



Kennsluáætlun – haust 2019

Bekkur: Mánudagar, Þriðjudagar, Miðvikudagar, Fimmtudagar f.á. val 9. – 10 bekkir.

Námsgrein: Heimilisfræði

Kennarar: Þyrnir Hálfdaarson

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

Símat er á vinnubrögðum og frammistöðu nemenda yfir önnina. Metið er í litum; rauðum, gulum, grænum og bláum í símati og lokaeinkunn er gefin í A, B+, B, C+, C, og D og skráð í Mentor.

Ástundun = Vinna í tíma, mæting, umgengi, framkoma, samvinna og frágangur 100%

Áskilinn er réttur til breytinga á áætlun og námsmati.



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				



Kennsluáætlun – haust 2019

Verkefni og skipulag kennslu:

Í upphafi skólaárs er farið yfir öryggis- og umgengnisreglur 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.

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