

Hæfniviðmið

Verklag

Við lok 7.bekkar getur nemandi:

Matreiðsla

matreitt einfaldar og hollar máltíðir út frá ráðleggingum um mataræði frá embætti landlæknis

Vinnubrögð

unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld og skilið gildi viðeigandi frágangs

Vinnuvernd

greint frá helstu orsökum slysa við eldhússtörf og hvernig má koma í veg fyrir þau

Lífshættir

Við lok 7.bekkar getur nemandi:

Hreinlæti

öðlist færni í hreinlæti og þrifum tengdu matreiðslu

Kennsluaðferðir/vinnulag:

- ✓ Verklegrir tímar 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 – 25. ágúst	Fiskisúpa Kryddbrauð
2.tími – 1. sept	Djöflaterta
3.tími – 8. sept	Kjúklingaréttur
4.tími – 15. sept	Döðlukaka
5.tími – 22. sept	Kjötsúpa Orkukúlur (döðlur, hnetur, fræ og kókosolía)
6.tími – 29. sept	-7.b á Reykjum, ef einhver nemandi verður heima finnum við verkefni -
7.tími – 6. okt	Glútenlausar kökur
8.tími – 13. okt	Rabarbarabaka Tiltekt og þrif Nemendur velja verkefni fyrir næsta tíma
9.tími – 27. okt	Val nemenda