

Kennsluáætlun vor 2019

Heimilisfræði 4. bekkur

Kennari: Ragna Sigurðardóttir

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

Allur réttur til breytinga áskilinn.

| VIKA | VIÐFANGSEFNI (efni sem fjallað er um) | EFNISTÖK (hvernig er unnið með efnið) | NÁMSEFNI (allt námsefni) | ANNAÐ (t.d. tímasetning kannanna) |
|-------------|---|--|---|---|
| 1.tími | Kynning á eldhúsi og farið yfir reglur sem þar gilda. Rætt um eldhúsreglur, farið yfir áhöld og mælieiningar, handþvott, uppþvott, frágang á vinnusvæði, kurteisi og tillitsemi. Gerbakstur Stafurinn minn | Nemendur vinna þrjú til fjórir saman að uppskrift. Skipta svo deiginu og móta stafinn sinn, pensla með eggji og mjólk áður en sett er í ofninn. Frágangur á meðan á bakstri stendur. | Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Ljósritað efni. | Símat í öllum tímum. |
| 2.tími | Regnbogagrænmeti Sósa úr sýrðum sjóma og | Nemendur vinna fjórir saman að uppskrift. Þvo grænmetið og skera í bita og raða fallega á fat. Nemendur hjálpast að við að leggja fallega á borð og ganga | Ljósritað efni úr Heimilisfræði 2 Menntamálastofnun bls.10 Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á | |

| | | | | |
|--------|---|---|---|--|
| | kryddi. | frá á meðan á vinnu stendur. | vinnu stendur. | |
| 3.tími | Vönduð vinnubrögð og gerbakstur. Fléttubrauð | Áhersla á hnoðað deig, gerdeig, mælieiningar og að mæla rétt eftir uppskrift. Tveir vinna saman að uppskrift, skipta deiginu, rúlla í þrjár lengjur og allir flétta sitt brauð, penslað með eggjum og mjólk. Frágangur á meðan brauðið bakast. | Hollt og gott 3 bls.15 Farið yfir efni og áhöld sem á að nota við baksturinn. Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. | |
| 4.tími | Að laga einfaldan rétt á stuttum tíma. Beyglupítsa | Einstaklingsvinna, sjálfstæð vinnubrögð, vinna skipulega og nota einföld áhöld. Hálf beygla á mann, hver og einn gerir sína pítsu. Penslað með pítsusósu, skorin niður skinka, pepperone, grænmeti og raðað á beygluna. Að síðustu er ostur settur yfir og beyglan látin inn í heitan ofninn í átta mínútur. Lagt á borð og vaskað upp á meðan á bakstri stendur. | Hollt og gott 3bls.22 Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. | |
| 5.tími | Hvað er fæðuhringur og hvernig getum við notfært okkur hann í okkar daglega lífi. Þekkja helstu næringarefni í fæðunni. | Bóklegur tími Farið yfir verkefni með nemendum og þau rædd, svörin við spurningunum skrifaðar á töflu. | Hollt og gott 3, verkefnabók bls. 6-8 og 10. Verkefni um fæðuhringinn og hlutverk hans. Næringarefni í fæðunni. | |
| 6.tími | Ávextir, hollusta þeirra, fjölbreytni og notkun. Ávaxtasalat með jarðaberjaídyfu. | Fjórir vinna saman að uppskrift. Hreinsa og afhýða ávextina, brytja niður og raða fallega á fat. Blanda ídyfuna og setja hana í skál á mitt fatið. | Hollt og gott 3 bls. 5 Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á | |

| | | | | |
|----------|--|--|--|--|
| | | Lagt fallega á borð. | vinnu stendur. | |
| 7. tími | Lögð áhersla á mikilvægi morgunverðar og nesti í daglegu fæði skólabarna. Þjálfist í að nota eldavél. Hafragrautur, brauð með eggjum og kakó. | Fjórir vinna saman Tveir laga hafragraut, tveir laga kakó og hver smyr sitt brauð. Lagt á borð og gengið frá á vinnusvæði. | Hollt og gott 3 bls. 19, og efni frá kennara. Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. | |
| 8. tími | Þjálfist í verklegum vinnubrögðum, læri um mikilvægi hreinlætis við meðferð matvæla Samvinna Kjötkúlur með súrsætri sósu. | Fjórir vinna saman og hjálpast að við að mylja saltkex í skál, setja kjöthakk og þurrulaukssúpu saman við og móta kúlur sem settar eru á bökunarplötu og bakaðar. Nemendur laga súrsæta sósu með bollunum, leggja á borð og ganga frá. | Hollt og gott 3 bls. 16. Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. | |
| 9. tími | Þjálfist í verklegum vinnubrögðum, fái fræðslu um fjölbreytta matargerð með eggjum. Að nota áhöldin rétt og eldavél. Steikt eggjabrauð | Tveir vinna saman og hjálpast að við að þvo og skera grænmeti, steikja brauð upp úr eggjum og mjólkurblöndu. Leggja á borð og ganga frá. | Hollt og gott 3 bls. 27 Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. | |
| 10. tími | Þjálfist í gerbakstri, læri nákvæmni í vinnubrögðum. Samvinna og sköpun. | Þrjú saman með uppskrift, skipta svo deiginu og hver mótar sitt brauð að vild, pensla með eggjum áður en brauðið er sett í ofninn. Hjálpast að við að ganga frá á | Hollt og gott 3 bls. 20 Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. | |

