

# Heimilisfræði 6. bekkur vetur 2022-2023

Kennarar: Sigfríður Jódís Halldórsdóttir

6

## Lýsing

Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar.

Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar.

Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi.

Matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best.

Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum, nýtt margvíslega miðla við bóklega vinnu tengda vinnubók.

Skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau.

## Kennsluaðferðir og fyrirkomulag

Kennslustundir hefjast á innlöggn kennara á viðfangsefni tímans.

Því næst vinna nemendur saman í tveggjamanna hópum við matreiðslu eða bakstur eftir því sem við á undir stjórn kennara.

Stundum eru unnin skrifleg verkefni í vinnubókum.

Að lokum ganga nemendur frá í kennslueldhúsinu og lögð er mikil áhersla á góðum frágangi og umgengni í eldhúsinu.

## Námsaðlögun

Komið er til móts við hvern nemanda eins og þarf með einstaklingsmiðuðum áætlunum.

## Námsmat

Námsmat er margþætt og byggist á nokkrum þáttum.

Skráð námsmat í Mentor er tvíþætt. Annars vegar eru hæfniviðmið metin sífellt yfir skólaárið og hins vegar fá nemendur lokamat í hverri námsgrein tvisvar á skólaárinu.

Einkunnaskali sem notaður er til að meta viðmið úr námskrám er eftirfarandi:

- \* Framúrskarandi
- ✓ Hæfni náð
- ◇ Á góðri leið
- Þarfnast þjálfunar
- X Hæfni ekki náð

Námsmat sem notað er sem lokamat er:

- A = Framúrskarandi
- B+ = Mjög góð hæfni og frammistaða
- B = Góð hæfni og frammistaða
- C+ = Á góðri leið
- C = Sæmileg hæfni og frammistaða

## VIÐMIÐ ÚR NÁMSKRÁ

---

VS heimilisfræði 6. bekkur.

- **Hæfnieinkunn (A-D)**
- Umgengni og framkoma til fyrirmyndar

VS heimilisfræði 6. bekkur. - Matur og lífshættir

- Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar.
- Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar.
- Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi.

VS heimilisfræði 6. bekkur. - Matur og vinnubrögð

- 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.
- Greint frá helstu orsökum slysa á heimilum og hvernig má koma í veg fyrir þau.

VS heimilisfræði 6. bekkur. - Matur og umhverfi

- Kunni skil á helstu umhverfis- og endurvinnslu merkjum.
- Skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau.