

Heimilisfræði 9.bekkur

Kennsluáætlun 2023-2024



Kennari: Ragna Sigurðardóttir
Allur réttur til breytinga áskilinn.

Kennsluáætlun þessi tekur mið af hæfniviðmiðum sem fram koma í Aðalnámskrá Grunnskóla og skólanámskrá Grunnskóla Grindavíkur

VIKA	VIÐFANGSEFNI (efni sem fjallað er um)	EFNISTÖK (hvernig er unnið með efnið)	NÁMSEFNI (allt námsefni)	ANNAÐ Hæfniviðmið
1.tími	Farið yfir reglur í eldhúsi, þrifnað og persónulegan þrifnað. Pasta carbonara og hvítlauksbrauð	Byrjað er á að fara yfir þær reglur sem gilda í kennslueldhúsinu. Talað um þrifnað og frágang á þeirri stöð sem verið er að vinna á og persónulegan þrifnað. Þrjú vinna saman, einn bakar og tveir útbúa matinn. Lagt á borð og gengið frá eftir borðhald.	Ljósrit – Gott í matinn	<ul style="list-style-type: none">❖ Getur unnið sjálfstætt eftir uppskrift og notað til þess algengustu mæli og eldhúsáhöld.❖ Getur tekið tillit til annarra í hópavinnu og sýnt frumkvæði.
2.tími	Heimsins bestu súkkulaðikökur	Þeir sem baka súkkulaðikökur hræra smjör og sykur saman með handþeytara, bæta eggjum og vanilludropum saman við svo þurrefnunum og að lokum súkkulaðinu.	Ljósrit	<ul style="list-style-type: none">❖ Getur rætt þátt auglýsinga og upplýsinga um merkingar, verð og gæði neysluvara í tengslum við neytendavernd

				<p>og tjáð sig um gæði, geymslu og aukaefni í matvælum.</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Getur lagt mat á eigið verk og sýnt skilning á vönduðum vinnubrögðum.
3.tími	<i>Kjúklingasalat og dressing Bollubrauð</i>	<p>Fjórir vinna saman, tveir útbúa kjúklingasalat og tveir baka bollubrauð. Kjúklingabringurnar skornar í bita og steiktar upp úr olíu og kryddað fært yfir á disk og látið kólna, beikonið steikt. Allt salat sett í skál, kjúklingnum, beikoninu, nachos og fetaosti dreift yfir. Dressingin útbúin eftir uppskrift. Hráefnin í bollubrauðið sett í skál, hrært, hnoðað og hnoðaðar jafnstórar bollur, penslað með egg og bakað. Frágangur á vinnusvæði, lagt á borð og gengið frá eftir matinn.</p>	<p>Ljósrit - uppskriftir fyrir unglíngastig Námshagnastofnun</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Getur farið eftir leiðbeiningu um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi. ❖ Hefur trú á eigin getu ❖ Gerir sitt besta ❖ Getur unnið með öðrum og lagt sitt af mörkum
4.tími	<i>Rúllutertur – val um hvíta eða brúna</i>	<p>Tveir vinna saman og velja annaðhvort hvíta eða brúna rúllutertu. Hjálpast að við að taka til í uppskrift, þeyta egg og sykur með handþeytara, kartöflumjöl, hveiti og lyftiduft sett saman við</p>	<p>Ljósrit - uppskriftir fyrir unglíngastig Námshagnastofnun</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Er jákvæður kurteis og hjálpsamur ❖ Beitir fjölbreyttum aðferðum við

		og blandað varlega saman með sleikju. Deiginu hellt í pappírsform og bakað. Bökunarpappír með sykri á haft tilbúið á borðinu og kökunni hvolft þar á þegar hún er bökuð. Sultu eða kremi smurt varlega á þegar kakan hefur kólnað og henni rúllað upp. Frágangur á hverri stöð.		úrlausn verkefna ❖ Nýtir tímann vel ❖ Heldur góðri einbeitingu
5.tími	<i>Beikonvafðar kjúklingabringur með piparosti, sósa, hrísgrjón, salat og ítölsk brauð.</i>	Fjórir vinna saman, tveir baka og leggja á borð hinir elda. Kjúklingabringunum skipt í tvennt og skornir vasar inn í hvern bita þar sem sett er ein sneið af piparosti, einni beikonsneið vafið utanum hvern bita og sett í smurt eldfast mót og í ofninn. Sósa úr sveppum, piparosti, rjómaosti og rjóma útbúin í potti. Hrísgmjón soðin og salat skolað og britjað í skál. Allir hjálpast að við að ganga frá eftir borðhald.	Ljósrit	
6.tími	<i>Kanilsnúðar / pitsasnúðar</i>	Nemendur velja hvora uppskriftina þeir gera. Tveir vinna saman að uppskrift, hnoða deigið og skipta því svo jafnt á milli sín og hver gerir sína snúða. Sameiginlegur		

