

Garðaskóli 2025-2026

Námsáætlun Heimilisfræði, haustönn 8. bekkur

Lýsing á námi og kennslu í Garðaskóla er sett fram af kennurum til að koma á framfæri til nemenda markmiðum með þeim verkefnum sem unnin eru í skólanum. Viðfangsefni miðast við kröfur Aðalnámskrár grunnskóla. Hér er lýst þeirri hæfni sem nemendur eiga að ná á árinu og hvernig viðfangsefni þeir glíma við til að ná settum viðmiðum. Námsáætlunin gefur upplýsingar um þá leiðsögn og námsmat sem nemendum er gefið í námsgreininni. Námsáætlunin er lifandi skjal og birt með fyrirvara um breytingar.

Skóladagatal Garðaskóla má nálgast á vef skólans: <http://gardaskoli.is/skolinn/skoladagatal/>

Upplýsingar um heimanám og verkefni hvarrar viku má nálgast á Innu. Nemandi ber ábyrgð á eigin námi og að standa skil á þeim þáttum sem teknir eru til námsmats. Ef nemandi missir úr kennslustund þarf hann að afla sér upplýsinga um heimavinnu og afla þeirra gagna sem þörf er á. Ef nemandi skilar ekki tilteknum þætti til námsmats getur það þýtt að lokamat geri ekki rétta grein fyrir hæfni hans.

	Vinna fagdeildarinnar með grunnþætti menntunar
Sköpun	Skapandi og gagnrýnin hugsun í lífi og starfi
Jafnrétti	Að nemendur verði færir um að vinna saman á jafnréttisgrundvelli
Læsi	Vera læs á uppskriftir, almenna næringarfræði, mismunandi aðferðir við matreiðslu og bakstur, tæki og áhöld, vinnusvæði og umhverfi
Lýðræði og mannréttindi	Að nemendur hafi rödd og skoðanir þeirra séu virtar innan hópsins
Heilsa og velferð	Upplýsa nemendur um mikilvægi þess að velja holla fæðu og ávinna sér heilbrigðan lífsstíl með því að taka ábyrgð á eigin heilsu
Sjálfbærni	Vera meðvituð um mikilvægi þess að flokka og endurnýta og draga úr matarsóun

Kennarar: Hulda Sigurjónsdóttir (huldas@gardaskoli.is)
Hrönn Axelsdóttir (hronnax@gardaskoli.is)
Kristján Rafn Heiðarsson (kristjan@gardaskoli.is)

Nánari upplýsingar og gögn tengd náminu eru aðgengileg í Innu, t.d. hæfniviðmið og/eða lykilhæfniviðmið sem unnið er með í áfanganum, matskvarðar, gátlistar, verkefni o.fl.

Námsmat: Símat, hver og einn metinn eftir hverja kennslustund og gefin einkunn í bókstöfum (sjá töflu í Innu). Gefin einkunn annars vegar fyrir bóklegan og hins vegar verklegan tíma.

Eftirfarandi þættir eru metnir:

- Samvinna, sjálfstæði og ábyrgð;
- Þekking, færni og frumkvæði;
- Frágangur á verkefni og vinnusvæði

Lykilhæfni:

- Skapandi og gagnrýnin hugsun;
- Sjálfstæði og samvinna

Námsefni:

- Uppskriftir
- Kennslubókin Næring og Lífshættir; Matur og menning
- Bæklingar frá Embætti landlæknis



Garðaskóli 2025-2026

Námsáætlun Heimilisfræði, haustönn 8. bekkur

- Verkefni úr kennslubókum

Viðmið í lykilhæfni og hæfni í námsgreininni: „Við lok skólaárs getur nemandi...”

- unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld;
- beitt þeirri tækni sem námsgreinin býr yfir á sjálfstæðan hátt;
- tekið þátt í samvinnu með sameiginlegt markmið hópsins að leiðarljósi;
- sýnt frumkvæði í góðri umgengni og frágangi á vinnusvæði
- nýtt margvíslega miðla til að afla upplýsinga á gagnrýnninn hátt
- tjáð sig um verkefni sín með því að nota hugtök sem greinin býr yfir

Vika 35

22.08 Skólasetning

26.ágúst-1.sept

Viðfangsefni: Farið yfir kennsluáætlun, námsmat, eldhús, áhöld og tæki. Gert er grein fyrir að um veturinn fari fram bókleg og verkleg kennsla þar sem hver nemandi vinni bæði einn og í hóp. 2 kennslustundir á viku, hálfan veturinn	Námsefni:	Námsmat:
---	------------------	-----------------

Vika 36

2.-8 sept

Viðfangsefni: Muffins – glassúr	Námsefni: Uppskrift Áhöld og önnur verkfæri	Námsmat: Umræður – lesið úr uppskrift – færni – bakstur – hrært deig kremgerð – frágangur
---	--	---

Vika 37

9.-15. september

Viðfangsefni: Mexíkósk kjúklingasúpa	Námsefni: Uppskrift Áhöld og önnur verkfæri	Námsmat: Umræður – lesið úr uppskrift- súpugerð – skurður á grænmeti -steiking á kjöti og grænmeti - frágangur
--	--	---



Garðaskóli 2025-2026

Námsáætlun Heimilisfræði, haustönn 8. bekkur

Vika 38

16.-22. september

Viðfangsefni	Námsefni	Námsmat
Orkuefni og sykurmagn í vörum	Næring og lífshættir	Umræður – tjáning – lesið úr uppskrift –færni –
Amerískar pönnukökur - ávaxtaboozt	Uppskrift	hrært deig – mótun –
	Áhöld og önnur verkfæri	steiking – booztgerð – frágangur

