

Kennsluáætlun

Bekkur: 8. 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

1.tími – 14.jan	Skólastjórásúpa
2.tími – 21.jan	Skinkuhorn
3.tími – 28.jan	Rjómaterta og peruterta
4.tími – 4.feb	Kleinhúringir
5.tími – 11.feb	Sushi
6.tími – 25.feb	Vatnsdeigsbollur
7.tími – 4.mars	Djúpsteiktur kjúklingur með sætsterkri sósu
8.tími – 11.mars	Val - máltíð