

# Heimilisfræði-Kennsluáætlun 2023-2024

## 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	<b>Bókleg kennsla og kynning á eldhúsi og reglum</b> <b>Poppað</b>	Farið yfir reglur, umgengni og frágang á vinnusvæði. Rætt um mikilvægi hreinlætis og snyrtimennsku við matreiðsluna. Poppað og farið yfir bragðskyn.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	<b>Símat sem byggir á samvinnu, kurteisi, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.</b>
2.tími	<b>Rætt um vini og óvini tannanna.</b> <b>Bananabrauð</b>	Umræða um tannhirðu. Hollt og óhollt. Baka brauð.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	
3.tími	<b>Fæðuhringurinn</b> <b>Tortillakökur</b>	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 stendur .	
4.tími	<b>Kolkrabbapulsur og franskar</b>	Nemendur skera pulsar og kartöflur niður samkvæmt leiðbeiningum og steikja í ofni.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	<b>Heitur ofn</b>

5. tími	<b>Ávaxtadesert með bræddu súkkulaði</b>  <b>Að leggja á borð</b>	Rætt um hollustu ávaxta. Mikilvægi þess að skola alla ávexti og hvernig tekið er utan af ýmsum ávöxtum. Nemendur skera ávexti niður. Dýfa svo í súkkulaði. Leggja á borð skv. leiðbeiningum og snæða.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur.	
6. tími	<b>Boostdrykkur</b>	Nemendur búa til boost drykki með skyri, ávöxtum og grænmeti.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur .	<b>Blender</b>
7. tími	<b>Stafabrauð</b>	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 .	<b>Heitur ofn og ofnplötur.</b>
8. tími	<b>Kókoskúlur</b>	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	<b>Umhverfið, flokkun, endurvinnsla.</b>  <b>Muffinskökur</b>	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 .	<b>Mælingar og rafmagnstæki.</b> <b>Heitur ofn og ofnplötur.</b>
10. tími	<b>Skúffukka</b>	Nemendur gera deig og baka köku. Setja súkkulaðikrem á og skeyta.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur .	<b>Heitur ofn og ofnplötur.</b> <b>Beittur hnífur og fínhreyfingar.</b>
11. tími	<b>Störf á heimilinu</b>  <b>Kryddbrauð</b>	Umræðutími um hvernig nemendur geta hjálpað til á heimilinu.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur .	

12.tími	<b>Súkkulaðismákökur</b>	Nemendur hnoða og móta smákökurnar.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	<b>Mælingar. Heitur ofn og ofnplötur.</b>
13.tími	<b>Pizzur</b>	Nemandi fær deig og hnoðar. Hann setur pizzasósu álegg og ost.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	
14.tími	<b>Vöflur</b>	Nemandi fær vöflur og kakó. Unnið í frágangi.	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.