

Kennsluáætlun skólaárið 2016-2017

Námsgrein. Heimilisfræði 9. bekk

Áfangalýsing

Lýsing frá kennara

Kenndar eru 3 samfelldar kennslustundir einu sinni í viku í 6 vikur þá kemur næsti hópur og er aðrar 6 vikur.

Nemendur gátu valið að vera í baksturshóp eða réttir frá ýmsum löndum.

Nemendur sem velja baksturinn þjálfast í að nota allar helstu bakstursaðferðir og verða sjálfstæðari í öllum bakstri og eiga að geta bjargað sér einir með uppskrift.

Nemendur sem velja rétti frá ýmsum löndum þjálfast í bakstri, eldamennsku og fræðast um þá rétti sem þau útbúa frá því landi sem þau eru að vinna með.

Fjallað verður um hvað þarf að borða og hvað mikið af vissum fæðutegundum til að fullnægja næringarþörf dagsins.

Tímabil	Markmið Matur og lífshættir	Viðfangsefni	Lýsing	Námsefni
	Að nemendur geti: tjáð sig um heilbrigða lífshætti, tengsl þeirra við heilsufar og sett í samhengi við ábyrgð hvers og eins á eigin heilsufari, greint aðalatriði næringarfræðinnar	Í verklega hlutanum voru þessi viðfangsefni helst: Bakstur: Hnoðað deig, hrært deig, þeytt deig, gerbakstur volg lyfting, pönnukökur, vöflur, lummur, kleinur, soðið brauð (partar) Eldamennska á kjöti og fiski soðnu og steiktu. Kjöt sem notað er, er fyrir það mesta hakkað. Grænmeti	Á tímabilinu eru unnin bæði verkleg og bókleg verkefni. Í bóklega hlutanum er fjallað um næringarfræði, matvælafræði og örverur. Í verklega hlutanum er eldað, bakað og þrifið	Bókin <i>Matur og menning</i> er notuð í bóklegri kennslu og í verklegri kennslu eru notaðar ýmsar matreiðslubækur, uppskriftir frá kennara og uppskriftir sem nemendur finna á netinu og heima.

	<p>og útskýrt tengsl næringarefna, hráefna og matreiðslu, farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu, greint helstu þætti sem hafa áhrif á útgjöld við heimilishald og geti tekið ábyrgð á eigin útgjöldum og skuldbindingum og þekkt rétt sinn og skyldur sem neytandi.</p>	<p>er ýmist hrátt, soðið, steikt eða bakað í ofni.</p>		
	<p>Markmið Matur og vinnubrögð</p>			
	<p>skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni, beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld, greint frá viðbrögðum við slysum á heimilum, nýtt margvíslega miðla til að</p>			

	afla upplýsinga á gagnrýninn hátt um næringarfræði, neytendamál, hagkvæmni í innkaupum, aukefni, geymslu og matreiðslu.			
	Markmið Matur og umhverfi			
	sett viðfangsefni heimilisfræðinnar í vítt samhengi við lýðræði og jafnrétti, hreinleika og eiginleika sem taldir eru bæta heilsu fólks og stuðla að sjálfbærri þróun, rætt þátt auglýsinga og upplýsinga um merkingar, verð og gæði neysluvara í tengslum við neytendavernd og tjáð sig um gæði, geymslu og aukefni í matvælum.			
	Markmið Matur og menning			
	sagt frá íslenskri og erlendri matarmenningu og matreitt ýmsa þjóðarrétti			

Námsmat

Frammistaða metinn eftir hvern tíma og meðaltal reiknað í lokin.

Heimanám

Ekkert.

Kennarar, netfang

Erna Björg Guðjónsdóttir erna@akmennt.is

Birt með fyrirvara um breytingar!

