

Bekkur: 7. 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	Haustúpa Læra að leggja á borð	Heimilisfræðibók eða uppskrift frá kennara		2.sep Nemendabíng
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 Pizzusnúðar	uppskrift frá kennara		16.-17.sep Náttúrufræði FlipFlop 20.ág Fræðsludagur Mosfellsbæjar
23.09-27.09	Heimagerð Tortilla með hakki og grænmeti	uppskrift frá kennara		26.-27.sep 7.bekkur á Úlfjótavatni
30.09-04.10	Sjónvarpskaka Læra að þeyta egg og sykur	uppskrift frá kennara		
07.10-11.10	Elda kalt pastasalat og heitt pastasalat	uppskrift frá kennara		
14.10-18.10	Baka Brauðstangir og halda matardagbók	uppskrift frá kennara		16.okt Foreldraviðtöl 17.-18.okt Tungumála FlipFlop
21.10-25.10	Bananabrauð/ Næringarfræði Búa til afmælisveislu og reikna kostnað	uppskrift frá kennara		24.-25.okt Vetrarfrí
28.10-01.11	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 smjör	Uppskrift frá kennara		
18.11-22.11	Smákökur fyrir jólin	Uppskrift frá kennara		
25.11-29.11	Bestu Brownie	uppskrift frá kennara		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 að þeyta smjör og sykur	uppskrift frá kennara		19.des Jólball

Vikan	Viðfangsefni	Námsefni	Dagsetning mats	Annað
19.08-23.08				23.ág Skólasetning
23.12-27.12				Jólafrí
30.12-03.01				3.jan Starfsdagur
06.01-10.01	SúperNachos	Heimilisfræðibók		9.-10.jan Verk-List FlipFlop
13.01-17.01	Grjónagratur	Uppskrift frá kennara		13.jan Annaskil

Námsflokkar	Hæfniviðmið	Kennsluhættir	Námsmat