

Námsvísar 2021-2022

Fag: Heimilisfræði

Kennari: Áslaug Inga og Hrefna Ósk

Tímafjöldi á viku: 2 kennslustundir

Bekkur: 1.- 2. bekkur

Kennsluaðferðir og skipulag

Heimilisfræði er ætlað að stuðla að góðu heilsufari, heilbrigðum lífsháttum, neysluvenjum og verndun umhverfis. Þar gefst tækifæri til að hafa áhrif á lífsstíl nemenda með markvissri fræðslu um hollustu og holla matargerð.

Heimilisfræði í 1.- 2. bekk er kennd í lotum á móti listasmiðju. Aðaláherslan er á verklega kennslu og umræður en einnig verkefnavinnu og tilraunir.

Nemendur vinna í litlum hópum í verklegum tímum þar sem þeir hjálpast að við að fara eftir uppskrift. Mikil áhersla er á gleði og jákvætt hugarfar. Ef tími er til smakka nemendur afurð sína í lok tímans en annars fer hún heim.

Námsmat: Umsögn um frammistöðu nemenda að vori. Þau atriði sem helst er litið til eru iðni og afköst, verkfærni, umgengni og framkoma.

Grunnþættir menntunar

Grunnþáttur	Áhersluþættir Nemandi:
Heilbrigði og velferð	<ul style="list-style-type: none">• 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.• fari varlega með áhöld og tæki sem fylgja eldhúsinu.
Jafnrétti	<ul style="list-style-type: none">• viti að mörg verk þarf að vinna á hverju heimili og mikilvægt að allir taki þátt í því eftir getu.

Lýðræði og mannréttindi	<ul style="list-style-type: none"> • sýni öðrum ávallt kurteisi og tillitsemi. • geri sér grein fyrir að matarvenjur eru mismunandi eftir heimshlutum.
Læsi	<ul style="list-style-type: none"> • læri að vinna eftir uppskriftum, skriflegum og myndrænum. • þjálfist í að nota vinnulýsingar.
Sjálfbærni	<ul style="list-style-type: none"> • öðlist færni í því að flokka heimilissorpið. • viti að hægt er að endurnýta ýmsa hluti.
Sköpun	<ul style="list-style-type: none"> • virki sköpunargleðina og noti frumlega hugsun.

Áætlun

Viðfangsefni	Námsefni	Hæfniviðmið/markmið Nemandi getur:	Kennslu- / námsaðferðir	Mat
Matur og lífshættir	<p>Gott og gaman - Heimilisfræði fyrir byrjendur.</p> <p>Grænu skrefin.</p> <p>Uppskriftir frá kennurum.</p> <p>Verkefni í Seesaw.</p> <p>Tilraunir t.d. úr Vísindabók Villa.</p> <p>Myndbönd og aðrir miðlar um sjálfbærni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • tjáð sig á einfaldan hátt um heilbrigða lífshætti. • valið hollan mat og útskýrt áhrif hans á líkama og líðan. • farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif. 	<ul style="list-style-type: none"> • umræður. • sýnikennsla og verklegar æfingar. • ýmsar tilraunir. 	<p>Leiðsagnarmat og símat.</p> <p>Nemendur fá leiðsagnarmat í kennslustundum, þar sem kennari leiðbeinir þeim réttu handtökin og notkun áhalda.</p> <p>Mikil áhersla er lögð á að nemendur hlusti vel á fyrirmæli og taki þátt í umræðum, sýni samnemendum sínum virðingu og leggi sig fram um að auka færni sína smátt og smátt.</p> <p>Þau atriði sem helst er litið til eru iðni og afköst, verkfærni, umgengni og framkoma.</p>

Matur og vinnubrögð		<ul style="list-style-type: none"> • útbúið með aðstoð einfaldar og hollar máltíðir. • farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld. • sagt frá helstu hættum sem fylgja vinnu í eldhúsi. 		
Matur og umhverfi		<ul style="list-style-type: none"> • sett viðfangsefni heimilisfræðinnar í einfalt samhengi við sjálfbærni. • skilið einfaldar umbúðamerkingar. • átti sig á mikilvægi flokkunar. 		
Matur og menning		<ul style="list-style-type: none"> • tjáð sig á einfaldan hátt um jákvæð samskipti við borðhald, helstu hátíðir Íslendinga og siði sem þeim fylgja og þjóðlegan mat. 		