

## Kennsluáætlun

### Heimilisfræði, 6.-8. bekkur, vor 2021

**Markmið:** Nemendur öðlist þjálfun í verklegri heimilisfræði.

**Kennsluaðferðir:** Nemendur vinna sjálfstætt í 2-3 manna hópum undir leiðsögn kennara. Kennari leggur inn helstu áhersluatriði tímans og nemendur fá svo uppskrift og eiga að útbúa það sem stendur í uppskriftinni með sem minnstri aðstoð kennara.

**Kennslubækur /efni:** Uppskriftir og hráefni frá kennara.

**Námsmat vorannar:** Sjá í námslotu á Mentor

**Metanleg hæfniviðmið:** Nemandi geti

- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu
- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,
- beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld,
- sagt frá íslenski og erlendri matarmenningu og matreitt ýmsa þjóðarrétti

Tímabil	Námsefni/verkefni/námsmat:	Metanleg hæfniviðmið.
4.-8. Janúar	Gerbollur	farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu
11.–15. Jan	Súkkulaðimuffins	skipulagt og matreitt fjöl breyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,  beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld
18.-22. Jan.	Enska skonsur, munur á ger og lyftiduftsbakstri	sagt frá íslenski og erlendri matarmenningu og matreitt ýmsa þjóðarrétti
25.–29. jan	Þorramatur, smakk	farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu
1.-5. febrúar	Heitt kakó, uppruni kakóbaunarinnar	skipulagt og matreitt fjöl breyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,  beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld
8.-12.feb.	Hafra- og byggmjöls grautur	farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu
15.-19. feb. 17. feb. Öskudagur 19. feb. Námsviðtöl	(sprengidagur) Linsubaunasúpa	skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,
22 og 23. feb Vetrarleyfi	Linsubaunasúpa	beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld
24.-26. feb		
1.-5. mars	Pasta og pastasósa	sagt frá íslenski og erlendri matarmenningu og matreitt ýmsa þjóðarrétti

		<p>farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu</p> <p>skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,</p> <p>beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld</p>
6.-12. mars	Vöflur	<p>farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu</p>
15-19. mars	Ommiletta	<p>skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,</p> <p>beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld</p>
22. mars íþr.d., 23. mars ársh., 24. mars GYD 25. og 26. mars	-	
6. apríl Starfsdagur. 7.-9. apríl 8. apríl	Chia grautar	
12.-16. apríl	Hirsi m/eplum og mangói	
19.-23. apríl 22. apr sumard.1.	Pönnukökur	<p>farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu</p>
26. apr. námsviðt. 27.-30. apríl	Límonaði	<p>skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,</p>
3.-7. maí	Hafraklattar	<p>beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld</p>
10. maí starfsd. 11.-14. Maí 13. maí uppst.d.	Sjónvarpskaka	
17.-21. maí	Bláberjabollur	
24.-28. maí 24.maí annar í hvítasunnu	Marengstoppar	
31.-4. Júní Útikennsla	Útikennsla, grænmetisræktun	
7.-9. Júní Vordagar	Vordagar	