

Grein: Heimilisfræði, 6. – 7. bekkur. (A)

Tímabil: Veturinn 2016 – 2017

Kennari: Íris Berglind C. Jónasdóttir

Efnisþáttur úr ársáætlun: Nemendum er kennt að matreiða fjölbreyttan hversdagsmat og baka úr mismunandi hráefnum. Kennslan er bæði bókleg og verkleg, þar sem fjölbreyttir þættir eru tengdir saman eins og matreiðsla, bakstur, hreinlæti og þrif, næringarfræði og neysluvenjur, samvinna og umhverfisvernd.

Námsmarkmið	Viðfangsefni nemenda	Námsmat
<p>Nemandi á að:</p> <p><u>Lífshættir</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ gera sér grein fyrir því hvers vegna persónulegt hreinlæti er mikilvægt➤ átta sig á hvað eru góðar lífsvenjur hvað varðar næringu, hreyfingu, hvíld og svefn➤ gera sér grein fyrir því að neysluvenjur hafa áhrif á heilsuna <p><u>Vinnubrögð</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ þjálfast í að vinna sjálfstætt eftir uppskriftum og geta stækkað og minnkað þær➤ geta notað algeng matreiðsluáhöld og helstu mælieiningar <p><u>Umhverfi</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ læra að kanna hvaða næringarefni eru í þeim matvælum sem notuð eru➤ kynnast orkueiningum fæðunnar <p><u>Menninqarlæsi</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ geta lagt gagnrýnið mat á eigin frágang í eldhúsi➤ geta unnið sjálfstætt og í samvinnu við aðra	<p>Kennslan er bæði verkleg og bókleg.</p> <p>Í upphafi tíma er stutt innlögn og/eða 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 hóp, þar sem þeir læra að vinna með mismunandi einstaklingum og hver hópur fær skilgreint verkefni í tengslum við námsmarkmið.</p> <p>Nemendur fara eftir uppskriftum en einnig eru gefin munnleg og sjónræn fyrirmæli.</p> <p>Skrifleg verkefni vinna nemendur oftast einstaklinglega. Hópvinnu, oftast 2 – 4 í hóp, þar sem umhyggja og virðing er höfð að leiðarljósi ásamt jákvæðum aga.</p> <p>Nemendur fá að prufa útiöldun að minnsta kosti einu sinni á tímabilinu.</p> <p>Nemendur vinna með fjölbreytt áhöld, allt frá einföldum mælitækjum upp í flóknari raftæki eins og blandara og hrærivél.</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>Nemendur fá fræðslu um næringarfræði og heilsusamlegar neysluvenjur.</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>Inni á Mentor eru markmið sem hakað er í eftir námsframvindu nemenda.</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 frumkvæði og sjálfstæði nemenda. Einnig er horft í framfarir og ástundun nemanda, vinnusemi, samvinnu og hegðun.</p> <p>Nemendur eiga einnig að meta eigin vinnu með því að svara sjálfsmatslita.</p>
<p>Námsefni/Bjargir: „Gott og gagnlegt, heimilisfræði fyrir miðstigi“, „Hollt og gott“, ýmsar matreiðslubækur og uppskriftir, áhöld og matvæli í kennslueldhúsi, myndir og gögn frá kennara.</p>		

