

Námsgrein Heimilisfræði

Mínútur á viku=120.mín

Kennsluaðferðir og skipulag:

Sjaldan hefur haldgóð þekking og færni í heimilisstörfum verið eins mikilvæg og einmitt í dag. Börn og unglingar fá sifellt ný tilboð um fljótvirkara og einfaldara líf sem að ganga sjaldnast eftir. Þetta kallar á enn betur upplýstari einstaklinga sem að þekkja þarfir sínar og takmörk.

Heimilisfræði er ein þeirra greina sem að býr nemendur undir daglegt líf í heiminum sem að verður flóknari með hverjum deginum. Þetta á ekki hvað síst við í heimilisfræði en þar fá nemendur fræðslu í ýmsu því sem viðkemur heimilishaldi, heimilisrekstri, matargerð, matvælaöryggi og næringarfræði. Skólinn er stoltur af því að kenna nemendum í öllum árgögnum að umgangast mat og næringu af virðingu og áhuga. Lögð er áhersla á útikennslu í öllum greinum og er heimilisfræðin engin undantekning. Þannig er náttúran og náttúruupplifunin gerð hluti af náminu og námsumhverfinu. Unnið er með fjölbreytt tæki og fjölbreyttar námsaðferðir bæði inni og úti. Lögð er áhersla á að kenna næringar og efnisfræði við hvert tækifæri enda skilar sú vinna sér í öruggari og ábyrgari neytendum og einstaklingum. Mikið er lagt upp úr matvælaöryggi bæði í kennslu og við vinnuna og ávalt reynt að velja hollasta hráefnið hverju sinni.

Leiðir: Kennsluaðferðir og skipulag í heimilisfræði, fer fram með verklegri kennsla og sýnikennslu ásamt bóklegri kennslu.

Mikið er lagt upp úr umræðum nemenda um námsefnið og hópvinnu. Einnig er lögð áhersla á að nemendur geti unnið sjálfstætt og vinni með gleði og jákvæðu hugarfari.

Hæfniviðmið/markmið	Viðfangsefni	Námsefni	Námsmat
<p>Nemandi getur unnið: bókleg verkefni um fæðuhringinn,tannverkefni,para saman mat,umhverfi,</p> <ul style="list-style-type: none"> - matargerð fyrr og nú <ul style="list-style-type: none"> • unnið eftir einföldum uppskriftum og fyrirmælum • notað diskaburrku og borðklút • haldið röð og reglu á sínum vinnustað og þvegið upp • sýnt kurteisi, hjálpsemi og vilja til samvinnu • þvegið sér rétt um hendur 	<p>Brauðbakstur,kökubakstur nesti,skera grænmeti og ávexti, ávaxtdrykkur,skyrrétti, bókleg verkefni um fæðuhringinn, tannverndi, para saman mat, umhverfi, áhersluþættir um mjólk.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hollt og gott. - Heimilisfræði fyrir 3. bekk. Uppskriftir frá kennara 	<p>Leiðsagnarmat fer fram jafnóðum. Við námsmat er tekið tillit til eftirfarandi þátta: virkni í tínum, umgengni um stofuna og frágang.</p> <p>Matið byggist á:</p> <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. <p>Hæfni nemenda (þekking og leikni) innan námssviðs sbr. námsmarkmið.</p>

Grunnþættir menntunar.

Grunnþáttur	Áhersluþættir grunnþátta menntunar
Læsi:	Að nemendur læri að vinna eftir uppskriftum, skriflegum og myndrænum. Æfist í að nota vinnubækur og uppskriftir.
Sjálfbærni:	Öðlist færni í því að flokka heimilissorpið. Viti að hægt er að endurnota ýmsa hluti.
Heilbrigði og velferð:	Áhersla lögð á nemendur geti tjáð sig á einfaldan hátt um heilbrigða lífshætti. Þekki munin 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.
Lýðræði og mannréttindi:	Nemendur sýni öðrum ávallt kurteisi og tillitsemi sérstaklega við borðhald. Að matarvenjur eru mismunandi eftir heimshlutum.
Jafnrétti:	Áhersla lögð á að nemendur viti að mörg verk þarf að vinna hverju heimili og mikilvægt að allir taki þátt í því eftir getu.
Sköpun:	Fagið krefst þess að virkja sköpunargleðina og nota frumlega hugsun. Ýmis verkefni unnin og sett upp á skapandi hátt.