

# Kennsluáætlun 2021-2022

## Heimilisfræði 9.bekkur



Kennari: Ragna Sigurðardóttir  
Allur réttur til breytinga áskilinn.

Kennsluáætlun þessi tekur mið af hæfniviðmiðum sem fram koma í Aðalnámskrá Grunnskóla og skólanámskrá Grunnskóla Grindavíkur

<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)
1.tími	<b>Æðislegt Kjúklingasalat og dressing</b> <b>Bollubrauð</b>	Fjórir vinna saman, tveir útbúa kjúklingasalat og tveir baka bollubrauð. Kjúklingabringurnar skornar í bita og steiktar upp úr olíu og kryddað fært yfir á disk og látið kólna, beikonið steikt. Allt salat sett í skál, kjúklingnum, beikoninu, nachos og fetaosti dreift yfir. Dressingin útbúin eftir uppskrift. Hráefnin í bollubrauðið sett í skál, hrært, hnoðað og hnoðaðar jafnstórar bollur, penslað með eggj og bakað. Frágangur á vinnusvæði, lagt á borð og gengið frá eftir matinn.	Ljósrit	
2.tími	<b>Heimsins bestu súkkulaðikökur.</b>	Smjör og sykur hrært saman með handþeytara, bæta eggj og vanilludropum saman við svo þurrefnunum og að lokum	Ljósrit	

		súkkulaðinu. Setjið með teskeið á pappírsklædda bökunarplötu og bakið. Frágangur á vinnusvæði á meðan á bakstri stendur.		
<b>3.tími</b>	<b>Pasta carbonara, snittubrauð með osti og kryddi.</b>	Fjórir vinna saman á hverri stöð, einn bakar snittubrauð, einn bakar súkkulaðikökur og tveir útbúa pasta carbonara. Tekið til í snittubrauðið eins og uppskriftin segir til um, hrært, hnoðað, skipt í tvö brauð, penslað með eggj og bakað. Tveir taka til í pasta carbonara og vinna eftir uppskriftinni í þeirri röð sem hún segir til um. Lagt á borð og hver hópur gengur frá á sínu vinnusvæði og eftir borðhald.	Ljósrit	
<b>4.tími</b>	<b>Rúllutertur – val um hvíta eða brúna</b>	Tveir vinna saman og velja annaðhvort hvíta eða brúna rúllutertu. Hjálpast að við að taka til í uppskrift, þeyta egg og sykur með handþeytara, kartöflumjöl, hveiti og lyftiduft sett saman við og blandað varlega saman með sleikju. Deiginu hellt í pappírform og bakað. Bökunarpappír með sykri á haft tilbúið á borðinu og kökunni hvolft þar á þegar hún er bökuð. Sultu eða kremi smurt	Ljósrit - uppskriftir fyrir unglíngastig Námshagnastofnun	

		varlega á þegar kakan hefur kólnað og henni rúllað upp. Frágangur á hverri stöð.		
<b>5.tími</b>	<b>Íslensk kjötsúpa</b> <b>Pönnukökur með sultu og rjóma.</b>	Fjórir vinna saman á hverri stöð, baka pönnukökur og tveir taka til í súpuna. Allt grænmeti og kjöt tekið til í kjötsúpuna og brytjað fremur smátt. Kjötið sett í pott með sjóðandi vatni og kjötteningi og látið sjóða. Froðan af kjötinu veidd af og grænmetinu bætt út í. Látið sjóða og smakkið til, kartöflur soðnar til að hafa með.  Þeir sem steikja pönnukökur fara eftir uppskriftinni og baka. Passa að lækka hitann þegar við á og skiptast á að baka.  Frágangur á hverri stöð, lagt á borð og frágangur eftir borðhald.	Ljósrit	
<b>6.tími</b>	<b>Möndlukakan hennar mömmu</b>	Tveir vinna saman að uppskrift og baka í hringlaga formi. Þegar kakan er bökuð er sett á hana glassúr.	Ljósrit	
<b>7.tími</b>	<b>Djúpsteiktur fiskur og franskur</b>	Þrír vinna saman, skera fiskinn frekar smátt og krydda. Fiskinum velt upp úr hveiti og orly deigi og	Ljósrit	

