

Grunnskóli Húnaþings vestra

Góður skóli – gjöful framtíð

Kennsluáætlun



Námsgrein: heimilisfræði

Bekkur/hópur: 7.bekkur

Kennari: Berglind Guðmundsdóttir

Tímabil: haustönn 2023 – vorönn 2024. Hver nemandi kemur í heimilisfræði einu sinni í viku allt skólaárið.

Hæfniviðmið: að nemandi geti:

- 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.
- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi.
- matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best.
- nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga er varða matreiðslu, næringarfræði og meðferð matvæla.
- unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld.
- tengt viðfangsefni heimilisfræðinnar við jafnrétti og sjálfbærni og áttað sig á uppruna helstu matvæla.
- skilið og rætt mismunandi umbúðamerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau.
- tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð.

Helstu námsbækur og gögn:

- Gott og gagnlegt 3 – heimilisfræði fyrir 7.bekk.
- https://vefir.mms.is/uppskriftavefurinn/gott_gagn3_uppskriftir_net.pdf
- Ýmist ítarefni t.d. af heimasíðum Menntamálastofnunar, Embætti landlæknis og Sorpu.

- Uppskriftir frá kennara

Námsmat:

Leiðsagnarmat þar sem nemandi fær stöðuga endurgjöf um nám sitt ásamt ábendingum um það hvernig hann geti bætt sig. Frammistöðumat þar sem könnuð er hæfni nemenda til að beita þekkingu sinni og leikni. Við námsmat er tekið tillit til eftirfarandi þátta: virkni í tímum, umgengni um stofuna, samvinnu, sjálfstæðra vinnubragða og framkomu. Auk þess eru hæfniviðmið og lykilhæfni metin. Einkunn er gefin sem umsögn/bókstafur í lok haustannar auk bókstafs í lok skólaárs.

Lykilhæfni: sjá

má lykilhæfni sem metin er á heimasíðu Grunnskóla Húnaþings vestra

<https://grunnskoli.hunathing.is/static/files/lykilhaefni-vidmid-bara-toflur-.docx.pdf>

ágúst/september

-kryddkaka bls.4

-langbrauð með osti bls.7

-tortellini með osti bls.21

-bóklegur tími – næringarefni/orkuefni

-dropasmákökur bls.4

október

-plötubrauð með kotasælu bls.8

-súkkulaðimúffur með eplum og valhnetum bls.3

-bóklegur tími – meðferð matvæla/hreinlæti í eldhúsi

-horn bls.8

nóvember

-núðlur með grænmeti bls. 20

-ávaxtasalat með jógurtsósu bls.18

-súkkulaðikóskúlur með perlusykri bls.6

desember

-bóklegur tími – kornvörur og krydd

-baka piparkökur

-skreyta piparkökur

janúar

-múslíbollur bls.9

-bóklegur tími – neytendafræðsla og kostnaðarliðir við heimilishald

-súkkulaðikaka með kremi bls.5

febrúar

-pasta með grænmeti og beikoni bls.12

-rúgskonsur bls.5

-bontybitar (uppskrift frá kennara)

-bóklegur tími – matarmenning annarra þjóða

mars

-framandi fiskréttur bls.14

-marmaramuffins (uppskrift frá kennara)

-ítalskt brauð (uppskrift frá kennara)

-gúlassúpa með hvítlaukssósu bls.11

apríl

-bóklegur tími – undirbúningur fyrir kökukeppni/finna uppskriftir ofl.

-kökukeppni

-skólakex bls.6

-fiskisúpa bls.14

maí

-nesti útbúið og farið í gönguferð

-ostastangir (uppskrift frá kennara)

-pítsa