		frágangur á meðan á bakstri stendur.		
7.tími	Íslensk kjötsúpa	Fjórir vinna saman á hverri stöð, baka pönnukökur og tveir taka til í súpuna. Allt grænmeti og kjöt tekið til í kjötsúpuna og brytjað fremur smátt. Kjötið sett í pott með sjóðandi vatni og kjötteningi og látið sjóða. Froðan af kjötinu veidd af og grænmetinu bætt út í. Látið sjóða og smakkið til. Frágangur á hverri stöð, lagt á borð og frágangur eftir borðhald.	Ljósrit - uppskriftir fyrir unglíngastig Námshagnastofnun 2009	
8.tími	Partý pítsur val um að nota hveiti eða spelt, lyftiduft eða ger.	Nemendur vinna tveir saman að uppskrift og velja sér það hráefni sem þeir ætla að vinna með. Taka til deigið í pítsuna, hræra, hnoða og fletja út. Skera út litlar pítsur eftir formi, setja pítsasósu og álegg á pítsurnar og baka. Frágangur á vinnusvæði.	Ljósrit	
9.tími	Djúpsteiktur fiskur í orly deigi sett í tortillur, kartöflur í ofni, pítusósa, lárperumauki, salsasósa og grænmeti.	Fjórir vinna saman, skera fiskinn í frekar litla bita, útbúa orly deig, hita olú á pönnu og djúpsteikja fiskinn. Kartöflur skornar í strimla og settar á ofnplötu, olía og krydd sett yfir og steikt. Lárperur settar í mixara ásamt lauk og kryddi og mixað vel. Grænmeti skorið niður.	Ljósrit - uppskriftir fyrir unglíngastig Námshagnastofnun 2009	

		Lagt á borð og nemendur fá sér fisk og kartöflur í tortillur með sósu að eigin vali.		
10.tími	<i>Steiking Kleinur</i>	Tveir vinna saman að uppskrift, taka til hráefni í kleinurnar og hnoða. Fletja út og skera langsum og þversum á ská með kleinujárni og gat gert í miðjuna á hverri kleinu með járninu. Kleinunum snúið við og raðað á plötu. Feitin hituð og kleinurnar steiktar með aðstoð kennara.	Ljósrit - uppskriftir fyrir unglíngastig Námshagnastofnun 2009	
11.tími	<i>Ísgerð – þrjár tegundir</i>	Nemendur hjálpast að við að útbúa þrjár tegundir af ís, Toblerone,-jarðaberja – og saltkaramellu ís. Setja ísinn í form, pakka honum í plastfilmu, merkja bekknum og í frysti þar sem hann geymist þangað til í síðasta tíma. Frágangur á hverri stöð.	Ljósrit	
12.tími	<i>Pönnukökur, rjómi og sulta.</i>		Ljósrit, myndband.	

13.tími	<i>Smjördeig á ýmsa vegu</i>	Einstaklingsverkefni sem nemandi getur látið hugmyndaflugið ráða. Nemandi fær tvö frosin smjördeig sem hann fletur út og sker hvort deig í 6-8 hluta, horn, kotta eða hvað honum dettur í hug. Nemandi fær nokkrar tegundir af hráefni til að setja inn í degið. Skinku, ost, sultu, epli, kanil og sósur penslar og bakar. Frágangur á meðan á bakstri stendur.	Sýnikennsla	
14.tími	<i>Doritos kjúklingur, ferskt salat, hrísgrjón og hvítlauksbrauð. Ís frá tímanum áður, ferskir ávextir og heit súkkulaðisósa. Dúkað borð og serföttur.</i>	Kjúklingabringurnar skornar í bita og steiktar á pönnu, kryddaðar vel. Dorítos snakk sett í botninn á eldföstu móti, ostasósa og salsasósa þar ofaná síðan er kjúklingnum dreift yfir og loks ostinum og sett inn í ofn. Hrísgjónin soðin og ferskt salat brytjað í skál. Þetta er borið fram með sýrðum rjóma og svo er ís frá	Ljósrit	

		fyrri tíma og ferskir ávextir í eftirrétt.		
15.tími	<i>Smákökur – Siggakökur eða Nammikökur með smartís</i>	Tveir vinna samnan og velja sér uppskrift. Lesa uppskriftina vel og vinna eftir henni. Frágangur á vinnusvæði á meðan á bakstri stendur.	Ljósrit - uppskriftir fyrir unglíngastig Námshagnastofnun	

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 annarlök.