		steikt. Kartöflur skornar í báta, kryddaðar og settar á bökunarpappír í ofn. Grænmeti þvegið og skorið. Frágangur á vinnusvæði.		
8.tími	<b>Steiking Kleinur</b>	Tveir vinna saman að uppskrift, taka til hráefni í kleinurnar og hnoða. Fletja út og skera langsum og þversum á ská með kleinujárni og gat gert í miðjuna á hverri kleinu með járninu. Kleinunum snúið við og raðað á plötu. Feitin hituð og kleinurnar steiktar með aðstoð kennara.	Ljósrit - uppskriftir fyrir unglíngastig Námshagnastofnun	
9.tími	<b>Partý pítsur val um að nota hveiti eða spelt, lyftiduft eða ger.</b>	Nemendur vinna tveir saman að uppskrift og velja sér það hráefni sem þeir ætla að vinna með. Taka til deigið í pítsuna, hræra, hnoða og fletja út. Skera út litlar pítsur eftir formi, setja pítsasósu og álegg á pítsurnar og baka. Frágangur á vinnusvæði.	Ljósrit	
10.tími	<b>Kjúklingaréttur með piparosti, hvítlauk og pestó. Hrísgrjón og salat NAN - brauð</b>	Kjúklingurinn skorinn í bita og steiktur þar til hann er ljósbrúnn að utan. Hvítlaukurinn léttsteiktur í olíu, matreiðslurjóma, rauðu pestói, soyasósu, tabasco sósu og piparosti bætt saman við og soðið. Kjúklingurinn settur í eldfast mót, sósunni hellt yfir og látið inn í ofn.	Ljósrit	

		Hrísgrjón soðin og ferskt salat skorið og sett í skál. NAN brauðið steikt eftir uppskrift. Lagt á borð og gengið frá á vinnusvæði.		
11. tími	<b>Bollur Val um vatnsdeigsbollur eða gerbollur</b>	Tveir vinna saman, velja uppskrift og vinna eftir henni. Frágangur að vinnu lokinni.	Ljósrit	
12. tími	<b>Grænmetisbaka með sætum kartöflum og spergilkáli</b>	Fjórir vinna saman að uppskrift eins og uppskriftin segir til um. Frágangur að lokinni máltíð.	Ljósrit	
13. tími	<b>Smákökubakstur – val um nokkrar uppskriftir</b>	Tveir vinna saman og velja uppskrift. Frágangur á vinnusvæði að bakstri loknum.	Ljósrit	
14. tími	<b>Ísgerð – nokkrar tegundir</b>	Tveir vinna saman og velja sér þá uppskrift af ís sem þeir vilja gera og fara eftir uppskriftinni við ísgerðina. Ísinn settur í frysti og geimdur til næsta tíma. Frágangur á vinnusvæði.	Ljósrit	
15. tími	<b>Doritos kjúklingur, ferskt salat, hrísgrjón og hvítlauksbrauð. Ís frá tímanum áður, ferskir ávextir og heit súkkulaðisósa.</b>	Kjúklingabringurnar skornar í bita og steiktar á pönnu, kryddaðar vel. Doritos snakk sett í botninn á eldföstu móti, ostasósa og salsasósa þar ofaná síðan er kjúklingnum dreift yfir og loks ostinum og sett inn í ofn. Hrísgrjónin soðin og ferskt salat brytjað í skál. Þetta er borið fram	Ljósrit	

		með sýrðum rjóma og svo er ís frá fyrri tíma og ferskir ávextir í eftirrétt.		
<b>16.tími</b>	<b>Prif Búst</b>	Síðasti tími, nemendur hjálpast að við að þrifa vinnustöðvarnar og útbúa svo búst í lok tímans.		

### **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.