

Kennsluáætlun 2018-2019

Val – Bakstur 7.-8.bekkur

Kennari: Ragna Sigurðardóttir

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

Allur réttur til breytinga áskilinn

VIKA	VIÐFANGSEFNI (efni sem fjallað er um)	EFNISTÖK (hvernig er unnið með efnið)	NÁMSEFNI (allt námsefni)	ANNAÐ (t.d. tímasetning kannanna)
1. tími	Formkökur marmarakaka	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. Taka til í uppskrift, taka frá einn þriðja af deiginu og blanda, kakói, vatni og sykri saman við. Smyrja jólakökumót og setja fyrst helminginn af ljósa deiginu svo allt brúna og svo það sem eftir er af ljósa,	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.

		fara ofaní formið með sleikju og gera rósir. Ganga frá á vinnusvæðinu og fylgjast með bakstrinum.		
2.tími	Fara yfir reglur í eldhúsi, áætlun og hvernig metið er. Brauðbollur með gulrótum og kotasælu.	Tveir og tveir vinna saman, mæla í uppskrift og hnoða jafnstórar bollur. Pensla bollurnar með vatni eða eggjablöndu og strá sesamfræi og/eða graskersfræi yfir. Setja inn í heitan ofninn, taka tímann, fylgjast með bakstrinum og ganga frá á sínu vinnusvæði.	Ljósritað efni. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
3.tími.	Rúlluterta með sultu	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. Taka til sultu, smyrja á og rúlla upp.	Ljósritað efni. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
4.tími	Gerbakstur Pizzasnúðar eða kanilsnúðar	Tveir og tveir velja sér uppskrift og vinna saman. Mæla í uppskrift, hnoða, fletja út deigið með kökukefli, setja fyllinguna á og rúlla upp. Skera	Ljósritað efni. Sýnikennsla og verkleg kennsla á	

		niður í jafnar sneiðar, setja á plötu og inn í ofninn, fylgjast með bakstrinum og ganga frá á sínu vinnusvæði. Þrífa plötur úr bökunarofni með stálull.	meðan á vinnu stendur.	
5.tími	Steikt brauð Pönnukökur með rjóma og sultu.	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.	Ljósritað efni. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
6.tími	Gerbakstur Ostaslaufur	Tveir og tveir vinna saman, mæla í uppskrift og hnoða deigið. Síðan er deigið flatt út og skipt í átta hluta, skinkumyrju smurt á, hver ferhyrningur svo lagður saman og snúið uppá. Penslað með eggji og sett í ofn, fylgst með bakstrinum og gengið frá á vinnusvæði.	Ljósritað efni. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
7.tími	Formkökur Kryddbrauð	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. Taka til í uppskrift og setja í	Ljósritað efni. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	

		smurt bökunarform, ganga frá á vinnusvæðinu og fylgjast með bakstrinum.		
8.tími	Gerbakstur Partýpítstur	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.	Ljósritað efni. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
9.tími	Verklegt próf	Nemendur draga uppskrift og vinna sjálfstætt. Metið er hvernig þeir taka til í uppskrift, skipulag, hreinlæti, og allur frágangur á vinnusvæðinu. Afrakstur metinn.	Uppskriftir sem kennari hefur valið og keypt hráefni í. Tveir nemendur geta dregið sömu uppskrift en þetta er einstaklingsvinna.	
10.tími	Smákökur val um nokkrar gerðir af kökum.	Nemendur fá sex uppskriftir til að velja úr tveir og tveir saman. Taka til hráefnin og vinna eftir uppskriftinni eins og á að gera. Setja kökurnar á ofnplötu með jöfnu millibili og baka. Ganga frá á sínu vinnusvæði.	Ljósrit frá kennara.	
11.tími	Frágangur, þrif Búst	Nemendur þrifa ofna og eldavélar, skúffur og skápa. Þegar vinnu er lokið útbúa þeir sér búst úr hráefni sem kennari hefur tekið til.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	

12.tími				
----------------	--	--	--	--

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.