

Kennsluáætlun

Bekkur: 7. bekkur

Námsgrein: Heimilisfræði, verklegt í eldhúsi

Kennari: Hilma Steinarsdóttir



Markmið:

- ✓ Að nemendur læri og kynnist fjölbreyttum heimilistörfum og læri grunnatriði í hreinlæti
- ✓ Að nemendur verði sjálfstæðir í vinnubrögðum og geti útbúið bæði einfaldar og flóknari uppskriftir af vel samsettum máltíðum
- ✓ Að nemendur fái að kynnast sem fjölbreyttustu eldunaraðferðum

Kennsluaðferðir/vinnulag:

- ✓ Verkleg kennsla í eldhúsi – 1 klst og 40 mín á viku í átta vikur

Námsmat:

- ✓ Símat í kennslustundum

Námsgögn:

- ✓ Uppskriftir úr ýmsum matreiðslubókum
- ✓ Uppskriftir af netinu

1.tími – 2.sept	Fiskisúpa Bananabrauð Beikonvafðar döðlur
2.tími – 9.sept	Vínarbrauð Kanilsnúðar
3.tími – 16.sept	Kjúklíngaréttur Kókoskúlur
4.tími – 23.sept	Hjónabandssæla
5.tími – 30.sept	Kjötsúpa Jógúrtkökur
6.tími – 7.okt	Regnbogakaka
7.tími – 14.okt	Salöt Ostasalat Túnfisksalat
8.tími – 28.okt	val, tiltekt og þríf