

Kennsluáætlun í heimilisfræði

3. bekkur

Veturinn 2018-2019

Kennari: Guðlaug Jónsdóttir

Kennlustaður: Heimilisfræðistofa 119.

Kennlustundafjöldi: Hringekja, fjórir hópar. Hver hópur fjórðung vetrar, tvisvar sinnum tvær kennlustundir.

Námsefni: Heimilisfræði 3. Önnur verkefni frá kennara.

Kennsluaðferðir: Sýnikennsla, verkleg kennsla, vinnubók, hóp- og einstaklingsverkefni.

Markmið:

Að nemendur:

- a) þjálfist í samvinnu og sjálfstæðum vinnubrögðum
- b) þjálfist í notkun eldhúsáhalda og leikni í heimilisstörfum
- c) auki skilning sinn á tengslum hollustu og heilbrigðis
- d) læri að tileinka sér þekkingu á nauðsyn hreinlætis
- e) kynnist umhverfisvitund (sjálfbærni), fræðist um góða umgengni, flokkun og endurnýtingu.
- f) tileinki sér jákvæð samskipti við borðhald og fræðist um íslenskan, þjóðlegan mat

Námsmat: Vinna og hegðun metin í hverjum tíma. Samanburður á hæfni nemenda miðað við markmið – yfirlit í lok tímabils. Heildareinkunn gefin í bókstöfum.

Verkefni:

- Eldhúsreglur, mál og vog bls: 2-3. **Regnbogasalat** bls: 7.
- Uppvask bls: 4. **Regnbogabrauð** og kakó bls: 6. (Bosandi andlit?)
- **Regnbogasúpa** bls: 5. (Ath. allur bekkurinn saman í Jónsgarð?)
- Fæðuhringurinn bls: 25. **Grænmetisbakki í ídýfa.**
- **Slöngupylsur.**
- Bakteríur og aðrar örverur bls: 31. **Litlar kjötbollur bls:10.**
- Næringarefnin bls: 26. **Heitt brauð í ofni bls: 11.**
- **Pítsa bls: 13.**
- **Brauðbollur bls: 14.** (Kringlur, hnútar, snúðar....)
- Næringarefnin bls: 27. **Kryddbrauð bls. 16.**
- Við flokkum bls: 32. Endurvinnsla – **kertagerð.**
- Þjóðlegt smakk, matargerð í torfbæjum bls: 22-23. Verkefni.
- **Trallakökur** bls: 19.
- Við skreppum á kaffihús bls: 21.

- **Orkukúlur** bls: 20. Diskurinn bls: 24.
- Hvað segja þessi merki okkur? Bls: 28-29. **Múffur með súkkulaðibitum** bls: 17.
- Skráargatið bls: 30, eldhúsorð bls:33. **Regnbogaþeytingur bls: 12.**

Kennsluáætlun

Vika	Námsefni	Annað
14.-18.jan	Mið Eldhúsreglur, mál og vog bls: 2-3. Regnbogasalat bls: 7. Fim Fæðuhringurinn bls: 25. Grænmetisbakki í ídýfa.	16 skipti
21.-25.jan	Mið Uppvask bls: 4. Regnbogabrauð og kakó bls: 6. (Brosandi andlit?) Fim Þjóðlegt smakk, matargerð í torfbæjum bls: 22-23. Verkefni. Þorrinn.	
28.jan-1.feb Þri foreldrav.	Mið Bakteríur og aðrar örverur bls: 31. Litlar kjötbollur bls:10. Fim Við skreppum á kaffihús bls: 21. Peningar, leir.	
4.feb-8.feb	Mið Næringarefnin bls: 26. Heitt brauð í ofni bls: 11. Fim Næringarefnin bls: 27. Kryddbrauð bls. 16.	
11.feb.- 15.feb Fim og föst vetrarfrí	Mið Pítsa bls: 13.	
18.-22.feb	Mið Brauðbollur bls: 14. (Kringlur, hnútar, snúðar....) Fim Skráargatið bls: 30, eldhúsorð bls:33. Regnbogaþeytingur bls: 12	
25.feb- 1.mars	Mið Orkukúlur bls: 20. Diskurinn bls: 24. Fim Við flokkum bls: 32. Endurvinnsla – kertagerð.	
4.mars- 8.mars Þri sprengid. Starfsdagur	Mið Múffur með súkkulaðibitum bls: 17. Fim Hvað segja þessi merki okkur? Bls: 28-29. Klára bók.	
11.-15.mars Samr.pr 9.b	Mið Trallakökur bls: 19.	

Eftir þetta tímabil er einn hópur sem verður fram á vor.