

Námsvísar 2019-2020

Fag: Heimilisfræði

Kennari: Steinunn Hulda Magnúsdóttir

Tímafjöldi á viku: 4 kennslustundir

Bekkur: 1.- 2. bekkur

Kennsluaðferðir og skipulag

Heimilisfræði í 1.- 2. bekk fer fram í mótuneyti skólans. Nemendur koma 3 sinnum yfir veturinn 7 skipti í senn á móti textílfilmum og heimilisfræði. Aðaláherslan er á verklega kennslu ásamt umræðum og léttum verkefnum. Nemendur búa til eitthvað matarkyns í hverjum kennslutíma, þeir fá uppskrift sem þeir reyna að krafla sig fram úr eins og þeir geta með aðstoð og umræðum við kennarann. Þeir vinna í tveimur 4-5 manna hópum og skiptast á að sækja og gera. Mikil áhersla er á gleði og jákvætt hugarfar.

Grunnpættir menntunar

Grunnpáttur	Áherslupættir
Heilbrigði og velferð	Áhersla lögð á að nemendur geti tjáð sig á einfaldan hátt um heilbrigða lífshætti. Þekki muninn á hollum og óhollum mat. Sjái mikilvægi þess að hirða vel um tennur sínar. Geti farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif. Að fara varlega með áhöld og tæki sem fylgja eldhúsinu.
Jafnrétti	Áhersla lögð á að nemendur viti að mörg verk þarf að vinna á hverju heimili og mikilvægt að allir taki þátt í því eftir getu.
Lýðræði og mannréttindi	Nemendur sýni öðrum ávallt kurteisi og tillitsemi Að matarvenjur eru mismunandi eftir heimshlutum.
Læsi	Að nemendur læri að vinna eftir uppskriftum, skriflegum og myndrænum. Þjálfist í að nota vinnulýsingar.

Sjálfbærni	Öðlist færni í því að flokka heimilissorpið. Viti að hægt er að endurnýta ýmsa hluti
Sköpun	Fagið krefst þess að virkja sköpunargleðina og nota frumlega hugsun. Ýmis verkefni unnin og sett upp á skapandi hátt.

Áætlun

Viðfangsefni	Námsefni	Hæfniviðmið/markmið	Kennslu- / námsaðferðir	Mat
Brauðbakstur, kökubakstur, skera grænmeti og ávexti, smyrja, búst, matreiða í ofni (kjöt, fisk) og ýmislegt fleira.	Ljósrit upp úr: Gott og gaman, Heimilisfræði fyrir byrjendur og uppskriftir frá kennara.	Nemandi geti: <ul style="list-style-type: none"> • Útbúið með aðstoð einfaldar og hollar máltíðir og notað til þess einföld mæli- og eldhúshöld. <ul style="list-style-type: none"> - dl mál, matskeið, teskeið, • lært orð og hugtök sem tengjast viðfangsefnunum • Kannist við fæðuhringinn. • Sagt frá helstu hættum sem fylgja vinnu í eldhúsi. • skoðað hvaða heimilisstörf hann er fær um að taka þátt í. • sýnt kurteisi við borðhald. <ul style="list-style-type: none"> - sýnt hjálpsemi og tillitsemi. • Farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif. <ul style="list-style-type: none"> - þvegið sér rétt um hendur. - haft snyrtilegt í kringum sig. 	Verkleg kennsla í hóp, umræður og einstaklingsverkefni undir leiðsögn kennara.	Leiðsagnarmat fer fram jafnóðum. Við námsmat er tekið tillit til eftirfarandi þátta: virkni í tímum, umgengni um stofuna og frágang. Matið byggist á: <ul style="list-style-type: none"> • Lykilhæfni í námi sem byggir á grunnþáttum í menntun og áhersluþáttum grunnskólalaga: Ábyrgð; frumkvæði, áræðni og þrautseigja; námsvitund; samstarf; sjálfstæð vinnubrögð og skipulag; tjáning; jákvæðni og framkoma.

