**Kennsluáætlun**

**Bekkur: 10. bekkur**

**Námsgrein: Heimilisfræði**

**Kennarar: Hilma Steinarsdóttir –** verklegt í eldhúsi

**Kamila Kinga Swierczewska** – bóklegt(fléttað inn í samfélagsfræði)

|  |
| --- |
| Markmið:* Að nemendur læri og kynnist fjölbreyttum heimilistörfum og læri grunnatriði í hreinlæti
* Að nemendur verði sjálfstæðir í vinnubrögðum og geti útbúið bæði einfaldar og flóknari uppskriftir af vel samsettum máltíðum
* Að nemendur fái að kynnast sem fjölbreyttustu eldunaraðferðum
* Að nemendur öðlist færni í að huga að eigin mataræði og velji fjölbreytta og holla fæðu
* Að nemendur fái tilfinningu fyrir verði og gæði neysluvara
* Að nemendur geti forðast hættur á heimilum og kunni að bregðast við þeim
 |
| Kennsluaðferðir/vinnulag: * Verkleg kennsla í matreiðslu – 2 klst á viku í átta vikur.
* Unnin skapandi verkefni úr verkefnum úr kennslubókum
 |
| Námsmat:* Símat í kennslustundum
 |
| Námsgögn:* Næring og lífshættir - bók
* Matur og menning - bók
* Uppskriftir úr ýmsum matreiðslubókum
* Uppskriftir af netinu
 |

|  |  |
| --- | --- |
| 27.ágúst | Ritzkexbollur, sveppasósa og hvítlauksbrauð |
| 3.sept | Kleinur og ástarpungar |
| 10.sept | Þristamús, marens, botnar f. Sykurmassaskraut  |
| 17.sept | Chilisulta, berjasulta, sultaður rauðlaukur, kæfa, |
| 24.sept | Val - bakstur |
| 1.okt | Ostagerð  |
| 8.okt | Sykurmassi á kökur  |
| 15.okt | Val - máltíð |