

Kennsluáætlun 2018-2019

Heimilisfræði 1.bekkur

Kennsluáætlun þessi tekur mið af hæfniviðmiðum sem fram koma í Aðalnámskrá Grunnskóla og skólanámskrá Grunnskóla Grindavíkur

VIKA	VIÐFANGSEFNI	EFNISTÖK	NÁMSEFNI	ANNAÐ
1.tími Skólasetning 22.ágúst	Útikennsla	Farið var út með vagn sem ætlaður er í útikennslu. Kennari búinn að taka til í hann ýmis mælitæki og áhöld ásamt glösum, vatni og plastdúk. Allir hjálpuðust að við að leggja dúkinn á grasið og kennari sýndi áhöldin og sagði frá hvernig þau væru notuð. Allir fengu deselítramál til að tína í krækiber. Þegar komið var til baka voru berin vaktuð og allir fengu vatn að drekka.	Sýnikennsl og verkleg kennsla.	Símat sem byggir á samvinnu, kurteisi, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.
2.tími	Handþvottur sýndur og allir þvo hendur og fara í svuntur. Farið yfir reglur í eldhúsi, umgengni og frágang á vinnusvæði. Uppþvottur kenndur. Rætt um mikilvægi hreinlætis og snyrtimennsku við matreiðsluna. Nemendur smyrja brauð og fá djús og rör.	Eldhúsið skoðað og farið yfir reglur sem þar gilda. Allir fá sitt bretti, smjörhníf, brauðsneið og álegg. Smyrja brauðið sitt setja á disk og borða, djús drukkið með. Vaska upp og ganga frá á sínu vinnusvæði.	Gott og gaman bls. 2-5. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
3.tími	Farið yfir áhöld sem notuð eru í eldhúsinu og mælieiningar svo sem, dl-mál, mæliskeiðar og vigt. Töfradrykkur	Nemendur vinna þrjár til fjórir saman og skiptast á að mæla í Töfradrykkinn. Kennt er að leggja fallega á borð og farið yfir kurteisisreglur við matarborðið.	Gott og gamgn bls. 6-9. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	

<p>4tími</p>	<p>Rífað upp heiti á þeim áhöldum sem á að fara að nota, skál, sleif, dl-mál og mæliskeiðar.</p> <p>Farið yfir þau hráefni sem á að nota, hveiti, heilhveiti, hveitíklíð, sesamfræ, púðursykur, olía, vatn og þurrger. Rætt um hvaða drykkur er hollastur og hver er munur á lífrænu og ólífrænu lyftiefni.</p> <p>Sesambollur</p>	<p>Fimm saman í hóp og skiptast á að mæla í sesambollurnar með hjálp kennara. Kennari skiptir svo deiginu jafnt á milli nemenda og allir búa til sína bollu, setja á plötu og baka. Hver hópur gengur frá og vaskar upp.</p> <p>Hver og einn fær bréfpoka til að setja bolluna í og skrifar nafnið sitt á hann.</p>	<p>Gott og gagnlegt bls.10.</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .</p>	
<p>5.tími</p>	<p>Fæðuhringurinn kynntur og hvernig hægt er að nota hann í daglegu lífi. Hver og einn smyr sína brauðsneið og notar hráefni úr öllum flokkum.</p>	<p>Hver og einn fær bretti, disk, hníf og álegg. Smyr sína brauðsneið og setur hana á disk. Setja vatn á borðið með brauðsneiðinni. Ganga frá á sínu svæði og hjálpast að við að vaska upp.</p>	<p>Gott og gagnlegt bls. 14 og 15.</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .</p>	
<p>6.tími</p>	<p>Bókleg kennsla</p> <p>Samvinna heima og í skólanum</p> <p>Tennurnar mínar</p> <p>Rætt um mikilvægi þess að</p>	<p>Rætt um mikilvægi þess að vinna saman og hjálpa til bæði heima og í skólanum. Hvað getur þú gert til að hjálpa til heima og í skólanum? Plakat um skemmda og óskemmda tönn unnið af nemendum. Þeir klippa út úr bæklingum og blöðum og líma á rétta staði, í rétta tönn.</p> <p>Þrír til fjórir nemendur vinna saman</p>	<p>Gott og gagnlegt bls.16-18.</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .</p> <p>Gott og gagnlegt bls.19-21.</p>	

	drekka mjólk, hvaðan kemur hún og hvernig er ferlið alla leið í verslunina. Hvaða afurðir fáum við úr mjólkinni? Mjólkurdrykkur	og hjálpast að við að mæla í mjólkurdrykkinn, leggja á borð og ganga frá eftir matinn.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
7. tími	Ávextir Ávaxtasalat	Rætt um hollustu ávaxta, borða einn á dag. Mikilvægi þess að skola alla ávexti og hvernig tekið er utan af eplum. Nemendur vinna fjórir saman í hóp og skera niður ávexti í skál, blanda saman. Lagt fallega á borð og salatið borðað með sósu. Allir hjálpast að við að ganga frá.	Gott og gagnlegt bls.22- 23. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
8. tími	Grænmeti Grænmetisbakki og ídifa	Rætt um grænmeti og hollustu þeirra, mikilvægi þess að skola vel. Kennari sýnir hvernig er best að skera grænmetið fallega og raða á disk. Fjórir vinna saman, skera, raða á disk og búa til ídifu. Allir hjálpast að við frágang.	Gott og gagnlegt bls. 26-27. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	
9. tími	Naglasúpa	Rætt um matarsóun og hvernig hægt er að nýta það sem er til í ísskápnum. Nemendur vinna saman að því að gera súpu, þvo og skera niður grænmeti, setja vatn í pott og grænmetisteninga síðan er grænmetinu bætt út í og hrært í. Lagt á borð og súpan borðuð með brauðbollum sem hafa verið hitaðar. Frágangur að loknu borðhaldi.		Heitur ofn og hella
10. tími	Umhverfið, flokkun, endurvinnsla.	Bókleg kennsla þar sem rætt er um flokkun og hvað hver og einn getur gert til að hafa umhverfið hreint í kringum okkur. Farið yfir flokkun í	Gott og gagnlegt bls.28-29. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	

