

## Heimilisfræði 6. bekkur 2023-2024

## Lýsing

Unnið er með bókina *Gott og gagnlegt 2*, 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.

## Kynning á námsgreininni og kennsluáferðir

- Kennt er í lotum 3X í viku.
- Unnið er með bókina **Gott og gagnlegt 2**, 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.

Nemendur vinna saman í hópum, í verklegum verkefnum, tveir til þrjár saman. Kennslan miðar að markvissri þjálfun í verkefnum svo og að nemendur öðlist sjálfstæði í vinnubrögðum. Hver lota er byggð upp á svipaðan hátt.

## Námsáætlun

## 6. bekkur

## Birt með fyrirvara um breytingar\*

Tími	Verkefni og viðfang	Hæfniviðmið
1	Fara yfir reglur, uppvask og frágang. Fara yfir mælieiningar, bók bls. 2-4. Lesbók bls 46 og vinnubók bls. 23	Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópastarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt.  Sýnt ábyrga og örugga umgengni við vinnu og frágang á vinnusvæði
2	Kryddbrauð, uppskrift frá kennara	Lært af mistökum  Sýnt ábyrga og örugga umgengni við vinnu og frágang á vinnusvæði
3	Tebollur bls. 35	Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópastarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt.  Lært af mistökum
4	Næringarefni/vítamín bls. 6-8 Lesbók bls. 4-9	Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar.  Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar.
5	Hrísgrjónaréttur bls. 27	Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld.  Matreitt hollar einfaldar máltíðir.  Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld.
6	Smábrauð bls. 28	Sýnt ábyrga og örugga umgengni við vinnu og frágang á vinnusvæði
7	Bók bls. 9 og 11 Lesbók bls. 10-13, 15	Jafnan tekið tillit til annarra, verið virk/-ur í hópastarfi og lagt sitt af mörkum á uppbyggilegan hátt.
8	Brauðvafningar bls. 26	Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu

mæli- og eldhúsáhöld.

Tekið tillit til annarra í hópvinnu.

Lært af mistökum

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

Sýnt ábyrga og örugga umgengni við vinnu og frágang á vinnusvæði

Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar.

Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar.

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.

Matreitt hollar einfaldar máltíðir.

Tekið tillit til annarra í hópvinnu.

Lært af mistökum

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

Unnið eftir fyrirmælum, farið eftir leiðsögn á jákvæðan hátt og unnið sjálfstætt.

Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi.

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

Unnið eftir fyrirmælum, farið eftir leiðsögn á jákvæðan hátt og unnið sjálfstætt.

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

Unnið eftir fyrirmælum, farið eftir leiðsögn á jákvæðan hátt og unnið sjálfstætt.

Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi.

Unnið eftir fyrirmælum, farið eftir leiðsögn á jákvæðan hátt og unnið sjálfstætt.

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

Tekið tillit til annarra í hópvinnu.

Sýnt ábyrga og örugga umgengni við vinnu og frágang á vinnusvæði

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

Tekið tillit til annarra í hópvinnu.

9 Kanilsnúðar, prentuð uppskrift í möppu

Bók, kjöt og fiskur, bls. 12-13 egg bls. 14

10 Lesbók bls. 16-26, 32

Gamlar vinnsluaðferðir bls. 30-31, bls. 14

11 Kjúklingur með kúskús

12 Fyllt horn bls. 31

Umhverfis og endurvinnsla bls. 15,16,20

13 Lesbók, bls. 34-39

14 Smákökur bls. 38

15 Hjónabandssæla bls 38

Bók bls. 17-22

16 Lesbók bls. 40-45

17 Pítsasnúða

18 Súkkulaði kaka bls. 29

\*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 lokaeinkunn í bókstöfum.

## Hlutverk og vinnulag nemandans

### Virgni í tímum:

Nám og viðfangsefni byggjast fyrst og fremst á virkni í tímum, einstaklingsvinnu og hópsamvinnu. Bóklegum og verklegum æfingum.

**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 verkefni 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.

**Skyldur kennara:** Að taka verkefni alvarlega, vera vel undirbúin, allir vinna saman og taka virkan þátt, að sýna tillitsemi, allir hafa rétt á að koma með tillögur sem hlustað er á, að vera jákvæð og virða nemendur. Kennari skal vera vel undirbúinn og reyna að miðla þekkingu og kunnáttu til nemenda eftir bestu getu, leita nýrra leiða, afla sér nýrra þekkingar og reyna að læra og gera betur. Hann skal leggja áherslu á góða umgengi og jákvæð samskipti.

Sel - heimilisfræði 6. bekkur

- **Hæfni á námssviði**

Sel - heimilisfræði 6. bekkur - Matur og lífshættir

- Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar.
- Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar.
- Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi.

Sel - heimilisfræði 6. bekkur - Matur og vinnubrögð

- Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúshöld.
- Matreitt hollar einfaldar máltíðir.

Sel - heimilisfræði 6. bekkur - Menningarlæsi

- Tekið tillit til annarra í hópvinnu.
- Sýnt ábyrga og örugga umgengni við vinnu og frágang á vinnusvæði.

Sel - heimilisfræði 6. 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 6. bekkur - Ábyrgð og mat á eigin

námi

- Lært af mistökum.