



Kennsluáætlun – haust 2019

Bekkur: 6.bekkur

Námsgrein: Heimilisfræði

Kennari: Ingibjörg Hólm Einarsdóttir

Tímafjöldi: 15x2 kennslustundir

Námsgögn: Gott og gagnlegt 2, efni frá kennara, efni af ýmsum netsíðum, áhöld, búnaður og hráefni í kennslueldhúsi

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: Lokamat byggt á símati úr kennslustundum

Áskilinn er réttur til breytinga á áætlun og námsmati.



Kennsluáætlun – haust 2019

Vikan	Viðfangsefni	Námsefni	Mat	Annað
Verkefni 1	Kynning, reglur, samvinnalummur og farið yfir uppþvott	Búnaður og hráefni	Símat	
Verkefni 2	Bóklegt -áhaldaverkefni, vatnið og kynning á boði	Bók, fræðslumyndir og búnaður	Símat	
Verkefni 3	Brauðstangir (gerbakstur)	Búnaður og hráefni	Símat	
Verkefni 4	Pizza (gerbakstur)	Búnaður og hráefni	Símat	
Verkefni 5	Bóklegt -næringarefni (hringur)og æfing á texta í boði	Bók, fræðslumyndir og annað efni	Símat	
Verkefni 6	Íslenskar pönnukökur	Búnaður og hráefni	Símat	
Verkefni 7	Bakað f.boð-hrökkbrauð, focaccia, bollur	Búnaður og hráefni	Símat	
Verkefni 8	Bakað f.boð-hvítlauksbrauð og súkkulaðikaka	Búnaður og hráefni	Símat	
Verkefni 9	F.boð-servéttubrot, nafnspjöld og æfing á texta	Búnaður, fræðslumyndir og annað efni	Símat	
Verkefni 10	Kanelsnúðar (gerbakstur)	Búnaður og hráefni	Símat	
Verkefni 11	Mexíkóskur kjúklingaréttur	Búnaður og hráefni	Símat	
Verkefni 12	Undirbúningur f.boð-súpugerð og æfing	Búnaður og hráefni	Símat	
Verkefni 13	Boð	Búnaður og hráefni	Símat	
Verkefni 14	Smákökur (hafrakökur)	Búnaður og hráefni	Símat	
Verkefni 15	Val á milli tveggja uppskrifta – sjálfsmat nemenda	Búnaður og hráefni	Símat og sjálfsmat	



Kennsluáætlun – haust 2019

Námsflokkar	Hæfniviðmið	Kennsluhættir	Námsmat
Matur og lífshættir	<ul style="list-style-type: none">tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufartjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnarfarið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldigert sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd	Innlögn Umræður Einstaklingsvinna Hópavinna	Lokanámsmat í samræmi við hæfniviðmið í aðalnámskrá
Matur og vinnubrögð	<ul style="list-style-type: none">matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem bestunnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöldgreint frá helstu orsökum slysa á heimilum og hvernig má koma í veg fyrir þaunýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga er varða matreiðslu, næringarfræði og meðferð matvæla	Innlögn Umræður Sýnikennsla Einstaklingsvinna Hópavinna	Lokanámsmat í samræmi við hæfniviðmið í aðalnámskrá
Matur og umhverfi	<ul style="list-style-type: none">tengt viðfangsefni heimilisfræðinnar við jafnrétti og sjálfbærni og áttað sig á uppruna helstu matvælaskilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau	Innlögn Umræður	Lokanámsmat í samræmi við hæfniviðmið í aðalnámskrá
Matur og menning	<ul style="list-style-type: none">tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð	Innlögn Umræður Einstaklingsvinna Hópavinna	Lokanámsmat í samræmi við hæfniviðmið í aðalnámskrá