



## Kennsluáætlun – haust 2019

**Bekkur:** 7. ARÓ, ÍR, AÁ, EJÚ, ÓJS, MLE.

**Námsgrein:** Heimilisfræði

**Kennarar:** Þyrnir Hálfðanarson

**Tímafjöldi:** 2x 40 mín

**Námsgögn:** Leiðbeiningar frá kennara, námsefni á rafrænu formi og verkleg kennsla.

### Lykilhæfni:

Námsgreinin kemur inn á alla þætti lykilhæfni sem unnið er út frá samkvæmt aðalnámskrá grunnskóla:

- *Tjáning og miðlun*
- *Skapandi og gagnrýnin hugsun*
- *Sjálfstæði og samvinnu*
- *Nýting miðla og upplýsinga*
- *Ábyrgð og mat á eigin námi.*

### Grunnþættir:

Samkvæmt aðalnámskrá grunnskóla eru grunnþættir menntunar sex. Unnið er með alla þessa þætti, en þó mismikið eftir árgöngum: *læsi, sjálfbærni, lýðræði og mannréttindi, jafnrétti, heilbrigði og velferð, sköpun.*

### Önnur hæfniviðmið sem lúta að almennri framkomu og vinnulagi í tímum og metin yfir allt árið:

- *Tekur ábyrgð á eigin námi.*
- *Virðir vinnufrið annarra.*
- *Vinnur með öðrum og sýnir jákvæðni í samskiptum.*
- *Leitar upplýsinga, les sér til gagns og vinnur sjálfstætt.*
- *Vinnur vel og fer eftir fyrirmælum.*
- *Sýnir vönduð vinnubrögð við verkefnaskil.*
- *Fer eftir þeim fyrirmælum sem lagt er upp með og skilar verkefnum á réttum tíma.*

### Lokanámsmat í samræmi við hæfniviðmið aðalnámskrár

Áskilinn er réttur til breytinga á áætlun og námsmati.

### Verkefni og skipulag kennslu:

Í upphafi skólaárs er farið yfir öryggis- og umgengisreglur í kennslueldhúsinu.

Helstu verkfæri, áhöld og hráefni kynnt og til hvers má nota. Lögð er rík áhersla á góða samvinnu og samskipti við samnemendur bæði í eigin hóp og öðrum.

Eins og kemur fram í áætlun eru teknar fyrir ákveðnar aðferðir í t.d. bakstri þar sem nokkrar vikur í röð er unnið við t.d. gerdeig, fræðst um og prófuð mismunandi útfærsla sem má fá út úr slíku deigi.

Hreinlæti og snyrtimennska er sett á oddinn.S

Unnin verður verkfærakönnun í lok skólaárs, úr þeim verkfærum sem notuð hafa verið.



## Kennsluáætlun – haust 2019

Vikan	Viðfangsefni	Námsefni	Mat	Annað
26.08-30.09	Kóskólur, hvítlauksbrauðstangir.	Uppskrift frá kennara	Verkleg kennsla	
01.09-06.09	Gerdeig: brauðstangir, kanilsnúðar, ostapizza.	Uppskrift frá kennara	Verkleg kennsla	
09.09-13.09	Gerdeig: brauðstangir, kanilsnúðar, ostapizza, beiglur.	Uppskrift frá kennara	Verkleg kennsla	
16.09-20.09	Gerdeig: brauðstangir, kanilsnúðar, ostapizza, beiglur. Mac & cheese	Uppskrift frá kennara	Verkleg kennsla	
23.09-27.09	Gerdeig: brauðstangir, kanilsnúðar, ostapizza, beiglur, pretzel .	Uppskrift frá kennara	Verkleg kennsla	24. fræðslud.
30.09-04.10	Pítubrauð, nanbrauð, kanilsnúðar, Vefjur, hamborgarabrauð, salat og pítusósa. Kjöttbollur, kjúklingur, hamborgarar	Uppskrift frá kennara	Verkleg kennsla	
07.10-11.10	Pítubrauð, nanbrauð, kanilsnúðar, Vefjur, hamborgarabrauð, salat og pítusósa. Kjöttbollur, kjúklingur, hamborgarar	Uppskrift frá kennara	Verkleg kennsla	
14.10-18.10	Pítubrauð, nanbrauð, kanilsnúðar, Vefjur, hamborgarabrauð, salat og pítusósa. Kjöttbollur, kjúklingur, hamborgarar	Uppskrift frá kennara	Verkleg kennsla	15.-17. þema
21.10-25.10	Hrekkjavaka, grasker skorið út og notað í bakstur ofl.	Uppskrift frá kennara	Verkleg kennsla	24.-25. vetrarfrí
28.10-01.11	Nestisbox, morgun matur og nesti, Íslenskar, amerískar pönnukökur, vöflur, búst.	Uppskrift frá kennara	Verkleg kennsla	28. skipulagsd.
04.11-08.11	Nestisbox, morgun matur og nesti, Íslenskar, amerískar pönnukökur, vöflur, búst.	Uppskrift frá kennara	Verkleg kennsla	7. foreldraviðtöl
11.11-15.11	Nestisbox,	Uppskrift frá	Verkleg	



