

Kennsluáætlun

Skólaár: 2020

Kennari/ar: Sigurborg Birgisdóttir

Árgangur: 10. bekkur

Önn: Vorönn

Námsgrein: Heimilisfræði

Fjöldi kennslustunda á viku: 2 kennslustundir

Vika/lota	Hæfniviðmið	Námsmarkmið/ Viðfangsefni	Kennsluaðferð/Viðfangsefni	Námsmat
19.febrúar	Sýnt frumkvæði í góðri umgengni og frágangi á vinnusvæði.	Nemendur læri að vinna með þurrger og baka gerbakstur	Kynning á önninni, gerbakstur	Símat
24.febrúar	Öskudagur			
4.mars	Sagt frá íslenskri og erlendri matarmenningu og matreitt ýmsa þjóðarrétti.	Nemendur kynnist matarmenningu annarra landa.	Bollakökur	Símat
11.mars	Rætt þátt auglýsinga og upplýsinga um merkingar,verð og gæði neysluvara í tengslum við neytendavernd og tjáð sig um gæði,geymslu og aukaefni í matvælum.	Nemendur fræðast um gildi hollustu	Mexícó súpa og brauðstangir	Símat
18.mars	Greint frá slysum á heimilium.	Læri að búa til einfaldan heimilismat.	Kóreskir kjúklingabitar, pönnukökur	Símat
25.mars	Tjáð sig um heilbrigða lífshætti, tengsl þeirra við heilsufar og sett	Nemendur sýni hvaða baksturaðferðir þeir hafa lært.	Val á bakstri	Símat

	í samhengi við ábyrgð á eigin heilsufari.			
1.apríl	Sagt frá íslenskri og erlendri matarmenningu og matreitt ýmsa þjóðarrétti. Framhald	Nemendur kynnist matarmenningu annarra landa.	BBQ twister með piparmajó	Símat
	Páskafri			
15.apríl	Greint aðalatriði næringarfræðinnar og útskýrt tengsl næringar hráefna og matreiðslu.	Nemendur athuga hvort hagstæðara sé fyrir buddua að kaupa pizzur eða baka sjálf heima.	Pizza eða hálfmáni	Símat
22.apríl	Nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga á gagnrýnin hátt um næringarfræði, neytendamál, hagkvæmi í innkaupum, aukaefni, geymslu og matreiðslu.	Nemendur vinna með hnoðað deig.	Skinkuhorn	Símat
29.apríl	Beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli og eldhúsáhöld.	Nemendur elda heimilismat og nota til þess ýmsar eldunar og bakstursaðferðir.	Butter chicken, naanbrauð	Símat

6.maí	Skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.	Nemendur elda heimilismat og nota til þess ýmsar eldunar og bakstursaðferðir.	Döðlu eða bananabrauð	Símat
13.maí	Greint helstu þætti sem hafa áhrif á útgjöld heimilanna	Bakstur	Val á bakstri	Símat
20.maí	Sýnt frumkvæði í góðri umgengni og frágangi á vinnusvæði.	Nemendur læri að vinna með þurrger og baka gerbakstur	Pizzasnúðar	Símat
26.maí	Sýnt frumkvæði í góðri umgengni og frágangi á vinnusvæði.	Nemendur fræðast um gildi hollustu	Veislutími	Símat

Námsaðlögun:

Leitast er við að hafa viðfangsefnin skemmtileg og að þau höfði til sem flestra.