# Heimilisfræði 5. – 6. bekkur

Kennari: Erla Brá Sigfúsdóttir

## Almennt um kennsluna

Fjórir tímar í heimilisfræði á mánuði og er þeim samkennt.
Hæfniviðmiðin eru sett fram í fjórum þáttum; *matur og lífshættir, matur og vinnubrögð, matur og umhverfi og matur og menning.*

Námsaðlögun: Í öllum tilvikum þar sem nemendur eru með sértæka námsörðugleika er sett upp einstaklingsnámskrá. Ef um vægari frávik er að ræða er kappkostað að leggja nemendum til bjargir við námið í öllum námsgreinum ef þurfa þykir, s.s. að nýta upplýsingatækni í meira mæli og val á námsefni / námsgögnum þjóni sem best einstaklingsmiðuðu námi.

Við lok skólaárs geta nemendur:
*Matur og menning*

* Tjáð sig um heilbrigða lífshætti
* Valið hollan mat og útskýrt hvað hann gerir fyrir líkamann
* Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif

*Matur og vinnubrögð*

* Útbúið einfaldar og hollar máltíðir
* Farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess mæli- og eldhúsáhöld
* Sagt frá helstu hættum sem fylgja því að vinna í eldhúsi

*Matur og umhverfi*

* Skilið einfaldar umbúðamerkingr

*Matur og menning*

* Tjáð sig um helstu hátíðir Íslendinga, siði sem þeim fylgja og þjóðlegan mat.

## Skipulag kennslu

Kennsluaðferðir: hópakennsla, einstaklingsvinna, innlagnir, verklegar æfingar o.s.frv..

Námsgögn: Heimilisfræði 2 og 3 auk annara efnist af veraldarvef.

## Námsmat

Námsmatið byggir á leiðsagnarmati og símati á vinnubrögðum, frumkvæði, framförum og ástundun.

|  |  |
| --- | --- |
| Dagsetning | Viðfangsefni |
| 7. – 9. sept | Brauðbollur |
| 21. – 23. sept | Trallakökur |
| 5. – 7. okt. | Tortillabitar |
| 19. – 21. okt | Súkkulaðismákökur |
| 2. – 4. okt. | Grænmetis- og ávaxtaspjót + boost |
| 16. – 18. nóv. | Kókoskúlur |
| 30. nóv. – 3. des. | Pizza/pizzasnúðar |
| 14. – 16. des. | Piparkökur |