

# Kennsluáætlun 2018-2019

## 2. bekkur



Kennsluáætlun þessi tekur mið af hæfniviðmiðum sem fram koma í Aðalnámskrá Grunnskóla og skólanámskrá Grunnskóla Grindavíkur

<b>VIKA</b>	<b>VIÐFANGSEFNI</b> (efni sem fjallað er um)	<b>EFNISTÖK</b> (hvernig er unnið með efnið)	<b>NÁMSEFNI</b> (allt námsefni)	<b>ANNAÐ</b> (t.d. tímasetning kannanna)
<b>1.tími</b>	Útikennsla Grillaðar pylsur á teini með deigi utan um.	Farið var út með vagn sem ætlaður er í útikennslu. Kennari búinn að taka til í hann ýmis mælitæki og áhöld ásamt glösum, vatni og plastdúk. Allir hjálpuðust að við að leggja dúkinn á grasið og kennari sýndi áhöldin og sagði frá hvernig þau væru notuð og hvað þyrfti að varast. Allir fengu disk, bretti, hníf og eina pylsu sem nemendur skáru jafnt í fjóra bita. Síðan settu nemendur grilldeig utanum hvern bita og þræddu svo bitana upp á grillpinna og grilluðu yfir eldi.	Ljósritað efni frá kennara.	Gaman að elda úti ef það er hægt.
<b>2.tími</b>	Bóklegt Eldhús og eldhúsáhöld kynnt	Farið yfir reglur sem gilda í eldhúsinu, áhöld skoðuð og farið	Heimilisfræði 2. Bls.2-5.	

		yfir heiti þeirra. Handþvottur kenndur og farið yfir flokkun. Bækur afhentar, nemendur merkja og vinna bls.2 - 5 með hjálp kennara.		
<b>3.tími</b>	Ávaxtadjús og partýpinnar	Nemendur mæla í drykk og fá ísmola í glösin ásamt appelsínubát til skrauts. Hver og einn fær hálfa brauðsneið, smyr hana með smjöri og skinku, sker í þrennt, sker gúrku epli ost og vínber og þræðir upp á pinna til skiptis og setur á disk. Frágangur eftir máltíð.	Heimilisfræði 2. Bls.7	Mál og vog
<b>4.tími</b>	Gerbrauð Stafurinn minn	Kennari er með deigið tilbúið og skiptir því jafnt á milli nemenda. Hver og einn hnoðar deigið sitt og býr til sinn staf og eitthvað sem hann vill úr afgangnum. Frágangur á meðan á bakstri stendur.	Ljósrit frá kennara	Heitur ofn og ofnplötur.
<b>5.tími</b>	Regnbogagrænmeti Rótargrænmeti blaðgrænmeti Regnbogagrænmeti og ídífa	Þrír til fjórir vinna saman. Nemendur fá bita af gúrku, rófu, papriku, gulrót, hnúðkáli, brokkolíi og blómkáli. Grænmetið brytjað eins og kennari hefur sýnt og	Heimilisfræði 2. Bls.10	Hnífar, vanda alla vinnu, skera og raða fallega á fat.

	með lauksúpu og sýrðum rjóma.	raðað fallega á disk. Ídifa úr sýrðum rjóma og lauksúpu með. Frágangur eftir máltíð.		
<b>6.tími</b>	Tortillabitar	Nemendur vinna tveir saman, skera pepperóní, skinku og papriku í litla bita. Mæla ostinn og sósuna í skál og blanda saman, bæta hinum hráefnunum í skálina og hræra. Smyrja blöndunni á tortillaköku og rúlla henni þétt saman, skera í 6 bita og raða á bökunarplötu, setja inn í ofn í nokkrar mínútur. Nemendur ganga frá, leggja á borð og fá sykurlaust djús með.	Heimilisfræði 2. Bls.12	Hnífar, smyrja, skera jafnt. Heitur ofn og ofnplötur.
<b>7.tími</b>	Súkkulaðismákökur	Átta nemendur hjálpast að við að mæla í uppskrift og hnoða í skálinni, deiginu skipt og hver hnoðar fyrir sig. Rúlla í lengju og skera niður í jafna bita, móta bitana í kúlu og setja á bökunarplötu. Frágangur á meðan á bakstri stendur.	Heimilisfræði 2. Bls.19.	Heitur ofn og ofnplötur
<b>8.tími</b>	Bóklegt	Rætt um heiti á þeim áhöldum sem notuð eru í eldhúsinu og orðin sem við notum í sambandi	Heimilisfræði 2. Bls.23-25.	

		við vinnuna. Farið yfir mikilvægi þess að borða hollt (hvað er hollt og hvað er óhollt) og hvað það er mikilvægt að bursta tennur kvölds og morgna. Nemendur vinna verkefni í verkefnabókinni.		
<b>9.tími</b>	Pítsa	Allir hjálpast að við að mæla hráefnin í skál, blanda saman og hnoða vel. Hver og einn mótar sína pítsu, setur á plötu og sker niður álegg og rífur ost og setur á pítsuna. Frágangur á meðan á bakstri stendur.	Heimilisfræði 2. Bls.17.	Heitur ofn og ofnplötur
<b>10.tími</b>	Sparikúlur	Allir hjálpast að við að mæla í uppskrift og hræra. Kennari skiptir deiginu jafnt á milli nemenda, þeir búa til litlar konfekt kúlur og velta þeim upp úr kókosmjöli. Nemendur skreyta poka og setja kúlurnar í og geyma í frysti þangað til þeir fara heim.	Heimilisfræði 2. Bls.18.	Vandvirkni, búa til jafnstórar kúlur.
<b>11.tími</b>	Gerdeig Sesamstangir	Allir vinna saman og skiptast á að mæla í uppskrift í þeirri röð sem uppskriftin segir til um. Kennari skiptir deiginu og hver og einn mótar sínar stangir, setur á plötu og penslar og stráir sesamfræum ofan á. Frágangur og þrif á meðan	Heimilisfræði 2. Bls.16.	Heitur ofn og ofnplötur

		á bakstri stendur.		
<b>12.tími</b>	Brauðdýr	Nemendur mæla hráefnin saman í skál, hræra og hnoða. Kennari skiptir deiginu jafnt á milli nemenda og þeir búa til sín brauðdýr eins og þeir vilja hafa þau. Frágangur og þrif á meðan á bakstri stendur.	Heimilisfræði 2. Bls.15	

**Námsmat:**

Hér skal lista upp allt sem liggur til grundvallar námsmati, s.s. próf, verkefni, sjálfsmat og leiðbeinandi mat kennara.

Lykilhæfni er hluti af námsmati sem afhent er við annarlök.