


	Engidalsskóli	
Kennsluáætlun		
4 tímar á viku	<i>Fag og árgangur</i> Heimilisfræði 5. og 6. bekkur	
	Kennarar: Sólveig Edda Bjarnadóttir	Veturinn 2020 - 2021

Tegund	Námsgögn
Bækur	Gott og gagnlegt 1 Gott og gagnlegt 1 vinnubók Gott og gagnlegt 2 Gott og gagnlegt 2 vinnubók
Myndbönd	
Ljósrit	

Annað	Lýsing
Kennslu-fyrirkomulag	2 tímar á mánudögum og 2 tímar á miðvikudögum 1.lota 26.ág–12.okt 5 2. lota 14.okt-4.des 1 3. lota 7.des-10.feb 2 4.lota 12.feb-16.apríl 3 5.lota 19.apríl-4.júní 4

Vika/dagar Lota	Námsefni – viðfangsefni	Markmið
26. – 28. ág.	1. tími Pítsusnúðar bls. 14 2. tími Mexíkóskur kjötréttur bls. 16	5. Lota 26. ág. – 12. okt.
31. ág.-4. sept.	3. tími Fyllt horn bls. 21 4. tími Kjötsósa með spaghetti 5. tími Vinnubók Kennari býr til vöflur, sulta og rjómi	

7. -11 sept.	6. tími Vínarbrauð bls.29 7.tími Kjöt og grænmetissúpa bls. 18 8. tími Tebollur bls. 27	
14. -18. sept.	9. tími Litrík eggjakaka bls. 33 10. tími Fiskisúpa með grænmeti bls. 25 11. tími Smábrauð bls. 14	
21.-25.sept.	12. tími Minestrone – ítölsk súpa bls. 37 13. tími Bakaðir kartöflubátar bls. 24 14. tími Vinnubók	
28.sept.-02. okt.	15. tími Piparkökur bls. 29 16. tími Matarsalat með eggjum bls. 33 17. tími Hjónabandssæla í múffumótum bls. 36	
05. - 09. okt.	18. tími Smákökur bls. 37 19. tími Kús kús með kjúklingi bls. 20 20. tími Súkkulaðikaka bls. 48	
12. okt.-16. okt.	1.tími Frosin freisting. (sett í frysti og geymt til næsta tíma) 2. tími Vinnubók og Frosin freisting borðuð	1. Lota 14. okt. – 4.des.
19. – 23. okt.	3. tími Eplakaka bls. 13 (f. 1 nem.) 4. tími Grænmetisfat með ítölsku ívafi bls 16. (f. 2 nem.)	Vetrarfrí 22. og 23. sept.

26. – 30. okt.	5. tími Kátar kartöflur bls. 18 (f. 2 nem) 6. tími Vinnubók 7. tími Litlar veislupizzur bls. 38 (f. 2)	
01.– 06. nóv.	8. tími Gestaréttur bls. 23 (f. 2. nem.)	Vinavika 4.-6. okt. Skerttir dagar
09. – 13. nóv.	9. tími Ávaxtasalat með vanillusósu bls. 48 10 tími Haustsúpa bls. 24	Skipulagsdagur 13.
16. – 20. nóv.	11. tími Gestaréttur bls. 23 12. tími Eggjakaka í ofni bls 24 13. tími Vöflur bls. 26 (2 saman)	
23. – 27. nóv.	14. tími Sumarbrauð bls. 27 2 og 2 saman. 2 brauð í uppskrift 15. tími Afmælimúffur bls. 48 (f.2 nem.) 16. tími Sumarbrauð bls. 27 2 og 2 saman. 2 brauð í uppskrift	
30. – 04. des.	17. tími Hnútar bls. 42 (f. 2) 18. tími Sparikökur bls. 28 19. tími Vinnubók 20. tími Ávaxtasalat m/vanillusósu	(Taka út eitt verkefni)
07. – 11. des.	1.tími Frosin freisting. (sett í frysti og geymt til næsta tíma) 2. tími Vinnubók og Frosin freisting borðuð 3. tími Eplakaka bls. 13 (f. 1 nem.)	2. Lota 07. des – 10. Feb
14. – 18. des.	4. tími Grænmetisfat með ítölsku ívafi bls 16. (f. 2 nem.) 5. tími Kátar kartöflur bls. 18 (f. 2 nem)	Jólaskemmtun 18.

