

## Kennsluáætlun haust 2018.

### 3. bekkur Heimilisfræði



Kennsluáætlun þessi tekur mið af hæfniviðmiðum sem fram koma í Aðalnámsskrá Grunnskóla og skólanámsskrá Grunnskóla Grindavíkur

<b>VIKA</b>	<b>VIÐFANGSEFNI</b> (efni sem fjallað er um)	<b>EFNISTÖK</b> (hvernig er unnið með efnið)	<b>NÁMSEFNI</b> (allt námsefni)	<b>ANNAÐ</b> (t.d. tímasetning kannanna)
<b>1.tími</b>  <b>20.-24. ágúst</b>  <b>22. Skólasetning</b>	Útikennsla Pylsur með brauði grillaðar á teini.	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 og hvað þyrfti að varast. Allir fengu disk, bretti, hníf og eina pylsu sem nemendur skáru jafnt í fjóra bita. Síðan settu nemendur grilldeig utanum hvern bita og þræddu svo bitana upp á grillpinna og grilluðu yfir eldi.	Ljósritað efni.	
<b>2.tími</b>	<b>Bóklegur tími.</b>	Nemendur kynnast	Heimilisfræði 3	<b>Kurteisi Hreinlæti</b>

	Fjallað um kurteisi og reglur í kennslueldhúsinu. Handþvottur kenndur, farið yfir og sýndur munur á viskustykki og tusku.	skólaeldhúsinu, reglum sem þar gilda og hvað það er mikilvægt að taka tillit hver til annars og sýna kurteisi. Allir þvo sér um hendur og fá leiðbeiningu í því.	Bls. 3.	
<b>3.tími</b>	Nemendum kennt að þvo upp og hvernig á að ganga frá öllu aftur á sinn stað. <b>Mál og vog bls.</b> <b>Sólskinsdrykkur og heitt brauð í ofni</b>	Í byrjun tíma er kennt hvernig á að þvo upp, þurrka með viskustykki, ganga frá á sinn stað öllu sem verið er að nota og þurrka af borðum og kringum vask með tusku í lokin. Nemendur vinna þrír saman og mæla í sólskinsdrykk. Nemendur fá eina brauðsneið og velja sér álegg til að setja á hana og hita í ofni. Lagt á borð. Nemendur hjálpast að við að ganga frá og vaska upp.	Heimilisfræði 3 Bls. 2. og 11.	<b>Uppvask</b> <b>Mál og vog</b>
<b>4.tími</b>	<b>Regnbogabrauð og heitt kakó</b> Nemendum kennt að smyrja brauð og laga kakó. Farið yfir og kennt að leggja á borð, hægri, vinstri. Hvað á að vera hægri megin og hvað vinstra megin	Rætt um áhöld sem notuð eru til að mæla með í uppskriftir, farið yfir skammstafanir og áhöldin sýnd og nemendur fá að prófa að mæla með þeim. Hver og einn smyr sitt brauð og velur sér álegg á það og setur á disk. Allir hjálpast að við að mæla í heitt kakó. Lagt á borð, þegar búið er að borða hjálpast allir að við að ganga frá	Heimilisfræði 3 Bls. 4. og 6.	<b>Heit hella og bakarofn</b>

		og vaska upp.		
<b>5.tími</b>	Brauðbollur	Allir skiptast á að mæla saman í eina skál. Kennari skiptir deiginu jafnt á milli nemanda og hver og einn mótar sitt deig að vild. Allir hjálpast að við frágang. Pokar skreyttir, bollurnar settar í og tekið með heim.	Heimilisfræði 3 Bls. 14	<b>Mál og vog Gerbakstur, hnoðað deig Sjálfstæð vinna, sköpun Heitur ofn og ofnplötur</b>
<b>6.tími</b>	Pítsubotn	Fjórir vinna saman og mæla allt saman í skál, hræra saman og hnoða. Deigið mótað eins og hver vill, sett á plötu, pítsusósa og álegg sett ofan á og bakað. Gengið frá á meðan á bakstri stendur.	Heimilisfræði 3 Bls. 13	<b>Heitur ofn og ofnplötur</b>
<b>7.tími</b>	Regnbogaþeytingur Vítamín Flokkun og endurvinnsla	Rætt um rafmagnstæki, notkunn þeirra og þrif. Tveir vinna saman og velja sér gulan, rauðan, grænan eða bláan þeyting. Setja hráefnin í blandara, mauka vel og hella í tvö glös. Allir ganga frá sínu glasi.	Heimilisfræði 3 Bls.12 og 28.-32.	<b>Rafmagnstæki Næringarefnin/fæðu hringurinn Flokkun</b>

<b>8.tími</b>	Gulrótarsalat	Fjórir vinna saman, þvo gulrætur og raspa, skera niður appelsínu og setja rúsínur saman við. Leggja á borð og borða. Hjálpast að við að vaska upp og ganga frá.	Heimilisfræði 3 Bls.7.	<b>Hnífar, flysjari og raspur Grænmeti</b>
<b>9.tími</b>	Bóklegur tími Fæðuhringurinn, næringarefnin.	Fæðuhringurinn kynntur og nemendum kennt til hvers hann er og hvernig við getum notfært okkur hann.	Heimilisfræði 3 Bls.24-27.	<b>Fæðuhringurinn Næringarefnin</b>
<b>10.tími</b>	Trallakökur	Fjórir vinna saman og skiptast á að mæla í uppskrift. Smjörið sett síðast út í og mulið saman við, deigið hnoðað og hnoðaðar litlar kúlur. Kúlunum raðað á plötu með bökunarpappír á og þrýst létt ofan á hverja köku með gaffli. Gengið frá á meðan á bakstri stendur.	Heimilisfræði bls.19	<b>Heitur ofn og ofnplötur</b>
<b>11.tími</b>	Litlar kjötbollur	Nemendur mæla saman í uppskriftina, mylja kexið og hræra deigið vel saman. Mótaðar eru jafnstórar kúlur og settar á bökunarplötu með bökunarpappír. Á meðan bollurnar eru í ofninum er útbúin sósa og lagt á borð. Allir hjálpast að við frágang og uppvaskeftir matinn.	Heimilisfræði 3 Bls.10	<b>Heitur ofn og ofnplötur</b>

<b>12.tími</b>	Múffur með súkkulaðibitum	Fjórir vinna saman og mæla í uppskrift. Smjör, sykur og egg hrært saman með sleif. Allt annað sett í skálina og hrært saman við. Deigið sett í múffuform og bakað. Frágangur og uppvask á vinnusvæði.	Heimilisfræði 3 Bls.17	<b>Heitur ofn og ofnplötur</b>
<b>13.tími</b>	Kókoskúlur	Tveir vinna saman og mæla hráefni í skál, hnoða saman og búa til litlar konfektkúlur og velta upp úr kókosmjöli. Nemendur skreyta poka og setja kúlurnar í og binda fyrir með slaufu.	Heimilisfræði bls.20	<b>Mál og vog</b>
<b>14.tími</b>	Frágangur, þrif, klára vinnubók.			<b>Lokamat</b>

Hér skal lista upp allt sem liggur til grundvallar námsmati, s.s. próf, verkefni, sjálfsmat og leiðbeinandi mat kennara. Lykilhæfni er hluti af námsmati sem afhent er við annarlok.