

# Heimilisfræði-Kennsluáætlun 2023-2024

## 4.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, áhöldum og reglum Poppað</b>	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 unnið verkefni um bragðskyn.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 4	<b>Símat sem byggir á samvinnu, kurteisi, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.</b>
2.tími	<b>Formkaka</b>	Nemendur útbúa deig og baka kökuna. Allir hjálpast að við frágang.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 4	
3.tími	<b>Spagettí pulsar</b>	Nemendur setjaspagetti í pulsar og sjóða. 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 4	
4.tími	<b>Bananabrauð</b>	Nemendur útbúa deig og baka.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 4	<b>Heitur ofn og ofnplötur.</b>

5. tími	<b>Pizza</b>	Nemendur mæla saman í uppskriftina, hnoða deigið vel saman. Setja svo álegg á.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 4	
6. tími	<b>Boostdrykkur</b>	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 4	
7. tími	<b>Brauðbollur</b>	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 4	<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.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 4	
9. tími	<b>Bláar og bleikar Muffinskökur</b>	Nemendur hræra deig og setja í muffinsform.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 4	<b>Mælingar og rafmagnstæki. Heitur ofn og ofnplötur.</b>
10. tími	<b>Eplakaka</b>	Nemendur útbúa deig og skera niður epli.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 4	<b>Heitur ofn og ofnplötur. Beittur hnifur og fínhreyfingar.</b>
11. tími	<b>Skúffukaka</b>	Nemendur vinna eftir uppskrift og setja í form	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 4	
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>Vöflur og kakó</b>	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
- Samskipti samvinna
- Leggur sitt af mörkum í samvinnu
- Tekur leiðsögn
- Er jákvæður, kurteis og hjálpsamur
- Hlustar á aðra og virðir skoðanir þeirra
- Þekki helstu næringarefni í fæðunni.
- Geti farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif.
- Geti sagt frá helstu hættum sem fylgja vinnu í eldhúsi.

### Ábyrgð

- Nýtir tímann
- Lærir af reynslunni
- Er sjálfstæður í vinnubrögðum
- Hefur sjálfstjórn

### 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. Kunnir 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.