



Kennsluáætlun – haust 2020

Bekkur: Val

Námsgrein: Heimilisfræði

Kennarar: Þyrnir Hálfðanarson

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 2020

| Vikan | Viðfangsefni | Námsefni | Mat | Annað |
|-------------|--|-------------------------------------|-----|-------------------|
| 26.08-28.08 | Móttaka og kynning á vinnureglum og fyrirkomulagi | | | |
| 31.09-04.09 | <u>Bakstur með geri:</u> | Uppskriftir á Google Classroom | | |
| 07.09-13.09 | <u>Bakstur með geri:</u> | Uppskriftir á Google Classroom | | |
| 16.09-20.09 | <u>Bakstur með geri:</u> | Uppskriftir á Google Classroom | | |
| 23.09-27.09 | <u>Bakstur með geri:</u> | Uppskriftir á Google Classroom | | 24. fræðslud. |
| 30.09-04.10 | <u>Bakstur með geri:</u> brauðstangir, kanilsnúðar, ostapizza, beiglur. | Uppskriftir á Google Classroom | | |
| 07.10-11.10 | Pítubrauð salat og pítusósa. Nanbrauð kjúklingur, Vefjur, hamborgarabrauð, Kjötbollur, kjúklingur. | Uppskriftir á Google Classroom | | |
| 14.10-18.10 | Pítubrauð salat og pítusósa. Nanbrauð kjúklingur, Vefjur, hamborgarabrauð, Kjötbollur, kjúklingur. | Uppskriftir á Google Classroom | | 15.-17. þema |
| 21.10-25.10 | <u>Hrekkjavaka:</u> Grasker skorið út og notað í bakstur ofl | Uppskriftir á Google Classroom | | 24.-25. vetrarfrí |
| 28.10-01.11 | <u>Hrekkjavaka:</u> Grasker skorið út og notað í bakstur ofl | Uppskriftir á Google Classroom | | 28. skipulagsd. |
| 04.11-08.11 | <u>Val vika:</u> | Nemendur koma með eigin uppskriftir | | 7. foreldraviðtöl |
| 11.11-15.11 | <u>Morgunmatur og nesti:</u> Íslenskar, amerískar pönnukökur, vöflur, búst, chiafræ. | Uppskriftir á Google Classroom | | |
| 18.11-22.11 | <u>Morgunmatur og nesti:</u> Íslenskar, amerískar | Uppskriftir á Google Classroom | | |



Kennsluáætlun – haust 2020

| | | | | |
|--------------|---|-----------------------------------|--------------------|--|
| | pönnukökur, vöflur, búst, chiafræ. | | | |
| 25.11-29.11 | <u>Salöt og hollusta:</u> Salatdressing, græntsalat, ávaxtasalat, jólasalat. | Uppskriftir á Google Classroom | | |
| 02.12-06.12 | <u>Salöt og hollusta:</u> Salatdressing, græntsalat, ávaxtasalat, jólasalat. | Uppskriftir á Google Classroom | | |
| 09.12-13.12 | <u>Jólabakstur:</u> Smákökur, piparkökur, brownies, skúffukaka, súkkulaðibitakökur, Subway. | Uppskriftir á Google Classroom | | |
| 16.12-20.12 | <u>Jólabakstur:</u> Smákökur, piparkökur, brownies, skúffukaka, súkkulaðibitakökur, Subway. | Uppskriftir á Google Classroom | | |
| 06.01.-10.01 | „Mystery Basket“ Nemendur fá að vinna með óvænt hráefni og útbúa úr að eigin vild | Uppskriftir á Google Classroom | | |
| 13.01-17.01 | <u>Lokavika:</u> Frágangur í kennslustofu | | Verkleg kennsla | |



Kennsluáætlun – haust 2020

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.

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 | | |