

Námsgrein: Heimilisfræði 7. bekkur

Vikustundir: Einu sinni í viku, tvær stundir í senn	Kennari: Þóra Kjartansdóttir	Samstarfsfólk:
---	------------------------------	----------------

Hæfnimarkmið sem unnið er með í öllum tímum eru:

- Geti farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi.
- Geti unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúshöld.
- Efli samvinnu og samábyrgð.
- Temji sér að bragða með jákvæðu hugarfari á þeim matvælum sem unnið er með.

Tími	Hæfniviðmið/Viðfangsefni Markmið	Kennsluhættir	Verkefni/Námsefni	Mat á námsþætti/afurð
Tími 1 12 jan 13 jan	<ul style="list-style-type: none"> • Nemendur læri um mikilvægi hreinlætis í eldhúsi • Krossmengun 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Hreinlætisreglur Lesbók: bls 14 Vinnubók bls 12 Verklegt: salat með fetasta bls 60 í hefti	Símat
Tími 2 19 jan 20 jan	<ul style="list-style-type: none"> • Læri um hlutverk orkuefna og í hvaða matvælum þau eru helst að finna • Efli meðvitund um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Matur er mannsins megin bls 4-6 í lb bls 4-5 í vb Verklegt: núðlur með grænmeti á bls 68 í hefti	Símat
Tími 3 26 jan 27 jan	<ul style="list-style-type: none"> • Efli meðvitund um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Lengi býr að fyrstu gerð Bls 7 í lb Verklegt: eplakaka dvergana 7	Símat
Tími 4 2 feb 3 feb	<ul style="list-style-type: none"> • Efli meðvitund um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar • Fá fræðslu um aðalatriði næringarfræðinnar 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Upprifjun á fæðuhringnum Verklegt: tómatsúpa með harðsoðnu eggi bls 75 í hefti	

Tími 5 9 feb 10 feb	<ul style="list-style-type: none"> Læri um hlutverk orkuefna og í hvaða matvælum þau eru helst að finn Fái fræðslu um aðalatriði næringarfræðinnar 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Orkuefnin Bls 8-9 í lb bls 6 í vb Verklegt: Pizza	Símat
Tími 6 16 feb 17 feb	<ul style="list-style-type: none"> Læri um hlutverk orkuefna og í hvaða matvælum þau eru helst að finn Fái fræðslu um aðalatriði næringarfræðinnar 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Framhald af orkuefnum – vítamín Bls 9-11 í lb bls 7 – 8 í vb Verklegt: Kjúklingaréttur Heimavinnublað heim	Símat
Tími 7 23 feb 24 feb	<ul style="list-style-type: none"> Geri sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Meðferð og geymsla matvæla Bls 12 í lb Bls 10-11 í lb Verklegt: nemendaval bakstur	Símat
Tími 8 2 mars 3 mars	<ul style="list-style-type: none"> Nemendur læri um mismundai flokka örvera Hvaða örverur geta borist í mat Sumar örverur eru gagnlegar, aðrar ekki 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Örverur bls 13-15 í lb bls 11-12 í vb Verklegt: Ís úr uppskriftarheftir bls 63 Skil á heimavinnublaði	Símat
Tími 9 9 mars 10 mars	<ul style="list-style-type: none"> Fræðist um uppruna helstu matvæla Mikilvægi korns og kornvara í daglegu fæði 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Kornvörur bls 16-17 í lb bls 13-14 í vb Verklegt: Múslíbollur bls 37 í lb	Símat
Tími 10 16 mars 17 mars	<ul style="list-style-type: none"> Fræðist um uppruna helstu matvæla Mikilvægi korns og kornvara í daglegu fæði 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Krydd og bragðefni Bls 18-19 í lb Bls 15 í vb Verklegt: kryddkaka bls 31 í lb	Símat

	<ul style="list-style-type: none"> Fræðist um ólíka siði og venjur og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð 			
Tími 11 23 mars 24 mars PÁSKAR		Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Verklegt: Hrærð jólakaka með rúsinum	Símat
Tími 12 6 apríl 7 apríl	<ul style="list-style-type: none"> Kynnist mismunandi sium og venjum þjóða 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Siðir og venjur Bls 20 í lb Verklegt: nemendaval – matur - þjóðlegan mat	Símat
Tími 13 13 apríl 14 apríl	<ul style="list-style-type: none"> Að vera meðvitaðir neytendur Kynnist umhverfisvernd og læri að flokka sorp til endurvinnslu. 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Neytendur, auglýsingar og umhverfið Bls 24-25 í lb Bls 16 í vb Verklegt: sjónvarpskaka	Símat
Tími 14 20 apríl 21 apríl	<ul style="list-style-type: none"> Læri mismunandi aðferðir matreiðslu Læri að nota rétt áhöld 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Suða og steiking á kjöti Bls 38 í lb Verklegt: Hakkað buff með góðri sósu í uppskriftarhefti	Símat
Tími 15 27 apríl 28 apríl	<ul style="list-style-type: none"> Læri mismunandi aðferðir matreiðslu Læri að nota rétt áhöld 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Suða og steiking á fisk Bls 42 í lb Verklegt: steiktur fiskur í raspi	Símat
Tími 16 4 maí 5 maí	<ul style="list-style-type: none"> Læri mismunandi aðferðir matreiðslu Læri að nota rétt áhöld 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Matreiðsla og bakstur Bls 26-28 í lb Verklegt: Jólagotheri í hefti bls 71. Öskjur bls 17 í vb	Símat

Tími 17 11 maí 12 maí	<ul style="list-style-type: none"> • Geri sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Meðferð og geymsla matvæla Bls 12 í lb Bls 10-11 í lb Verklegt: nemendaval bakstur	Símat
Tími 18 18 maí 19 maí		Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Hópavinna	Að strauja þvott Bl 22 í lb Strauja svuntur Verklegt: skólakex bls 33	Símat
Tími 19 25 maí 26 maí	<ul style="list-style-type: none"> • Hér er þekking nemenda skoðuð á efni vetrarins 	Vinnubókaæfingar Verklegar æfingar Umræður Sýnikennsla Einstaklinsvinna	Stutt könnun Verklegt: Ávaxtadrykkur eða smoothe	Símat

Niðurstöður úr einstökum þáttum námsmatsins eru birtar á mentor.is undir námsmat.

Kennari áskilur sér rétt til breytinga á áætlun.