

Heimilisfræði-Kennsluáætlun 2022-2023

2.bekkur kennt í smiðjum

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

Kennari: Rósa Kristín Bjarnadóttir.

Kennsluáætlun birt með fyrirvara um breytingar.

VIKA	VIÐFANGSEFNI	EFNISTÖK	NÁMSEFNI	ANNAÐ
1.tími	Bókleg kennsla og kynning á eldhúsi og reglum Poppað	Farið yfir reglur sem gilda í eldhúsinu, áhöld skoðuð og farið yfir heiti þeirra. Bækur afhentar, nemendur merkja og vinna bls.2 - 5 með hjálp kennara. Poppað	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2. Bls.2-5	Símat sem byggir á samvinnu, kurteisi, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.
2.tími	Ávaxtadjús og partýpinnar	Nemendur mæla í drykk og fá ísmola í glösin ásamt appelsínubát til skrauts. Nemendur útbúa partýpinna með brauði og ávöxtum og grænmeti. Frágangur eftir máltíð.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2	
3.tími	Tortillarúllur	Nemendur smyrja tortillakökur og skera niður. Ganga frá og hjálpast að við að vaska upp. Farið yfir hvernig haga á uppvaski og hvernig vinda á tusku.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2	
4.tími	Pulsur og franskar	Nemendur skera niður pulsar skv.leiðbeiningum og steikja í ofni.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2	Heitur ofn

5. tími	Ávaxtadesert með bræddu súkkulaði Að leggja á borð	Rætt um hollustu ávaxta. Mikilvægi þess að skola alla ávexti og hvernig tekið er utan af ýmsum ávöxtum. Nemendur skera ávexti niður og raða á spjót. Dýfa svo í súkkulaði. Leggja á borð skv. leiðbeiningum og snæða.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2	
6. tími	Boostdrykkur	Nemendur búa til boost drykki með skyri, ávöxtum og grænmeti.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2	
7. tími	Brauð	Nemendur hnoða deig og móta. Baka og skreyta poka til að taka brauðið með heim.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2	Heitur ofn og ofnplötur.
8. tími	Kóskólur	Rætt um matarsóun og hvernig hægt er að nýta matvæli betur. Nemendur gera kóskólur.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2	
9. tími	Umhverfið, flokkun, endurvinnsla. Muffinskökur	Farið yfir flokkun og endurvinnslu, frágang og hreinlæti. Nemendur hræra deig og setja í muffinsform.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2	Mælingar og rafmagnstæki. Heitur ofn og ofnplötur.
10. tími	Pizzasnúðar	Nemendur fá tilbúið deig frá kennara fletja út og læra að gera snúða.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2	Heitur ofn og ofnplötur. Beittur hnifur og fínhreyfingar.
11. tími	Kryddbrauð	Nemendur vinna eftir uppskrift og setja í muffinsform	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2	
12. tími	Súkkulaðismákökur	Nemendur hnoða og móta smákökurnar.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	Mælingar. Heitur ofn og ofnplötur.

13.tími	Pizzur	Nemandi hnoðar og fletur út deig. Hann setur pizzasósu álegg og ost.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur .	
---------	---------------	---	---	--

Námsmat:

Hæfniviðmið: Að nemandi

- Þekki algengustu áhöld og mælitæki
- Geti unnið einföld verkefni í samvinnu við aðra
- Geti farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif
- Geti gengið frá eftir vinnu sína

Námsmat: Símat

Kennari metur hvern nemanda eftir hverja kennslustund. Metið er hvort nemandi er virkur og geti unnið í samvinnu við aðra. Hvort nemandi þekki og geti notað áhöld og mælitæki. Kunni að vaska upp og ganga frá á vinnusvæðinu eins og það var þegar hann kom að því.

Lykilhæfni er hluti af námsmati sem afhent er við annarlök.