



Bekkur: 8 bekkur

Námsgrein: Heimilisfræði

Kennarar: Þyrnir Hálfðanarson

Tímafjöldi: 2 x 40 mín á viku hálfan veturinn

Námstögn: Bókin Matur og menning og ljósrit með uppskriftum.

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.



Kennsluáætlunin er sett fram með fyrirvara um breytingar

Námsflokkar	Hæfniviðmið	Kennsluhættir	Námsmat
Matur og lífshættir	<ul style="list-style-type: none"> - Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishald og matreiðslu 	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.
Matur og vinnubrögð	<ul style="list-style-type: none"> - Skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýttni - Beitt helstu matreiðslaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúshöld 		
Matur og umhverfi	<ul style="list-style-type: none"> - Sett viðfangsefni heimilisfræðinnar í vítt samhengi við lýðræði og jafnrétti, hreinleika og eiginleika sem taldir eru bæta heilsu fólks og stuðla að sjálfbærri þróun 		
Matur og menning	<ul style="list-style-type: none"> - Sagt frá íslenski og erlendri matarmenningu og matreitt ýmsa þjóðarrétti 		
Matur og lífshættir	<ul style="list-style-type: none"> - Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu 	Verkleg kennsla og bókleg. Umræður og spjall.	Öll vinna nemenda verður metin í námsmati, þar á meðal hegðun í kennslustundum, geta til



	heimilishald og matreiðslu		samvinnu og tjáningar. Ásamt vinnubrögðum.
--	----------------------------	--	---



Áætlun

Vikan	Viðfangsefni	Námsefni	Mat	Annað
20.08-24.08	Stöðumat, kynning á námsefni/námsmati. Upprifjun og kynning á eldhúsi.			Skólasetning 23.08
27.08-31.08	Stöðumat, kynning á námsefni/námsmati. Upprifjun og kynning á eldhúsi.	Matur og menning		
03.09-07.09	Pasta carbonara hvítlauksbrauð	Ljósrit		
10.09-14.09	Pönnukökur og vöflur	Uppskrift á ljósriti		
17.09-21.09	Gerbakstur	Uppskrift á ljósriti		
24.09-28.09	Pizza	Uppskrift á ljósriti		Samræmd próf
01.10-05.10	Svampdeig og rúllutertur	Uppskrift á ljósriti		
08.10-12.10	Mexikósk vefja	Uppskrift á ljósriti		
15.10-19.10	Bóklegt	Matur og menning		Vetrarleyfi
22.10-26.10	Lasagne	Uppskrift á ljósriti		
29.10-02.11	Skinkuhorn	Uppskrift á ljósriti		
05.11-09.11	Hafraklattar	Uppskrift á ljósriti		Foreldraviðtöl 5.11
12.11-16.11	Kjötbollur og pítubrauð	Uppskrift á ljósriti		
19.11-23.11	Subway kökur	Uppskrift á ljósriti		
26.11-30.11	Brownies/skúffukaka	Uppskrift á ljósriti		
03.12-07.12	Pastaréttir	Uppskrift á ljósriti		
10.12-14.11	Smákökur	Uppskrift á ljósriti		
17.12-20.12	Bóklegt og könnun	Gott og gagnlegt 3		Jólafrí 20.12
03.12-04.12	Sjónvarpskaka, gulrótarkaka	Uppskrift á ljósriti		3.12 starfsdagur
11.01-15.01	Pastaréttir og brauð	Ljósrit		



18.01-22.01	Pönnukökur	Uppskrift á ljósriti		Annarlok
	Gerbakstur	Uppskrift á ljósriti		

Lokanámsmat: Samantekt af símati á önn