

Bakstur - Val 2021-2022

Kynning á námsgreininni og kennsluaðferðir

Farið verður yfir mismunandi baksturaðferir s.s. þeytt, hrært og hnoðað deig. Gerðar verða t.d. tertur, formkökur, smáSýnikennsla, einstaklingsvinna og paravinna sem og innlögn frá kennara.brauð, matarbrauð og múffur.

Valgreinin er ein önn í senn, annaðhvort haust- eða vorönn. Kennslustundin er 80 mínútur einu sinni í viku. Hæfniviðmiðum aðalnámskrár verður fylgt:

Matur og lífshættir - nemandi geti

- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif í tengslum við heimilishaldi og matreiðslu

Matur og vinnubrögð - nemandi geti

- skipulagt og bakað fjölbreyttar uppskriftir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,

- beitt helstu bökunaraðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld

Námsáætlun

Haust 2021

Mánudagar---14:25- 15:45

Vik
a dags BAKSTUR

1	30.ág	Vöflur	-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu, -beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld, - skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.
2	6. sep	Bláberjabaka	-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu, -beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld, - skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.
3	13. sep	Ostaslaufur	-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu, -beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld, - skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.
4	20. sep	Kanilsnúðar	-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu, -beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld, - skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og

		nýstárlegu
		hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.
		-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,
		-beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld,
5	27. sep	Eplakaka
		- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu
		hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.
		-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,
		-beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld,
6	4. okt	Rúlluterta
		- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu
		hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.
		-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,
		-beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld,
7	11. okt	Skúffukaka
		- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu
		hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.
		-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,
		-beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld,
8	18. okt	Brauðbakstur
		- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu
		hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.
9	25. okt	Haustfrí
		-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,
		-beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld,
10	1. nóv	Einstaklingsmat
		- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu
		hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.
		-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,
		-beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld,
11	8. nóv	Marmarakaka
		- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu
		hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.
12	15. nóv	Pizzasnúðar
		-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,
		-beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld,
		- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu

- | | | | |
|----|------------|----------------------|---|
| 13 | 22.
nón | Gulrótarkaka | <p>hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.</p> <p>-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,</p> <p>-beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld,</p> <p>- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu</p> |
| 14 | 29.
nón | Horn/skinku/súkkulað | <p>hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.</p> <p>-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,</p> <p>-beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld,</p> <p>- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu</p> |
| 15 | 6. des | Jólaþema | <p>hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.</p> <p>-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,</p> <p>-beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld,</p> <p>- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu</p> |
| 16 | 13. des | Jólaþema | <p>hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.</p> <p>-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,</p> <p>-beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld,</p> <p>- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu</p> |

Birt með fyrirvara um breytingar

Grunnþættir menntunar

Áhersluþættir grunnþátta menntunar

Læsi: Að nemendur læri að vinna eftir uppskriftum, skriflegum og myndrænum. Geti aflað sér upplýsinga á fjölbreyttan hátt og nýtt sér mismunandi miðla og tækni til matargerðar og baksturs.

Sjálfbærni: Sett viðfangsefni heimilisfræðinnar í einfalt samhengi við sjálfbærni.

Heilbrigði og velferð: Áhersla lögð á nemendur geti tjáð sig á einfaldan hátt um heilbrigða lífshætti. Þekki munin á hollum og óhollum mat. Sjái mikilvægi þess að hirða vel um tennur og líkama. Geti farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif. Að fara varlega með áhöld og tæki sem fylgja eldhúsinu.

Lýðræði og mannréttindi: Nemendur sýni öðrum ávallt kurteisi og tillitsemi sérstaklega við borðhald. Að matarvenjur eru mismunandi eftir heimshlutum.

Jafnrétti: Áhersla lögð á að nemendur viti að mörg verk þarf að vinna hverju heimili og mikilvægt að allir taki þátt í því eftir getu, vinni með öðrum og læri að virða skoðanir og sjónarmið annarra í hópavinnu í heimilisfræði

Sköpun: Fagið krefst þess að virkja sköpunargleðina og nota frumlega hugsun. Ýmis verkefni unnin og sett upp á skapandi hátt.

Námsmat

Öll vinna nemandar er metin, þar á meðal vinna og hegðun í tímum, vinna við verkefni og fleira. Metið er eftir lykilhæfni samkvæmt aðalnámskrá og út frá hæfniviðmiðum fyrir heimilsfræði.

Í lok annar er stefnt á að nemandi geti:

- unnið sjálfstætt eftir vinnuferli frá hugmynd til lokaafurðar og greint frá mismunandi nálgun við vinnuna
- tekið þátt í samvinnu með sameiginlegt markmið hópsins að leiðarljósi,
- skipulagt vinnu sína með sjálfbærni í huga,
- metið eigið verk og annarra og rökstutt álit sitt með þeim hugtökum sem viðkomandi námsgrein býr yfir.

Í kennslustundum

- mætum við á réttum tíma
- sýnum við samnemendum og kennara virðingu og fallega framkomu
- fylgjum við fyrirmælum kennara og uppskrift og vinnum sjálfstætt
- göngum við snyrtilega um
- nýtum við ýmsa miðla eftir þörfum til að afla upplýsinga

Hlutverk og vinnulag nemandans

Samskipti samskipti einkennist af gagnkvæmri virðingu og tillitssemi

Mæting nemendur mæti á réttum tíma

Virgni í tímum nemendur fari eftir fyrirmælum kennara og nýti kennslustundir vel