



Til foreldra og nemenda

FRÉTTABRÉF SÍÐUSKÓLA

Skólaárið 2013-2014 1. janúar 5. bréf

Frá skólastjórnendum

Gleðilegt nýtt ár 2014. Skólinn þakkar gott samstarf það sem af er skólaárinu og við hlökkum til að takast á við ný verkefni með ykkur á komandi ári.

Næsta skólaár er merkilegt í sögu skólans en þá á hann 30 ára starfsafmæli sem verður haldið upp á með margvíslegum hætti. Í vetur stunda 420 nemendur, frá fjórum heimsálfum, nám við skólann og alls vinna hér 76 starfsmenn. Af þessu má sjá að Síðuskóli er stór vinnustaður og því mjög mikilvæg stofnun í okkar litla samfélagi. Um hlutverk skóla segir í nýrri aðalnámskrá grunnskóla svo: „Meginhlutverk leik-grunn- og framhaldsskóla er að stuðla að almennri menntun þegnanna. Skólarnir skulu leitast við að haga störfum sínum í sem fyllstu samræmi við stöðu og þarfir barna og ungmenna. Skólastarfið miðar að virkri þátttöku þeirra í lýræðissamfélagi innan skólans og utan. Starfshættir skólanna skulu mótask af umburðarlyndi og jafnrétti, lýðræðislegu samstarfi og ábyrgð.” (Aðalnámskrá grunnskóla, 2011).



Sú menntastefna sem er birt í nýrri aðalnámskrá byggir á sex grunnþáttum menntunar sem sjá má í merkinu hér að ofan. En til hvers eru grunnþættirnir?

Grunnþættirnir snúast um læsi á samfélag, menningu, umhverfi og náttúru. Þannig að börn og ungmenni læri að byggja sig upp andlega og líkamlega, að bjarga sér í samfélaginu og vinna með öðrum. Grunnþættirnir snúast einnig um framtíðasýn og getu og vilja til að hafa áhrif og taka virkan þátt í að viðhalda samfélagi sínu, breyta því og þróa það. Grunnþættirnir eiga að fléttast inn í allt skólastarf og hugmyndirnar að baki þeim eiga að enurspeglast í starfsháttum skóla.

Helstu viðburðir í janúar

- 3. jan. Skipulagsdagur - frístund lokuð
- 6. jan. Skipulagsdagur - frístund opin
- 13.-17. jan Öðruvísi dagar
- 20.-24. jan Reykir – 7. bekkur
- 22. jan. Þorgrímur Þráinsson heimsækir 10. bekinga
- 30. jan. Frammistöðumat opnað

Skólinn hvetur foreldra til að hafa samband ef eitthvað er óljóst varðandi skólastarfið.

Ábyrgðarmaður: Ólafur B. Thoroddsen

Hvað er námstækni?

Námstækni er aðferðir sem við notum til að læra. Ekki er víst að við séum alltaf að nota þær aðferðir sem henta okkur best í námi. Margir lesa margsinnis yfir fyrir próf en muna lítið sem ekkert af því sem þeir lesa. Þá er lesturinn einn og sér ekki hentug námstækni fyrir þá. Mikilvægt er að hver og einn finni hvaða námstækni hentar honum, því fyrr því betri árangur. Til að finna hvaða aðferðir það eru sem henta hverjum og einum þarf að prófa mismunandi aðferðir. Góð námstækni er þær aðferðir sem skila okkur góðum árangri í námi. Undir námstækni flokkast t.d. skipulagning á tíma og vinnu, lestraraðferðir, glósutækni og minnistækni.

⇒ **Skipulagning á tíma og vinnu:**

Notaðu skipulagstöflu.

Fylgstu vel með í kennslustundum.

Finndu besta tímann fyrir heimanámið.

Hafðu góða yfirsýn yfir vinnuálag og hvenær mesta álagið er.

⇒ **Lestraraðferðir:** Aðferðir til að muna betur það sem maður les.

Lestu vandlega og glósaðu.

Lestu vandlega og búðu til spurningar úr textanum.

Búðu til hugtakakort.

Gerðu útdrátt úr efninu sem lesið var.



⇒ **Glósutækni:** Að glósa þýðir að skrifa niður aðalatriði þess sem maður heyrir, les eða sér.

Koma sér upp góðu skipulagi á uppsetningu á glósum og nota þær til að muna og fyrir próf.

⇒ **Minnistækni:** Finna aðferð sem virkar fyrir þig, t.d.

Endurtekning.

Minnisspjöld.

Post it miðar.

