

Smiðja - Heimilisfræði - Vetur 2020-21

Kennarar: Júlía Ágústsdóttir

| 10, 8, 9

Lýsing

Ákveðið var í samráði við umsjónarkennara námsversins að lögð yrði megináhersla á verklega kennslu og eru verkefni miðuð út frá því. Markmiðið er að nemendur auki færni sína í hinum ýmsu baksturs- og matreiðsluaðferðum, hver og einn á sínum forsendum. Lögð er áhersla á að hver og einn nemandi þjálfist í að vinna einn og/eða í hóp, virða jafnrétti og skoðanir annarra, sýni samábyrgð og hæfni til að vinna með öðrum. Nemendur þroski með sér siðferðiskennd, umburðarlyndi og sanngirni.

Viðfangsefni

Verkefni vetrarins sem eru matreiðsla og bakstur til skiptis eru aðlöguð að hópnum og einbeitum við okkur að verklegri kennslu. Viðeigandi verkefni eru valin handa hópnum hverju sinni.

Námsmat

Símat

Eftirfarandi þættir liggja til grundvallar:

-Verkefni

-Ástundun

-Sjálfstæði

-Vinnusemi

Í öllum tímum er lögð áhersla á góð samskipti, hjálpsemi og virðingu.

Heimilisfræði fyrir 8.-10. bekk - Matur og lífshættir

- Tjáð sig um heilbrigða lífshætti, tengsl þeirra við heilsufar og sett í samhengi við ábyrgð hvers og eins á eigin heilsufari.
- Farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu.

Heimilisfræði fyrir 8.-10. bekk - Matur og vinnubrögð

- Beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúshöld.

Snæ - Heimilisfræði - 10. bekkur - Menningarläsi

- tjáð sig um verkefni sín með því að nota hugtök sem greinin býr yfir,
- sýnt frumkvæði í góðri umgengni og frágangi á vinnusvæði,

NÁMSEFNI/GÖGN

 Ýmsar uppskriftir úr bókum og af vef.

 Fæðuhringurinn og Diskurinn.

Efni frá Embætti Landlæknis.