

Kennsluáætlun haust/vor 2021 - 2022

## Heimilisfræði 6. bekkur

Í heimilisfræði verða 6. 7. og 8. bekk kennt í tveimur lotum 6 vikur í senn 4 tíma á viku og verða blandaðir hópar úr þessum þremur bekkjum.

### 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><b>Tímabilið:</b>  <b>24.ágúst</b>  <b>30. sept.</b>  <b>Gulur hópur</b>  <b>5.okt- 11. nóv.</b>  <b>Grænn hópur</b>  <b>23.nóv-13.jan.</b>  <b>Rauður hópur</b></p> <p><b>Tímabilið:</b>  <b>18. jan. –22.feb</b>  <b>Gulur hópur</b>  <b>24.feb. – 5. apríl</b>  <b>Grænn hópur</b>  <b>7. apríl – 24. Maí</b>  <b>Rauður hópur</b></p>	<p>Gott og gagnlegt                  2                  Einnig er stuðst við uppskriftabækur, uppskriftir af netinu og ljósrit frá kennara.</p>	<p><b>Nemandi getur ...</b>                  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>Hjónabandsæla</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>	Hjónabandsæla	Jólabakstur	Fléttubrauð	Eplakaka	Kjötbollur	Vöflur	Hafraklattar	Súpa
Hjónabandsæla											
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 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