Vorönn

	Jólafrí	
04. – 08. jan.	6. tími Vinnubók 7. tími Litlar veislupizzur bls. 38 (f. 2) 8. tími Gestaréttur bls. 23 (f. 2. nem.)	
11. – 15. jan.	9. tími Ávaxtasalat með vanillusósu bls. 48 10 tími Haustsúpa bls. 24 9. tími Ávaxtasalat með vanillusósu bls. 48 10 tími Haustsúpa bls. 24	
18. – 22. jan.	11. tími Gestaréttur bls. 23 12. tími Eggjakaka í ofni bls 24	Skipulagsdagur 20.
25. – 29. jan.	13. tími Vöflur bls. 26 (2 saman) 14. tími Sumarbrauð bls. 27 2 og 2 saman. 2 brauð í uppskrift 15. tími Afmælistúfur bls. 48 (f.2 nem.)	
01.– 05. feb.	16. tími Sumarbrauð bls. 27 2 og 2 saman. 2 brauð í uppskrift 17. tími Hnútar bls. 42 (f. 2) 18. tími Sparikökur bls. 28	
08. – 12. feb.	19. tími Vinnubók 20. tími Ávaxtasalat m/vanillusósu 1.tími Frosin freisting. (sett í frysti og geymt til næsta tíma)	(taka eitt verkefni út) 3. Lota 12. – 16. ap.

15. – 19. feb.	2. tími Vinnubók og Frosin freisting borðuð 3. tími Eplakaka bls. 13 (f. 1 nem.)	Öskudagur 17.
22. – 26. feb.	4. tími Grænmetisfat með ítölsku ívafi bls 16. (f. 2 nem.)	Vetrarfrí 22. og 23. Skipulagsdagur 24.
01– 05. mars	5. tími Kátar kartöflur bls. 18 (f. 2 nem) 6. tími Vinnubók 7. tími Litlar veislupizzur bls. 38 (f. 2)	
08. – 12. mars	8. tími Gestaréttur bls. 23 (f. 2. nem.)	Þemadagar 10.-12. Skerrtir dagar
15. – 19. mars	9. tími Ávaxtasalat með vanillusósu bls. 48 10 tími Haustsúpa bls. 24 11. tími Gestaréttur bls. 23	
22. – 26. mars	12. tími Eggjakaka í ofni bls 24 13. tími Vöflur bls. 26 (2 saman) 14. tími Sumarbrauð bls. 27 2 og 2 saman. 2 brauð í uppskrift	
	Páskafri	
05. – 09. ap.	15. tími Afmælistúfur bls. 48 (f.2 nem.) 16. tími Sumarbrauð bls. 27 2 og 2 saman. 2 brauð í uppskrift	Annar í páskum 5.
12. – 16. ap.	17. tími Hnútar bls. 42 (f. 2) 18. tími Sparikökur bls. 28 19. tími Vinnubók 20. tími Ávaxtasalat m/vanillusósu	(taka eitt verkefni út)

19. – 23. ap.	1. tími Pítsusnúðar bls. 14 2. tími Mexíkóskur kjötréttur bls. 16 3. tími Fyllt horn bls. 21	4. Lota 19. – 04. Júní Sumardagurinn fyrsti
26. – 30. ap.	4. tími Kjötsósa með spaghetti 5. tími Vinnubók Kennari býr til vöflur, sulta og rjómi 6. tími Vínarbrauð bls.29	
03. – 07. maí	7.tími Kjöt og grænmetissúpa bls. 18 8. tími Tebollur bls. 27 9. tími Litrík eggjakaka bls. 33	
10. – 14. maí	10. tími Fiskisúpa með grænmeti bls. 25 11. tími Smábrauð bls. 14 12. tími Minestrone – ítölsk súpa bls. 37	Uppstigningardagur
17. – 21. maí	13. tími Bakaðir kartöflubátar bls. 24 14. tími Vinnubók 15. tími Piparkökur bls. 29	
25. – 28. maí	16. tími Matarsalat með eggjum bls. 33 17. tími Hjónabandssæla í múffumótum bls. 36	Skipulagsdagur 28.
01– 04. júní	18. tími Smákökur bls. 37 19. tími Kús kús með kjúklingi bls. 20 20. tími Súkkulaðikaka bls. 48	

Kennsluáætlun er sett fram með fyrirvara um breytingar

Námsmat	Lýsing	Vægi
	Námsmat er gert eftir hvern tíma. Metin er virkni í tímum, frágangur, samvinna, sjálfstæði o.fl. Gefið fyrir í bókstöfum í lok hvernar lotu.	