

Námsþáttur	5. bekkur	6. bekkur	7. bekkur
Menningarlæsi	<p>Markmið úr Aðalnámskrá, að nemandi geti við lok 7. bekkjar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Útskýrt og sýnt vinnuferli sem felur í sér þróun frá hugmynd til afurðar. • Hagnýtt leikni og þekkingu sem hann hefur öðlast til að takast á við fjölbreytt viðfangsefni. • Tekið tillit til annarra í hópvinnu og sýnt frumkvæði. • Haft sjálfbærni að leiðarljósi í vinnu sinni. • Beitt helstu tækni sem námsgreinin býr yfir. • Gert grein fyrir menningarlegu hlutverki list- og verkgreina. • Gert grein fyrir helstu hugtökum sem tengjast viðfangsefni hans. • Sýnt ábyrga og örugga umgengni við vinnu og frágang á vinnusvæði. • Lagt mat á eigin verk og sýnt skilning á vönduðum vinnubrögðum. 		
Nemandi:	<ul style="list-style-type: none"> • Þjálfast í að lesa uppskriftir og tjái sig um þær. • Þjálfast í að útbúa fjölbreyttar uppskriftir. • Getur unnið í samvinnu við aðra og sýnt tillitssemi og frumkvæði. • Læri um nýtingu og mikilvægi sparnaðar. • Átti sig á mikilvægi umhverfisverndar í allri vinnu. • Þjálfast í að nota helstu tæki sem notuð eru við matargerð. • Læri um menningarlegt hlutverk heimilisfræði í gegnum umræður. • Þekki helstu hugtök sem notuð eru í greininni. • Læri að sýna ábyrgð og örugga umgengni í faginu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Geti lesið uppskriftir og unnið eftir þeim • Geti útbúið fjölbreytt verkefni. • Tekur tillit til annarra í hópvinnu og sýnir frumkvæði. • Geri sér grein fyrir mikilvægi þess að hægt er að útbúa ýmislegt með litlum kostnaði og mikilvægi umhverfisverndar í allri vinnu. • Kann að nota helstu tæki sem ætlast er til. Þ.e. öll helstu heimilistæki sem notuð eru til baksturs og matargerðar og þjálfast í notkun þeirra. • Skilur helstu hugtök sem tengjast viðfangsefninu, sjá kennslubók. • Sýnir ábyrgð og örugga umgengni í faginu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Geti lesið uppskriftir og unnið eftir þeim • Geti útbúið fjölbreytt verkefni. • Tekur tillit til annarra í hópvinnu og sýnir frumkvæði. • Kann að nota helstu tæki sem ætlast er til. Þ.e. öll helstu heimilistæki sem notuð eru til baksturs og matargerðar og þjálfast í notkun þeirra. • Skilur helstu hugtök sem tengjast viðfangsefninu, sjá kennslubók. • Sýnir ábyrgð og örugga umgengni í faginu. • Geti rætt um eigið verk með gagnrýnum augum.

