



**Bekkur:** 7. bekkur

**Námsgrein:** Heimilisfræði

**Kennarar:** Þyrnir Hálfðanarson

**Tímafjöldi:** 2 x 40 mín á viku hálfan veturinn

**Námsgögn:** Gott og gagnlegt 3: vinnubók, lesbók og annað efni.

Næringarefnatöflur

**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 - Nýtingu miðla og upplýsinga – Ábyrgð og mat á eigin námi.*

Unnið verður að því að þjálf þessa hæfni markvisst í kennslustundum.

**Grunnþættir:**

Samkvæmt aðalnámskrá grunnskóla eru grunnþættir menntunar sex:

Læsi – Sjálfbærni – Lýðræði og mannréttindi – Jafnrétti – Heilbrigði og velferð – Sköpun.

Í námsgreininni er unnið með alla þessa þætti þó mismikið sé eftir árgöngum.

**Námsmat:**

Öll vinna nemenda er metin, þar á meðal vinna og hegðun í tímum, vinna við verkefni og fleira. Metið er eftir lykilhæfni samkvæmt aðalnámskrá og út frá hæfniviðmiðum fyrir heimilisfræði.

**Kennsluáætlun er sett fram með fyrirvara um breytingar**



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>		



Áætlun

Vikan	Viðfangsefni	Námsefni	Mat	Annað
20.08-24.08	Kynning á námsefni/námsmati. Upprifjun og kynning á eldhúsi. Bóklegt (hreinlæti bls.12 og meðferð matvæla bls.10-11)	Gott og gagnlegt 3		Skólasetning 23.08
27.08-31.08	Kynning á námsefni/námsmati. Upprifjun og kynning á eldhúsi. Bóklegt (hreinlæti bls.12 og meðferð matvæla bls.10-11)	Gott og gagnlegt 3		
03.09-07.09	Mexikósúpa Langbrauð með osti bls 7.	Ljósrit		
10.09-14.09	Tortellíní með osti bls 21. Múslíbollur bls 9.	Uppskrift á ljósriti		
17.09-21.09	Súkkulaðibitakökur „Subway“	Uppskrift á ljósriti		
24.09-28.09	Þrif á eldhúsi	Verkleg tilsögn		Samræmd próf
01.10-05.10	Kanilhringur/kanillengja	Uppskrift á ljósriti		
08.10-12.10	Hafraklattar og bóklegt	Uppskrift á ljósriti og Gott og gagnlegt 3		
15.10-19.10	Brownies/skúffukaka	Uppskrift á ljósriti		Vetrarleyfi
22.10-26.10	Pastaréttir	Uppskrift á ljósriti		
29.10-02.11	Pizza	Uppskrift á ljósriti		
05.11-09.11	Fiskibollur. Grænmetis og ávaxtas. Bls 16.	Uppskrift á ljósriti		Foreldraviðtöl 5.11
12.11-16.11	Bóklegt bls. 6 og 7	Gott og gagnlegt 3		
19.11-23.11	Skinkuhorn	Uppskrift á ljósriti		
26.11-30.11	Amerískar pönnukökur	Uppskrift á		



		Ljósriti		
03.12-07.12	Muffins	Uppskrift á ljósriti		
10.12-14.11	Ritzkexbollur og píta	Uppskrift á ljósriti		
17.12-20.12	Bóklegt og könnun	Gott og gagnlegt 3		Jólafrí 20.12
03.12-04.12	Sjónvarpskaka	Uppskrift á ljósriti		3.12 starfsdagur
11.01-15.01	Gúllasúpa með hvítlaukssósu bls 11 Langbrauð með osti bls 7.	Gott og gagnlegt 3 Ljósrit		
18.01-22.01	Tortellíní með osti bls 21. Múslíbollur bls 9.	Uppskrift á ljósriti		Annarlok
	Súkkulaðiþitakökur „Subway“	Uppskrift á ljósriti		

**Lokanámsmat:** Samantekt af símati á önn