

Kennsluáætlun 2018-2019

Heimilisfræði 5. 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	<p>Farið yfir reglur í kennslueldhúsinu, kurteisi, hreinlæti, samvinnu og mikilvægi þess að gengið sé vel um á vinnusvæði. Rifjað upp hvað helstu áhöld og mælitæki heita.</p> <p>Læri um mikilvægi þess að hitastig á vökva sé rétt þegar bakað er úr lífrænum efnum. Átti sig á að það er hægt að blanda ýmsu í brauðdeig til að auka fjölbreytni þess.</p> <p>Gulrótarbollur</p>	Tveir og tveir vinna saman og taka til í uppskrift, hnoða og móta jafnstórar bollur. Pensla með eggj og setja sesamfræ ofaná. Ganga frá á vinnusvæði á meðan á bakstri stendur. Skipta jafnt á milli sín.	Gott og gagnlegt 1. . Bls.37 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
2.tími	Hreinsun og meðferð á grænmeti. Farið yfir muninn á rôtargrænmeti, blaðgrænmeti	Fjórir vinna saman, hreinsa, þvo, skera grænmetið og raða á fat. Sjóða pasta og hita pastasósuna. Leggja á	Gott og gagnlegt 1. Bls.36 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	

	og gróðurhúsagrænmeti. Grænmetisfat með ítölsku ívafi	borð og ganga frá á vinnusvæði.		
3. tími	Gerbakstur Samvinna og hjálpsemi við vinnuna. Pylsur í felum	Þrjú vinna saman og taka til í uppskrift og hnoða deigið. Sex pylsur sem eru skornar í fjóra bita hvor þannig að hver nemandi fær átta bita. Deiginu skipt í jafnmarga hluta og mótað í hring með höndunum og sett utanum pylsubitana. Sett á plötu, penslað yfir með mjólk og bakað. Frágangur á meðan á bakstri stendur.	Ljósritað efni Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
4. tími	Vináttukökur	Tveir vinna saman og mæla í uppskrift. Setja í muffinsform, baka og ganga frá á vinnusvæði. Skipta kökunum jafnt á milli sín.	Gott og gagnlegt 1 Ljósritað efni Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
5. tími	Geti búið til einfalda fiskrétti og fái jákvætt viðhorf gagnvart fiski. Fagur fiskur í sjó, kartöflur og grænmetissalat.	Fjórir vinna saman og skipta með sér verkum. Hreinsa og skera grænmetið og fiskinn, útbúa salat, sjóða kartöflur, leggja á borð og ganga frá á vinnusvæði.	Gott og gagnlegt 1. Bls.40 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
6. tími	Geri sér grein fyrir að hægt er að baka fljótlegt, ódýrt og gott brauð.	Tveir og tveir vinna saman og taka til hráefni í uppskrift, skiðta deiginu í tvennt og hnoða. Setja deigið í smurð kökuform og inn í	Gott og gagnlegt 1. Sýnikennsla og verkleg kennsla á	

	Sumarbrauð	ofn. Frágangur á vinnusvæði.	meðan á vinnu stendur.Bls.41.	
7. tími	Læri að hreinsa og skera grænmeti og að grænmeti þarf mislanga suðu eftir tegundum og stærð bita. Haustsúpa	Fjórir vinna saman og hjálpast að við að hreinsa og skera grænmetið, leggja á borð og ganga frá á vinnusvæði.	Gott og gagnlegt 1 bls.39 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
8. tími	Bóklegur tími Fæðuhringurinn, hreinsun og geymsla á grænmeti og ávöxtum.	Rætt um hvernig fæðuhringurinn er uppbyggður og hvernig er best að hreinsa og geyma grænmeti.	Gott og gagnlegt vinnubók bls. 3 – 17. Rætt um verkefnin, farið yfir svörin og þau skrifuð á töflu. Sýnikennsla og nemendur aðstoðaðir eftir þörfum.	
9. tími	Þjálfist í að nota kökukefli, móta deig og raða á plötu. Litlar veislupítsur	Tveir og tveir vinna saman og taka til í uppskrift. Hnoða deigið og fletja út. Móta litlar pítsur undan glasi, setja pítsasósu, skinku, pepperóne og ost yfir og baka í ofni. Vaska upp og ganga frá á meðan á bakstri stendur.	Gott og gagnlegt 1. Bls.38 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
10. tími.	Geti búið til heitan ofnrétt t.d. fyrir afmæli. Gestaréttur	Fjórir vinna saman og skipta með sér verkum. Skera brauð, skinku, grænmeti og ferskjur. Smyrja eldfast mót og hræra saman	Gott og gagnlegt 1. Bls.38 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	

