

**Bekkur:** 8.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 verkferla fyrir veturinn		
02.09-06.09	Haustúpa Læra að leggja á borð	Uppskrift frá kennara		2.sep Nemendaping
09.09-13.09	Bakstur á súkkulaðiköku og krem	Uppskrift frá kennara		10.-12.sep 9.bekkur á Úlfjótavatni
16.09-20.09	Bakstur á gerdegi baka bollur	Uppskrift frá kennara		16.-17.sep Náttúrufræði FlipFlop 20.ág Fræðsludagur Mosfellsbæjar
23.09-27.09	Heimagerð Tortilla með hakki eða grænmeti	Uppskrift frá kennara		26.-27.sep 7.bekkur á Úlfjótavatni
30.09-04.10	Svampbotnar Læra að þeyta egg og sykur Rjómaterta með kokteilávöxtum- læra að þeyta rjóma	Uppskrift frá kennara		
07.10-11.10	Elda kalt pastasalat Elda heitt pastasalat	Uppskrift frá kennara		
14.10-18.10	Útbúa Afmælis veislu, hvaða rétti á að hafa og reikna út kostnað			16.okt Foreldraviðtöl 17.-18.okt Tungumála FlipFlop
21.10-25.10	Baka pylsuhorn og læra að útbúa nesti	Uppskrift frá kennara		24.-25.okt Vetrarfrí
28.10-01.11	Elda hakk og spaghetti	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 lauksmjör	Uppskrift frá kennara		
18.11-22.11	Smákökur fyrir jólin	Uppskrift frá kennara		
25.11-29.11	Baka brownie	Uppskrift frá kennara		27.-28.nóv Íslensku FlipFlop 29.nóv Skreytingardagur
02.12-06.12	Piparkökubakstur	Uppskrift frá kennara		

09.12-13.12	Jólakonfekt	Uppskrift frá kennara		
16.12-20.12	Jólakaka og heitt kakó	Uppskrift frá kennara		19.des Jólabball
23.12-27.12				Jólafrí
30.12-03.01				3.jan Starfsdagur
06.01-10.01	Íslenskar matarvenjur			9.-10.jan Verk-List FlipFlop
13.01-17.01	Grjónagrautur og mjólkurgrautar	Uppskrift frá kennara		13.jan Annaskil

Námsflokkar	Hæfniviðmið	Kennsluhættir	Námsmat