

Heimilisfræði 5. bekkur 2021 - 2022

Kynning á námsgreininni og kennsluaðferðir

Unnið er með bókina Gott og gagnlegt 1, en þar eru bæði bókleg og verkleg verkefni og fjórir þættir heimilisfræðinnar lagðir til grundvallar; næring og hollusta, örverufræði (hreinlætisfræði), matvælafræði og neytendafræði og umhverfisvernd.

Námsáætlun

5. bekkur

Birt með fyrirvara um breytingar*

| Tím i | Verkefni og viðfang | Hæfiviðmið |
|----------|---|---|
| 1 | Merkja bækur, fara yfir reglur, upprifjun, vinnubók bls. 3-4 | Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópastarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt. Unnið eftir fyrirmælum, farið eftir leiðsögn á jákvæðan hátt og unnið sjálfstætt |
| 2 | Kryddbrauð, uppskrift frá kennara. | Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópastarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt |
| 3 | Ávaxtasalat og vanillusósa | Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. |
| 4 | Næringarefnin vinnu bók bls. 5-7,9 | Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar. Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar |
| 5 | Eggjakaka í ofni | Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. |
| 6 | Sumarbrauð | Lært af mistökum. Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópastarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt |
| 7 | Ávextir, bls. 10-12, Grænmeti bls. 13-18 Krossgáta aftast | Skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau |
| 9 | Gulrótarbollur | Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópastarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt |
| 10 | Hnútar | Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. |

| | | |
|----|--|---|
| | | Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópastarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt |
| 11 | Borðhald 20-21 | Unnið eftir fyrirmælum, farið eftir leiðsögn á jákvæðan hátt og unnið sjálfstætt |
| 12 | Fjallabrauð, bls. 41 | Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópastarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt |
| 13 | Vöfflur, bls. 41 | Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. Tjáð sig um þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð. Lært af mistökum. |
| 14 | Bók, rafmagn 19, 22 Samvinna, 23-24 | Greint frá helstu orsökum slysa á heimilum og hvernig koma má í veg fyrir þau. Gert sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd. |
| 15 | Grænmetisfat með ítölsku ívafi bls. 36 | Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópastarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt |
| 16 | Litlar veislupítsur, bls. 38 | Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópastarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt |
| 17 | Moltugerð bls. 30-33+34 | Unnið eftir fyrirmælum, farið eftir leiðsögn á jákvæðan hátt og unnið sjálfstætt |
| 18 | Kókoskúlur | Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópastarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt |
| 19 | Sparikökur, bls 43 | Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópastarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt |

*breytingar geta verið á tímum vegna tilfallandi þema og/eða hátíðardaga s.s. hrekkjavaka, jól, þorri o.þ.h.

Grunnþættir menntunar

- læsi, við lesum saman í vinnubókinni okkar og lærum ný orð sem tengjast verkefnunum okkar
- heilbrigði og velferð, við byrjum að læra um fæðuhringinn og tannhirðu
- lýðræði og jafnrétti, við æfum okkur í að vinna saman og skipta milli okkar verkefna, allir taka jafnan þátt.

- sköpun, börnin fá að skapa eftir eigin hugsun í verkefnum

Námsmat

Hæfni nemenda er metin jafnt og þétt og byggir á metanlegum hæfniviðmiðum sem valin hafa verið, ásamt því sem horft er til virkni, samvinnu, sjálfstæðis og vandaðra vinnubragða. Gefin er lokaeinkunn í bókstöfum.

Hlutverk og vinnulag nemandans

Virgni í tímum: Náms og viðfangsefni byggjast fyrst og fremst á virkni í tímum, einstaklingsvinnu og hópsamvinnu.

Uppbyggingarstefnan: Í skólanum er unnið í anda Uppbyggingar (Restitution), sem einnig gengur undir nafninu Uppeldi til ábyrgðar.

Um er að ræða mannúðarstefnu sem leggur áherslu á að kenna sjálfstjórn og ýtir undir hæfni til að bera ábyrgð á eigin orðum og gerðum.

Mikilvægur þáttur í uppbyggingu er að öllum sé ljóst hvert sé hlutverk þeirra og lífsgildi. Virðing er leiðarljós í samskiptum.

Skyldur nemenda: Að taka verkefnið alvarlega, allir vinna saman og taka virkan þátt, að sýna tillitsemi og trúðmennsku, allir hafa rétt á að koma með tillögur sem hlustað er á, að vera jákvæð, að virða jafnt nemendur sem kennara. Nemendur bera ábyrgð á eigin verkefnum og vinnubrögðum.

Skyldur kennara: Að taka verkefnið alvarlega, allir vinna saman og taka virkan þátt, að sýna tillitsemi og trúðmennsku, allir hafa rétt á að koma með tillögur sem hlustað er á, að vera jákvæð og virða nemendur. Kennari skal vera vel undirbúinn og miðla þekkingu til nemenda sinna.

VIÐMIÐ ÚR NÁMSKRÁ

Sel - heimilisfræði 5. bekkur

- Hæfni á námssviði

Sel - heimilisfræði 5. bekkur - Matur og lífshættir

- Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar.
- Gert sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd.
- Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar.

Sel - heimilisfræði 5. bekkur - Matur og vinnubrögð

- Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld.
- Greint frá helstu orsökum slysa á heimilum og hvernig koma má í veg fyrir þau.

Sel - heimilisfræði 5. bekkur - Matur og umhverfi

- Skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau.

Sel - heimilisfræði 5. bekkur - Matur og menning

- Tjáð sig um þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð.

Sel - heimilisfræði 5. bekkur - Sjálfstæði og samvinna

- Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópstarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt.
- Unnið eftir fyrirmælum, farið eftir leiðsögn á jákvæðan hátt og unnið sjálfstætt.

Sel - heimilisfræði 5. bekkur - Ábyrgð og mat á eigin

námi

- Lært af mistökum.