

Kennsluáætlun 2021-2022

Heimilisfræði 4. bekkur

Kennari: Ragna Sigurðardóttir

Kennsluáætlun þessi tekur mið af hæfniviðmiðum sem fram koma í Aðalnámsskrá Grunnskóla og skólanámsskrá Grunnskóla Grindavíkur

Allur réttur til breytinga áskilinn.

VIKA	VIÐFANGSEFNI (efni sem fjallað er um)	EFNISTÖK (hvernig er unnið með efnið)	NÁMSEFNI (allt námsefni)	ANNAÐ (t.d. tímasetning kannanna)
				Lykilhæfni
1. tími	<p>Kynning á eldhúsi og farið yfir reglur sem þar gilda. Farið yfir handþvott, heiti á helstu áhöldum og mælieiningum, uppþvott, frágang á vinnusvæði, kurteisi og tillitsemi.</p> <p>Rætt um hættur sem leynast í eldhúsinu.</p>	<p>Nemendur fá afhenta kennslubókina Heimilisfræði 4.</p> <p>Farið yfir efni bókarinnar og fyrstu blaðsíðurnar lesnar, kennari sýnir áhöld, mælieiningar og skammstafanir. Kennari talar um persónulegan þrifnað og hreinlæti við matreiðslu.</p> <p>Sýnt er hvernig á að þvo hendur og borðbúnað. Rætt um eldhúsreglur, frágang á vinnusvæði, kurteisi og tillitsemi.</p>	Heimilisfræði 4 bls.2-4 og 24-25.	<p>Þrautseigja</p> <p>Gefst ekki upp</p> <p>Hefur trú á eigin getu</p> <p>hefur góða einbeitingu</p>
2. tími	Ávaxtabakki með jóгурtsósu	<p>Fjórir vinna saman á hverju vinnusvæði. Hver og einn velur sér ávexti í salat, sker þá fallega niður og setur í skál. Allir</p>	Heimilisfræði 4 bls. 5.	<p>Samskipti samvinna</p> <p>Leggur sitt af mörkum í samvinnu</p>

	Næringarefni í ávöxtum og mjólkurvörum	hjálpast að við að ganga frá á vinnusvæði og leggja á borð. Svo er borðað og gengið frá eftir borðhaldið.	Sýnikennsla, verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	Tekur leiðsögn Er jákvæður, kurteis og hjálpsamur Hlustar á aðra og virðir skoðanir þeirra
3.tími	Stafurinn minn Rætt um hveititegundir og lyftiefni. Farið yfir hreinlæti, uppvask og frágang á vinnusvæði. Rætt um og kennt á bakarofninn og helluborðið.	Nemendur vinna þrír til fjórir saman að uppskrift og skipta svo deiginu á milli sín. Hver og einn mótar sinn staf úr deiginu, setur á bökunarplötu og penslar yfir með vatni eða eggjablöndu. Á meðan brauðið er að bakast hjálpast allir að við að ganga frá á vinnusvæði.	Efni frá kennara	Þekki helstu næringarefni í fæðunni. Geti farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif. Geti sagt frá helstu hættum sem fylgja vinnu í eldhúsi.
4.tími	Focaccia brauð Rætt um gerbrauð, bakstur og bakarofninn.	Hver og einn mælir allt í skál, hrærir og hnoðar með höndum þar til deigið er sprungulaust. Fletja út í ferhyrning eða hring, búa til holur í deigið með fingrunum, pensla og krydda. Frágangur á meðan á bakstri stendur.	Heimilisfræði 4 bls.16	Ábyrgð Nýtir tímann Lærir af reynslunni Er sjálfstæður í vinnubrögðum Hefur sjálfstjórn
5.tími	Fiskur í eigin soði, kartöflur og grænmeti. Rætt um mikilvægi þess að borða fisk reglulega. Próteingjafi, selen, jöð, D-vítamín og ómega-3 fitusýrur.	Þrír til fjórir vinna saman og skipta með sér verkum. Setja kartöflur í pott með vatni og setja á helluna, kveikja undir og lækka þegar fer að sjóða. Skera fiskinn og raða honum í eldfast mót, krydda og setja inn í ofn.	Heimilisfræði 4 bls.11	Tjáning Tekur þátt í umræðum og rökræðum.

