

**Bekkur:** Bakstur og Matreiðsla

**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	Íslensk Kjötsúpa	Uppskrift frá Kennara		2.sep Nemendaping
09.09-13.09	Kjötbollur Brún sósa kartöflur	Uppskrift frá kennara		10.-12.sep 9.bekkur á Úlfjótavatni
16.09-20.09	Kanilsnúðar	Uppskrift frá kennara		16.-17.sep Náttúrufræði FlipFlop 20.ág Fræðsludagur Mosfellsbæjar
23.09-27.09	Baka Hjónabandssælu Halda matardagbók Næringarfræði	Uppskrift frá kennara		26.-27.sep 7.bekkur á Úlfjótavatni
30.09-04.10	Baka Prótein beyglur	Uppskrift frá kennara		
07.10-11.10	Sjónvarpskaka	Uppskrift frá kennara		
14.10-18.10	Búa til pottrétt og sjóða hrísgrjón	Uppskrift frá kennara		16.okt Foreldraviðtöl 17.-18.okt Tungumála FlipFlop
21.10-25.10	búa til smjörkrem og setja á köku skreyta tertur súkkulaðikaka	Uppskrift frá kennara		24.-25.okt Vetrarfrí
28.10-01.11	Læra að nýta afganga í ískápnum heima Pizzasnúðar	Uppskrift frá kennara		28.okt Starfsdagur
04.11-08.11	Fiskur Steiktur fiskur,kartöflur, remúlaðisósa Djúpsteiktur fiskur skelfiskur Fiskisúpa	Uppskrift frá kennara		3.-9.nóv Danskir nemendur í heimsókn
11.11-15.11	Ungversk Gúlassúpa	Uppskrift frá kennara		
18.11-22.11	Smákökur fyrir jólin	Uppskrift frá kennara		
25.11-29.11	Píta með heimabökuðu pítubrauði	Heimilisfræðibók		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	Gulrótarkaka með rjómaostkremi Heitt kakó	Heimilisfræðibók		19.des Jólalaball
23.12-27.12				Jólafrí
30.12-03.01				3.jan Starfsdagur
06.01-10.01	Ítölsk brauð með hvítlauks og ostafyllingu	Heimilisfræðibók		9.-10.jan Verk-List FlipFlop
13.01-17.01	Ávaxtagrautar með rjóma	Uppskrift frá kennara		13.jan Annaskil

Námsflokkar	Hæfniviðmið	Kennsluhættir	Námsmat