nÁMSGREIN: heimilisfræði

KENNSLUyfirlit: veturinn 2024-2025

# Bekkur: 6.bekkur

# Kennarar: Jónas Bragi Jónasson

# Kennsluhættir:

# Áhersla lögð á nemendur geti tjáð sig á einfaldan hátt um heilbrigða lífshætti. Þekki munin á hollum og óhollum mat. Sjái mikilvægi þess að hirða vel um tennur sínar. Geti farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif. Að fara varlega með áhöld og tæki sem fylgja eldhúsinu. Eldað holla og fjölbreytta rétti og bakað skapandi og fjölbreytt verkefni

# Námsþættir:

# Námsmat:

# Símat sem fer fram jafnóðum. Við námsmat er tekið tillit til eftirfarandi þátta: virkni í tímum, umgengni um stofuna og frágang.

# Námsgögn:

# Gott og Gagnlegt 2 vinnu og lesbók

 -

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tímabil** | **Námsþættir** | **Leiðir**  | **Hæfniviðmið** | **Námsmat** |
| 23. ágúst-17.nóv.20.nóv.-26.feb 27.feb31.maí | næringarefni, næring , hollustamatreiðsla, vinnubrögð,matvæli, geymslaneytendur og val á matvælumumhverfisvernd og umbúðamerkingar |  | fer eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrifvinnur sjálfstætt eftir uppskriftum og notar til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöldgetur í stuttu máli sagt frá helstu næringarefnunum og hlutverk fæðuhringsins í því samhengigerir sér grein fyrir tengslum heilbrigðra lífshátta og heilsufars | gætir hreinlætissýnir virkni vinnur sjálfstættfer eftir fyrirmælumer samvinnufúser áhugasamur |
|  |  |  |  |  |
| 18. mars-7. júní | Farið yfir reglur varðandi þrif á stöðvum í eldhúsi og mikilvægi hreinlætis.Nemendum læra að hendur þarf ávallt að þvo með vatni og sápu og þurrka vel áður en hafist er handa við matreiðslu. Fæðuhringurinn rifjaður upp og farið yfir mikilvægi þess að fá næringarefni úr öllum fæðuflokkum. Fjallað um mikilvægi vatnsdrykkju og farið í gegnum þrjú H-heilsunnar þ.e. hollt fæði, hreyfing og hvíld. |  |  |  |