

Markmið:

Í heimilisfræði fá nemendur fræðslu um hollustu og heilnæma matargerð. Einnig gefst nemendum tækifæri til að þjálfa upp hæfni við meðhöndlun hráefna með tilliti til aldurs og getu. Áhersla er lögð á að nemendur fái að kynnst efni sem tengist inn á næringarfræði, matargerð og hreinlæti.

Kennsluaðferðir/vinnulag:

Í öllum tímum er lögð áhersla á samvinnu, hreinlæti og almennt góð vinnubrögð. Áhersla er lögð á að nemendur læri að þekkja og meðhöndla þau hráefni sem unnið er með í tímum auk þess að temja sér góð vinnubrögð við verklega þætti kennslustundar.

Námsmat:

Námsmatið byggir á þeirri vinnu sem nemendur vinna í kennslustundum, bæði bóklegum sem og verklegum þáttum. Unnið er út frá tilteknum flokkum viðmiða úr Aðalnámskrá sem höfð eru til hliðsjónar við mat á hæfni nemenda. Námsmatið er gert jafnt og þétt yfir kennslutímabilið og eru skráð með hæfnitáknum í Mentor.

Námsgögn:

Kennslubókin *Gott og gagnlegt 3*, áhöld, búnaður og hráefni í kennslueldhúsi auk verkefna og myndefnis sem tengjast námsefninu.