



## Kennsluáætlun fyrir haustönn 2022

Námsgrein: Heimilisfræði

Árgangur: 5.-6. bekkur

Kennari: Sólveig Ólafsdóttir

netfang: solveig@klaustur.is

**Almennt:** Heimilisfræðikennsla á miðstigi fer fram á haustönn. Kennst verður á þriðjudögum, 2x40 mín. Kennslan skiptist í verklega- og bóklegakennslu til skiptis.

**Helstu markmið:** Að nemendur læri að vinna saman í hóp og taka tillit annarra, sýni sjálfstæði vinnubrögð og frumkvæði. Að nemendur kynnist næringarefnum og tengslum þeirra við góðar matarvenjur.

**Hlekkur á aðalnámsskra** <https://adalnamskra.is/adalnamskra-grunnskola/kafli-21>

**Námsgögn:** Gott og gagnlegt 2, Les- og vinnubók.

Tímabil	verkefni	Kennsluáðferðir	Tengin við lykilhæfni og hæfniviðmið
Haustönn 23.08.'22-16.01.'23			<i>Að nemandi geti:</i>
Vika 35. 30.08	<i>Verklegt: Lummur</i>	Einstaklingsverkefni, hópa- og paraverkefni. Sýnikennsla, umræður og spjall.	<i>Matur og lífshættir</i>
Vika 36. 06.09	Bóklegt		• tekið tillit til annarra í hópvinnu og sýnt frumkvæði,
Vika 37. 13.09	<i>Verklegt: Smábrauð</i>		• sýnt ábyrga og örugga umgengni við vinnu og frágang á vinnusvæði,
Vika 38. 20.09	Bóklegt		• farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif
Vika 39. 27.09	<i>Verklegt: Eggjakaka</i>		
Vika 40. 04.10	Bóklegt		
Vika 41. 11.10	Verklegt: Smákökur		
Vika 42. 18.10	<i>Starfsdagur</i>		
Vika 43. 25.10	<i>Verklegt: Matarsalat m/eggjum</i>		
Vika 44. 01.11	Bóklegt		

<p>Vika 45. 08.11 Vika 46. 15.11 Vika 47. 22.11</p> <p>Vika 48. 29.11 Vika 49. 06.12 Vika 50. 13.12 Vika 51. 20.12 <b>Jólafrí 21.12 – 3.1</b> Vika 1. 03.01 Vika 2. 10.01</p> <p>Annarlok 16.01.2023</p>	<p>Verklegt: <i>Pítsusnúðar</i> Bóklegt Verklegt: <i>Hjónabandsæla í múffumótum.</i> Bóklegt Verklegt: <i>Piparkökur</i> Verklegt: <i>Smákökur</i> <b>Litlu jólin</b></p> <p>Bóklegt Verklegt: <i>Súkkulaðikaka</i></p>		<p>tengdu heimilishaldi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar,</li> </ul> <p><i>Matur og vinnubrögð</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best,</li> <li>unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld,</li> </ul> <p><i>Matur og umhverfi</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau.</li> </ul>
--	---	--	---

\* Náms- og kennsluáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar

Námsmat:

Símat og leiðsagnarmat: Metin er virkni, viðhorf og þátttaka í tímum, umgengni og samvinna. Námsmat gefið í formi umsagnar í annarlok og einkunnargjöf í orðunum: **Framúrskarandi/Hæfni náð/Á góðri leið/Þarnast þjálfunar/Hæfni ekki náð.**