Heimilisfræði-Kennsluáætlun 2022-2023

3.bekkur kennt í smiðjum

GRUNNSKÓLI GRINDAVÍKUR
VIRÐING – VELLÍÐAN – VIRKNI

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

Kennari: Rósa Kristín Bjarnadóttir.

Kennsluáætlun birt með fyrirvara um breytingar.

VIKA	VIÐFANGSEFNI	EFNISTÖK	NÁMSEFNI	ANNAÐ
1.tími	**Bókleg kennsla og kynning á eldhúsi, áhöldum og reglum** **Poppað**	Farið yfir reglur sem gilda í eldhúsinu, áhöld skoðuð og farið yfir heiti þeirra. Bækur afhentar, nemendur merkja og vinna í með hjálp kennara. Poppað	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 3	**Símat sem byggir á samvinnu, kurteisi, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.**
2.tími	**Ávaxtadjús og partýpinnar**	Nemendur mæla í drykk og fá ísmola í glösin ásamt appelsínubát til skrauts. Nemendur útbúa partýpinna með brauði og ávöxtum og grænmeti. Frágangur eftir máltíð.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 3	
3.tími	**Slöngupulsur**	Nemendursetja pulsur í deig og baka í ofni.. Ganga frá og hjálpast að við að vaska upp. Farið yfir hvernig haga á uppvaski og hvernig vinda á tusku.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 3	
4.tími	**Að leggja á borð** **Lummur**	Nemendur búa til lummur og steikja á pönnu. Leggja á borð skv. leiðbeiningum og snæða.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 3	**Heit panna**

5.tími	**Kjötbollur og sósa**	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	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 3	
6.tími	**Boostdrykkur**	Nemendur búa til boost drykki með skyri, ávöxtum og grænmeti. Farið yfir flokkun og endurvinnslu, frágang og hreinlæti.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 3	
7. tími	**Brauðbollur**	Nemendur hnoða deig og móta að vild. Baka og skreyta poka til að taka bollurnar með heim.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 3	**Heitur ofn og ofnplötur.**
8.tími	**Kókoskúlur**	Rætt um matarsóun og hvernig hægt er að nýta matvæli betur. Nemendur gera kókoskúlur.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 3	
9.tími	**Muffinskökur**	Nemendur hræra deig og setja í muffinsform.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 3	**Mælingar og rafmagnstæki.** **Heitur ofn og ofnplötur.**
10.tími	**Pizzasnúðar**	Nemendur fá tilbúið deig frá kennara fletja út og læra að gera snúða.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 3	**Heitur ofn og ofnplötur.** **Beittur hnífur og fínhreyfingar.**
11.tími	**Kryddbrauð**	Nemendur vinna eftir uppskrift og setja í muffinsform	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 3	
12.tími	**Súkkulaðismákökur**	Nemendur hnoða og móta smákökurnar.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	**Mælingar. Heitur ofn og ofnplötur.**
13.tími	**Vöfflur og kakó**	Nemendur hræra í vöfflur og baka þær. Gera kakó og borða vöfflur með rjóma, súkkulaði og sultu.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	

Námsmat:

Hæfniviðmið: Að nemandi

- Þekki algengustu áhöld og mælitæki
- Geti unnið einföld verkefni í samvinnu við aðra
- Geti farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif
- Geti gengið frá eftir vinnu sína

Námsmat: Símat

Kennari metur hvern nemanda eftir hverja kennslustund. Metið er hvort nemandi er virkur og geti unnið í samvinnu við aðra. Hvort nemandi þekki og geti notað áhöld og mælitæki. Kunni að vaska upp og ganga frá á vinnusvæðinu eins og það var þegar hann kom að því.

Lykilhæfni er hluti af námsmati sem afhent er við annarlok.