

# Heimilisfræði VAL 2018-2019

---

## Námsefni - Hvaða bækur og gögn notum við í náminu?

Uppskriftarbækur

Uppskriftir af Netinu.

## Kennsluaðferðir - Hvernig vinnum við í kennslustundum?

Kennslan er verkleg.

Farið er yfir uppskriftir og verklega þætti sem nemendur vinna sjálfir, í hóp eða með aðstoð kennara.

Nemendur sjá bæði um bakstur og almenna matreiðslu.

Nemendur munu sjá um undirbúning, matreiðslu og þrif á heimilisfræðistofu.

Nemendur vinna með fjölbreytt áhöld.

Lögð er áhersla á flokkun þar sem nemendur fá bæði fræðslu og þurfa að flokka sjálfir það rusl sem hent er.

Nemendum er skipt í hópa.

## Námsmat - Hvað og hvernig nám og vinna metin?

Hæfnikort sem byggist á markmiðum úr Aðalnámskrá grunnskóla.

Frumkvæði og sjálfstæði nemenda. Horft er í framfarir og ástundun, vinnusemi, samvinnu og hegðun.

Sjálfsmat

Hópamat.

## VIÐMIÐ ÚR NÁMSKRÁ

---

### 2017 Fjalla Heimilisfræði fyrir 8.-10. bekk - Matur og lífshættir

- Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu.

### 2017 Fjalla Heimilisfræði fyrir 8.-10. bekk - Matur og vinnubrögð

- Skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni.
- Beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld.

