

Heimilisfræði 7. bekkur

Kennsluáætlun 2023-2024



Kennari: Ragna Sigurðardóttir

Kennsluáætlun þessi tekur mið af hæfniviðmiðum sem fram koma í Aðalnámsskrá Grunnskóla og skólanámsskrá Grunnskóla Grindavíkur

Allur réttur til breytinga áskilinn

VIKA	VIÐFANGSEFNI (efni sem fjallað er um)	EFNISTÖK (hvernig er unnið með efnið)	NÁMSEFNI (allt námsefni)	ANNAÐ Hæfniviðmið
1.tími	Bóklegur tími Nemendur fá vinnubókina og vinna bls. 3-12.	Farið yfir reglur í kennslueldhúsinu, umgengni og frágang á vinnusvæði. Rætt um mikilvægi hreinlætis og snyrtimennsku við matreiðsluna. Bækur afhentar og nemendur vinna verkefni með aðstoð kennara.	Gott og gagnlegt fyrir 7. Bekk bls.3-12. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	❖ Getur farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi.
2.tími	Múslíbollur bls.32.	Tveir vinna saman og taka til í uppskrift. Hnoða deigið og búa til jafnstórar bollur, pensla með eggji og strá sesamfræi yfir. Frágangur á vinnusvæði á meðan bollurnar bakast.	Gott og gagnlegt bls.32. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	❖ Getur unnið sjálfstætt eftir uppskrift og notað til þess algengustu mæli og eldhúsáhöld.
3.tími	Pasta með grænmeti og beikonbúðingi bls.34	Fjórir vinna saman og skipta með sér verkum eins og uppskriftin segir til um. Tveir baka og tveir hjálpast	Gott og gagnlegt bls.34 og 29. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	❖ Getur matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best

	<p>Langbrauð með osti bls. 29.</p> <p>Læri að vinna með grænmeti og sjóða pasta.</p> <p>Læri að sjóða/steikja, auka og minnka hita eftir þörfum.</p>	<p>að við að þvo og skera grænmetið og búðinginn.</p> <p>Lagt á borð og gengið frá á vinnusvæði.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ❖ Getur sýnt ábyrga og örugga umgengni við vinnu og frágang á vinnusvæði
4.tími	<p>Súkkulaðikóskúlur með perlusykri</p>	<p>Tveir vinna saman og mæla öll þurrefni í skál, smjörlíkið skorið í bita og mulið saman við með fingrunum. Vatni og eggji bætt út í og hnoðað saman í sprungulaust deig, rúllað upp í tvær lengjur, skorið í jafna bita, búa til kúlur og velta upp úr perlusykri. Raðað á plötu og bakað.</p> <p>Frágangur á vinnusvæði</p>	<p>Gott og gagnlegt fyrir 7.bekk Bls. 28</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Getur gert sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd.
5.tími	<p>Framandi fiskréttur bls.36</p> <p>Hrísgrjón</p> <p>Hvítkálssalat bls.38</p>	<p>Fjórir vinna saman að uppskrift.</p> <p>Byrja á að setja hrísgrjónin í pott og skera fiskinn í hæfilega stóra bita og salta.</p> <p>Öllu sem á að fara í sósuna er blandað saman á pönnunni og hrært vel í. Suðan er látin koma upp á pönnunni og þá er fisbitunum raðað í sósuna og látið malla. Skolið grænmetið og skerið eins og</p>	<p>Gott og gagnlegt fyrir 7.bekk bls.36. og 38.</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Getur tekið tillit til annarra í hópavinnu og sýnt frumkvæði. ❖ Hefur trú á eigin getu ❖ Getur unnið með öðrum og lagt sitt af mörkum

		uppskriftin segir til um. Berið fram með salatinu og hrísgrjónum. Frágangur á vinnusvæði		
6.tími	Gerdeigsbaka Læri að skipuleggja sig í verki og fara eftir uppskriftum.	Tveir vinna saman og byrja á að sjóða egg. Þurrefnum blandað saman í skál, volgri mjólkinniog olíunni hrært saman við. Fyllingin skorin eins og segir til í uppskrift. Deiginu skipt í tvennt og hver nemendi fletur út sinn part og skiptir í fjóra til sex hluta. Fyllingin sett í, kantarnir penslaðir og bakan brotin horn í horn (bríhyrningur) brúnunum þrýst saman með gaffli og bakað í 10 mín. Frágangur á vinnusvæði.	Gott og gagnlegt fyrir 7.bekk Bls. 31 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Gerir sitt besta ❖ Er jákvæður kurteis og hjálpsamur ❖ Beitir fjölbreyttum aðferðum við úrlausn verkefna ❖ Nýtir tímann vel ❖ Gerir sitt besta ❖ Heldur góðri einbeitingu
7.tími	Kjúklingur með kús, kús bls.33 Focaccia brauð Heimilisfræði 4 bls.16 Læri að matreiða kús, kús, kjúklingakjöt og læri um krossmengun.	Fjórir vinna saman og skipta með sér verkum. Vatn sett í pott fyrir kús, kús, olíu og tening bætt út í og suðan látin koma upp. Slökkt undir pottinum og kús, kúsið sett út í vatnið og látið bíða. Kjúklingabringan hreinsuð, þerruð og skorin smátt. Laukur, sveppir, hvítlaukur hreinsað og skorið smátt. Olía hituð á pönnu og kjúklingabitar og grænmeti steikt, bæta appelsínusafa, chilisósu, soju og	Gott og gagnlegt fyrir 7.bekk Bls. 33 og Heimilisfræði 4 bls. 16 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	

