# Heimilisfræði 3. – 4. bekkur

Kennari: Erla Brá Sigfúsdóttir

## Almennt um kennsluna

Fjórir tímar í heimilisfræði á mánuði og er þeim samkennt.
Hæfniviðmiðin eru sett fram í fjórum þáttum; *matur og lífshættir, matur og vinnubrögð, matur og umhverfi og matur og menning.*

Námsaðlögun: Í öllum tilvikum þar sem nemendur eru með sértæka námsörðugleika er sett upp einstaklingsnámskrá. Ef um vægari frávik er að ræða er kappkostað að leggja nemendum til bjargir við námið í öllum námsgreinum ef þurfa þykir, s.s. að nýta upplýsingatækni í meira mæli og val á námsefni / námsgögnum þjóni sem best einstaklingsmiðuðu námi.

Við lok skólaárs geta nemendur:
*Matur og menning*

* Tjáð sig á einfaldan hátt um heilbrigða lífshætti
* Valið hollan mat og útskýrt hvað hann gerir fyrir líkamann
* Farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif

*Matur og vinnubrögð*

* Útbúið með aðstoð einfaldar og hollar máltíðir
* Farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld
* Sagt frá helstu hættum sem fylgja því að vinna í eldhúsi

*Matur og umhverfi*

* Skilið einfaldar umbúðamerkingr

*Matur og menning*

* Tjáð sig á einfaldan hátt um helstu hátíðir Íslendinga, siði sem þeim fylgja og þjóðlegan mat.

## Skipulag kennslu

Kennsluaðferðir: hópakennsla, innlagnir, verklegar æfingar o.s.frv..

Námsgögn: Heimilisfræði 2 og 3 auk annara efnist af veraldarvef.

## Námsmat

Námsmatið byggir á leiðsagnarmati og símati á vinnubrögðum, frumkvæði, framförum og ástundun.

|  |  |
| --- | --- |
| Dagsetning | Viðfangsefni |
| 31. ágúst – 2. sept | Brauðbollur |
| 14. – 16. sept | Trallakökur |
| 28. – 30. sept. | Tortillabitar |
| 12. – 14. okt | Súkkulaðismákökur |
| 26. – 28. okt. | Grænmetis- og ávaxtaspjót |
| 9. – 11. nóv. | Kókoskúlur |
| 23. – 25. nóv. | Pizza/pizzasnúðar |
| 7. – 9. des. | Piparkökur |