

Heimilisfræði-Kennsluáætlun 2023-2024

3.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, 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 og farið yfir verkefni um bragðskyn.	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	Formkaka	Nemendur útbúa deig og setja í form.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 3	
3.tími	Slöngupulsur	Nemendursetja pulsar 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	Möndlukaka	Nemendur búa til deig og krem.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 3	

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	Kóskókúlur	Rætt um matarsóun og hvernig hægt er að nýta matvæli betur. Nemendur gera kóskókúlur.	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	Eplakaka	Nemendur útbúa deig og skera niður epli.	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	Vöflur og kakó	Nemendur hræra í vöflur og baka þær. Gera kakó og borða vöflur 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 annarlök.