

Kennsluáætlun 2021-2022

Heimilisfræði 6. 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)
1.tími	Bóklegur tími	Vinnubók afhent, áætlun og markmið kynnt fyrir nemendum. Farið yfir reglur í eldhúsi og umgengni og frágang á vinnusvæði. Rætt um mikilvægi hreinlætis og snyrtimennsku við matreiðsluna. Þekki þau áhöld sem unnið er með í eldhúsinu og hvernig þau eru notuð. Nemendur vinna verkefni bls.3-4 í vinnubókinni. Rætt um flokkun og hvernig henni er háttað í kennslueldhúsinu.	Gott og gagnlegt 2	Símat sem byggir á færni, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.
2.tími	Gerbrauð Brauðvafningar með sesamfræjum og hunangi	Unnið með gerbrauð og hnoðað deig. Tveir vinna saman að uppskrift, skipta deiginu á milli sín og rúlla í tvær	Gott og gagnlegt bls.26 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	Símat sem byggir á færni, umgengni,

		lengjur sem eru svo snúnar saman í vafning. Sett á plötu, penslað með eggjablöndu og sesamfræjum stráð yfir. Á meðan brauðið bakast gengur hver frá á sínu vinnusvæði.		vinnubrögðum, virkni og hegðun.
3.tími	Tebollur Læri að skipuleggja sig í verki og fara eftir uppskriftum.	Tveir vinna saman og taka til í uppskrift, móta tebollur með tveim matskeiðum og setja á bökunarplötu með pappír. Reyna að hafa bollurnar jafnar og fallegar í laginu. Frágangur á vinnusvæði á meðan tebollurnar bakast. Skipta jafnt á milli sín.	Gott og gagnlegt 2 bls. 35 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	Símat sem byggir á færni, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.
4.tími	Minestrone - ítölsk súpa Tilbúin smábrauð hituð í ofni. Læri að vinna með grænmeti. Læri að sjóða, auka og minnka hita eftir þörfum.	Fjórir vinna saman og skipta með sér verkum, rífa hvítkál, saxa grænmeti og skera beikon. Olía hituð í potti og þetta steikt þar til grænmetið er glært. Vökva og kryddi bætt út í og súpan svo smökkuð til þegar hún hefur mallað í smá stund. Smábrauðin skorin í tvennt, ostur og hvítlaukskrydd sett á báða helmingana, sett í ofn og hitað. Lagt á borð og gengið frá á vinnusvæði.	Gott og gagnlegt 2 bls. 36 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	
5.tími	Hjónabandssæla í múffumótum. Þjálfist í að nota handþeytara, skipta jafnt og að meta hvað er hæfilegt magn í mótin af sultu og deigi.	Tveir og tveir vinna saman og útbúa deigið, skipta í múffumót og setja sultu og mylja afganginn af deiginu yfir. Setja inn í ofn og fylgjast með tímanum. Vaska upp og ganga frá á	Gott og gagnlegt 2 bls. 38 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.	Símat sem byggir á færni, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.

		sínu vinnusvæði. Skipta kökunum jafnt á milli sín.		
6.tími	<p>Læri að matreiða einfaldan fiskrétt í ofni.</p> <p>Að skipuleggja vinnuna þannig að allt verði tilbúið á sama tíma.</p> <p>Chilifiskur í ofni, soðnar kartöflur og salat.</p>	<p>Fjórir vinna saman og útbúa fisk, sjóða kartöflur og skera niður í salat. Kartöflur þvegnar og settar í pott á fullan hita, hiti lækkaður þegar fer að sjóða. Fiskurinn skolaður undir köldu vatni, þerraður og skorinn í frekar smáa bita. Fiskurinn settur í smurt eldfast mót, salti chilisósu og rjóma hellt yfir, osti stráð yfir og sett inn í heitan ofninn.</p> <p>Salat skorið fallega og sett í skál. Lagt á borð og gengið frá á meðan kartöflur og fiskur eldast. Allir hjálpast að við að ganga frá eftir matinn.</p>	Gott og gagnlegt bls. 31 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	Símat sem byggir á færni, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.

