

Námsvísir
Yngsta stig 2008-09

Heimilisfræði

Kennari: Ingibjörg Á. Faaberg

Heimilisfræði snýst um matreiðslu, næringu, hollustu, vinnubrögð, hreinlæti, umhverfisvernd og matvælafræði. Nemendur eiga að tileinka sér einfalda vinnutækni í matreiðslu (hreinsa , flysja , skera , brytja, saxa, rífa og sjóða), þrífa og ganga frá eftir sig í eldhúsinu. Æskilegt er að nemendur fái að æfa sig heima.

Markmið:

Að nemandi noti rétt áhöld við matreiðslu.

Að nemandi temji sér að þvo sér um hendur áður en starf hefst í eldhúsi.

Að nemandi öðlist færni í að þvo upp eftir hreinlætiskröfum.

Að nemandi temji sér sjálfstæði og frumkvæði.

Að nemandi geti unnið með öðrum að verkefnum.

Að nemandi temji sér góð vinnubrögð og réttar vinnustellingar.

Að nemandi þjálfist í að vinna eftir auðveldum uppskriftum.

Að nemandi kunni að flokka sorp sem fellur til í eldhúsi í lífrænt og ólífrænt.

Að nemandi temji góða borðsiði.

Kennsluáðferðir og leiðir að markmiðum

Nemendur fara eftir uppskriftum og annað hvort baka eða matreiða mat, bera matinn fram og matast, ganga frá í eldhúsinu og skila því hreinu. Einnig eru skrifleg verkefni sem nemendur vinna saman eða sitt í hvoru lagi.

Námsgögn: Í 1. bekk Heimilisfræði fyrir byrjendur. Í 2. og 3. bekk Hollt og gott 1 ýmis ljósrit.

Námsmat : Gefin er einkunn í lok annar svokölluð smiðjueinkunn sem saman stendur af eftirfarandi þáttum : vinnusemi 40%, samvinnu 20%, umgengni 20% og sjálfstæði 20%

Kennslutími: Unnið er í smiðjum þ.e. 1. bekkur 2 x 60 mín 1/3 hluta vetrar , 2. og 3. bekkur saman í hóp. 2x 60 mín í 8 vikur.