

Valgrein: Heimilsfræði

8.-9. bekkur

Kennari: Ingólfur Jónsson

Tíma fjöldi á viku: Kennt í lotum yfir veturinn. Í hverju fagi eru 2 kennslustundir á viku á hverju tímabili.

Kennsluaðferðir og skipulag Heimilisfræði er valgrein í 9.bekk og miðast við hálfan veturinn. Kennt er í tvær kennslustundir í senn á viku. Kennslustundir eru að mestum hluta verklegar en fræðsla er í upphafi tímanna sem tengist viðfangsefninu hverju sinni. Nemendur vinna 2-3 saman.

Grunnpættir menntunar

Grunnpáttur	Áherslupættir grunnpátta 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. Gera sér grein fyrir kostnaði við innkaup og gera verðkönnun. 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	Sömu verkefni eru fyrir öll kyn og sömu kröfur gerðar til þeirra.
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, hnoðað deig og gerdeig. • Þjóðlegur bakstur s.s. kleinur og laufabrauð. • Fjölbreytt matargerð, bæði einföld og flóknari. • Matargerð ýmissa landa. Nemendur vinna eftir uppskriftum og temja sér sjálfstæði og skipulag.	Námsefni frá mennta-málastofnun og kennara, t.d. • uppskriftir fyrir unglinga, • Ungafólkið og elhússtörfín, • Næring og lífshættir.	Nemendur geti • unnið eftir uppskriftum • farið eftir ýmsum aðferðum við bakstur og matargerð • þjálfist í að nota eldhúsáhöld og rafmagnstæki. Nemandi 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.