Vika 39

23.-29. september

Viðfangsefni	Námsefni	Námsmat
Pizza og hvítlauksolía	Uppskrift	Umræður um hollara pizzadeig - uppskrift – færni – hnoðun -
	Áhöld og önnur verkfæri	hefun á pizzadeigi – hvítlauksolíugerð - frágangur

Vika 40

30. september – 5. október

Viðfangsefni	Námsefni	Námsmat
Sykurneysla	Næring og lífshættir	Umræður – tjáning - lesa úr uppskrift – færni – hægeldun á
Frjáls kökubakstur	Uppskrift	grjónagraft – hrært deig – mótun - bakstur - frágangur
	Áhöld og önnur verkfæri	Umræður – tjáning -lesa úr uppskrift – færni – hrært eða þeytt deig – krem eða hjúpgerð –bakstur – frágangur

Vika 41

6. Október – 12. október

Viðfangsefni	Námsefni	Námsmat
Matarmenning og fjölbreytt mataræði	Bæklingur um hollt mataræði	Umræður – tjáning - lesa úr Uppskrift –færni – Steiking og
Cesar salat með kjúkling, brauðteningum og dressingu	Matur og menning	Kryddun á kjúkling og brauðteningum
	Áhöld og önnur verkfæri	– skurður á grænmeti –



Garðaskóli 2025-2026

Námsáætlun Heimilisfræði, haustönn 8. bekkur

		sósu/dressinggerð
--	--	-------------------

Vika 42

13.-19. október

Viðfangsefni	Námsefni	Námsmat
Gerbakstur	Uppskrift Áhöld og önnur verkfæri	Umræður – lesa úr uppskrift – færni – hnoðað gerdeig – mótun á ýmislegum gerbakstri –hefun – bakstur – frágangur

Vika 43

20.-26. október

Viðfangsefni	Námsefni	Námsmat
Innlögn á heimaverkefninu „Eldað heima“ Spaghetti bolognese	Verkefnalýsing inn á Classroom Uppskrift Áhöld og önnur verkfæri	Umræður – lesið úr uppskrift – færni – steiking og kryddun á kjöti – sósugerð – suða á pasta – skurður á grænmeti – frágangur – skil á heimaverkefni sem unnið er eftir fyrir mælum á verkefnalýsingu inn á Classroom

Vika 44

27. Okt. - 3. nóvember

Viðfangsefni	Námsefni	Námsmat
Innlögn á heimaverkefninu „Eldað heima“ Spaghetti bolognese	Verkefnalýsing inn á Classroom Uppskrift Áhöld og önnur verkfæri	Umræður – lesið úr uppskrift – færni – steiking og kryddun á kjöti – sósugerð – suða á pasta – skurður á grænmeti – frágangur – skil á heimaverkefni sem unnið er eftir fyrir mælum á verkefnalýsingu inn á Classroom

Vika 45

4.-10. nóvember

Gagn og gaman 3.-5.nóv., samráðsdagur 6.nóv. og skipulagsdagur 7. Nóv



Garðaskóli 2025-2026

Námsáætlun Heimilisfræði, haustönn 8. bekkur

Vika 46

11. – 17.nóvember

Viðfangsefni: Orkuefni og fjölbreytt mataræði Innbakaður fiskur í ofni með kúskús/hrísgrjónum og salati	Námsefni: Næring og lífshættir Bæklingur um hollt mataræði Uppskrift Áhöld og önnur verkfæri	Námsmat: Umræður – tjáning - lesa úr uppskrift – færni – eldun á ofnbökuðum fiski, suða á kúskús eða hrísgrjónum, skurður á grænmeti - frágangur
--	---	--

Vika 47

18.-24. nóvember

Viðfangsefni: Vöflur eða íslenskar pönnukökur – rjómi/ís – sósa/sulta	Námsefni: Uppskrift Áhöld og önnur verkfæri	Námsmat: Umræður – deiggerð – steiking og mótun á vöflum eða pönnukökum – þeyting á rjóma – sósugerð
---	--	--

Vika 48

25.-1. Desember

Viðfangsefni: Grillaðir hamborgarar – franskar – sósa og grænmeti	Námsefni: Uppskrift Áhöld og önnur verkfæri	Námsmat: Umræður – mótun, kryddun og steiking á kjöti, sósugerð – skurður á grænmeti
---	--	--

Vika 49

2. – 8. desember

Viðfangsefni: Verkefni unnin upp	Námsefni: Uppskrift Áhöld og önnur verkfæri	Námsmat:
--	--	-----------------

Vika 50

9.- 15. desember

Viðfangsefni: Jólabakstur	Námsefni: Uppskrift Áhöld og önnur verkfæri	Námsmat: Umræður – lesa úr uppskrift – færni – hnoðað/þeytt/hrært deig – mótun – bakstur – krem-
-------------------------------------	--	--



Garðaskóli 2025-2026

Námsáætlun Heimilisfræði, haustönn 8. bekkur

		gerð – skreyting – frágangur
--	--	---------------------------------

Vika 52

16. – 21. desember

Viðfangsefni: Jólabakstur	Námsefni: Uppskrift Áhöld og önnur verkfæri	Námsmat: Umræður – lesa úr upp- skrift – færni – hnoðað/þeytt/hrært deig – mótun – bakstur – krem- gerð – skreyting – frágangur
-------------------------------------	--	--

20. des jólaskemmtun og síðasti dagur fyrir jólafrí

