


	<b>Víðistaðaskóli</b>	
Kennsluáætlun		
tímar á viku		
	<b>Kennari: Sólveig Edda Bjarnadóttir</b>	<b>Veturinn 2019-2020</b>

<b>Tegund</b>	<b>Námsgögn</b>
<b>Bækur</b>	<b>Heimilisfræði 4</b>
<b>Myndbönd</b>	Kennsluefni frá Landlæknisembættinu um skráargatið ofl.
<b>Ljósrit</b>	Unnin verða verkefni úr kennsluleiðbeiningum Heimilisfræði 4 eftir því sem tími vinnst til.

<b>Annað</b>	<b>Lýsing</b>
<b>Kennslu-fyrirkomulag</b>	2 tímar á mánudögum og 2 tímar á fimmtudögum. Unnin verða verkefni í bókinni heimilisfræði 4 eftir því sem tími vinnst til.

<b>Vika/ dagar</b>	<b>Námsefni - viðfangsefni</b>	
25. – 30. ágúst	1. tími Bls. 2-4. Farið yfir reglur í eldhúsi, hreinlæti, mál og vog og skammstafanir. (bls. 5 í kennsluleiðb.) Núðlusúpa bls. 10 (bls. 11 í kennsluleiðb.) 2. tími Regnbogasalat bls. 6 (bls. 7 í kennsluleiðb.)	<b>1. Lota</b>  <b>26. ág. – 26. sept.</b> 10 skipti
2. – 6. sept	3. tími Franskt eggjabrauð bls. (bls. 8 í kennsluleiðb.) 4. tími Ítalskar kjötbollur bls. 13. (bls. 14 í kennsluleiðb.)	
9. – 13. sept	5. tími Slöngupítsa bls. 15. (bls. 16 í kennsluleiðb.) 6. tími Focaccia brauð bls. 16 (bls 17 í kennsluleiðb.)	
16. – 20. sept	7. tími Hafrabrauð bls. 17 (bls. 18 í kennsluleiðb.) 8. tími Lummur með bláberjum bls. 19 (bls. 19 í kennsluleiðb.)	

23. – 27. sept	9. tími Kryddbrauð í hollari kantinum bls. 19 (bls. 20 í kennsluleiðb.) 10 tími Hjónabandssæla bls. 20 (bls. 20 í kennsluleiðb.)	
30. – 4. okt.	1. tími Bls. 2-4. Farið yfir reglur í eldhúsi, hreinlæti, mál og vog og skammstafanir. (bls. 5 í kennsluleiðb.) Núðlusúpa bls. 10 (bls. 11 í kennsluleiðb.) 2. tími Regnbogasalat bls. 6 (bls. 7 í kennsluleiðb.)	<b>2. Lota</b>  <b>30. sept – 31. okt.</b> 9 skipti
7. – 11. okt	3. tími Franskt eggjabrauð bls. (bls. 8 í kennsluleiðb.) 4. tími Ítalskar kjötbollur bls. 13. (bls. 14 í kennsluleiðb.)	
14. – 18. okt	5. tími Slöngupítsa bls. 15. (bls. 16 í kennsluleiðb.) 6. tími Focaccia brauð bls. 16 (bls 17 í kennsluleiðb.)	
21. – 25. okt	7. tími Hafrabrauð bls. 17 (bls. 18 í kennsluleiðb.)	Vetrarfrí 21. – 22. okt
28. – 1. nóv	8. tími Pítsubotn bls. 13 (bls 15 í kennsluleiðb.) 9. tími Kryddbrauð bls. 16 (bls. 18 í kennsluleiðb.)	
4. – 8. nóv	1. tími Bls. 2-4. Farið yfir reglur í eldhúsi, hreinlæti, mál og vog og skammstafanir. (bls. 5 í kennsluleiðb.) Núðlusúpa bls. 10 (bls. 11 í kennsluleiðb.) 2. tími Regnbogasalat bls. 6 (bls. 7 í kennsluleiðb.)	<b>3. Lota</b>  <b>4. nóv. – 2. des.</b> 9 skipti
11. – 15. nóv	3. tími Franskt eggjabrauð bls. (bls. 8 í kennsluleiðb.) 4. tími Ítalskar kjötbollur bls. 13. (bls. 14 í kennsluleiðb.)	
18. – 22. nóv	5. tími Slöngupítsa bls. 15. (bls. 16 í kennsluleiðb.) 6. tími Focaccia brauð bls. 16 (bls 17 í kennsluleiðb.)	

