

Kársnesskóli

| Heimilisfræði – 8. bekkur | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hæfnimiðmið Við lok 8. bekkjar getur nemandi: | Námsþættir | Námsefni/ Kennslugögn | Leiðir/Kennsluhættir | Matsviðmið/ Námsmat |
| <p>Matur og lífshættir</p> <ul style="list-style-type: none"> greint aðalatriði næringarfræðinna og útskýrt tengsl næringarefna, hráefna og matreiðslu gert sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu | <ul style="list-style-type: none"> næringarfræði og næringarlæsi fæðuhringurinn matarvenjur kostnaður þrif þvottur | <ul style="list-style-type: none"> námsbækur efni frá Lýðheilsustöð fæðuhringur | <ul style="list-style-type: none"> hópavinna innlögn kennara umræður um mikilvægi þess að borða fjölbreytta fæðu þvottamerki á fatnaði skoðuð og nemendur læra um algengar merkingar gerður er verðsamanburður á ýmsum vörum eldhús þrifið umræður um hreinlæti við matreiðslu | <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 vinnubrögð</p> <ul style="list-style-type: none"> beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga á gagnrýnninn hátt um næringarfræði, neytendamál, hagkvæmni í innkaupum, aukefni, geymslu og matreiðslu | <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 desilítramáli og mæliskeið nota helstu eldhúsáhöld upplýsingaleit 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"> sett viðfangsefni heimilisfræðinnar í vítt samhengi | <ul style="list-style-type: none"> samvinna jafnrétti þrif auglýsingar verðsamanburður | <ul style="list-style-type: none"> kennslueldhús gögn í kennslustofu efni af netinu auglýsingar | <ul style="list-style-type: none"> sýnikennsla innlögn kennara verklegar æfingar umræður í kennslustundum | <ul style="list-style-type: none"> símat vinna í kennslustundum metin og lagt er til |

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>við lýðræði og jafnrétti, hreinleika og eiginleika sem taldir eru bæta heilsu fólks og stuðla að sjálfbærri þróun</p> <ul style="list-style-type: none"> • rætt þátt auglýsinga og upplýsinga um merkingar, verð og gæði neysluvara | | | <ul style="list-style-type: none"> • þrifa kennslueldhús, eldavél, bakaraofn o.fl. • umræður um samvinnu og jafnrétti • leitum upplýsinga á netinu, skoðum auglýsingar, verð o.fl. | <p>grundvallar: virkni, færni og verkleg vinna</p> |
| <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 • hefðbundinn íslenskur bakstur • 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 að matreiða/baka þjóðlegan mat / bakkelsi | <ul style="list-style-type: none"> • símat • vinna í kennslustundum metin og lagt er til grundvallar: virkni, færni og verkleg vinna |