

Grein: Heimilisfræði, 2. – 3. bekkur (A)			Tímabil: Veturinn 2016 – 2017			Kennari: Íris Berglind C. Jónasdóttir		
Efnisþáttur úr ársáætlun: Nemendum er kennt að matreiða og baka úr einföldum hráefnum. Kennslan er bæði bókleg og verkleg, þar sem fjölbreyttir þættir eru tengdir saman eins og matreiðsla, bakstur, hreinlæti og þrif, samvinna og flokkun.								
Námsmarkmið			Viðfangsefni nemenda			Námsmat		
<p>Nemandi á að:</p> <p><u>Lífshættir</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ átta sig á mikilvægi handþvottar <p><u>Vinnubrögð</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ læra að fara eftir einföldum uppskriftum ➤ þjálfast í að nota einföld eldhúsáhöld og geta mælt í heilu og hálfu með desilítramáli, matskeið og teskeið <p><u>Umhverfi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ átta sig á hvaðan matvælin koma sem notuð eru ➤ læra hvernig flokka eigi umbúðir sem fylgja matvælum <p><u>Menningarlæsi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ þjálfast í að ganga frá eftir sig ➤ sýna hjálpssemi og tillitsemi ➤ læra að vinna með öðrum í hóp 			<p>Kennslan er bæði verkleg og bókleg.</p> <p>Í upphafi tíma er stutt spjall um viðfangsefni kennslustundar.</p> <p>Farið er yfir uppskriftir og verklega þætti sem nemendur vinna svo sjálfir með aðstoð kennara.</p> <p>Nemendum er skipt í hópa, þar sem þeir læra að vinna með mismunandi einstaklingum og hver hópur fær skilgreint verkefni í tengslum við námsmarkmið.</p> <p>Nemendur fara eftir einföldum uppskriftum en einnig eru gefin munnleg og sjónræn fyriræli.</p> <p>Hópvinna, oftast 2 – 4 í hóp, þar sem umhyggja og virðing er höfð að leiðarljósi ásamt jákvæðum aga.</p> <p>Nemendur vinna með einföld áhöld og mælitæki.</p> <p>Lögð er áhersla á flokkun þar sem nemendur fá bæði fræðslu og þurfa að flokka sjálf það rusl sem henda þarf.</p> <p>Almenn hreingerning á kennslustofunni er hluti af kennslustundinni, allir hjálpast að við að þrifa og meta nemendur og kennari í sameiningu hvort vel hafi til tekist.</p>			<p>Í skissubækur sem nemendur útbúa að hausti og fylgja þeim í gegnum smiðjur, eru skráðar umsagnir. Skissubækur fara síðan að vori í safnmöppu nemenda.</p> <p>Kennari fylgist með framförum og ástundun nemanda, vinnusemi, samvinnu og hegðun.</p>		
<p>Námsefni/Bjargir: <i>Gott og gagnlegt, Heimilisfræði fyrir byrjendur, Holtt og gott, ýmsar matreiðslubækur og uppskriftir, áhöld og matvæli í kennslueldhúsi, myndir og gögn frá kennara.</i></p>								