

Kennsluáætlun

Bekkur: 4. – 7. bekkur

Námsgrein: Heimilisfræði

Kennari: Auður Hermannsdóttir

Tímafjöldi: 1 klst á viku.

Námsgögn: Ýmis verkefni og uppskriftir frá kennara.

Lykilhæfni: Námsgreinin kemur inn á eftirfarandi þætti samkvæmt aðalnámskrá grunnskóla: Matur og lífshættir, matur og vinnubrögð, matur og umhverfi og matur og menning.

Grunnþættir: Samkvæmt aðalnámskrá grunnskóla eru grunnþættir menntunar sex: Læsi – Sjálfbærni – Lýðræði og mannréttindi – Jafnrétti – Heilbrigði og velferð – Sköpun. Í námsgreininni er unnið með alla þessa þætti þó mismikið sé eftir árgöngum.

Námsþættir	Hæfniviðmið	Kennsluhættir	Námsmat
Matur og lífshættir	<ul style="list-style-type: none"> - Að nemendur geti tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar. - Geti farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi. - Gert sér grein fyrir helstu kostnaðarliðum í heimilishaldi. 	Kennsluhættir í heimilisfræði eru að mestu í formi sýnikennslu og verklegra æfinga. Nemendur læra að vinna bæði sjálfstætt og í hóp. Unnin eru bókleg verkefni samhliða verklegri kennslu auk sífelldrar umræðu um hugtök og heiti sem tengjast viðfangsefninu hverju sinni.	<p>Námsmat er símat þar sem ástundun nemenda er skráð eftir hverja kennslustund. Þar er farið eftir því hversu vel nemendur fylgja fyrirmælum, vinna með öðrum, sýni sjálfstæði í vinnubrögðum og taki virkan þátt í kennslustundum.</p> <p>Áherslan er á að meta ferlið en ekki eingöngu afurðina.</p>
Matur og vinnubrögð	<ul style="list-style-type: none"> - Að nemendur geti matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best. - Geti unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld. - Geti greint frá ýmsum orsökum slysa á heimilinu og hvernig má koma í veg fyrir þau. 		<p>Leiðsagnarmat er viðhaft yfir árið þar sem nemendur fá munnlega leiðsögn um stöðu sína. Hvað sé gott og hvað sé hægt að bæta.</p>

Matur og umhverfi	- Að nemendur geti skilið og rætt mismunandi umbúðarmerkingar, metið útlit og gæði matvæla og útskýrt hvernig á að geyma þau.		
Matur og menning	- Að nemendur geti tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð.		