Námsgrein: Heimilsfræði 8. bekkur

Tímafjöldi á viku: 2 kennslustundir á viku.

Kennsluaðferðir og skipulag: Heimilisfræði er skildu valgrein í 8. bekk og skiptist í 4 tímabil. Kennt er í tvær kennslustundir í senn. Kennslustundir eru að mestum hluta verklegar en fræðsla er í upphafi kennslustunda sem tengist viðfangsefninu hverju sinni. Nemendur kynnast matarmenningu hinna ýmsu menningarsvæða. Nemendur vinna 2-3 saman.

Grunnþættir menntunar

Grunnþáttur	Áhersluþættir grunnþátta menntunar
Læsi	Að geta lesið uppskriftir og áttað sig á að það þarf að fara eftir aðferð og á sama tíma þarf að skoða hvað á að vera mikið af hverju hráefni. Átta sig á tengslum milli aðferðar og hráefnis.Geta skipulagt vinnuna miðað við þær leiðbeiningar sem eru í uppskriftinni.
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	Sömu verkefni eru fyrir öll kyn og sömu kröfur gerðar til þeirra
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, hnoðað deig og gerdeig. Þjóðlegur bakstur s.s. kleinur og laufabrauð. Fjölbreytt matargerð bæði einföld og flóknari. Matargerð ýmissa landa.	Námsefni frá Námsgagnastofnun og kennara.	Nemendur geti unnið eftir uppskriftum og farið eftir ólíkum aðferðum við bakstur og matargerð. Þjálfist í að nota eldhúsáhöld og rafmagnstæki.	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.	