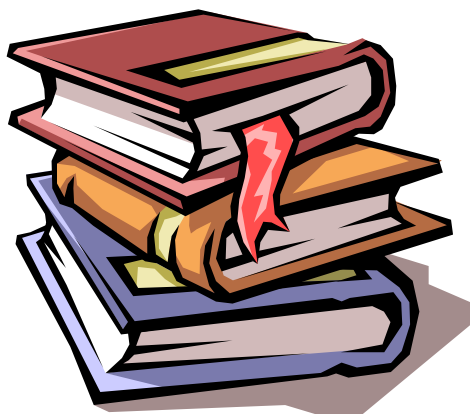
Rím.

Myndræn framsetning.

Hægt er að leita til náms- og starfsráðgjafa til að fá frekari upplýsingar og ráðgjöf við að bæta námstækni sína.

Náms– og starfsráðgjafi Síðuskóla er: Þuríður Anna Hallgrímsdóttir

Netfang: thuriduranna@akmennt.is



Úr skólalífinu



Guðrún Elfa Skírnisdóttir er myndmenntakennari Síðuskóla. Hún er grafískur hönnuður útskrifuð frá Myndlistarskólanum á Akureyri og hefur einnig lokið kennsluréttindanámi. Gunnella, eins og við köllum hana, hefur unnið við Síðuskóla frá árinu 2004. Það er alltaf líf og fjör í kennslustundum hjá Gunnelli og mörg listaverkin hafa litið dagsins ljós undir hennar handleiðslu.



Með því að leyfa nemendum að velja inntak verka eða miðil í myndmennt er hægt að efla frumkvæði þeirra. Það að þroska með sér gagnrýna og skapandi hugsun í gegnum sjónlistir þjálfar nemendur í að bera kennsl á vandamál samfélagsins og finna lausnir á þeim. (Aðalnámskrá grunnskóla, 2011).

Myndmennt

Í myndmennt öðlast nemendur tækifæri til að læra og tjá sig án orða. Þeir geta ýmist unnið á gagnrýninn hátt með málefni daglegs lífs eða með ímyndunaraflið. Slík reynsla veitir nemendum forsendur til að læra að þekkja sjálfa sig bæði í tengslum við náttúruna og efnisheiminn. Skilningurinn verður bæði almennur og persónulegur, byggður á rannsóknum á raunveruleikanum og töfrum ímyndunaraflsins. (Aðalnámskrá grunnskóla, 2011).



Þegar nemendur skapa sjónræn verk vinna þeir ýmist út frá eigin rannsóknum og greiningu eða með virkjun ímyndunaraflsins þar sem þeir tengja við fyrri reynslu, menningu og umhverfi. Í umræðum um myndlist skapast tækifæri til að þjálfra orðaforða myndlistar, samkennd og umburðarlyndi í tengslum við gagnrýna umræðu um upplifun nemenda á völdum listaverkum og eigin verkum. Með því að tengja við eigin reynslu þjálfast nemendur í læsi á eigið umhverfi. (Aðalnámskrá grunnskóla, 2011).



MATUR OG NÆRING

Skammtastærðir:

Ein af ástæðum þess að mittismál fólks hefur aukist síðustu áratugi er að skammtastærðir hafa stækkað jafnt og þétt. Þú biður um smáköku en færð köku á stærð við frísbí-disk. Þú biður um súkkulaði og færð "king size".

Þú biður um gosglas og færð allt upp í 0,75 l glas. Þú biður um kleinu og færð kleinu sem er jafnstór pylsubrauði. Auk þess eru flest allir skammtar sem þú pantar á veitingastöðum þrisvar sinnum stærri en æskilegt er.

Ekki hugsa: „Ég er að fá meira fyrir peninginn“.
(Um mig.is)



MATSEÐILL – Janúar 2014

	7.	8.	9.	10.
	Hakkað buff, kartöflur, grænmeti og sósa	Steiktur fiskur, kartöflur, ferskt grænmeti, st. laukur, sveppir	Kjúklinugr, maísbaunir, hrísgrjón, sósa	Skyr, smurt brauð, ávextir
13.	14	15.	16.	17.
Ýsubitar í karrýsósu, kartöflur, grænmeti, st. laukur, ávextir	Hakk, spagetthi, snittubrauð	Fiskur í ofni, kartöflur, ferskt grænmeti, saltatbar	Steiktur lambsbógur, kartöflur, rauðkál, grænar baunir	Pasta, heitar sósur, brauð, ávextir
20.	21.	22.	23.	24.
Gratineraður fiskur, kartöflur, grænmeti	Slátur, kartöflumús	Soðinn fiskur, kartöflur, rófur, rúgbrauð	Mjólkurgrautur, slátur, smurt brauð	Krebinettur, rauðkál, grænar baunir., laukur
27.	28.	29.	30.	31.
Kjötfars í ofni, kartöflur, rauðkál, sósa	Grilluð bleikja, kartöflur, ferskt salat, grænmeti, ostasósa	Gúllas, kartöflumús, grænmeti	Fiskiklattar, kartöflur, grænmeti, sósa, salatbar	Súpa, brauð, ávextir