

Bekkur: Bakstur og matreiðsla

Námsgrein: Heimilisfræði

Kennarar: Þyrrir Hálfðanarson

Tímafjöldi: 2x 40 mín

Námsgögn: Leiðbeiningar frá kennara, náms efri á rafrænu forni og verklæg kennsla

Lykilhæfni:

Námsgreinin kemur inn á alla þætti lykilhæfni sem unnið er út frá samkvæmt aðal námskrá grunnskóla:

- Tjáning og niðun
- Skapandi og gagnrýni hugsun
- Sjálfstæði og samvinna
- Nýting niðra og upplýsinga
- Ábyrgð og mat á eigin námi.

Grunnþættir:

Samkvæmt aðal námskrá grunnskóla eru grunnþættir menntunar sex. Unnið er með alla þessa þætti, en þó nís nið eftir árgöngum

Iðsi, sjálfbærni, lýðræði og mannrétti, jafnrétti, heilbrigði og velferð, sköpun.

Önnur hæfni viðnið sem lúta aðalmenntun frá skóla og vinnuagjafnum og metin yfir allt árið

- Tekur ábyrgð á eigin námi.
- Virðir vinnufriðannarra
- Vinnur með öðrum og sýrir jákvæðni í samkiptum
- Leitir upplýsinga, les sér til gagns og vinnur sjálfstætt.
- Vinnur vel og fer eftir fyrirmælum
- Sýrir vönduð vinnubrögð við verkefnaskil.
- Fer eftir þeim fyrir mælum sem lúta er upp með og skilar verkefnum á réttum tíma.

Verkefni og skýpulg kennslu

Í upphafi skólans er farið yfir öryggis- og umgengni reglur í kennslueldhúsinu

Helstu verkefni, áhald og hræfni kynnt og til hvers má nota. Lögð er rík áhersla á góða samvinna og samkipti við sammenndur bæði í eigin hóp og öðrum

Eins og kemur fram í áætlun eru teknar fyrir ákveðnar aðferðir í t.d. bakstri þar sem nokkrar vikur í röð er unnið við t.d. gerdeig fræðum og prófuð nismunandi útfærsla sem má fá út úr slíku deigi. Hreiðlægi og snyrti mannska er sett á oddinn

Unnin verður verkefnaönnun í lok skólans, úr þeim verkefnum sem notuð hafa verið

Víkan	Víðfangsefni	Náms efni	Dagsetning mats	Annað
24.08-25.08	Móttaka			Kynning á efni vetrarins.
28.08-01.09	Kynning á vinnustöðvum fyrirkoðun og hópu málþorum			
04.09-08.09	Búst, Árfryer, úti kennsla ef veður léfir	Uppskriftir á Google Classroom	Verklag kennsla	
11.09-15.09	Bóklagviðka Verkefnaviðna. úti kennsla ef veður léfir	Næring og lífshættir Heil og sál, þemahefti um heilbrigði Google Classroom	Tölvuviðna	
18.09-22.09	Búst, Árfryer, úti kennsla ef veður léfir	Uppskriftir á Google Classroom	Verklag kennsla	
25.09-29.09	Bóklagviðka Verkefnaviðna.	Næring og lífshættir Heil og sál, þemahefti um heilbrigði Google Classroom	Tölvuviðna	28. september starfsdagur
02.10-06.10	Búst, Árfryer, úti kennsla ef veður léfir			
09.10-13.10	Bóklagviðka Verkefnaviðna.	Næring og lífshættir Heil og sál, þemahefti um heilbrigði Google Classroom	Tölvuviðna	
16.10-20.10	Búst, Árfryer, úti kennsla ef veður léfir			
23.10-27.10	Bóklagviðka Verkefnaviðna.	Næring og lífshættir Heil og sál, þemahefti um heilbrigði Google Classroom	Tölvuviðna	25.-27. starfsdagur og vetrarfrí.
30.10-03.11	Búst, Árfryer, úti kennsla ef veður léfir			
06.11-10.11	Bóklagviðka Verkefnaviðna.	Næring og lífshættir Heil og sál, þemahefti um heilbrigði Google Classroom	Tölvuviðna	6. nóvember dráttur
13.11-17.11	Búst, Árfryer, úti kennsla ef veður léfir			Dagur íslenskrar tungu 16. nóv.
20.11-24.11	Bóklagviðka Verkefnaviðna.	Næring og lífshættir Heil og sál, þemahefti um heilbrigði Google Classroom	Tölvuviðna	
27.11-01.12	Búst, Árfryer, úti kennsla ef veður léfir.			1. 12 skreytingadagur.

04. 12-08. 12	Bóklag við ka. Verkefnavinna.	Nærning og lífshættir Heil og sál, þemahefti um heilbrigði Google Classroom	Tölvunna	
11. 12-15. 12	Jólaþema			
18. 12-20. 12	Jólaþema			
21. 12-03. 01				Jólafrí
04. 01-05. 01	Nýtt ár þema			At h. 2 dagar
06. 01-12. 01	Nýtt ár þema			
15. 01-19. 01	Lokaviðka Frágangur í kennslustöfu	Nærning og lífshættir Heil og sál, þemahefti um heilbrigði Google Classroom	Verkefni kennsla	
22. 01-26. 01				
29. 01-02. 02				

Námsflokkur	Hæfni viðnið	Kennsluhættir	Námsmat
Matur og lífshættir	<ul style="list-style-type: none"> Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar farið eftir leiðbeiningum um hreinæti og þrif tengdu heilishald 	Innlögn Verklæg kennsla og bóklæg Sýni kennsla Umræður Efstaklingsviðnáð Hópaðnáð	Símat.
Matur og viðunbrögð	<ul style="list-style-type: none"> Matretirfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best unnið sjálfstætt eftir uppskrifum og notað til þess algengustu mat- og eldhúshalds 	Innlögn Verklæg kennsla og bóklæg Sýni kennsla Umræður Efstaklingsviðnáð Hópaðnáð	
Matur og umhverfi	<ul style="list-style-type: none"> Tengt viðfangsefni heililífisráðs þegar við fjárfretti og sjálfbærni og áttáð sig á uppruna helstu matvæða 	Innlögn Verklæg kennsla og bóklæg Sýni kennsla Umræður Efstaklingsviðnáð Hópaðnáð	
Matur og menning	<ul style="list-style-type: none"> Tjáð sig um ástíka síð og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð 	Innlögn Verklæg kennsla og bóklæg Sýni kennsla Umræður Efstaklingsviðnáð Hópaðnáð	

Lokanámsmat í samræmi við hæfni viðnið aðal námskrár

Símat er á viðunbrögðum og frammi stöðu nemenda yfir önnur. Matið er í litum rauðum, gulum og grænum og þáumí símati og lokaeinkunn er gefin í A, B+, B, C+, C og D og skráð í Mentor.

Ástundun = Vinnuáttíð, mati og umgengni, framkoma, samvinnu og frágangur 100%

