

Námsáætlun fyrir heimilisfræði - 3. bekkur
skólaárið 2017 – 2018



Kennari: Kolbeinn Skagfjörð Jósteinnsson

Tímafjöldi: 2 kennslustundir á viku

Námsþættir	Hæfniviðmið	Kennsluhættir/leiðir	Námsmat
Matur og lífshættir	<ul style="list-style-type: none"> Tjáð sig á einfaldan hátt um heilbrigða lífshætti. Tjáð sig um helstu kostnaðarliði við matargerð og heimilishald almennt. Valið hollan mat og útskýrt áhrif hans á líkama og líðan. 	<ul style="list-style-type: none"> Unnið verkefni í bókinni <i>Hollt og gott 2</i> Umræður í tímum Verklegar æfingar 	<ul style="list-style-type: none"> Símat Verkefnabók metin
Matur og vinnubrögð	<ul style="list-style-type: none"> Útbúið með aðstoð einfaldar og hollar máltíðir. Farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsahöld. Sagt frá helstu hættum sem fylgja vinnu í eldhúsi. 	<ul style="list-style-type: none"> Verklegar æfingar Umræður í tímum 	<ul style="list-style-type: none"> Símat Verkleg könnun (elda eftir uppskrift)
Matur og umhverfi	<ul style="list-style-type: none"> Halda rétt á skriffæri Skilið einfaldar umbúðamerkingar. 	<ul style="list-style-type: none"> Unnið í bókinni <i>Hollt og gott 2</i> Umræður í tíma 	<ul style="list-style-type: none"> Símat Bókin <i>Hollt og gott 2</i> metin
Matur og menning	<ul style="list-style-type: none"> Tjáð sig á einfaldan hátt um jákvæð samskipti við borðhald, helstu hátíðir 	<ul style="list-style-type: none"> Unnið í bókinni <i>Hollt og gott 2</i> Umræður í tíma 	<ul style="list-style-type: none"> Símat Bókin <i>Hollt og gott 2</i> metin

	Íslendinga, siði sem þeim fylgja og þjóðlegan mat.		
Námsgögn: Hollt og gott 2, eldhúsáhöld, 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.			