



## Matreiðsla - Kennsluáætlun

### Markmið:

- að taka þátt í að elda mat
- styrkja sjálfstæði í vinnubrögðum
- stuðla að samvinnu á jafningjagrundvelli

### Vikuáætlun

1. vika	Kjöttbollur með súrsætri sósu og hrísgrjón/Smábrauð með lyftidufti
2. vika	Kjöttbollur með súrsætri sósu og hrísgrjón/Smábrauð með lyftidufti
3. vika	Pasta með pylsum og papriku/Pítsusnúðar
4. vika	Pasta með pylsum og papriku/Pítsusnúðar
5. vika	Kjúklingabitar í sælkerasósu/Góðar bollur
6. vika	Kjúklingabitar í sælkerasósu/Góðar bollur
7. vika	Dorritos kjúklingur og hrísgrjón/Skinkuhorn
8. vika	Dorritos kjúklingur og hrísgrjón/Skinkuhorn
9. vika	Sælkerafiskur með hrísgrjónum/Fljótlegt brauð
10. vika	Sælkerafiskur með hrísgrjónum/Fljótlegt brauð
11. vika	Sælkerafiskur á pönnu/Brauðbollur
12. vika	Sælkerafiskur á pönnu/Brauðbollur

Kennari áskilur sér rétt til frávika frá kennsluáætlun.





## Matreiðsla - Kennsluáætlun

### Markmið:

- að taka þátt í að elda mat
- styrkja sjálfstæði í vinnubrögðum
- stuðla að samvinnu á jafningjagrundvelli

### Vikuáætlun

1. vika	Kjúklingaréttur með gulrótum/Kanilsnúðar
2. vika	Kjúklingaréttur með gulrótum/Kanilsnúðar
3. vika	Ljúffengur og litríkur fiskréttur/Hvítlauksbollur
4. vika	Ljúffengur og litríkur fiskréttur/Hvítlauksbollur
5. vika	Fiskur með grænmeti/Súkkulaðibollakökur
6. vika	Fiskur með grænmeti/Súkkulaðibollakökur
7. vika	Kjúklingur í rjóma piparostasósu/
8. vika	Kjúklingur í rjóma piparostasósu/
9. vika	Heit rúlluterta með aspás/Brauðbollur
10. vika	Heit rúlluterta með aspás/Brauðbollur
11. vika	Heilsupizza/Unaðslegar hafrakökur
12. vika	Heilsupizza/Unaðslegar hafrakökur

Kennari áskilur sér rétt til frávika frá kennsluáætlun.