25. – 29. nóv	7. tími Hafrabrauð bls. 17 (bls. 18 í kennsluleiðb.) 8. tími Hjónabandssæla bls. 20 (bls. 20 í kennsluleiðb.)	
2. – 6. des	9. tími Kryddbrauð í hollari kantinum bls. 19 (bls. 20 í kennsluleiðb.) 1. tími Bls. 2-4. Farið yfir reglur í eldhúsi, hreinlæti, mál og vog og skammstafanir. (bls. 5 í kennsluleiðb.) Núðlusúpa bls. 10 (bls. 11 í kennsluleiðb.)	4. Lota  4. des – 23. Jan 11 skipti?
9. – 13. des	2. tími Regnbogasalat bls. 6 (bls. 7 í kennsluleiðb.) 3. tími Franskt eggjabrauð bls. (bls. 8 í kennsluleiðb.)	
16. – 20. des	4. tími Ítalskar kjötbollur bls. 13. (bls. 14 í kennsluleiðb.) 5. tími Slöngupítsa bls. 15. (bls. 16 í kennsluleiðb.)	
	<b>Jólafrí</b>	
3. jan		
6. – 10. jan	6. tími Focaccia brauð bls. 16 (bls 17 í kennsluleiðb.) 7. tími Hafrabrauð bls. 17 (bls. 18 í kennsluleiðb.)	
13. – 17. jan	8. tími Lummur með bláberjum bls. 19 (bls. 19 í kennsluleiðb.) 9. tími Kryddbrauð í hollari kantinum bls. 19 (bls. 20 í kennsluleiðb.)	
20. – 24. jan	10 tími Hjónabandssæla bls. 20 (bls. 20 í kennsluleiðb.) 11.	
27. – 31. jan	1. tími Bls. 2-4. Farið yfir reglur í eldhúsi, hreinlæti, mál og vog og skammstafanir. (bls. 5 í kennsluleiðb.) Núðlusúpa bls. 10 (bls. 11 í kennsluleiðb.) 2. tími Regnbogasalat bls. 6 (bls. 7 í kennsluleiðb.)	5. Lota 25. jan.- 2. Mars
3. – 7. feb	3. tími Franskt eggjabrauð bls. (bls. 8 í kennsluleiðb.) 4. tími Ítalskar kjötbollur bls. 13. (bls. 14 í kennsluleiðb.)	

10. – 14. feb	5. tími Slöngupítsa bls. 15. (bls. 16 í kennsluleiðb.)	12. – 14. feb. Þemadagar
17. – 21. feb	6. tími Focaccia brauð bls. 16 (bls 17 í kennsluleiðb.)	20. – 21. feb Vetrarfrí
24. – 28. feb	7. tími Hafrabrauð bls. 17 (bls. 18 í kennsluleiðb.) 8. tími Hjónabandssæla bls. 20 (bls. 20 í kennsluleiðb.)	
2. - 6. mars	9. tími Kryddbrauð í hollari kantinum bls. 19 (bls. 20 í kennsluleiðb.) <b>Ný lota</b> 1. tími Bls. 2-4. Farið yfir reglur í eldhúsi, hreinlæti, mál og vog og skammstafanir. (bls. 5 í kennsluleiðb.) Núðlusúpa bls. 10 (bls. 11 í kennsluleiðb.)	6. Lota 7.– 2. Mars 9 skipti
9. – 13. mars	2. tími Regnbogasalat bls. 6 (bls. 7 í kennsluleiðb.) 3. tími Franskt eggjabrauð bls. (bls. 8 í kennsluleiðb.)	
16. - 20. mars	4. tími Ítalskar kjötbollur bls. 13. (bls. 14 í kennsluleiðb.) 5. tími Slöngupítsa bls. 15. (bls. 16 í kennsluleiðb.)	
23. - 27. mars	6. tími Focaccia brauð bls. 16 (bls 17 í kennsluleiðb.) 7. tími Hafrabrauð bls. 17 (bls. 18 í kennsluleiðb.)	
30. – 3. apríl	8. tími Lummur með bláberjum bls. 19 (bls. 19 í kennsluleiðb.) 9. tími Kryddbrauð í hollari kantinum bls. 19 (bls. 20 í kennsluleiðb.)	
	<b>Páskafri</b>	
14. – 17. apríl	1. tími Bls. 2-4. Farið yfir reglur í eldhúsi, hreinlæti, mál og vog og skammstafanir. (bls. 5 í kennsluleiðb.) Núðlusúpa bls. 10 (bls. 11 í kennsluleiðb.)	<b>7. Lota</b> 16. ap. – 18. maí 9 skipti
20. -24. apríl	2. tími Regnbogasalat bls. 6 (bls. 7 í kennsluleiðb.)	

27. apr. -1. maí	3. tími Franskt eggjabrauð bls. (bls. 8 í kennsluleiðb.) 4. tími Ítalskar kjötbollur bls. 13. (bls. 14 í kennsluleiðb.)	
4. – 8. maí	5. tími Slöngupítsa bls. 15. (bls. 16 í kennsluleiðb.) 6. tími Focaccia brauð bls. 16 (bls 17 í kennsluleiðb.)	
11. -15. maí	7. tími Hafrabrauð bls. 17 (bls. 18 í kennsluleiðb.) 8. tími Hjónabandssæla bls. 20 (bls. 20 í kennsluleiðb.)	
18. -22. maí	9. tími Kryddbrauð í hollari kantinum bls. 19 (bls. 20 í kennsluleið)	Til 18. maí
25. -29. maí		
1.-5. júní		

### Kennsluáætlun er sett fram með fyrirvara um breytingar

Námsmat	Lýsing	Vægi
	<p><b>Viðmið úr námskrá</b></p> <p><b>Heimilisfræði fyrir 1.-4. bekk - Matur og lífshættir</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tjáð sig á einfaldan hátt um heilbrigða lífshætti.</li> <li>Valið hollan mat og útskýrt áhrif hans á líkama og líðan.</li> <li>Farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif.</li> </ul> <p><b>Heimilisfræði fyrir 1.-4. bekk - Matur og vinnubrögð</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Útbúið með aðstoð einfaldar og hollar máltíðir.</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúshöld.</li> <li>Sagt frá helstu hættum sem fylgja vinnu í eldhúsi.</li> </ul>	
	<p><b>Heimilisfræði fyrir 1.-4. bekk - Matur og umhverfi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sett viðfangsefni heimilisfræðinnar í einfalt samhengi við sjálfbærni.</li> <li>Skilið einfaldar umbúðamerkingar.</li> </ul>	
	<p><b>Heimilisfræði fyrir 1.-4. bekk - Matur og menning</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tjáð sig á einfaldan hátt um jákvæð samskipti við borðhald, helstu hátíðir Íslandin mat.</li> </ul>	