

Kennsluáætlun haust/vor 2020 - 2021

Heimilisfræði 8. bekkur

Í heimilisfræði eru 2 kennslustundir á viku, 3 vikur í senn á 12 vikna fresti.

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: 21. okt 18. nóv.</p> <p>Tímabilið: 6. jan – 27. Jan</p> <p>Tímabilið: 17. mars – 31. mars</p>	<p>Gott og gagnlegt 3 Einnig er stuðst við uppskriftabækur, uppskriftir af netinu og ljósrit frá kennara.</p>	<p>Nemandi getur ... Matreitt einfaldar og hollar máltíðir 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. Greint frá helstu orsökum slysa á heimilum og hvernig má koma í veg fyrir þau. Skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar Farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif. Tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð. Tjáð sig á einfaldan hátt um jákvæð samskipti við borðhald Farið eftir fyrirmælum kennara Sýnt öðrum kurteisi og tillitssemi og átt góð samskipti Sýnt frumkvæði og áhuga Gengið vel og snyrtilega um</p>	<p>Pastaréttur Kanilsnúðar Vínarbrauð Eggjabrauð Skúffukaka Brauðpýlsur Muffins</p> <table border="1"> <tr> <td>Hjónabandssæla</td> </tr> <tr> <td>Jólabakstur</td> </tr> <tr> <td>Fléttubrauð</td> </tr> <tr> <td>Eplakaka</td> </tr> <tr> <td>Kjötbollur</td> </tr> <tr> <td>Vöflur</td> </tr> <tr> <td>Hafraklattar</td> </tr> <tr> <td>Súpa</td> </tr> </table>	Hjónabandssæla	Jólabakstur	Fléttubrauð	Eplakaka	Kjötbollur	Vöflur	Hafraklattar	Súpa
Hjónabandssæla											
Jólabakstur											
Fléttubrauð											
Eplakaka											
Kjötbollur											
Vöflur											
Hafraklattar											
Súpa											

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

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