		<p>salti út í og látið krauma. Hrærið jógúrtina saman við réttinn á pönnunni og hellið svo yfir kús, kúsið. Berið fram með brauði og salati.</p> <p>Lagt á borð og gengið frá á vinnusvæði, allt þvegið sérstaklega vel vegna krossmengunar.</p>		
8.tími	Horn	<p>Tveir vinna saman að uppskrift.</p> <p>Skipta deiginu á milli sín, hnoða og fletja út í kringlóttu köku og skera í átta hluta. Setja fyllingu í hornin og rúlla upp frá breiðari endanum. Pensla yfir og setja í ofn. Frágangur á vinnusvæði.</p>	Gott og gagnlegt bls.30	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .
9.tími	Hakkað buff með sósu, kartöflum og salati.	<p>Fjórir vinna saman og hjálpast að við að mæla og blanda saman út í hakkið, brauði, mjólk, kryddi og kartöflumjöli. Hnoða saman og búa til kjötkökur og gera buff eins og kennari er búin að sýna. Buffið steikt og sósan gerð eftir uppskrift. Kartöflur settar í pott með vatni og soðnar, muna að lækka hitann þegar suðan kemur upp. Skorið niður í hrásalat. Frágangur á vinnusvæði og lagt á borð. Frágangur eftir borðhald.</p>	Gott og gagnlegt bls.35	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.

10.tími	Vináttukökur	Tveir vinna saman að uppskrift, mæla og hræra deigið með þeytara. Deigið látið í muffinsform og bakað. Frágangur á vinnusvæði.	Ljósrit frá kennara	
11.tími	Bóklegur tími Vöflur með rjóma	Kennari fer yfir bls. 15 -24 ásamt nemendum, lesið saman. Rætt um sykurmagn í morgunkorni bls 13-14, nemendur skoða næringartöflu og finna trefjainnihald og viðbættan sykur í nokkrum tegundum af morgunkorni.	Gott og gagnlegt bls. 13-24 Ljósrit frá kennara	
12.tími	Bekkarboð, partýbollur, saltkex með tómatsósu og osti (hitað), grænmeti og ídifa, ávaxtadrykkur.	Nemendur vinna allir saman og skipta með sér verkum, fjórir gera partýbollur, fjórir saltkexið, hinir skera niður grænmeti, gera sósu, blanda drykk og leggja á borð. Allir hjálpast að við frágang bæði eftir eldamennsku og eftir borðhald.	Gott og gagnlegt Bls. 45 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
13.tími	Skúffukaka með kremi bls.27	Tveir vinna saman að uppskrift. Mæla þurrefni í skál og blanda saman bæta síðan öllu öðru hráefni saman við með sleif eða þeytara. Skipta í tvö álmót og baka, á meðan kakan bakast er útbúið krem og sett yfir þegar kakan hefur kólnað. Gengið frá á vinnusvæði.	Gott og gagnlegt fyrir 7.bekk Bls. 27 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
14.tími	Dropasmákökur bls.26	Tveir vinna saman og hræra saman sykur og smjörlíki með	Gott og gagnlegt fyrir 7.bekk Bls.26	

		rafmagnsþeytara. Bæta eggj, vatni, vanillu og möndludropa út í. Sygtið hveitið og bætið salti, lyftidufti og súkkulaðiðidropum í og hrærið með sleif. Deigið sett á pappírsklædda bökunarplötu með teskeið. Bakið og gangið frá á vinnusvæði.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	
--	--	---	--	--

Námsmat: Símat

Kennari metur hvern nemanda eftir hverja kennslustund. Metið er hvort nemandi er virkur og geti unnið í samvinnu við aðra. Hvort nemandi þekki og geti notað áhöld og mælitæki. Kunni að vaska upp og ganga frá á vinnusvæðinu eins og það var þegar hann kom að því.

Lykilhæfni er hluti af námsmati sem afhent er við annarlok.