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.</p>	
<b>4.tími</b>	<p>Kornflexkjúklingur með bökuðum sætum kartöflum og salati.</p>	<p>Tveir og tveir vinna saman, skera kjúklinginn og velta upp úr spelthveiti, eggj og kornflexi. Steikja kjúklinginn létt og setja hann svo inn í ofn. Skera sætu kartöfluna í strimla</p>	<p>Ljósritað efni frá GulurRauðurGrænn&amp;Salt</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.</p>	

		<p>og setja hana í eldfast mót og krydda með salti og pipar.</p> <p>Gengið frá á vinnusvæði og lagt á borð á meðan þetta eldast.</p>		
<b>5.tími</b>	Speltpítsa með lífrænni pítsasósu, áleggi, salati og fetaosti.	Tveir og tveir vinna saman og taka til í uppskrift, hnoða og fletja þunnt út. Gera eina stóra pitsu eða sitt hvora pítsuna. Pítsasósa og álegg að vild sett á pítsuna. Á meðan pítsan bakast er gengið frá á vinnusvæði og lagt á borð.	Ljósritað efni.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.
<b>6.tími</b>	Pestókjúklingur með fersku salati, hrísgrjónum og nýbökuðu hvítlauksbrauði.	<p>Þrír vinna saman, tveir útbúa kjúkling og meðlæti á meðan einn bakar hvítlauksbrauð.</p> <p>Tekið til þurrefni í brauðið, bæta blautefnum út í og blanda saman. Þrýsta deiginu frekar þunnt með blautum höndum á bökunarplötu klædda pappír. Smyrja með hvítlauksolíu og strá sjávarsalti yfir.</p> <p>Kjúklingabringurnar hreinsaðar og settar í eldfast mót, kryddaðar með smá salti og pipar. Blanda saman fetaosti og pestói og hella yfir</p>	Ljósritað efni.	<p>Farið yfir hreinsun á kjúkling, krosssmít og hreinlæti við matreiðslu.</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.</p>

		<p>kjúklinginn. Á meðan brauðið og kjúklingurinn bakast er gengið frá á vinnusvæði og lagt á borð.</p>		
<b>7.tími</b>	Hálfmáanar	<p>Tveir og tveir vinna saman og taka til í uppskrift. Saxa döðlur, leggja í vatn, hella vatninu af og mixa saman við banana í matvinnsluvél. Hnoða deigið fletja út og móta undan hringlaga formi, setja kökurnar á bökunarplötu með pappír. Ein teskeið af fyllingu sett á neðri helming hverrar köku og hinn helmingurinn brotinn yfir, lokað með gaffli.</p> <p>Gengið frá á vinnusvæði á meðan hálfmánarnir bakast.</p>	<p>Ljósritað efni frá Cafe Sigrún.</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.</p>	
<b>8.tími</b>	<p>Mangókjúklingur með sætum kartöflum, fetaosti og kexmulningi.</p> <p>Hvítlauksbrauð</p>	<p>Tveir og tveir vinna saman, tveir baka brauð og tveir elda kjúklinginn og útbúa salat.</p> <p>Kartöflurnar skornar í teninga og settar í eldfast mót, spínatið sett yfir og fetaosturinn ásamt olíunni.</p> <p>Kjúklingabringurnar skornar í bita og brúnaðar á pönnu, kryddaðar og mangó chutney bætt saman við. Hellt í eldfasta mótið og kex mulið yfir. Á meðan þetta bakast er gengið frá,</p>	<p>Ljósrit frá kennara.</p>	

		lagt á borð og skorið í salat.		
<b>9. tími</b>	Meistaralegur mexíkóskur réttur Frágangur/þrif	<p>Fjórir vinna saman.</p> <p>Hakkið steikt á pönnu og taco kryddblöndu bætt út á . Grænmetið skorið smátt, ofnfast mót er smurt með sýrðum rjóma, baunirnar settar yfir, þá grænmetið og lime safanum hellt yfir. Næst er hakkinu dreift jafnt yfir, þá taco sósunni og rifnum osti.</p> <p>Á meðan rétturinn bakast er lagt á borð. Grófar tortilla kökur settar á borðið ásamt salati og taco sósu.</p> <p>Frágangur á vinnusvæði og ofnplötur og eldavélar þrifnar vel með stálu II.</p>	Ljósritað efni frá Heilshugar. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
<b>10. tími</b>				
<b>11. tími</b>				
<b>12. tími</b>				