| | | | | |
|----------|---|---|---|--|
| | Sólgrjónabrauð | meðan á bakstri stendur. | | |
| 11. tími | Bóklegur tími Að lesa utan á umbúðir. Gera sér grein fyrir mismunandi gerðum örvera og að þær geta leynst víða. Þekkja kornflokkinn, korntegundir. | Farið yfir verkefnið með nemendum og þau rædd, svörin við spurningunum skrifaðar á töflu. | Hollt og gott 3 bls. 13, 15, 17 og 19. Verum athugul við innkaupin, mismunandi flokkar örvera, kornið og kornflokkurinn og korntegundir. | |
| 12. tími | Samvinna Pylsur í felum | Fjórir saman með uppskrift og hjálpast að við að mæla í uppskrift, skera pylsur í bita og setja deigið utanum pylsubitana. Síðan eru bitarnir settir á plötu, penslaðir með eggj og bakaðir. Frágangur á meðan brauðið bakast, að lokum skipta nemendur brauðinu á milli sín. | Ljósritað eldra námsefni Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. | |
| 13. tími | Samvinna, mælingar og vandvirkni. Þjálfist í verklegum vinnubrögðum. Súkkulaðismákökur | Tveir vinna saman, taka til í uppskrift, setja deigið á plötu með teskeið og reyna að hafa kökurnar jafnstórar. Frágangur á meðan á bakstri stendur. Nemendur skipta svo kökunum á milli sín. | Hollt og gott 3 bls. 12 Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. | |
| 14. tími | Læra að vinna sjálfur eftir uppskrift, mæla rétt og nákvæmlega og gæta að hollustu. Læra að nota handþeytara. Mjólkurhristingur með berjum | Tveir saman með uppskrift, mæla hráefni og þeyta saman með handþeytara. Skipta jafnt á milli sín í glös. | Hollt og gott 3 bls. 26. Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. | |
| 15. tími | Læri að búa sjálf til gott morgunkorn. Þjálfast í skipulögðum | Fjórir vinna saman, mæla til skiptis í uppskrift. Leggja á borð og borða morgunkornið með jarðaberjajógúrt. Frágangur á vinnusvæði. | Hollt og gott 3 bls. 24. Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á | |

| | | | | |
|---------|---|--|--|--|
| | vinnubrögðum. Brakandi gott morgunkorn með jógúrt. | | vinnu stendur. | |
| 16.tími | Að vinna með margskonar áhöld í eldhúsinu. Þjálfist í verklegum vinnubrögðum. Eplakökur dverganna. | Tveir vinna saman og skipta með sér verkum. Annar tekur utan af epli á meðan hinn brýtur egg í skál, mælir sykur og þeytir saman. Nemendur hjálpast svo að við að setja það sem vantar í skálina og setja í muffinsformin. Frágangur á meðan kökurnar bakast. Nemendur skipta svo kökunum á milli sín. | Hollt og gott 3 bls.29. Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. | |
| 17.tími | Samvinna á heimilinu. Læra að snyrtimennska og góð umgengni lýsir innra manni. Unnið verkefni um heiti eldhúsáhalda. Þrif | Bóklegur tími Farið yfir verkefni með nemendum og þau rædd, svörin við spurningunum skrifaðar á töflu. | Hollt og gott 3 bls. 11. Heimilisfræði 2 Menntamálastofnun bls.31. Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. | |
| 18.tími | Hollusta Læri um gildi þess að borða ávexti daglega. Ávaxtapinnar | Nemendur vinna saman að ávaxtabakka með margskonar ávaxtategundum. Brytja niður fjórar tegundir af ávöxtum og setja upp á pinna mismunandi ávaxtategundir. Leggja á borð og ganga frá vinnusvæði. | Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. | |
| | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

Námsmat: Hæfniviðmið og símat þar sem mat byggir á, umgengni og vinnubrögðum, virkni og áhuga, samvinnu og hegðun. Lykilhæfni er hluti af námsmati sem afhent er við annarlok.