

Kennsluáætlun

Skólaár: 2020

Kennari/ar: Sigurborg Birgisdóttir

Árgangur: 8. bekkur

Önn: Vorönn

Námsgrein: Heimilisfræði

Fjöldi kennslustunda á viku: 2 kennslustundir á viku

Vika/lota	Hæfniviðmið	Námsmarkmið/ Viðfangsefni	Kennsluaðferð/Viðfangsefni	Námsmat
13.janúar	Að nemandi geti nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga á gagnrýnin hátt um næringarfræði og neytendamál.	Að nemandi geti unnið sjálfstætt eftir vinnuferli frá uppskrift til afurðar.	Hnoðað deig, gerbakstur. Kanilsnúðar/ tími féll niður	Símat
20.janúar	Að nemandi geti nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga á gagnrýnin hátt um næringarfræði og neytendamál.	Að nemandi geti unnið sjálfstætt eftir vinnuferli frá uppskrift til afurðar	Hnoðað deig, gerbakstur. Kanilsnúðar	Símat
27.janúar	Að nemandi geti tjáð sig um heilbrigða lífshætti, tengsl þeirra við heilsufar og sett í samhengi við ábyrgð hvers og eins. Að nemandi geti skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni.	Að nemandi geti valið aðferðir og verkfæri sem eru við hæfi hverju sinni.	Pastaréttur og brauðstangir	Símat
3.febrúar	Að nemandi geti greint aðalatriði næringarfræðinnar og útskýrt tengsl næringarefna, hráefna og matreiðslu.	Að nemandi geti unnið sjálfstætt eftir vinnuferli frá uppskrift til afurðar.	Pizza/hálfmáni	Símat

10.febrúar	Að nemandi geti beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli og eldhúsahöld.	Að nemandi geti sýnt rétta og ábyrga notkun á þeim áhöldum og tækjum sem eru í eldhúsinu.	Val á bakstri	Símat
17.febrúar	Að nemandi geti greint frá viðbrögðum við slysum á heimilum.	Að nemandi geti geti unnið sjálfstætt frá uppskrift til afurðar. Að nemandi geti sýnt rétta og ábyrga notkun á þeim áhöldum og tækjum sem eru í eldhúsinu.	Súkkulaðibitakökur	Símat
24.febrúar	Að nemandi geti sett viðfangsefni heimilisfræðinnar í vítt samhengi við lýðræði, jafnrétti og hreinleika.	Að nemandi geti geti unnið sjálfstætt frá uppskrift til afurðar. Að nemandi geti sýnt rétta og ábyrga notkun á þeim áhöldum og tækjum sem eru í eldhúsinu.	Mexícó kjúlli Súkkulaðikaka	Símat
2. mars	Að nemandi geti farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu.	Að nemandi sýni hreinlæti við vinnu sína.	Pizzasnúðar	Símat
9.mars	Að nemandi geti farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu.	Að nemandi sýni hreinlæti við vinnu sína.	Hrært deig. Sjónvarpskaka	Símat

16.mars	Að nemandi geti nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga á gagnrýnin hátt um næringarfræði og neytendamál.	Að nemandi geti unnið sjálfstætt eftir vinnuferli frá uppskrift til afurðar.	Hnoðað deig, gerbakstur. Kanilsnúðar	Símat
23.mars	Að nemandi geti farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu.	Að nemandi sýni hreinlæti við vinnu sína.	Hrært deig. Sjónvarpskaka	Símat
30.mars	Að nemandi geti tjáð sig um heilbrigða lífshætti, tengsl þeirra við heilsufar og sett í samhengi við ábyrgð hvers og eins. Að nemandi geti skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni.	Að nemandi geti valið aðferðir og verkfæri sem eru við hæfi hverju sinni.	Pastaréttur og brauðstangir	Símat
20.apríl	Að nemandi geti greint aðalatriði næringarfræðinnar og útskýrt tengsl næringarefna, hráefna og matreiðslu.	Að nemandi geti unnið sjálfstætt eftir vinnuferli frá uppskrift til afurðar.	Pizza/hálfmáni	Símat
27.apríl	Að nemandi geti beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli og eldhúsahöld.	Að nemandi geti sýnt rétta og ábyrga notkun á þeim áhöldum og tækjum sem eru í eldhúsinu.	Val á bakstri	Símat

4.maí	Að nemandi geti greint frá viðbrögðum við slysum á heimilum.	Að nemandi geti geti unnið sjálfstætt frá uppskrift til afurðar. Að nemandi geti sýnt rétta og ábyrga notkun á þeim áhöldum og tækjum sem eru í eldhúsinu.	Súkkulaðibitakökur	Símat
11.maí	Að nemandi geti sett viðfangsefni heimilisfræðinnar í vítt samhengi við lýðræði, jafnrétti og hreinleika.	Að nemandi geti geti unnið sjálfstætt frá uppskrift til afurðar. Að nemandi geti sýnt rétta og ábyrga notkun á þeim áhöldum og tækjum sem eru í eldhúsinu.	Mexíco kjúlli Súkkulaðikaka	Símat
18.maí	Að nemandi geti farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu.	Að nemandi sýni hreinlæti við vinnu sína.	Pizzasnúðar	Símat
25.maí	Að nemandi geti farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu.	Að nemandi sýni hreinlæti við vinnu sína.	Val á gerbakstri, bollur,brauð,skinkuhorn	Símat

Námsaðlögun:

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