

Námsáætlun fyrir heimilisfræði - 6. bekkur
Skólaárið 2020 – 2021



Kennari: Sigurbjörg Ásta Halldórsdóttir

Tímafjöldi: 2 kennslustundir á viku

Námsþættir	Hæfniviðmið	Kennsluhættir/leiðir	Námsmat
Matur og lífshættir	<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. 	<ul style="list-style-type: none"> Unnið verkefni í bókinni Gott og gagnlegt 2 Umræður í tímum Verklegar æfingar 	<ul style="list-style-type: none"> Símat Verklegar æfingar Gott og gagnlegt 2 metin
Matur og vinnubrögð	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Verklegar æfingar Umræður í tímum 	<ul style="list-style-type: none"> Símat
Matur og umhverfi	<ul style="list-style-type: none"> Skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og gæði matvæla og 	<ul style="list-style-type: none"> Unnið í bókinni Gott og gagnlegt 2 Umræður í tíma 	<ul style="list-style-type: none"> Símat Bókin Gott og gagnlegt 2 metin

	útskýrt hvernig á að geyma þau.		
Matur og menning	<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"> Unnið í bókinni Gott gagnlegt Umræður í tíma 	<ul style="list-style-type: none"> Símat Bókin Gott og gagnlegt 2 metin
Námsgögn: Gott og gagnlegt 2, eldhúshöld, hráefni í mat			
Lokanámsmat: Að ofan er búið að lista upp þau hæfniviðmið sem verður unnið með þetta skólaár. Nemendur fá endurgjöf frá kennara um framgöngu í námi með fjórum hæfnitáknum og safna þannig á hæfnikort sitt.			