

**Bekkur:** 10. Bekkur

**Námsgrein:** Heimilisfræði

**Kennarar:** Ingibjörg Helga Ingólfssdóttir

**Tímafjöldi:** 2

### Námsgögn:

#### Lykilhæfni:

- Tjáning og miðlun
- Skapandi og gagnrýnin hugsun
- Sjálfstæði og samvinna
- Nýting miðla og upplýsinga
- Ábyrgð og mat á eigin námi

#### Grunnþættir:

Samkvæmt aðalnámskrá grunnskóla eru grunnþættir menntunar sex:

Læsi – Sjálfbærni – Lýðræði og mannréttindi – Jafnrétti – Heilbrigði og velferð – Sköpun.

Í námsgreininni er unnið með alla þessa þætti þó mismikið sé eftir árgöngum.

#### Önnur hæfniviðmið sem lúta að almennri framkomu og vinnulagi í tímum og metin yfir allt árið:

- Tekur ábyrgð á eigin námi
- Virðir vinnufrið annarra
- Samvinna og sýnir jákvæðni í samskiptum
- Leitir upplýsinga, les sér til gagns og vinnur sjálfstætt
- Vinnur vel
- Sýnir vönduð vinnubrögð við verkefnaskil
- Fer eftir fyrirmælum kennara og skilar verkefnum á réttum tíma

### Námsmat:

Áskilinn er réttur til breytinga á áætlun og námsmati.

Nemendur þurfa að halda vel utan um öll gögn og sækja sér þau verkefni og upplýsingar sem þeir kunna að hafa misst af vegna veikinda og forfalla.

**Áætlun**

Vikan	Viðfangsefni	Námsefni	Dagsetning mats	Annað
19.08-23.08				23.ág Skólasetning
26.08-30.09	Kynning á námsefni vetrarins	Heimilisfræðibók Farið yfir áhöld og verkferla fyrir veturinn		
02.09-06.09	Matarmikil Haustsúpa	Uppskrift frá Kennara		2.sep Nemendaping
09.09-13.09	Elda kjöt og ostabollur með tagliatelle	Uppskrift frá Kennara		10.-12.sep 9.bekkur á Úlfljótavatni
16.09-20.09	Bakstur á Djöflatertu	Uppskrift frá Kennara		16.-17.sep Náttúrufræði FlipFlop 20.ág Fræðsludagur Mosfellsbæjar
23.09-27.09	Halda matardagbók Næringarfræði Baka kanilsnúða			26.-27.sep 7.bekkur á Úlfljótavatni
30.09-04.10	Útbúa útskriftarveislu Og reikna út kostnað			
07.10-11.10	Kalt pastasalat Heitt pastasalat	Uppskrift frá Kennara		
14.10-18.10	Hópur1-Strauja Hópur2-Pússa skó Hópur3-Læra Þvottavél/þurrkari/u ppþvottavél Hópur4-Brjóta servíettur			16.okt Foreldraviðtöl 17.-18.okt Tungumála FlipFlop
21.10-25.10	Baka Marengstoppa	Uppskrift frá kennara		24.-25.okt Vetrarfrí
28.10-01.11	Spænsk eggjakaka mep	Uppskrift frá kennara		28.okt Starfsdagur
04.11-08.11	Smørrebrød	Uppskrift frá kennara		3.-9.nóv Danskir nemendur í heimsókn
11.11-15.11	Soðinn fiskur,kartöflur og bráðið smjör	Uppskrift frá kennara		
18.11-22.11	Smákökur fyrir jólin	Uppskrift frá Kennara		
25.11-29.11	Matur og menning	Bók sem heitir Matur og menning gefin út af Námsgagnastofnun		27.-28.nóv Íslensku FlipFlop 29.nóv Skreytingardagur
02.12-06.12	Piparkökur	Uppskrift frá Kennara		
09.12-13.12	Konfekt	Uppskrift frá Kennara		
16.12-20.12	Jólakaka- læra þeyta smjör,sykur,egg	Uppskrift frá kennara		19.des Jólball

	Og Heitt kakó			
23.12-27.12				Jólafrí
30.12-03.01				3.jan Starfsdagur
06.01-10.01	Hakk og spaghetti og brauð			9.-10.jan Verk-List FlipFlop
13.01-17.01	Grjónagrautur og mjólkurgrautar			13.jan Annaskil

Námsflokkar	Hæfniviðmið	Kennsluhættir	Námsmat