

# Kennsluáætlun í heimilisfræði í 7. bekk - 2021-2022

Vika	Helstu markmið	Verkefni og viðfang	Kennsluefni – aðföng	Mat - hæfnimat
1	Að nemandi geti; – tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar,	Nemendur rifja upp reglur heimilisfræðistofunnar og mikilvægi hreinlætis. Nemendur baka tebollur og elda gúllassúpu með hvítlaukssósu.	Uppskriftir úr Gott og gagnlegt 3.	Símat sem byggist á virkni nemenda, vinnubrögðum og hversu vel þeir fylgja fyrirmælum kennarans.
2	– farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi,	Nemendur fræðast um næringarfræði og læra að nota næringarefnatöflur. Nemendur vinna verkefni í næringarfræði. Nemendur baka skúffuköku.	Efni úr Gott og gagnlegt 3. Uppskrift úr Gott og gagnlegt 3.	
3	– matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best,	Nemendur elda ítalska hálfmána. Nemendur læra um áhöldin, mælingar og að stækka og minnka uppskriftir og vinna verkefni um efnið.	Uppskrift úr Gott og gagnlegt 3. Efni frá kennara og úr Gott og gagnlegt 2.	
4	– unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og	Nemendur elda spaghetti amatriciana og baka harða kanilsnúða.	Uppskriftir frá kennara.	
5	notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld,	Nemendur taka könnun í áhöldum og mælingum. Nemendur útbúa ís og elda plockfisk.	Efni og uppskriftir frá kennara.	Símat og mat á frammistöðu í áhalda- og mælingakönnun.
6		Nemendur baka kryddköku. Nemendur rifja upp hvað ber að varast við eldun á kjúklingi og elda svo tælenskt karrý og hrísgrjón.	Uppskrift úr Gott og gagnlegt 3 og frá kennara.	Símat sem byggist á virkni nemenda, vinnubrögðum og hversu vel þeir fylgja fyrirmælum kennarans.

# Kennsluáætlun í heimilisfræði í 7. bekk - 2021-2022

7		Nemendur baka skinkuhorn og elda lasagnaböku í ofni.	Uppskriftir frá kennara.	
8		Nemendur baka skonsur og dropasmákökur. Nemendur klára verkefnaheftið sitt ef eitthvað er eftir.	Uppskrift frá kennara og úr Gott og Gagnlegt 3.	
9		Nemendur keppa í kokkakeppni.	Efni frá kennara.	