**Bekkur**: 5.-7.bekkur

**Námsgrein**: Heimilisfræði

**Lykilhæfni:** Þættir sem hafa áhrif á námsmat eru:

- Tjáning og miðlun
- Skapandi og gagnrýnin hugsun
- Sjálfstæði og samvinna
- Nýting miðla og upplýsinga
- Ábyrgð og mat á eigin námi

- **Menningarlæs**i: Tengist öllum efnisþáttunum.
- **Námshæfn**i: Tengist öllum efnisþáttunum.

| **Efnisþættir** | **Hæfniviðmið** | **Kennsluhættir** | **Námsmat** |
|---|---|---|---|
| Verklag | Nemandi geti:<br>• Matreiðir einfaldar og hollar máltíðir út frá ráðleggingum um matarræði frá embætti landlæknis.<br>• Vinnur sjálfstætt eftir uppskriftum og notar til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld og skilur gildi viðeigandi frágangs.<br>• Greinir frá helstu orsökum slysa við eldhússtörf og hvernig má koma í veg fyrir þau. | • útlistunarkennsla<br>• sýnikennsla<br>• sjálfstæðskapandi viðfangsefni | Símat, snýst um einstaklingsmiðað mat þar sem virkni, áhugi og "verklagni" nemenda, er metin jafnóðum. Leiðsagnamat, þar sem fram fer leiðsögn jafnóðum og verkefni eru unnin. Námsmat er út frá verklegum einstaklingsverkefnum og virkni nemenda í tímun, viðmót gagnvart bekkjarfélögum, samvinnu nemenda, hegðun og umgengni í stofu. |
| Lífshættir | Nemandi geti: | • útlistunarkennsla<br>• sýnikennsla | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | • Tjáir sig um heilbrigða lífshætti eins og næringu, hreyfingu og svefn.<br>• Gerir sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald.<br>• Skilur og getur tjáð sig á einfaldan hátt um aðalatriði ráðlegginga um mataræði frá embætti landlæknis.<br>• Öðlast færni í hreinlæti og þrifum tengdu matreiðslu. | • sjálfstæðskapandi viðfangsefni | |
| | | | Símat, snýst um einstaklingsmiðað mat þar sem virkni, áhugi og "verklagni" nemenda, er metin jafnóðum. Leiðsagnamat, þar sem fram fer leiðsögn jafnóðum og verkefni eru unnin. Námsmat er út frá verklegum einstaklingsverkefnum og virkni nemenda í tímun, viðmót gagnvart bekkjarfélögum, samvinnu nemenda, hegðun og umgengni í stofu. |
| Matur og umhverfi | Nemandi geti:<br>• Setur viðfangsefni heimilisfræðinnar í einfalt samhengi við jafnrétti og sjálfbærni og áttar sig á uppruna helstu matvæla.<br>• Áttar sig á gildi þess að neyta matvæla með sem minnst kolefnaspor.<br>• Skilur mismunandi umbúðamerkingar og þekkir helstu geymsluaðferðir.<br>• Tjáir sig um þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð. | • útlistunarkennsla<br>• sýnikennsla<br>• sjálfstæðskapandi viðfangsefni | |