

Heimilisfræði-Kennsluáætlun 2022-2023

1.bekkur kennt í smiðjum

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 og reglum Poppað	Farið yfir reglur, umgengni og frágang á vinnusvæði. Rætt um mikilvægi hreinlætis og snyrtimennsku við matreiðsluna. Poppað.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur .	Símat sem byggir á samvinnu, kurteisi, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.
2.tími	Rætt um vini og óvini tannanna. Grænmeti og ídýfa.	Umræða um tannhirðu. Holt og óholt. Nemendur skera niður græmmeti.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur .	
3.tími	Fæðuhringurinn Tortillarúllur	Nemendur smyrja tortillakökur og skera niður. 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 standur .	
4.tími	Kolkrabbapulsur og franskar	Nemendur skera pulsir og kartöflur niður samkvæmt leiðbeiningum og steikja í ofni.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur .	Heitur ofn

5. tími	Ávaxtadesert með bræddu súkkulaði Að leggja á borð	Rætt um hollustu ávaxta. Mikilvægi þess að skola alla ávexti og hvernig tekið er utan af ýmsum ávöxtum. Nemendur skera ávexti niður og raða á spjót. Dýfa svo í súkkulaði. Leggja á borð skv. leiðbeiningum og snæða.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur.	
6. tími	Boostdrykkur	Nemendur búa til boost drykki með skyri, ávöxtum og grænmeti.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur .	Blender
7. tími	Stafabrauð	Nemendur hnoða deig og móta stafinn sinn. Baka og skreyta poka til að taka stafinn með heim.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur .	Heitur ofn og ofnplötur.
8. tími	Kókoskúlur	Rætt um matarsóun og hvernig hægt er að nýta matvæli betur. Nemendur gera kókoskúlur.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur .	
9. tími	Umhverfið, flokkun, endurvinnsla. Muffinskökur	Farið yfir flokkun og endurvinnslu, frágang og hreinlæti. Nemendur hræra deig og setja í muffinsform.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur .	Mælingar og rafmagnstæki. Heitur ofn og ofnplötur.
10. tími	Pizzasnúðar	Nemendur fá tilbúið deig frá kennara fletja út og læra að gera snúða.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur .	Heitur ofn og ofnplötur. Beittur hnífur og fínhreyfingar.
11. tími	Störf á heimilinu Spari skyr	Umræðutími um hvernig nemendur geta hjálpað til á heimilinu. Nemendur útbúa skyr með rjómandi.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur .	

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	Pizzur	Nemandi fær deig og hnoðar. Hann setur pizzasósu álegg og ost.	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.