



3.bekkur Heimilisfræði 2024 – 2025

Kennsluaðferðir

Kennt er einu sinni í viku 80 mínútur í senn. Hver hópur kemur 1/3 af vetrinum eða í um 12 skipti. Verkefni eru útskýrð fyrir öllum hópnum í einu og honum síðan skipt upp í tveggja manna hópa. Síðan fer fram einstaklingsaðstoð svo allir nái sem bestum tókum á þeim aðferðum sem verið er að kenna.

Hæfniviðmið í heimilisfræðikennslu 3. bekkjar eru að nemendur:

- Læri að umgangast eldhúsið og varast hættur sem þar eru.
- Læri nöfn á áhöldum sem notuð eru.
- Læri að til eru mismunandi fæðuflokkar.
- Læri að smakka þær fæðutegundir sem unnið er með.
- Læri að til eru hollar og óhollar fæðutegundir m.t.t. heilsu og tannheilsu.

Að auki er lögð áhersla á að nemendur:

- Fáí þjálfun í að ganga vel um og sýna hreinlæti við störf í eldhúsinu. Sérstök áhersla er lögð á uppvask og frágang.
- Fáí verklega þjálfun í heimilisfræði.
- Fáí þjálfun í að vinna með öðrum.

Námsefi og gögn

- Uppskriftir úr ýmsum áttum – úr bókum og af netinu
- Áhöld, hráefni og matvæli úr kennslueldhúsinu
- Uppskriftir og verkefni úr kennslubókunum Heimilisfræði fyrir byrjendur, Gott og gagnlegt og Holt og gott <https://mms.is/namsefni>

Námsmat

Leiðbeinandi símat í hverri kennslustund. Lögð er áhersla á að leiðbeina á uppbyggjandi hátt og hrósa fyrir góð vinnubrögð. Lokanámsmat byggir á þátttöku og virkni í kennslustundum. Námsmat er unnið samkvæmt hæfnikorti Aðalnámskrár grunnskóla.

Flestar uppskriftir eru settar inn á heimasíðu heimilisfræðinnar. Slóðin er : <http://audhumla.weebly.com>

Heimilisfræðikennari Þuríður Aðalsteinsdóttir