

Námsvísir 2019-2020

Fag: Heimilisfræði

Kennari: Páley Sonja Wüum Ragnarsdóttir

Tímafjöldi á viku: Kennt er í lotum þar sem nemendur koma tvisvar yfir skólaárið í 11 skipti þar sem hvert skipti er tvær kennslustundir.

Bekkur: 3. og 4. bekkur

Kennsluaðferðir og skipulag: Heimilisfræði í 3.-4. bekk fer fram í heimilisfræðistofu skólans sem staðsett er í Kvennaskólanum sem er í ca 800 metra fjarlægð. Lögð er áhersla á einföld verkefni sem nemendur eiga auðvelt með að yfirfæra á heimilið og sitt eigið líf. Í heimilisfræði er fengist við verklega og bóklega kennslu.

Í heimilisfræðitímum fer fram verkleg kennsla, bókleg kennsla og sýnikennsla. Lagt er upp úr umræðum nemendanna um námsefnið og hópvinna. Einnig er lögð áhersla á að nemendur geti unnið sjálfstætt og vinni með gleði og jákvæðu hugarfari.

Einstaklingsnámskrár og/eða aðlagð námsefni/námsmat:

Grunnþættir menntunar

Grunnþáttur	Áhersluþættir
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, sérstaklega við borðhald. 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 endurnota 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	Annað t.d. hvað gekk vel/hefði mátt betur fara
Matur og lífshættir		Farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif.			
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 sem þeim fylgja og þjóðlegan mat.			
Brauðbakstur, kökubakstur, nesti, skera grænmeti og ávexti, ávaxtadrykkur, skyrreitti, heimilismatur ofl.	Gott og gagnlegt, vinnubók í heimilisfræði fyrir nemendur á miðstigi. Ýmsar uppskriftir frá kennara.	Markmið að nemandi þekki: <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. Markmið að nemandi geti: <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 	Verkleg kennsla í hóp og einstaklingsverkefni undir leiðsögn kennara. og bókleg verkefni í vinnubók.	Leiðsagnarmat fer fram jafnóðum. Við námsmat er tekið tillit til eftirfarandi þátta: virkni í tímum, umgengni um stofuna og frágang.	