



Námsáætlun

Heimilisfræði

5. bekkur

2025–2026

Kennarar/teymi: Lilja Gunnlaugsdóttir

Viðfangsefni / verkefni:

- Snúðar
- Hakk og pasta
- Búst, hollt og óhollt, umræða sykur
- Veislupizzur
- Brauðbakstur
- Lummur
- Smákökur
- Fiskiréttur
- Möffins
- Súkkulaðismákökur
- Döðlugott
- Vöflur
- Pylsupasta
- Ávaxtasalat og vanillusósa
- Piparkökur
- Eggjakaka
- Gulrótabollur
- Súpa

Námsefni til grundvallar:

- Ýmislegt efni af vef
- Uppskriftabækur/Gott og gagnlegt

Leiðir að markmiðum / kennsluaðferðir:

- Innlagnir í verklegri kennslu og æfingar í eldhúsi
- Hópavinna
- Umræður, vinnubók
- [Lykilhæfni og grunnþættir menntunar](#)
- Ef nemandi getur ekki fylgt námsviðmiðum árgangs af einhverjum orsökum, þá fer fram [námsaðlögun](#) og útbúin [einstaklingsnámskrá](#)

Afurð / námsmat:

- Lokaeinkunn í Mentor

Hæfniviðmið:

Getur útbúið með aðstoð einfaldar og hollar máltíðir.
Getur unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notar til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld.
Getur sýnt ábyrga og örugga umgengni við vinnu og frágang á vinnusvæði.
Gerir sér grein fyrir hversu mikilvægt hreinlæti er og tileinkar sér góðar venjur í frágangi.
Getur gert sér grein fyrir hvernig má bæta og vernda umhverfið.
Getur unnið með öðrum í hóp, sýnt öðrum umburðarlyndi og tillitssemi

[Stefna og áhersla skólans samkvæmt skólanámskrá](#)