

Námsþáttur	5. bekkur	6. bekkur	7. bekkur
Menningarlæsi bls. 142 (sameiginleg hæfniviðmið list – og verkgreina)	Við lok 7. bekkjar á nemandi að geta: <ul style="list-style-type: none"> • Útskýrt og sýnt vinnuferli sem felur í sér þróun frá hugmynd til afurðar. • Hagnýtt leikni og þekkingu sem hann hefur öðlast til að takast á við fjölbreytt viðfangsefni. • Tekið tillit til annarra í hópvinnu og sýnt frumkvæði. • Haft sjálfbærni að leiðarljósi í vinnu sinni. • Beitt helstu tækni sem námsgreinin býr yfir. • Gert grein fyrir menningarlegu hlutverki list- og verkgreina. • Gert grein fyrir helstu hugtökum sem tengjast viðfangsefni hans. • Sýnt ábyrga og örugga umgengni við vinnu og frágang á vinnusvæði. • Lagt mat á eigin verk og sýnt skilning á vönduðum vinnubrögðum. 		
Markmið GRV			
Að nemandi geti:			
Matur og lífshættir	Við lok 7. bekkjar á nemandi að geta: <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. • Gert sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd 		
Markmið GRV	<ul style="list-style-type: none"> • Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar • Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi • Gert sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd 	<ul style="list-style-type: none"> • tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar • farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi • gert sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd 	<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, • gert sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum við heimilishald og sé meðvitaður um neytendavernd.
Markmið GRV	Við lok 7. bekkjar á nemandi að geta: <ul style="list-style-type: none"> • Matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefni sem best. • Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. • Greint frá helstu orsökum slysa á heimilum og hvernig má koma í veg fyrir þau. • Nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga er varða matreiðslu, næringarfræði og meðferð matvæla 		
Markmið GRV	<ul style="list-style-type: none"> • Matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best 	<ul style="list-style-type: none"> • matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best, 	<ul style="list-style-type: none"> • matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best,
Að nemandi geti:			

	<ul style="list-style-type: none"> • Unnið eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld • Greint frá helstu orsökum slysa á heimilum og hvernig má koma í veg fyrir þa • Nýtt ýmsa miðla til að afla upplýsinga um einfaldar uppskriftir. 	<ul style="list-style-type: none"> • unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld, • greint frá helstu orsökum slysa á heimilum og hvernig má koma í veg fyrir þau, 	<ul style="list-style-type: none"> • unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld, • greint frá helstu orsökum slysa á heimilum og hvernig má koma í veg fyrir þau, • nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga er varða matreiðslu, næringarfræði og meðferð matvæla.
Matur og umhverfi	Við lok 7. bekkjar á nemandi að geta: <ul style="list-style-type: none"> • Tengt viðfangsefni heimilisfræðinnar við jafnrétti og sjálfbærni og áttað sig á uppruna helstu matvæla. • Skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau. 		
Markmið GRV Að nemandi geti:	<ul style="list-style-type: none"> • Tengt viðfangsefni heimilisfræðinnar við jafnrétti og sjálfbærni og áttað sig á uppruna helstu matvæla • Skilið og rætt mismunandi umbúðamerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau 	<ul style="list-style-type: none"> • skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau. 	<ul style="list-style-type: none"> • geti áttað sig á uppruna helstu matvæla, • skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau
Matur og menning	Við lok 7. bekkjar á nemandi að geta: <ul style="list-style-type: none"> • Tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerðFarið eftir reglum um ábyrga netnotkun, er meðvitaður um siðferðislegt gildi þeirra og tekur ábyrgð á eigin samskiptum og gögnum á Neti- og netmiðlum. 		
Markmið GRV Að nemandi geti:	<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"> • tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð 	<ul style="list-style-type: none"> • tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð
Kennsluaðferðir	Bein kennsla, umræður, sýnskennsla og verklegar æfingar og vinnubók.	Bein kennsla, sýnskennsla og verklegar æfingar.	Bein kennsla, sýnskennsla og verklegar æfingar.
Námsmat	Símat, leiðsagnarmat og frammistöðumat. Matsþættir: Verkfærni- og vandvirkni, vinnusemi og áhugi, sjálfstæð vinnubrögð, umgengni, fer eftir fyrirmælum, hugmyndir samstarfshæfni.	Símat, sjálfsmat (í nóvember og apríl) og leiðsagnarmat. Matsþættir: Verkfærni- og vandvirkni, vinnusemi og áhugi, sjálfstæð vinnubrögð, umgengni, fer eftir fyrirmælum, hugmyndir og hönnun, samstarfshæfni. Umsögn er gefin við annarskipti.	Símat, sjálfsmat (í nóvember og apríl) og leiðsagnarmat. Matsþættir: Verkfærni- og vandvirkni, vinnusemi og áhugi, sjálfstæð vinnubrögð, umgengni, fer eftir fyrirmælum, hugmyndir og hönnun, samstarfshæfni. Umsögn er gefin við annarskipti.

<p>Námsefni</p>	<p>Grunnbækur: Gott og gagnlegt 1, lesbók og vinnubók Ítarefni: Uppskriftir frá kennara og af neti., Námsefni frá landlæknisembættinu</p>	<p>Grunnbækur: Gott og gagnlegt 2 Ítarefni: Uppskriftir frá kennara, Námsefni frá landlæknisembættinu</p>	<p>Grunnbækur: Gott og gagnlegt 3 Ítarefni: Uppskriftir frá kennara, námsefni frá Landlæknisembættinu</p>
<p>Hugtök sem unnið verður með</p>	<p>Íslensk heiti yfir ávexti og grænmeti. Orð til útskýringar; örverur, gerlar, gersveppir, myglusveppir, rotnunargerlar, vírus, moltugerð, safnkassi, fjallagrös o.fl. Til að auka málörvun eru kenndir málshættir, þar sem matur kemur við sögu. Dæmi; Ekki er sopið kálið þó í ausuna sé komið. Bókvitið verður ekki í askana látið. Þeir sletta skyrinu sem eiga það. Fá smjörþefinn af e-u o.fl.</p>		