

# Heimilisfræði 3.bekkur

---

Kennarar: Guðlaug Jónsdóttir

3

## Markmið:

Að nemendur:

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

## Námsefni:

Heimilisfræði 3. Önnur verkefni frá kennara.

## Kennsluaðferðir:

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

Hringekja, fjórir hópar. Hver hópur fjórðung vetrar, tvisvar sinnum tvær kennslustundir.

## 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 – fyrsta tímabil af fjórum.

Vika	Námsefni	Annað
22.-23.ág	Föst Eldhúsreglur, handþvottur bls:3, tuskur og viskustykki, bls:4 uppvaske – vinna saman, nesti. 16 skipti	
26.-30.ág	Pri <b>Regnbogabrauð</b> og kakó bls: 6. (Bosandi andlit?) Föst <b>Regnbogasalat</b> bls: 7.	
2.-6.sept	Pri <b>Slöngupylsur</b> .	
Föst starfsd	Föst frí	
9.-13. sept	Pri Bakteríur og aðrar örverur bls: 31. <b>Litlar kjötbollur bls:10.</b> Föst Næringarefnin bls: 26. <b>Heitt brauð í ofni bls: 11.</b>	
16.-20.sept	Pri <b>Brauðbollur bls: 14.</b> (Kringlur, hnútar, snúðar....) Föst Næringarefnin bls: 27. <b>Kryddbrauð bls. 16.</b>	
23.-27. sept	Pri Grænmetisbakki og ídýfa – bók.	
Samr pr 4.b	Föst Þjóðlegt smakk, matargerð í torfbæjum bls: 22-23. Verkefni.	
Fim og föst		
30.sept-4.okt	Pri Hvað segja þessi merki okkur? Bls: 28-29. <b>Múffur með súkkulaðibitum</b> bls: 17.	
For.viðt mið	Föst Við flokkum bls: 32. Endurvinnsla – <b>kertagerð.</b>	
7.-11. okt	Pri <b>Pítsa bls: 13.</b> Föst <b>Orkukúlur</b> bls: 20. Diskurinn bls: 24.	
14.-18.okt	Pri <b>Trallakökur</b> bls: 19.	
Vetr.frí föst	Föst frí	
21.-25. okt	Pri Við skreppum á kaffihús bls: 21. Klára bók.	
Vetr.frí mán		

### Námsmat:

Vinna og hegðun metin í hverjum tíma. Gefnar eru lokaekunnir fyrir hæfni á námssviði í formi bókstafs að vori, auk þess eru gefnar einkunnir í formi tákna fyrir metanleg markmið.

### G.Í. Heimilisfræði 3. bekkur - Matur og vinnubrögð

- Þjálfist í samvinnu og sjálfstæðum vinnubrögðum
- Þjálfist í notkun eldhúsáhalda og leikni í heimilisstörfum

### G.Í. Heimilisfræði 3. bekkur - Matur og menning

- Tileinki sér jákvæð samskipti við borðhald og fræðist um íslenskan, þjóðlegan mat