<p>7.tími</p>	<p>Gerbakstur</p> <p>Æfi notkun á kökukefli, fletja út í kringlótta köku og skipta í jafna þríhyrninga.</p> <p>Fyllt horn</p>	<p>Tveir vinna saman og byrja á að mæla volgt vatn í skál og bæta þurrgeri út í. Allt annað mælt og sett í skálina, hrært saman og hnoðað. Deigið flatt út í kringlótta köku og skipt í 8 jafna þríhyrninga, skinkumyrja smurð á breiðari endann og hverjum þríhyrningi er vafið þétt saman frá breiðari endanum. Hornin látin á pappírsklædda plötu og penslað yfir með eggjablöndu. Frágangur á vinnusvæði á meðan á bakstri stendur.</p>	<p>Gott og gagnlegt 2 bls. 32</p> <p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .</p>	<p>Símat sem byggir á færni, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.</p>
<p>8.tími</p>	<p>Læri að útbúa einfaldan rétt. Brytja grænmeti og nota eldavélina.</p> <p>Pylsuréttur, soðið pasta og smábrauð með osti.</p>	<p>Fjórir vinna saman, skera pylsur, lauk og papriku. Steikja í olíu á pönnu, setja svo rjóma og sýrðan rjóma á pönnuna ásamt kryddi.</p> <p>Vatn sett í pott fyrir pasta, þegar það fer að sjóða er pastað sett út í og soðið í tíu mínútur síðan er pastanu hellt í sigti og svo sett saman við á pönnuna. Smábrauð skorið í tvennt, ostur yfir og hitað í ofni.</p> <p>Lagt á borð og gengið frá á vinnusvæði og eftir matinn.</p>	<p>Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur.</p> <p>Ljósritað efni</p>	<p>Símat sem byggir á færni, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.</p>
<p>9.tími</p>	<p>Læri að meðhöndla ger og fletja út deig.</p>	<p>Tveir vinna saman og taka til í uppskrift. Mæla fyrst vatn og mjólk og passa að vökvinn sé mátulega</p>	<p>Gott og gagnlegt 2 bls. 28</p>	<p>Símat sem byggir á færni, umgengni,</p>

	Pítsusnúðar	<p>heitur. Allt annað hráefni sett saman við og hrært saman með sleif, deigið látið bíða á meðan tekið er til í fyllinguna. Deigið tekið og hnoðað, flatt út í aflanga lengju, smurt með pítsusósu og fyllingunni svo dreift jafnt yfir. Deiginu rúllað upp frá lengri hliðinni og skorið niður í 3 cm þykka bita, raðað á plötu klædda bökunarpappír með sárið niður. Á meðan snúðarnir bakast er vinnusvæðið þrifið vel og þurrkað úr skúffum.</p>	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	vinnubrögðum, virkni og hegðun.
10.tími	Læri að meðhöndla ger og nota kökukefli. Vínarbrauð	<p>Tveir vinna saman og taka til í uppskrift. Volgt vatn mælt í skál og gerið sett saman við, allt annað mælt og sett í skálina og hrært saman, látið bíða á meðan tekið er til í fyllinguna. Epli hreinsað og skorið í litla bita. Deigið er hnoðað og því skipt í tvo jafnstóra hluta sem flattir eru út í aflangar lengjur sem settar eru á pappírsklædda bökunarplötu. Penslað yfir lengjurnar með bræddu smjöri, eplum raðað yfir miðjuna og kanelsykri dreift yfir. Skorið er í lengjuna sitthvoru megin á nokkrum stöðum og endarnir lagðir á víxl yfir miðjuna. Penslað með mjólk og</p>	Gott og gagnlegt 2 bls. 36 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	Símat sem byggir á færni, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.

		bakað. Gengið frá á vinnusvæði á meðan á bakstri stendur.		
11.tími	Læri að matreiða kús, kús og kjúklingakjöt og læri um krossmengun. Kús, kús með kjúklingi.	Fjórir vinna saman og skipta með sér verkum. Vatn sett í pott fyrir kús, kús, olíu og tening bætt út í og suðan látin koma upp. Slökkt undir pottinum og kús, kúsið lett út í vatnið og látið bíða. Kjúklingabringan hreinsuð, þerruð og skorin smátt. Laukur, sveppir, hvítlaukur hreinsað og skorið smátt. Olía hituð á pönnu og kjúklingabitar og grænmeti steikt, vatn sett á og látið krauma. Paprika og steinselja skorið niður og sett á pönnuna ásamt kús, kús og maísbaunum. Lagt á borð og gengið frá á vinnusvæði.	Gott og gagnlegt 2 bls. 30 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	Símat sem byggir á færni, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.
12.tími	Smákökur Læri að baka smákökur og hnoða deig.	Fjórir vinna saman, taka til í uppskrift og hnoða. Skipta deiginu í fjóra parta, rúlla út í jafnar lengjur, skera niður í jafna bita, móta kúlur úr deiginu og raða á ofnplötu með pappír. Frágangur á vinnusvæði á meðan á bakstri stendur.	Gott og gagnlegt 2 bls.38 Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	Símat sem byggir á færni, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.

Námsmat: Símat sem byggir á verklegri færni, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.

Lykilhæfni er hluti af námsmati.