## Kennsluáætlun – haust 2019

	morgun matur og nesti, Íslenskar, amerískar pönnukökur, vöflur, búst.	kennara	kennsla	
18.11-22.11	Salöt og hollusta. Salatdressing, græntsalat, ávaxtasalat, jólasalat.			
25.11-29.11	Salöt og hollusta. Salatdressing, græntsalat, ávaxtasalat, jólasalat.			
02.12-06.12	Smákökur, piparkökur, brownies, skúffukaka, súkkulaðibitakökur, Subway.	Uppskrift frá kennara	Verkleg kennsla	
09.12-13.12	Smákökur, piparkökur, brownies, skúffukaka, súkkulaðibitakökur, Subway.	Uppskrift frá kennara	Verkleg kennsla	
16.12-20.12	Smákökur, piparkökur, brownies, skúffukaka, súkkulaðibitakökur, Subway.	Uppskrift frá kennara	Verkleg kennsla	
06.01.-10.01				
13.01-17.01				

### Verkefni og skipulag kennslu:

Í upphafi skólaárs er farið yfir öryggis- og umgengisreglur í kennslueldhúsinu.

Helstu verkfæri og áhöld kynnt og til hvers má nota. Lögð er rík áhersla á góða samvinnu og samskipti við samnemendur bæði í eigin hóp og öðrum. Eins og kemur fram í áætlun eru teknar fyrir ákveðnar aðferðir í t.d. bakstri þar sem nokkrar vikur í röð er unnið við gerdeig, fræðst um og prófuð mismunandi útfærsla sem má fá út úr slíku deigi. Hreinlæti og snyrtimennska er sett á oddinn.

Unnin verður verkfærakönnun í lok skólaárs, úr þeim verkfærum sem notuð hafa verið.



## Kennsluáætlun – haust 2019

Námsflokkar	Hæfniviðmið	Kennsluhættir	Námsmat
<b>Matur og lífshættir</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar</li><li>- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi</li></ul>	Verkleg kennsla og bókleg. Umræður og spjall.	Öll vinna nemenda verður metin í námsmati, þar á meðal hegðun í kennslustundum, geta til samvinnu og tjáningar. Ásamt vinnubrögðum.
<b>Matur og vinnubrögð</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Matreit einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best</li><li>- unnið sjálfstætt eftir uppskrifum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld</li></ul>		
<b>Matur og umhverfi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tengt viðfangsefni heimilisfræðinnar við jafnrétti og sjálfbærni og áttað sig á uppruna helstu matvæla</li><li>-</li></ul>		
<b>Matur og menning</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð</li></ul>		
<b>Matur og lífshættir</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar</li><li>- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi</li></ul>	Verkleg kennsla og bókleg. Umræður og spjall.	Öll vinna nemenda verður metin í námsmati, þar á meðal hegðun í kennslustundum, geta til samvinnu og tjáningar. Ásamt vinnubrögðum.
<b>Matur og vinnubrögð</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Matreit einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best</li><li>- unnið sjálfstætt eftir uppskrifum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld</li></ul>		

