

Kennsluáætlun í heimilisfræði í 3. bekk - 2021-2022

Helstu markmið	Markmið tímans	Verkefni	Kennsluefni – aðföng	Mat - hæfnimat
<p>-Að nemandi fari eftir fyrirmælum og sýni tillitsemi.</p> <p>-Að nemandi geti farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif.</p> <p>-Að nemandi sýni áhuga og virkni í tímum.</p> <p>-Að nemandi geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mælitæki og eldhúshöld.</p> <p>-Að nemandi geti með aðstoð útbúið einfaldar og hollar máltíðir.</p>			Heimilisfræði 2 og 3 og efni frá kennara.	Símat sem byggist á virkni nemenda, vinnubrögðum og hversu vel þeir fylgja fyrirmælum kennarans.
1.tími	<p>Að nemendur rifji upp reglur heimilisfræðistofunnar.</p> <p>Að nemendur átti sig á mikilvægi hreinlætis.</p> <p>Að nemandi umgangist efni og áhöld af virðingu.</p> <p>Að nemendur æfist í að steikja.</p>	Nemendur steikja holubrauð.	Verkefni á bls. 33 í Heimilisfræði 3. Uppskrift á bls. 8 í Heimilisfræði 3	
2.tími	<p>Að nemendur rifji upp mæliskeiðarnar.</p> <p>Að nemendur þjálfast í að nota ofn.</p> <p>Að nemendur þjálfast í að vaska upp og ganga frá eftir sig.</p> <p>Að nemendur þjálfast í gerbakstri.</p>	Farið yfir eldhúsorðin. Nemendur gera brauðbollur	Uppskrift frá kennara.	-
3.tími	<p>Að nemendur læri um fæðuhringinn og mikilvægi þess að borða fjölbreytta fæðu.</p> <p>Að nemendur læri um skrárgatið.</p>	Upprifjun og verkefni um fæðuhringinn og skrárgatið.		-

Kennsluáætlun í heimilisfræði í 3. bekk - 2021-2022

4.tími	Að nemendur þjálfast í að vaska upp og að ganga frá eftir sig.	Nemendur búa til Trallakökur (smákökur).	Uppskrift frá kennara	-
5.tími Að nemandi geti tjáð sig um á einfaldan hátt um jákvæð samskipti við borðhald, helstu hátíðir Íslendinga, siði sem þeim fylgja og þjóðlegan mat.	Að nemendur læri um matargerð áður fyrr. Að nemendur séu opnir fyrir því að smakka nýjan mat.	Nemendur búa til heitt brauð og sólskinsdrykk	Uppskrift á bls. 11 í Heimilisfræði 3.	-
6.tími	Að nemendur fræðist um bakteríur og örverur. Að nemendur viti að örverur eru allt í kringum okkur. Að nemendur viti að sumar örverur séu gagnlegar en aðrar skaðlegar.	Upprifjun og fræðsla og umræður um bakteríur og örverur. Nemendur búa til hafragraut	Uppskrift frá kennara.	-
7.tími	Að nemendur þjálfast í að vaska upp.	Nemendur búa til orkukúlur.	Uppskrift á bls.20 í Heimilisfræði 3.	-
8.tími	Að nemendur læri að fara varlega í kringum eldavél. Að nemendur þjálfast í að búa til súpu.	Nemendur elda regnbogasúpu.	Uppskrift á bls. 5 í Heimilisfræði 3.	-
9.tími	Að nemendur þjálfast í að nota ofn. Að nemendur þjálfast í gerbakstri.	Nemendur baka slöngupylsur.	Uppskrift á bls. 9 í Heimilisfræði 3.	-
10.tími	Að nemendur læri að skipta jafnt á milli sín.	Nemendur búa til pasta með tómatósu.	Uppskrift frá kennara.	-
11.tími	Að nemendur læri um matargerð áður fyrr.	Umræður um matargerð áður fyrr.	Verkefni bls. 22 og 23 í Heimilisfræði 3 og á bls. 30 í Heimilisfræði 2.	-

Kennsluáætlun í heimilisfræði í 3. bekk - 2021-2022

	Að nemendur séu opnir fyrir því að smakka mat.	Verkefni um matargerð í torfbæjum. Nemendur smakka þorramat.		
12.tími	Að nemendur þjálfast í að vaska upp. Að nemendur æfi samvinnu.	Nemendur búa til hjónabandssælu.	Uppskrift frá kennara.	-
13.tími	Að læra að sjóða í potti.	Nemendur sjóða fisk.	Uppskrift frá kennara.	
14.tími	Að nemendur þjálfast í að baka á pönnu.	Nemendur baka lummur.	Uppskrift frá kennara.	
15.tími	Nemendur þjálfast í að elda úr hakki. Að nemendur geti farið eftir einföldum uppskriftum.	Nemendur elda til litlar kjötbollur	Uppskrift á bls.10 í Heimilisfræði 3.	
16.tími	Að nemendur þjálfast í að nota ofn.	Nemendur búa til pizzu.		
17.tími	Að nemendur þjálfast í að vaska upp og ganga frá eftir sig.	Nemendur baka múffur með súkkulaðibitum.	Uppskrift á bls. 17 í Heimilisfræði 3.	
18.tími		Nemendur búa til heitt kakó		Aukatími