



Heimilisfræði 5. – 7. bekkur

Í 5. – 7. bekk er misjafnt hversu marga tíma nemendur fá í heimilisfræði og því eru settir hér saman þrjár árgangar þar sem smátt og smátt er unnið að því að þessum viðmiðum nái nemendur við lok 7. bekkjar.

Hæfniviðmið	Leiðir að hæfniviðmiðum/kennari	Leiðir að hæfniviðmiðum/nemandi	Námsmat
<p>Að nemendur geti:</p> <p><i>Matur og lífshættir</i></p> <p>Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar</p> <p>Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar</p> <p>Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengd heimilishaldi</p> <p>Gert sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd</p> <p><i>Matur og menning</i></p> <p>Tjáð sig um ólíka siði og venjur og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð</p> <p><i>Matur og umhverfi</i></p> <p>Tengt viðfangsefni heimilisfræðinnar við jafnrétti og sjálfbærni og áttað sig á uppruna helstu matvæla</p> <p>Skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og</p>	<p>Fyrirlestrar og sýnikennsla í byrjun hvers tíma. Fjallað um hráefni sem notuð eru og uppruna þeirra. Hvatt er til umræðna og skoðanaskipta um viðfangsefnin.</p> <p>Áhersla á að nemendur vinni verkleg verkefni við hæfi. Aðstoða við nemendur er einstaklingsmiðuð og eftir þörfum hvers og eins.</p> <p>Leggja fyrir verkefni sem tengjast íslenskum og erlendum hefðum í matargerð.</p> <p>Merkingar umbúða hráefna sem verið er að nota hverju sinni eru skoðaðar og rætt um geymslu þeirra og endingartíma.</p> <p>Áhersla á vönduð vinnubrögð.</p> <p>Þrif, hreinlæti og frágangur eru hluti af hverjum tíma.</p> <p>Fyrirlestrar og umræður um slysavarnir og einfalda skyndihjálp</p>	<p>Hlusta á fyrirlestur kennara varðandi mataræði og heilsu.</p> <p>Hlusta á fyrirlestur og fræðslu um kostnað við heimilishald og neytendavernd.</p> <p>Taka þátt í umræðum um næringu og heilsu.</p> <p>Vinna að því að útbúa þjóðlega rétti eins og t.d. íslenskar pönnukökur.</p> <p>Taka þátt í umræðum um íslenskar og erlendar hefðir í matargerð.</p> <p>Flokka úrgang skv. stefnu skólans í umhverfismálum.</p> <p>Taka þátt í umræðum um geymsluaðferðir og gæði matvæla.</p> <p>Taka þátt í umræðum um uppruna matvæla – hvaðan þau koma og hvernig þau eru flutt hingað til lands.</p> <p>Skoða merkingar og innihaldslýsingar matvæla þegar unnið er með</p>	<p>Frammistöðumat</p> <p>Frammistaða nemenda er metin jafnt og þétt meðan á kennslu stendur.</p> <p>Þættir sem metnir eru: virkni, verkfærni og umgengni.</p> <p>Gefin er umsögn í lok tímabils og er henni fyrst og fremst ætlað að vera leiðbeinandi og hvetjandi fyrir nemendur og upplýsandi fyrir foreldra.</p>



<p>gæði matvæla og úrskýrt hvernig á að geyma þau.</p> <p>Matur og vinnubrögð</p> <p>Matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best</p> <p>Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld</p> <p>Greint frá helstu orsökum slysa á heimilum og hvernig koma má í veg fyrir þau</p> <p>Nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga er varða matreiðslu, næringarfræði og meðferð matvæla</p>	<p>s.s. að kæla þegar maður brennir sig.</p> <p>Áhersla er á að leggja fyrir í 7. bekk a.m.k. eitt verkefni þar sem nemendur fá tækifæri til að vinna sjálfstætt að vali og öflun uppskrifta til að nota í tímum. Verkefni samþætt við upplýsingatækni þegar þess er kostur.</p>	<p>viðkomandi matvæli.</p> <p>Hlusta:</p> <p>Leggja við hlustir þegar kennari er með fyrirlestra og taka þátt í umræðum.</p> <p>Verklegt:</p> <p>Elda/baka það sem kennari skipuleggur hverju sinni.</p> <p>Nota þær aðferðir/uppskriftir sem kennari leggur fyrir hverju sinni.</p> <p>Hlusta vel þegar kennari útskýrir viðfangsefni og þætti sem tengjast þeim.</p> <p>Sýna varkárni við vinnu sína í eldhúsinu og umgangast verkfæri og hráefni af virðingu.</p> <p>Fara eftir fyrirmælum varðandi umgengni og notkun tækja og áhalda</p> <p>Nota þau áhöld sem til þarf í hvert verkefni í heimilisfræðinni.</p> <p>Taka þátt í öllum verkefnum sem lögð eru fyrir.</p>	
---	--	--	--