

# Kennsluáætlun

**Skólaár: 2020**

**Kennari/ar: Sigurborg Birgisdóttir**

**Árgangur: 9. og 10. bekkur**

**Önn: Vorönn**

**Námsgrein: Val í heimilisfræði**

**Fjöldi kennslustunda á viku: 3 kennslustundir**

Vika/lota	Hæfniviðmið	Námsmarkmið/Viðfangsefni	Kennsluaðferð/Viðfangsefni	Námsmat
31.janúar	Kynning á efni annarinnar		Gerbakstur, 3 tegundir úr sama deigi	Símat
7.febrúar	Sýnt frumkvæði í góðri umgengni og frágangi á vinnusvæði.	Læri að búa til einfaldan heimilismat	Mexícósúpa og brauðstangir	Símat
14.febrúar	Greint frá slysum á heimilium	Nemendur noti þær bakstursaðferðir sem þeir hafa lært	Frjáls bakstur	Símat
21.febrúar	Tjáð sig um heilbrigða lífshætti, tengsl þeirra við heilsufar og sett í samhengi við ábyrgð hvers og eins á eigin heilsufari.	Nemendur læri að vinna hrært deig	Gulróta eða súkkulaðikaka	Símat
28.febrúar	Nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga á gagnrýnin hátt um næringarfræði, neytendamál, hagkvæmi í innkaupum, aukaefni, geymslu og matreiðslu.	Nemendur kynnist matarmenningu annarra landa	Indverskur kjúklingaréttur, naanbrauð	Símat

6.mars	Vetrafrí			
13.mars	Beitt helstu matreiðsluáðferðum og notað til þess ýmis mæli og eldhúsáhöld	Nemendur elda heimilismat og noti til þess ýmsar eldunar og baksturaðferðir	Steiktur fiskur, pönnukökur	Símat
20.mars	Skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmi og nýtni. Greint helstu þætti sem hafa áhrif á útgjöld heimilianna.	Nemendur nýti mismunandi baksturs og eldunaraðferðir. Hvað kostar að halda veislu?	Afmælisboð, kökur og brauðréttir.	Símat

27.mars	Þema			
3.apríl	Sagt frá íslenski og erlendri matarmenningu.	Hnoðað deig	Kleinur	Símat
10.apríl	Páskafri			
17.apríl	Greint aðalatriði næringarfræðinnar og tengsl milli næringar og matreiðslu.	Nemendur læri um næringu og hollustu	Súpa að eigin vali og brauð	Símat

24.apríl	Sýnt frumkvæði í góðri umgengni og frágangi á vinnusvæði.	Nemendur elda heimilismat og noti til þess ýmsar eldunar og baksturaðferðir	Pizza eða hálfmáni	Símat
30.apríl	Unnið sjálfstætt eftir vinnuferli frá hugmynd til lokaafurðar og greint frá mismunandi nálgun við vinnuna	Nemendur elda heimilismat og noti til þess ýmsar eldunar og baksturaðferðir	Frjáls bakstur	Símat
8.maí	Beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli og eldhúsáhöld	Nemendur elda heimilismat og noti til þess ýmsar eldunar og baksturaðferðir	Pasta með kjúkling, sveppum og chilli.  Bollakökur með jógúrt og súkkulaðibitum	Símat
15.maí	9.bekkur í skólabúðum á Laugarvatni			
22.maí	Skipulagsdagur			
29.maí	Beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli og eldhúsáhöld	Nemendur elda heimilismat og noti til þess ýmsar eldunar og baksturaðferðir	3 mismunandi tailenskir réttir, hrísgrjón	Símat

### Námsaðlögun:

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

