

Námsáætlun vetur 2015-2016

Námsgrein: Heimilisfræði

Bekkur: 6

Áfangalýsing

Hringekja:

List- og verkgreinar kenndar í formi hringekju. Skólaárinu skipt upp í 4 lotur. Hver lota nær yfir 8- 9 vikur. 6. bekkur kemur þrisvar í viku 80 mín. í senn. Í hringekjunni eru einnig smíðar, textílmennt og myndmennt.

Tímabil	Markmið Matur og lífshættir	Viðfangsefni	Lýsing	Námsefni
	<p>Við lok 7. bekkjar geti nemendur:</p> <p>-tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar,</p> <p>-tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar,</p> <p>-farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi,</p> <p>-gert sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd.</p>	<p>vöflur,rjómi og glassúr smábrauð, skólakökur, plokkfiskur og rúgbrauð, minestrónesúpa og gerbollur, kjötsósa og spaggetti, lummur, fyllt horn, chilefiskur m/hrísgrjónum og/eða kartöflum tebollur úr heilhveiti og tebollur úr hveiti, hjónabandssælu múffur, skonsur, matarsalat og brauðvafningar, smákökur, verklegt próf skriflegt verkefni vínarbrauð með eplum, Pizza, Súkkulaðikaka,</p>	<p>Nemendur gera þau deig sem þeir vinna með. Þeir læra að gera gerdeig, hrært deig, hnoðað deig, vöflu og lummu deig.</p> <p>Nemendur læra að baka upp sósu, sjóða hrísgrjón og kartöflur, baka fisk í ofni og steikja hakk.</p> <p>Nemendur eru þjálfaðir í að hreinsa , skera og steikja grænmeti.</p> <p>Nemendur eru æfðir í að nota næringartöflur með vinnu í vinnubók einnig þjálfast þau í að minnka og stækka uppskriftir og breyta dl í g og öfugt.</p>	<p>Gott og gagnlegt 2 og Vinnubók. Uppskriftir frá kennara.</p>

	Markmið Matur og vinnubrögð			
	<p>Við lok 7. bekkjar geti nemendur:</p> <ul style="list-style-type: none"> -matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best, -unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld, -greint frá helstu orsökum slysa á heimilum og hvernig má koma í veg fyrir þau, -nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga er varða matreiðslu, næringarfræði og meðferð matvæla. 			Gott og gagnlegt 2 og Vinnubók.
	Markmið Matur og umhverfi			

	<p>Við lok 7. bekkjar geti nemendur:</p> <p>-Áttað sig á tengslum heimilisfræðinnar við jafnrétti og sjálfbærni og áttað sig á uppruna helstu matvæla, tengt viðfangsefni</p> <p>-skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau.</p>			Gott og gagnlegt 2 og Vinnubók.
<p>Markmið Matur og menning</p>				
	<p>Við lok 7. bekkjar geti nemendur:</p> <p>-tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð.</p>			Gott og gagnlegt 2 og Vinnubók.
<p>Námsmat</p>				
<p>Símat. Einkunn gefin eftir hvern tíma 50% af lokaeinkunn, verklegt próf 25% af lokaeinkunn og skriflegt verkefni 25% af lokaeinkunn.</p>				
<p>Heimanám</p>				
<p>Ekkert.</p>				
<p>Kennari, netfang</p>				
<p>Erna Björg Guðjónsdóttir, erna@akmennt.is</p>				

Birt með fyrirvara um breytingar!