

Valgrein: Heimilsfræði

5.-7. bekkur

Kennari: Ingólfur Jónsson

Tímafjöldi á viku: Kennd í lotum yfir veturinn. Í list- og verkgreinum er skipt í hópa og tímabil. Í hverju fagi eru 3 kennslustundir á viku á hverju tímabili.

Kennsluaðferðir og skipulag: Kennslustundir eru að mestu verklegar en fræðsla um aðferðir við matargerð, helstu eldhúsáhöld og hættur við eldhússtörf er tengd við þau viðfangsefni sem eru hverju sinni. Stundum er tekinn hluti af tíma í umræður og skrifleg verkefni tengd hollustu og heilbrigði, hreinlæti og umhverfismálum, matarmenningu og fleira. Nemendur vinna í hópum oftast 2-3 saman. Kennari raðar í hópa eða nemendur draga um hverjir vinna saman svo að fjölbreytni í samvinnu verði sem mest. Námsgögn eru uppskriftir Námsgagnastofnunar og kennara. Kennslubókin Gott og gagnlegt 1 - 3 sem samanstendur af verkefnum og uppskriftum.

Grunnpættir menntunar

Grunnpáttur	Áherslupættir grunnþátta menntunar
Læsi	Að geta lesið uppskriftir og áttað sig á að það þarf að fara eftir aðferð og á sama tíma þarf að skoða hvað á að vera mikið af hverju hráefni. Átta sig á tengslum milli aðferðar og hráefnis. Geta skipulagt vinnuna miðað við þær leiðbeiningar sem eru í uppskriftinni.
Sjálfbærni	Fara vel með matvæli og ræða um fæðusóun og hvernig má nýta matvæli sem best. Flokka úrgang.
Heilbrigði og velferð	Fræðsla og umræður um næringarfræði, hollt mataræði og að forðast öfgar í mataræði. Læri að elda hollan og næringarríkan mat. Áhersla lögð á mikilvægi hreinlætis við matargerð
Lýðræði og mannréttindi	Nemendur skipta með sér verkum þannig að allir aðilar séu sáttir.
Jafnrétti	Allir í hópnum vinna saman, ekki er gerður greinamunur á kynjum þegar raðað er í hópa.
Sköpun	Sköpun getur komið fram við matargerð, t.d. við bakstur og hvernig matur er borinn fram.

*Kennsluáætlun er birt með fyrirvara um breytingar.

Viðfangsefni	Námsefni	Hæfniviðmið/ markmið	Mat
Megin viðfangsefni námssviðsins eru: - mismunandi aðferðir við bakstur svo sem hrært deig, gerdeig og hnoðað deig. - Einfaldir kjöt, fisk og pastaréttir eldaðir. Nemendur vinna eftir uppskriftum og temja sér sjálfstæði og skipulag.	Uppskriftir frá Menntamálastofnun og kennara. - Kennslubókin Gott og gagnlegt 1- 3 (lesbók og vinnubók) - Unga fólkíð og eldhússtörfín.	Nemendur geti: - unnið eftir uppskriftum og farið eftir aðferðum við bakstur og matargerð. - notað hnífa og rafmagnstæki á réttan hátt svo ekki skapist hætta af. - notað helstu mælitæki og áhöld í eldhúsinu. Nemendur gangi snyrtilega um vinnusvæði og skili því hreinu í lok tímans.	Símat er í tímum sem byggir á lykilhæfnipáttum. Horft er sérstaklega á þættina - frumkvæði, - ábyrgð, - samskipti - samstarf.