

Kennsluáætlun

Bekkur: 8. 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
- ✓ Að nemendur geti forðast hættur á heimilum og kunni að bregðast við þeim

Kennsluaðferðir/vinnulag:

- ✓ Verkleg kennsla í matreiðslu – 1 klst og 40 mín á viku í níu vikur.

Námsmat:

- ✓ Símat í kennslustundum

Námsgögn:

- ✓ Uppskriftir
- ✓ Áhöld, tæki og tól til matreiðslu og baksturs

1.tími – 4. nóv	Skólastjórasúpa
2.tími – 11. nóv	Rjómaterta og peruterta
3.tími – 18. nóv	Sushi
4.tími – 25. nóv	Kleinhúringir
5.tími – 2. des	Djúpsteiktur kjúklingur með sætsterkri sósu
6.tími - 9.des	Smákökur
7.tími – 16. des	Laufabrauð og mysingur
8.tími – 6. jan	Bolludagsbollur
9.tími – 13.jan	Frjálst