Námsgrein: Heimilsfræði 5. – 7. bekkur

Tímafjöldi á viku: Kennt í lotum yfir veturinn. Í list- og verkgreinum er skipt í hópa og tímabil. 3 kennslustundir á viku á hverju tímabili.

Kennsluaðferðir og skipulag: Kennslustundir eru að mestu verklegar en fræðsla um aðferðir við matargerð, helstu eldhúsáhöld og hættur við eldhússtörf er tengd við þau viðfangsefni sem eru hverju sinni. Stundum er tekinn hluti af tíma í umræður og skrifleg verkefni tengd hollustu og heilbrigði, hreinlæti og umhverfismálum, matarmenningu og fleira. Nemendur vinna í hópum oftast 2-3 saman. Kennari raðar í hópa eða nemendur draga um hverjir vinna saman svo að fjölbreytni í samvinnu verði sem mest. Námsgögn eru uppskriftir Námsgagnastofnunar og kennara. Kennslubókin Gott og gagnlegt 1 - 3 sem samanstendur af verkefnum og uppskriftum.

Grunnþættir menntunar

Grunnþáttur	**Áhersluþættir grunnþátta menntunar**
Læsi	Kennslustundir eru að mestu verklegar en fræðsla um aðferðir við matargerð, helstu eldhúsáhöld og hættur við eldhússtörf er tengd við þau viðfangsefni sem eru hverju sinni. Stundum er tekinn hluti af tíma í umræður og skrifleg verkefni tengd hollustu og heilbrigði, hreinlæti og umhverfismálum, matarmenningu og fleira. Nemendur vinna í hópum oftast 2-3 saman. Kennari raðar í hópa eða nemendur draga um hverjir vinna saman svo að fjölbreytni í samvinnu verði sem mest. Námsgögn eru uppskriftir Námsgagnastofnunar og kennara. Kennslubókin Gott og gagnlegt 3 sem samanstendur af verkefnum og uppskriftum
Sjálfbærni	Fara vel með matvæli og ræða um fæðusóun og hvernig má nýta matvæli sem best. Flokka úrgang.
Heilbrigði og velferð	Fræðsla og umræður um næringarfræði, hollt mataræði og að forðast öfgar í mataræði. Læri að elda hollan og næringarríkan mat. Áhersla lögð á mikilvægi hreinlætis við matargerð
Lýðræði og mannréttindi	Nemendur skipta með sér verkum þannig að allir aðilar séu sáttir.
Jafnrétti	Allir í hópnum vinna saman, ekki er gerður greinamunur á kynjum þegar raðað er í hópa.
sköpun	Sköpun getur komið fram við matargerð, t.d. við bakstur og hvernig matur er borinn fram.

Heimsmarkmiðin / Barnasáttmáli Sameinuðu þjóðanna:

Heimsmarkmið 3 – Heilsa og vellíðan: Hollusta, tannheilsa, ávextir og grænmeti, vatnsdrykkja, hreinlæti, góðar vinnustellingar og öryggi við notkun eldhúsáhalda.

Heimsmarkmið 6 – Hreint vatn og hreinlætisaðstaða: Mikilvægi vatns fyrir líkamann, handþvottur, uppvask og góðar hreinlætisvenjur við matargerð.

Heimsmarkmið 12 – Ábyrg neysla og framleiðsla: Matarsóun, ábyrg nýting matvæla, frágangur og umgengni. Nemendur læra að fara vel með hráefni og kynnast einföldum leiðum til að draga úr sóun.

Barnasáttmálinn, 24. og 29. grein: Réttur barna til heilsu, hollrar næringar og hreins vatns og menntunar sem eflir sjálfstæði, ábyrgð og hagnýta færni. Áhersla er jafnframt lögð á virðingu fyrir eigin menningu og matarmenningu annarra.

*Kennsluáætlun er birt með fyrirvara um breytingar

Viðfangsefni	Námsefni	Hæfniviðmið/ markmið	Mat
Megin viðfangsefni námssviðsins eru mismunandi aðferðir við bakstur svo sem hrært deig, gerdeig og hnoðað deig. Einfaldir kjöt, fisk og pastaréttir eldaðir.	Uppskriftir frá Menntamálastofnun og kennara. Kennslubókin Gott og gagnlegt 1- 3 (lesbók og vinnubók) Unga fólkið og eldhússtörfin.	Nemendur geti unnið eftir uppskriftum og farið eftir aðferðum við bakstur og matargerð. Læri að nota hnífa og rafmagnstæki á réttan hátt svo ekki skapist hætta af. Jafnframt því að læra á helstu mælitæki og áhöld í eldhúsinu.	Símat er í tímum sem byggir á lykilhæfniþáttum. Horft er sérstaklega á þættina frumkvæði, ábyrgð, samskipti og samstarf.
Nemendur vinna eftir uppskriftum og temja sér sjálfstæði og skipulag.		Gangi snyrtilega um vinnusvæði og skili því hreinu í lok tímans.	