

Kennsluáætlun 8. bekkur

Fagheiti: Heimilisfræði		Kennari: Ruth Ingólfssdóttir			
Tímabil	Hæfniviðmið Við lok 8. bekkjar getur nemandi	Námsþættir	Námsefni/ kennslugögn	Leiðir	Matsviðmið/ Námsmat
2022-2023	<ul style="list-style-type: none"> matreitt fjölbreyttar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best, • unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess ýmiss mæli og eldhúsáhöld nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga á gagnrýninn hátt um næringarfræði, neytendamál, hagkvæmni í innkaupum, aukefni, geymslu og matreiðslu. skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau. tengt viðfangsefni heimilisfræðinnar við jafnrétti og sjálfbærni og áttað sig á uppruna helstu matvæla. tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð. 	<p>Mismunandi aðferðir við: bakstur og matreiðslu.</p> <p>Stækka og minnka uppskriftir. Nemendur þvo upp og þrifa eftir settum reglum.</p> <p>Nemendur kynnist jurtafæði og matarmenningu ýmissa þjóða.</p>	<p>Kennslubækur ;Uppskriftir fyrir unglingastig.</p> <p>Kennslubók; Matur frá ýmsum löndum. Matur og menning.</p> <p>Tæki og áhöld í heimilisfræðistofu. Efni frá kennara, matvæli og uppskriftir.</p> <p>Spjaldtölvur</p> <p>Internetið.</p>	<p>Aðferðir bakstur, eldun og bóklegir þættir. Innlagnir og umræður. Unnin verða bæði skrifleg og verkleg verkefni úr námsbók. Sýnikennsla . Hópvinna, Einstaklingsverkefni.</p> <p>Verkefni á spjaldtölvu.</p> <p>Matreiðslukeppni.</p> <p>Hópvinna; nemendur vinna í misstórum hópum.</p>	<p>Leiðsagnamat.</p> <p>Frammistaða nemanda, umgengni og vinnusemi í tímum.</p> <p>Matreiðslukeppni.</p> <p>Bókleg og verkleg verkefni sem unnin eru í tímum.</p>