**Text

Description automatically generatedKennsluáætlun**

**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 |