		Frágangur á vinnusvæði, lagt á borð og gengið frá að loknu borðhaldi.		
6.tími	Bleikar/bláar múffur Það er hægt að gera margt skemmtilegt í eldhúsinu en nauðsynlegt er að hafa fullorðinn með sér því margar hættur eru í eldhúsinu.	Tveir vinna saman að uppskrift og velja annaðhvort bleikar eða bláar múffur, taka til hráefni eins og segir til í uppskriftinni. Setja hráefnið í skál, hræra og skipta í tólf múffu form. Allir hjálpast að við að ganga frá á meðan kökurnar bakast.	Heimilisfræði 4 bls.22	Hæfniviðmið: Þekkir algengustu áhöld og mælitæki. Geti notað hentug áhöld og mælitæki. Geti unnið einföld verkefni sjálfstætt.
7.tími	Slöngupítsa	Tveir vinna saman og taka til hráefnið í deigið og hnoða. Skera niður það sem á að nota í augu og tungu. Fletja deigið út langt og mjótt, smyrja með pítsusósu og láta ost og álegg eftir miðjunni. Brjóta kantana inn, setja augu og tungu á sinn stað og láta á bökunarplötuna. Pensla með eggjablöndu og setja inn í ofn. Frágangur á meðan á bakstri stendur.	Heimilisfræði 4 bls. 15	
8.tími	Lummur með bláberjum Farið yfir og sýnt hvernig steiktar eru lummur.	Tveir vinna saman og byrja á því að setja öll blautefni í skál, egg, mjólk og olíu. Allt annað sett samanvið í skálina og hrært vel saman. Pannan er hituð og deigið látið á pönnuna með lítilli ausu eða skeið, þrjár til fjórar í einu. Bakað þar til þær eru gulbrúnar á litin. Áður en borðhald hefst er gengið frá á vinnusvæði og lagt á borð.	Heimilisfræði 4 bls.18	

9.tími	Pasta með tómatsósu Rætt hvernig á að sjóða pasta, hvernig og hvenær á að lækka strauminn á hellunni og hvað þarf að varast.	Þrír vinna saman , mæla vatn í pott og stilla á hæðsta straum, vigta pastað og setja það út í vatnið þegar það sýður. Lækka hitann og fylgjast með tímanum. Mæla allt sem á að fara í sósuna og setja það í pott og hita. Ganga frá á vinnusvæði og leggja á borð.	Heimilisfræði 4 bls. 12	
10.tími	Súkkulaðismákökur Rafmagnsþeytari sýndur og kennt á hann og hvernig hann er þrífinn. Vatn og rafmagn eru ekki vinir Kennt að brjóta egg.	Tveir vinna saman og hræra saman smjör og sykur með rafmagnsþeytara, eggj bætt í og hrært áfram. Þurrefnum bætt út í ásamt súkkulaði og hrært með sleikju. Mótaðar kúlur með teskeiðum og settar á bökunarplötu. Hjálpast að við að ganga frá á vinnusvæði á meðan á bakstri stendur. Nemendur skipta svo kökunum á milli sín.	Heimilisfræði 4 bls. 23	
11.tími	Kryddbrauð í hollari kantinum Læra að fara eftir uppskrift án þess að ruglast. Stilla ofninn, setja inn í hann, fylgjast með tímanum og taka út þegar kakan er bökuð.	Tveir vinna saman og hjálpast að við að mæla í uppskriftina og hræra með sleif. Smyrja tvö kökuform með olíu og skipta deiginu jafnt í formin. Hjálpast að við að ganga frá á vinnusvæði á meðan kökurnar bakast.	Heimilisfræði 4 bls. 19	

Námsmat: Hæfniviðmið og símat þar sem mat byggir á, umgengni og vinnubrögðum, virkni og áhuga, samvinnu og hegðun.

Lykilhæfni er hluti af námsmati.