

Heimilisfræði 5. bekkur 2023-2024

Lýsing

Kennt verður í lotum 3x í viku.

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, neytendafræði og umhverfisvernd.

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*

Tími Verkefni og viðfang

1 Merkja bækur, fara yfir reglur, upprifjun, vinnubók bls. 3-4

2 Kryddbrauð, uppskrift frá kennara.

3 Ávaxtasalat og vanillúsósa

4 Næringarefni vinnu bók bls. 5-7,9

5 Eggjakaka í ofni

6 Sumarbrauð

Ávextir, bls. 10-12,

7 Grænmeti bls. 13-18

Krossgáta aftast

9 Gulrótarbollur

Hæfiviðmið

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

Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópstarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt

Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld.

Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar.

Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar

Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld.

Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld.

Lært af mistökum.

Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópstarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt

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

Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld.

Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópstarfi 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	Vöflur, 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 verkefnum 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 lokaekunn í bókstöfum.

Hlutverk og vinnulag nemandans

Virgni í tímum: Námsmat 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.

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 næringarfræðinar.

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.