

Kennsluáætlun haust/vor 2020 - 2021

Heimilisfræði 5. bekkur

4. og 5. bekkur eru í samkenndu í heimilisfræði í tveimur hópum og fær hvor hópur 2 kennslustundir á viku þrjár vikur í senn á þriggja vikna tímabili.

Kennari er Dagný Elísdóttir

Vinnulag

Hér skal gerð stutt samantekt á því sem tekið verður fyrir í faginu í vetur.

Kennslan er bæði verkleg og bókleg. Tímarnir fara fram í heimilisfræðistofu. Í upphafi tíma eru innlagnir og spjall um viðfangsefni. Farið er yfir uppskriftir og verklega þætti sem nemendur vinna sjálfir eða með aðstoð kennara. Nemendum er skipt í hópa, læra að vinna með öllum í hópnum. Hver hópur fær skilgreint verkefni. Nemendur sjá bæði um bakstur og einfalda matreiðslu og þrif á eftir. Nemendur vinna með fjölbreytt áhöld, allt frá einföldum mælitækjum upp í flóknari raftæki eins og blandara og hrærivél. Lögð er áhersla á flokkun þar sem nemendur fá bæði fræðslu og þurfa að flokka sjálf það rusl sem henda þarf.

Engir sérstakir tímar eru ætlaðir í vinnubækur, en unnið í þeim í lok kennslustundar þegar tími er til.

Vinnuáætlun

Viðfangsefni	Námsefni	Hæfniviðmið – notuð við námsmat	Afurð / Námsmat
<p>Tímabilið: 26. ágúst - 16. sept</p> <p>Hópur 1</p>	<p>Gott og gagnlegt 1 - Einnig er stuðst við uppskriftabækur, uppskriftir af netinu og ljósrit frá kennara.</p>	<p>Nemandi getur ... Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar. Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar. Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi. Matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best. Nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga er varða matreiðslu, næringarfræði og meðferð matvæla. Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. Sagt frá helstu hættum sem fylgja vinnu í eldhúsi. Farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif. Tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð og helstu hátíðir Íslendinga. Tjáð sig á einfaldan hátt um jákvæð samskipti við borðhald. Farið eftir fyrirmælum kennara Sýnt öðrum kurteisi og tillitssemi Sýnt frumkvæði og áhuga Tekið virkan þátt í tímum Átt góð samskipti við aðra Gengið vel og snyrtilega um</p>	<p>Fléttubrauð Snúðar</p> <p>Hjónabandsæla Kjötbollur</p>
<p>Tímabilið: 23.sept – 14. okt.</p> <p>Hópur 2</p>	<p>Gott og gagnlegt 1 - Einnig er stuðst við uppskriftabækur, uppskriftir af netinu og ljósrit frá kennara.</p>	<p>Nemandi getur ... Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar. Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar. Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi. Matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best. Nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga er varða matreiðslu, næringarfræði og meðferð matvæla. Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld.</p>	<p>Pastaréttur Jólabakstur Skúffukaka Vöflur</p>

		<p>Sagt frá helstu hættum sem fylgja vinnu í eldhúsi. Farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif. Tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð og helstu hátíðir Íslendinga. Tjáð sig á einfaldan hátt um jákvæð samskipti við borðhald. Farið eftir fyrirmælum kennara Sýnt öðrum kurteisi og tillitssemi Sýnt frumkvæði og áhuga Tekið virkan þátt í tímum Átt góð samskipti við aðra Gengið vel og snyrtilega um</p>	
<p>Tímabilið: 21. okt - 18. - nóv. Hópur 1</p>	<p>Gott og gagnlegt 1 - Einnig er stuðst við uppskriftabækur, uppskriftir af netinu og ljósrit frá kennara.</p>	<p>Nemandi getur ... Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar. Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar. Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi. Matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best. Nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga er varða matreiðslu, næringarfræði og meðferð matvæla. Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. Sagt frá helstu hættum sem fylgja vinnu í eldhúsi. Farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif. Tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð og helstu hátíðir Íslendinga. Tjáð sig á einfaldan hátt um jákvæð samskipti við borðhald. Farið eftir fyrirmælum kennara Sýnt öðrum kurteisi og tillitssemi Sýnt frumkvæði og áhuga Tekið virkan þátt í tímum Átt góð samskipti við aðra Gengið vel og snyrtilega um</p>	<p>Muffins Brauðpýlsur Eplakaka Pizza</p>

<p>Tímabilið: 25. nóv. – 16.des Hópur 2</p>	<p>Gott og gagnlegt 1 - Einnig er stuðst við uppskriftabækur, uppskriftir af netinu og ljósrit frá kennara.</p>	<p>Nemandi getur ... Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar. Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar. Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi. Matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best. Nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga er varða matreiðslu, næringarfræði og meðferð matvæla. Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. Sagt frá helstu hættum sem fylgja vinnu í eldhúsi. Farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif. Tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð og helstu hátíðir Íslendinga. Tjáð sig á einfaldan hátt um jákvæð samskipti við borðhald. Farið eftir fyrirmælum kennara Sýnt öðrum kurteisi og tillitssemi Sýnt frumkvæði og áhuga Tekið virkan þátt í tímum Átt góð samskipti við aðra Gengið vel og snyrtilega um</p>	

Bæði nemendur og foreldrar eru síðan hvattir til að fylgjast reglulega með skráningum á mentor.is, bæði skráningum um námsmat og um heimanám/viðfangsefni.

Námsmat

Námsmat byggir á þeim hæfniviðmiðum sem tilgreind eru með hverju viðfangsefni hér að ofan. Matið fer fram jafnt og þétt yfir skólaárið. Sjá nánari umfjöllun um námsmat á vef skólans undir **Námsmat**. Einkunn fyrir námsárangur verður gefin tvisvar í vetur, í janúar og vetrarlok.

Með ósk um gott gengi Dagný Elísdóttir