		skinkumyrju, eggj og safa. Krydda og setja í eldfasta formið eins og segir í uppskrift og ost yfir. Leggja á borð og ganga frá á vinnusvæði.		
11.tími	Gerir sér grein fyrir að hægt er að búa til hollan ferskan og fljótlegan eftirrétt úr ávöxtum. Samvinna og tillitsemi. Ávaxtasalat með vanilluís	Fjórir vinna saman og skipta með sér verkum. Skera ávexti og blanda saman í skál, leggja á borð og ganga frá á vinnusvæði.	Gott og gagnlegt 1. Bls.43 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
12.tími	Æfist í að steikja á pönnu, stilla hitann á plötunni þannig að lummurnar steikist jafnt og í gegn án þess að brenna. Lummur m/sultu og kakó	Tveir og tveir vinna saman, mæla í uppskrift og skiptast svo á að steikja. Laga kakó og leggja á borð. Frágangur á vinnusvæði.	Gott og gagnlegt 1. Bls.42 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
13.tími	Bóklegur tími Flokkun á sorpi, umhverfis og endurvinnslumerki. Borðhald, samvinna og tillitssemi.	Verði meðvitaðri um áhrif eigin neyslu á umhverfið. Rætt um mikilvægi þess að leggja fallega á borð, taka tillit til annara og að geta unnið með öllum	Gott og gagnlegt 1. Vinnubók bls. 20 – 34.	
14.tími	Gerir sér grein fyrir að til eru mismunandi aðferðir við bakstur, þessi heitir hnoðað deig. Þekki muninn á lífrænu og ólífrænu lyftiefni. Sparikökur	Þrjár vinna saman og taka til í uppskrift, hnoða deigið og skipta í þrennt. Hver og einn rúllar sínu deigi í lengju og sker í jafna bita og móta kúlur. Raða á plötu og setja í ofninn. Frágangur á	Gott og gagnlegt 1. Bls. 43 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	

		vinnusvæði.		
15.tími	Gerir sér grein fyrir að munur er á keyptum og heimagerðum pítubrauðum. Mánudagspítur	Fjórir vinna saman og mæla í uppskrift, hnoða og skipta á milli sín deiginu. Hver og einn býr til sína pítu. Á meðan pítan bakast þvo nemendur og skera nemendur niður grænmeti. Leggja á borð og ganga frá vinnusvæði.	Gott og gagnlegt 1. Bls.40 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
16.tími	Læri að nota kökukefli og kleinujárn. Hnútar	Tveir vinna saman og mæla hráefni í skál. Hnoða deigið og fletja það út í ferhyrninga, pensla með mjólk og strá kanelsykri yfir, brjóta deigið í þrennt og skera niður í ræmur með kleinujárni, hníta hverja ræmu í hnút og setja á ofnplötu. Frágangur á vinnusvæði.	Gott og gagnlegt 1. Bls.42 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
17.tími	Læri að útbúa einfaldan, hollan smárétt úr eggjum. Eggjakaka í ofni með smábrauði	Tveir vinna saman, þvo og skera grænmeti. Skera skinku og sláið saman eggj og mjólk með gaffli. Setja í eldfast mót og baka í ofni. Lagt á borð og gengið frá vinnusvæði.	Gott og gagnlegt 1. Bls.39 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
18.tími	Gerir sér grein fyrir hættunni sem stafar af heitum ofni. Eplakaka með ís	Fjórir vinna saman, flysja epli og skola ásamt vínberjunum. Skera fallega í litla bita og raða í smurt eldfast mót, rúsínur yfir og	Gott og gagnlegt 1. Bls.35 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	

		kanilsykur. Taka til í deigið og það mulið yfir. Gengið frá á vinnusvæði á meðan eplakakan bakast. Lagt á borð og ís borinn með.		
19.tími	<p>Mikilvægi þess að borða ávexti og grænmeti á hverjum degi.</p> <p>Úr mjólk fáum við prótein, kalk og B-vítamín.</p> <p>Úr spínati fáum við A og C vítamín, járn og kalk.</p> <p>Regnbogaþeytingur</p>	Tveir vinna saman, velja sér gulan, rauðan, grænan eða bláan þeyting, mæla hráefnin í blandara, mauka og hella í tvö glös.	Heimilisfræði 3 bls.12 (ljósrit)	
	<p>Kunni að meta hreint og vistlegt umhverfi. Geri sér grein fyrir mikilvægi samvinnu á heimilinu.</p> <p>Frágangur / þrif</p>	Þrif á skúffum á vinnusvæði og bakarofnum. Nemendum sýnt hvernig best er að þrifa og hreinsa ofna. Allir hjálpast að við að ganga frá á sem bestan hátt.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	

Námsmat: Hæfniviðmið og símat þar sem metin er virkni, samvinna, sköpun, frágangur og þrif á vinnusvæði. Lykilhæfni er hluti af námsmati sem afhent er við annarlok.