

Kennsluáætlun

Skólaár: 2020

Kennari/ar: Sigurborg Birgisdóttir

Árgangur: 9.bekkur

Önn: vorönn

Námsgrein: Heimilisfræði

Fjöldi kennslustunda á viku: 2 kennslustundir

Vika/lota	Hæfniviðmið	Námsmarkmið/ Viðfangsefni	Kennsluáðferð/ Viðfangsefni	Námsmat
17.febrúar	Sýnt frumkvæði í góðri umgengni og frágangi á vinnusvæði.	Nemendur læri að vinna með þurrger og baka gerbakstur	Kynning á efni annarinnar. Gerbakstur, 3 tegundir bakaðar úr sama deigi.	Símat
24.febrúar	Sagt frá íslenskri og erlendri matarmenningu og matreitt ýmsa þjóðarrétti.	Nemendur fræðast um gildi hollustu	Bollakökur	Símat
2.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 kynnist matarmenningu annarra landa.	Ítalskar kjötbollur, spegetti og brauðstangir	Símat
9.mars	Greint frá slysum á heimilium.	Læri að búa til einfaldan heimilismat.	Skinkuhorn	Símat
16.mars	Tjáð sigum heilbrigða lífshætti, tengsl þeirra við heilsufar og sett í samhengivið ábyrgð hvers og eins á eigin heilsufari.	Nemendur sýni hvaða baksturaðferðir þeir hafa lært.	Val á bakstri	Símat

23.mars	Skipulagsdagur			
30.mars	Sagt frá íslenskri og erlendri matarmenningu og matreitt ýmsa þjóðarrétti.	Nemendur kynnist matarmenningu annarra landa.	Mexicólasagne.	Símat
6.apríl	Páskafri			
13.apríl	Páskafri			
20.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
27.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.	Súkkulaðibitakökur	Símat
4.mái	Beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli og eldhúsahöld.	Nemendur elda heimilismat og nota til þess ýmsar eldunar og bakstursaðferðir.	Kjúlli í Satay sósu. Pönnukökur	Símat

11.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.	Kjúklinga súpa og brauð.	Símat
18.maí	Greint helstu þætti sem hafa áhrif á útgjöld heimilanna	Bakstur	Gulrótakaka	Símat
25.maí	Aukatími		Val á basktri	Símat

Námsaðlögun:

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