	<ul style="list-style-type: none"> • Geti tjáð sig um eigin verk með gagnrýnum augum. 	<ul style="list-style-type: none"> • Geti rætt um eigið verk með gagnrýnum augum 	
Matur og lífshættir	<p>Markmið úr Aðalnámskrá, að nemandi geti við lok 7. bekkjar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar. • Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar. • Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi. • Gert sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd. 		
Nemandi:	<ul style="list-style-type: none"> • Átti sig á mikilvægi heilbrigðra lífshátta og heilsufars. • Læri um aðalatriði næringarfræðinnar í gegnum umræður. • Verði meðvitaður um mikilvægi hreinlætis við heimilisstörf. • Geti rætt um heilbrigði og góða heilsu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Geti rætt um heilbrigði og góða heilsu. • Getur sagt frá hlutverki næringarefna og hvers vegna næringarefnin eru mikilvæg heilsunnar vegna. • Getur gert grein fyrir hvers vegna hreinlæti er mikilvægt við heimilisstörf almennt. • Kynnir sér kostnað við heimilishald og leiðir til sparnaðar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Geti rætt um heilbrigði og góða heilsu. • Getur sagt frá hlutverki næringarefna og hvers vegna næringarefnin eru mikilvæg heilsunnar vegna. • Getur gert grein fyrir hvers vegna hreinlæti er mikilvægt við heimilisstörf almennt. • Kynnir sér kostnað við heimilishald og leiðir til sparnaðar.
Matur og vinnubrögð	<p>Markmið úr Aðalnámskrá, að nemandi geti við lok 7. bekkjar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefni sem best. • Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. • Greint frá helstu orsökum slysa á heimilum og hvernig má koma í veg fyrir þau. • Nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga er varða matreiðslu, næringarfræði og meðferð matvæla. 		
Nemandi:	<ul style="list-style-type: none"> • Þjálfast í að matreiða einfaldar máltíðir og nýtt hráefni sem best með aðstoð. 	<ul style="list-style-type: none"> • Getur matreitt ýmsar einfaldar máltíðir og nýtt hráefni sem best. • Vinnur að mestu leyti sjálfstætt 	<ul style="list-style-type: none"> • Getur matreitt ýmsar einfaldar máltíðir og nýtt hráefni sem best. • Getur unnið sjálfstætt eftir

	<ul style="list-style-type: none"> • Vinnur eftir uppskriftum með lítilsháttar aðstoð og veit hvaða algengustu mæli- og eldhúsáhöld best er að nota. • Áttar sig á mikilvægi þess að fara varlega við heimilisstörfun til að koma í veg fyrir slys. 	<p>eftir uppskriftum og velur réttu mæli- og eldhúsáhöldin.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Áttar sig á mikilvægi þess að fara varlega við heimilisstörfun og veit um helstu slyshættur á heimilum. 	<p>uppskriftum og velur réttu mæli- og eldhúsáhöldin.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Áttar sig á mikilvægi þess að fara varlega við heimilisstörfun og veit um helstu slyshættur á heimilum. • Getur nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga er varða matreiðslu, næringarfræði.
Matur og umhverfi	<p>Markmið úr Aðalnámskrá, að nemandi geti við lok 7. bekkjar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 		
Nemandi:	<ul style="list-style-type: none"> • Tekur þátt í umræðum um hvers vegna mikilvægt sé að bæði kynin sinni heimilisstörfunum • Kynnist mismunandi umbúðamerkingum og þjálfast í að lesa á þær með geymslupól og gæði í huga. 	<ul style="list-style-type: none"> • Geti rökrætt hvers vegna mikilvægt sé að bæði kynin sinni heimilisstörfum. • Læri um mismunandi umbúðamerkingar og þjálfast í að lesa á þær með geymslupól og gæði í huga. 	<ul style="list-style-type: none"> • Getur áttað sig á uppruna helstu matvæla. • Skilið og rætt mismunandi umbúðamerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau.
Matur og menning	<p>Markmið úr Aðalnámskrá, að nemandi geti við lok 7. bekkjar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð. 		
Nemandi:	<ul style="list-style-type: none"> • Lærir um siði og venjur ólíkra landa. Tekur þátt í umræðum um lífnaðarhætti fyrr og nú. 	<ul style="list-style-type: none"> • Farið yfir gamlar vinnsluaðferðir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Geti áttað sig á hversu mikil menning er er tengd mat, þ.e. ákveðnir dagar, þorramatur og fl.

<p>Kennsluhættir:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sýnikennsla, einstaklings og hópavinna. • Verkefnavinna tengd námsbókinni Gott og gagnlegt ásamt vinnubók. • Námsmat: Hæfniviðmið/ bókstafur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sýnikennsla, einstaklings og hópavinna. • Verkefnavinna tengd námsbókinni Gott og gagnlegt 2 ásamt vinnubók. • Námsmat: Hæfniviðmið/ bókstafur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sýnikennsla, einstaklings og hópavinna. • Verkefnavinna tengd námsbókinni Gott og gagnlegt 3 ásamt vinnubók. • Námsmat: Hæfniviðmið/ bókstafur
-----------------------	--	--	---