

Kársnesskóli

Heimilisfræði – 6. bekkur				
Hæfnimiðmið Við lok 6. bekkjar getur nemandi:	Námsþættir	Námsefni/ Kennslugögn	Leiðir/Kennsluhættir	Matsviðmið/ Námsmat
<p>Matur og lífshættir</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 	<ul style="list-style-type: none"> næringarfræði og næringarlæsi fæðuhringurinn matarvenjur heilsuvernd hollt fæði, hreyfing og hvíld þvottur kostnaður auglýsingar umhverfið og endurvinnsla 	<ul style="list-style-type: none"> námsbækur efni frá Lýðheilsustöð, fæðuhringur 	<ul style="list-style-type: none"> vinnubókavinna hópavinna innlögn kennara umræður um þau áhrif sem umhverfi og erfðir geta haft á heilsu umfjöllun um hollt fæði, hreyfingu og hvíld mikilvægi fjölbreyttrar fæðu þvottamerki á fatnaði skoðuð gerður er verðsamanburður á keyptu og heimatilbúnu nesti auglýsingar skoðaðar og ræddar val á umbúðum og varningi sem er umhverfisvænn og endurvinnanlegur 	<ul style="list-style-type: none"> símat vinnubækur vinna í kennslustundum metin og lagt er til grundvallar: virkni, færni og vinna í vinnubók
<p>Matur og vinnubrögð</p> <ul style="list-style-type: none"> matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best unnið sjálfstætt eftir uppskriftum notað algengustu mæli- og eldhúsáhöld nýtt ýmsa miðla til að afla upplýsinga um uppskriftir og næringarfræði 	<ul style="list-style-type: none"> mælieiningar í uppskriftum mál, vog og mæliskeiðar mataruppskriftir samvinna bakstur matargerð 	<ul style="list-style-type: none"> námsbækur mælieiningar og eldhúsáhöld efni af netinu 	<ul style="list-style-type: none"> sýnikennsla hópavinna innlögn kennara umræður nemendur vinna saman og skipta með sér verkum vigta með vigt og mæla með desílframáli og mæliskeið læra að nota helstu eldhúsáhöld leita að upplýsingu um næringarefni á netinu 	<ul style="list-style-type: none"> símat vinna í kennslustundum metin og lagt er til grundvallar: virkni, færni og vinna í vinnubók

<p>Matur og umhverfi</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 	<ul style="list-style-type: none"> • umhverfisvernd • flokkun sorps • samvinna • jafnrétti • þrif 	<ul style="list-style-type: none"> • hreinlætisaðstaða • gögn í kennslustofu 	<ul style="list-style-type: none"> • sýnikennsla • innlögn kennara • verklegar æfingar • umræður í kennslustundum • nemendur læra um umhverfisvernd, að spara sápu, eldsneyti, hreinsiefni, pappír og rafmagn o.fl. • flokka sorp • þrifa eldavél, bakaraofn o.fl. • ræðum samvinnu og jafnrétti • fjallað um geymslu á matvælum 	<ul style="list-style-type: none"> • símat • vinna í kennslustundum metin og lagt er til grundvallar: virkni, færni og vinna í vinnubók
<p>Matur og menning</p> <ul style="list-style-type: none"> • tjáð sig um ólíka siði og venjur og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð 	<ul style="list-style-type: none"> • íslensk matarmenning • þjóðlegur matur • orð og hugtök sem tengjast matargerð fyrri tíma 	<ul style="list-style-type: none"> • námsbækur 	<ul style="list-style-type: none"> • innlögn kennara • umræður • nemendur læra um þjóðlegan mat og matargerð fyrri tíma 	<ul style="list-style-type: none"> • símat • vinna í kennslustundum metin og lagt er til grundvallar: virkni, færni og vinna í vinnubók