

Námsvísar

Fag: Heimilisfræði 5. og 6. bekkur

Kennari: Freyja Ólafsdóttir

Tímafjöldi á viku: 2

Kennsluaðferðir og skipulag: Bekkjunum er skipt í 3 hópa sem koma 1x í tvo tíma á viku.

Grunnpættir menntunar

Grunnpáttur	Áherslupættir
Heilbrigði og velferð	Að nemendum líði vel og tekið sé tillit til þarfa hvers og eins. Að efla styrkleika hvers og eins nemenda. Að samskipti séu góð og að gætt sé hreinlætis. Þekki muninn á hollum og óhollum mat. Sjái mikilvægi þess að hirða vel um tenur sínar. Geti farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif. Að fara varlega með áhöld og tæki sem fylgja eldhúsinu.
Jafnrétti	Allir nemendur hafa jafnrétti til náms. Leitast við að nám miðist við einstaklingsþarfir hvers og eins. 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	Réttur allra er virtur og teknar lýðræðislegar ákvarðanir í hópum eða bekk þegar við á. Nemendur sýni öðrum ávallt kurteisi og tillitsemi, sérstaklega við borðhald. Að matarvenjur eru mismunandi eftir heimshlutum.
Læsi	Nemendur æfast í læsi á hugtökum tengt heimilisfræði. Tekin verða fyrir þau hugtök sem verið er að vinna með hverju sinni og farið í merkingu þeirra. Að nemendur læri að vinna eftir uppskriftum, skriflegum og myndrænum. Þjálfist í að nota vinnulýsingar.
Sjálfbærni	Nemendur læra að nýta vel öll þau gögn sem unnið er með í stærðfræði. Gætt er að jafnræði í allri námsvinnu. Öðlist færni í því að flokka heimilissorpið. Viti að hægt er að endurnota ýmsa hluti.
Sköpun	Nemendur efla þekkingu sína og geti tengt við fyrri þekkingu og skapað þannig nýja þekkingu. Að nemendur fái aukið val til að sýna frumkvæði í eigin verkefnavali, fái að kanna, njóta, spyrja spurninga, smakka, virkja ímyndunaraflið og prófa. 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
Matur og lífshættir		Farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif.		Símat Metið er í hverjum tíma
Matur og vinnubrögð		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 menning		Tjáð sig á einfaldan hátt um jákvæð samskipti við borðhald, helstu hátíðir Íslendinga, siði		

<p>Brauðbakstur, kökubakstur, nesti, skera grænmeti og ávexti, ávaxtadrykkur, skyrretti, heimilismatur ofl.</p>	<p>Gott og gagnlegt, vinnubók í heimilisfræði fyrir nemendur á miðstigi.</p> <p>Ýmsar uppskriftir frá kennara.</p>	<p>sem þeim fylgja og þjóðlegan mat.</p> <p>Markmið að nemandi þekki:</p> <ul style="list-style-type: none"> • að til eru mismunandi aðferðir við bakstur • helstu hreinlætiskröfur og geta sýnt hreinlæti í verki (frágangur) • algengustu áhöld og tæki og nota þau rétt • heiti næringarefnanna og helstu hlutverk. <p>Markmið að nemandi geti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tekið þátt í ánægjulegum samskiptum við borðhald • þvegið upp samkvæmt hreinlætiskröfum • þjálfast í einföldum aðferðum í matreiðslu og góðum vinnubrögðum 	<p>Verkleg kennsla í hóp og einstaklingsverkefni undir leiðsögn kennara. og bókleg verkefni í vinnubók.</p>	<p>Leiðsagnarmat fer fram jafnóðum. Við námsmat er tekið tillit til eftirfarandi þátta: virkni í tímum, umgengni um stofuna og frágang.</p>
--	--	---	---	---

