

7.bekkur heimilisfræði kennsluáætlun 2019-2020

Kennarar: María Bjarney Leifsdóttir

7

Markmið - Hvað ætlum við að læra?

Meðferð matvæla og að vinna með uppskriftir. Umgengni í eldhúsi og meðhöndlun eldhúsáhalda og tækja, einnig hvað þarf að varast. Áhersla lögð á vinnugleði, samstarf, kurteisi og snyrtimennsku. Nemendur læra sjálfstæði í vinnubrögðum.

Námsefni - Hvaða bækur og gögn notum við í náminu?

Gott og gagnlegt 3 ásamt vinnubók

Uppskriftabækur

Uppskriftir af netinu

Kennsluaðferðir - Hvernig vinnum við í kennslustundum?

Verkleg kennsla að mestu. Nemendur vinna sjálfstætt og í hópum, en njóta leiðsagnar kennara. Einnig bókleg kennsla og vinnubókarvinna.

Námsmat - Hvað og hvernig nám og vinna metin?

Símat þar sem stuðst er við hæfnikort sem tekur mið af Aðalnámskrá grunnskóla.

Matsatriði eru m.a. frumkvæði og sjálfstæði nemenda, framfarir og ástundun nemanda, vinnusemi, samvinna og hegðun.

GF heimilisfræði 7.bekkur - Matur og lífshættir

- Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar.
- Gert sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd.
- Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar.
- Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi.

GF heimilisfræði 7.bekkur - Matur og vinnubrögð

- Matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best.
- Nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga er varða matreiðslu, næringarfræði og meðferð matvæla.
- Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld.
- Greint frá helstu orsökum slysa á heimilum og hvernig má koma í veg fyrir þau.

GF heimilisfræði 7.bekkur - Matur og umhverfi

- Tengt viðfangsefni heimilisfræðinnar við jafnrétti og sjálfbærni og áttað sig á uppruna helstu matvæla.
- Skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau.

GF heimilisfræði 7.bekkur - Matur og menning

- Tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð.