



Bekkur: 9. og 10. Bekkur val

Námsgrein: Heimilisfræði

Kennarar: Þyrnir Hálfðanarson

Tímafjöldi: 2 x 40 mín á viku hálfan veturinn

Námsgögn: 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.*

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.



HEIMILISFRÆÐI

9. bekkur val

Áfangamarkmið

Að auka skilning nemenda á tengslum hollustu og heilbrigði með mannelismarkmið í huga.

Að efla sjálfstæði, samstarfsvilja og samábyrgð.

Að auka þekkingu og leikni í heimilistörfum með hagsmunamál neytenda í huga.

Prepamarkmið

Að nemandinn

geti beitt helstu matreiðsluaðferðum og framreitt máltíð sjálfstætt.

lagt gagnrýnið mat á eigin neyslu svo og mun á þörfum og gerfipörfum.

þjálfist í að setja saman máltíðir og fylgja mannelismarkmiðum og RDS einnig færni í matreiðslu fjölbreyttra og girnilegra máltíða samkvæmt sömu markmiðum.

þekki helstu dreifingarleiðir örvera og skaða sem þær valda.

kynnist matarmenningu annarra þjóða

Kennsluhættir

- Verklegr vinna í eldhúsi
- Umræður.

Kennslugögn

Heimilisfræði II og fleira eftir þörfum, koma gjarnan með sínar uppskriftir

Námsmat

- Frammistaða (hegðun, samvinna, vinnubrögð og vinnusemi) í kennslustundum er metin. Einkunn er gefin í tölum og umsögn.



HEIMILISFRÆÐI

10. bekkur val

Áfangamarkmið

Að auka skilning nemenda á tengslum hollustu og heilbrigði með manneldismarkmið í huga.
Að efla sjálfstæði, samstarfsvilja og samábyrgð.
Að auka þekkingu og leikni í heimilisstörfum með hagsmunamál neytenda í huga.

Þrepamarkmið

Að nemandinn

geti beitt helstu matreiðsluaðferðum og framreitt máltíð sjálfstætt.
lagt gagnrýnið mat á eigin neyslu svo og mun á þörfum og gerfiþörfum.
þjálfist í að setja saman máltíðir og fylgja manneldismarkmiðum og RDS einnig færni í matreiðslu
fjölbreyttra og girnilegra máltíða samkvæmt sömu markmiðum.
þekki helstu dreifingarleiðir örvera og skaða sem þær valda.
kynnist matarmenningu annara þjóða.

Kennsluhættir

Verkleg vinna í eldhúsi
Umræður

Kennslugögn

Heimilisfræði II og fleira eftir þörfum, koma gjarnan með sýnar uppskriftir .

Námsmat

- Frammistaða (hegðun, samvinna, vinnubrögð og vinnusemi) í kennslustundum er metin.

9. og 10. bekkur eru oftast saman í valhóp og ráðast verkefni eftir því.



Námsflokkar	Hæfniviðmið	Kennsluhættir	Námsmat
Matur og lífshættir	- 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	- 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	- 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	- Sagt frá íslenskri og erlendri matarmenningu og matreitt ýmsa þjóðarrétti		
Matur og lífshættir	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



Áætlun

Vikan	Viðfangsefni	Námsefni	Mat	Annað
20.08-24.08	Kynning á námsefni/Stöðumat. Upprifjun og kynning á eldhúsi.		Kynning á námsefni/námsmat Upprifjun og kynning á eldhúsi.	Skólasetning 23.08
27.08-31.08	Kynning á námsefni/Stöðumat. Upprifjun og kynning á eldhúsi.	Matur og menning	Kynning á námsefni/námsmat Upprifjun og kynning á eldhúsi.	
03.09-07.09	Kynning á námsefni/Stöðumat. Upprifjun og kynning á eldhúsi.	Matur og menning	Kynning á námsefni/námsmat Upprifjun og kynning á eldhúsi.	
10.09-14.09	Pastaréttir „carbonara“ hvítlauksbrauð	Ljósrit		
17.09-21.09	Pönnukökur og vöflur	Uppskrift á ljósriti		
24.09-28.09	Gerbakstur	Uppskrift á ljósriti		Samræmd próf
01.10-05.10	Pizza	Uppskrift á ljósriti		
08.10-12.10	Svampdeig og rúllutertur	Uppskrift á ljósriti		
15.10-19.10	Brownies/skúffukaka	Uppskrift á ljósriti		Vetrarleyfi
22.10-26.10	Viku matarinnkaup frá mismunandi löndum	Efni af neti	verkefnavinna	
29.10-02.11	Viku matarinnkaup frá mismunandi löndum	Efni af neti	Verkefnaskil	
05.11-09.11	Plokkfiskur og rúgbrauð	Uppskrift á ljósriti		Foreldraviðtöl 5.11
12.11-16.11	Pastaréttir	Uppskrift á ljósriti		
19.11-23.11	Smákökur	Uppskrift á ljósriti		
26.11-30.11	Bóklegt og könnun	Gott og gagnlegt 3		
03.12-07.12	Sjónvarpskaka, gulrótarkaka	Uppskrift á ljósriti		
10.12-14.11	Pastaréttir og brauð	Ljósrit		
17.12-20.12	Pönnukökur	Uppskrift á ljósriti		Jólafrí 20.12
03.12-04.12	Gerbakstur	Uppskrift á		3.12 starfsdagur



		Ljósriti		
11.01-15.01	Pastaréttir og brauð	Ljósrit		
18.01-22.01	Endurlit og umræður			Annarlok

Lokanámsmat: Samantekt af símati á önn