

Heimilisfræði 7.bekkur

Markmið og kennsluáðferðir: Heimilisfræði er ætlað að stuðla að góðu heilsufari, heilbrigðum lífsháttum og neysluvenjum. Greininni er ætlað, með markvissri fræðslu í næringarfræði og fjölbreyttri matargerð, að hafa jákvæð áhrif á lífsstíl nemenda. Unnið er með bókina Gott og gagnlegt 3, en þar eru bæði bókleg og verkleg verkefni og fjórir þættir heimilisfræðinnar lagðir til grundvallar; næring og hollusta, örverufræði (hreinslætisfræði), matvælafræði og neytendafræði og umhverfisvernd. Nemendur kynnast hvað felst í hollustu og heilbrigði, læra á helstu áhöld, umgengni við matvæli og hreinslæti. Kennslan er bæði verkleg og bókleg. Tímarnir fara fram í heimilisfræðistofu. Nemendur sjá bæði um bakstur og almenna matreiðslu. Nemendur munu sjá um undirbúning, matreiðslu og þrif á eftir. Nemendur vinna með fjölbreytt áhöld, allt frá einföldum mælitækjum upp í flóknari raftæki eins og blandara og hrærivél. Lögð er áhersla á flokkun þar sem nemendur fá bæði fræðslu og þurfa að flokka sjálf það rusl sem henda þarf

Kennari: Bjargey Aðalsteinsdóttir

Námsmat

Nám og viðfangsefni byggjast fyrst og fremst á virkni í tímum, einstaklingsvinnu og samvinnu. Bóklegum og verklegum æfingum. Hæfni nemenda er metin jafnt og þétt og byggir á metanlegum hæfniviðmiðum sem valin hafa verið, ásamt því sem horft er til virkni, samvinnu, sjálfstæðis og vandaðra vinnubragða. Gefin er lokaeinkunn í bókstöfum.

- Hæfniviðmið á hæfnikorti nemenda og verkefni eru metin í bókstöfum (A, B+, B, C+, C, D, L og Ó).

Námsaðlögun

Í náminu er eftirfarandi námsaðlögun beitt til að styðja við nemendur að læra út frá eigin forsendum og að námið komi þeim að sem mestu gagni:

- Nemendur vinna á eigin forsendum, eftir getu sinni og undir leiðsögn
- Kennarar veita bráðgerum nemendum tækifæri til að dýpka námsefnið hverju sinni
- Sérkennarar og faggreinakennarar vinna saman að því að finna leiðir og verkefni sem henta þroska og getu nemenda
- Einstaklingsáætlanir eru gerðar fyrir nemendur sem geta ekki fylgt skólanámskrá

Hlutverk og vinnulag nemandans

Hér koma fram viðmið um:

Samskipti	Nemendur sýni samnemendum sínum og kennara virðingu og tileinka sér tillitssemi og kurteisi.	Viðbrögð við ritstuld	Nemendur læra að virða hugverk annarra og þróa eigin færni í að skrifa og vinna á réttan hátt með heimildir. Viðbrögð: • Við fyrsta brot fær nemandi tækifæri til að vinna verkefnið að nýju með leiðsögn. • Við endurtekið brot fær nemandi D í einkunn og getur ekki skilað verkefninu inn að nýju. • Nemandi sem er uppvís að svindli á prófi fær undantekningarlaust D í einkunn.
Mæting og virkni í tímum	Góð mæting og stundvísi, vinnusemi og vandvirkni eru forsendur þess að góður árangur náist. Nemendur taki virkan þátt og fari eftir fyrirmælum	Heimavinna og hjálpargögn	Nemendur skili verkefnum samkvæmt námsáætlun og upplýsingum í Mentor eða á Google Classroom
Hlutverk nemenda	Að taka kennslustundina alvarlega, mæta stundvíslega og taka virkan þátt, að sýna tillitssemi og þróðmennsku. Nemendur bera ábyrgð á eigin verkefnum.	Hlutverk kennara	Menntar nemendur. Sýnir nemendum virðingu, áhuga og umhyggju. Skapar góðan starfsanda og hvetjandi námsumhverfi.

Lykilhæfni í námsgrein

Lögð er áhersla á eftirfarandi lykilhæfniviðmið í námsgreininni:

Námsgreinin kemur inn á eftirfarandi þætti samkvæmt aðalnámskrá grunnskóla:

- sýnt frumkvæði og sjálfstæði í vinnubrögðum.
- gert sér grein fyrir eigin hlutverki í samstarfi og lagt sitt af mörkum.
- unnið með öðrum og lagt sitt af mörkum í samstarfi sem tengist námi og félagsstarfi.

Námsáætlun

Tímabil og viðfangsefni	Hæfniviðmið Byggð á matsviðmiðum við lok 10. bekkjar. Sjá nánar í skólanámskrá.	Námsmat	Kennsluaðferðir	Námsefni
Lotur í 7.bekk 5-6 vikur í senn	Matur og lífshættir • <i>Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar.</i> • <i>Tjáð sig um aðalatriði næringarfræðinnar.</i> • <i>Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi.</i> Matur og vinnubrögð • <i>Matreitt einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best</i> • <i>Unnið sjálfstætt eftir uppskriftum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld.</i> Matur og menning • <i>Tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð.</i>	Nám og viðfangsefni byggjast fyrst og fremst á virkni í tímum, einstaklingsvinnu og samvinnu. Bóklegum og verklegum æfingum. Hæfni nemenda er metin jafnt og þétt og byggir á metanlegum hæfniviðmiðum sem valin hafa verið, ásamt því sem horft er til virkni, samvinnu, sjálfstæðis og vandaðra vinnubragða. Gefin er lokaeinkunn í bókstöfum. Bóklegt mat Verklegt mat Símat: - Verkefni - hegðun - viðhorfi - vinnusemi - samvinna - samskipti - sköpun - umgengni	Á tímabilinu eru unnin bæði verkleg og bókleg verkefni. Í bóklega hlutanum er fjallað um næringarfræði, matvælafræði og hreinlætisfræði. Í verklega hlutanum er eldað, bakað og þrifið.	<i>Gott og gagnlegt 3 lesbók</i> <i>Gott og gagnlegt 3 vinnubók</i> <i>Verkefnablöð</i>