

# Heimilisfræði vetur 2022-2023 8-10 bekkur val, bakstur.

Kennarar: Sigfríður Jódís Halldórsdóttir

10, 8, 9

## Lýsing

### Markmið:

Að nemandi geti skipulagt og framkvæmt verkefnið eins og til er ætlast, beitt til þess helstu bakstursaðferðum og notað algengustu áhöld.

Að nemandi fari eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og bakstri

Að nemandi sýni ábyrgð og örugga umgeng við vinnu og frágang á vinnusvæði.

Að nemandi geti unnið sjálfstætt og eins með öðrum nemendum, þá tveir saman eða í hóp.

Að nemandi geti notað ýmsa miðla til upplýsingaafana.

Nám aðallega verklegt og símat.

## Kennsluaðferðir og fyrirkomulag

Kennslustundir hefjast á innlögn kennara á viðfangsefni tímans.

Því næst vinna nemendur saman í tveggjamanna hópum við matreiðslu eða bakstur eftir því sem við á undir stjórn kennara.

Stundum eru unnin skrifleg verkefni í vinnubókum.

Að lokum ganga nemendur frá í kennslueldhúsinu og lögð er mikil áhersla á góðum frágangi og umgengni í eldhúsinu.

## Námsaðlögun

Komið er til móts við hvern nemanda eins og þarf með einstaklingsmiðuðum áætlunum.

## Námsmat

Námsmat er margþætt og byggist á nokkrum þáttum.

Skráð námsmat í Mentor er tvíþætt. Annars vegar eru hæfniviðmið metin sífellt yfir skólaárið og hins vegar fá nemendur lokamat í hverri námsgrein tvisvar á skólaárinu.

Einkunnaskali sem notaður er til að meta viðmið úr námskrám er eftirfarandi:

\* Framúrskarandi

✓ Hæfni náð

◇ Á góðri leið

○ Þarfnast þjálfunar

X Hæfni ekki náð

Námsmat sem notað er sem lokamat er:

A = Framúrskarandi

B+ = Mjög góð hæfni og frammistaða

B = Góð hæfni og frammistaða

C+ = Á góðri leið

C = Sæmileg hæfni og frammistaða

D = Hæfni og frammistöðu ábótavant

### VS Heimilisfræði 2021

- **Hæfnieinkunn (A-D)**

### VS Heimilisfræði 2021 - Matur og lífshættir

- Getur unnið án aðstoðar.
- Er tilbúinn að vinna með öllum í hópnum.
- Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu.

### VS Heimilisfræði 2021 - Matur og vinnubrögð

- Skipulagt og framkvæmt verkefnið eins og til er ætlast.
- Þekkir helstu hráefni sem notað eru við bakstur.
- Beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld.
- Sýnt ábyrgð og örugga umgengni við vinnu og frágang á vinnusvæði

### VS Heimilisfræði bakstur 8.-10. bekkur.

- **Hæfnieinkunn (A-D)**
- Unnið bæði sjálfstætt og í samstarfi við aðra.

### VS Heimilisfræði bakstur 8.-10. bekkur. - Matur og lífshættir

- Tjáð sig um heilbrigða lífshætti, tengsl þeirra við heilsufar og sett í samhengi við ábyrgð hvers og eins á eigin heilsufari.
- 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.
- Greint aðalatriði næringarfræðinnar og útskýrt tengsl næringarefna, hráefna og matreiðslu.
- Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og bakstri.

### VS Heimilisfræði bakstur 8.-10. bekkur. - Matur og vinnubrögð

- Skipulagt og bakað fjölbreytt og hollt og bakkelsi.
- Nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga á gagnrýninn hátt um næringarfræði, neytendamál, hagkvæmni í innkaupum, aukefni, geymslu og matreiðslu.

- Beitt helstu bakstursaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld.
- Greint frá viðbrögðum við slysum á heimilum.

#### VS Heimilisfræði bakstur 8.-10. bekkur. - 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.

#### VS Heimilisfræði bakstur 8.-10. bekkur. - Matur og menning

- Sagt frá íslenskri og erlendri matarmenningu og bakað mismunandi þjóðarbakkelsi.