

# Heimilisfræði-Kennsluáætlun 2023-2024

## 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 | <b>Bókleg kennsla og kynning á eldhúsi og reglum</b><br><b>Poppað</b> | 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 og farið yfir bragðskyn. | Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2. Bls.2-5 | <b>Símat sem byggir á samvinnu, kurteisi, umgengni, vinnubrögðum, virkni og hegðun.</b> |
| 2.tími | <b>Formkaka</b>   | Nemendur útbúa deig og setja í form.  | Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2          |   |
| 3.tími | <b>Bananabrauð</b>  | Nemendurbúa til deig. 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 | <b>Pulsur í brauði</b>  | Nemendur skera niður pulsar skv.leiðbeiningum og setja deig utanum og baka í ofni.  | Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2                                     | <b>Heitur ofn</b>   |

|          |   |  |   |  |
|----------|---|--|---|--|
| 5. tími  | <b>Ávaxtadesert með bræddu súkkulaði og djús</b>                | 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. | Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur.<br>Heimilisfræði 2          |  |
| 6. tími  | <b>Boostdrykkur</b>   | Nemendur búa til boost drykki með skyri, ávöxtum og grænmeti.  | Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur.<br>Heimilisfræði 2          |  |
| 7. tími  | <b>Brauð</b>  | Nemendur hnoða deig og móta. Baka og skreyta poka til að taka brauðið með heim.  | Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur.<br>Heimilisfræði 2          | <b>Heitur ofn og ofnplötur.</b>  |
| 8. tími  | <b>Kóskóskúlur</b>  | Rætt um matarsóun og hvernig hægt er að nýta matvæli betur. Nemendur gera kóskóskúlur.   | Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur.<br>Heimilisfræði 2          |  |
| 9. tími  | <b>Umhverfið, flokkun, endurvinnsla.</b><br><b>Muffinskökur</b> | Farið yfir flokkun og endurvinnslu, frágang og hreinlæti. Nemendur hræra deig og setja í muffinsform.  | Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur.<br>Heimilisfræði 2          | <b>Mælingar og rafmagnstæki.</b><br><b>Heitur ofn og ofnplötur.</b>        |
| 10. tími | <b>Kjötbollur og spagetti</b>                                   | Nemendur gera bollur og sjóða spagetti   | Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur.<br>Heimilisfræði 2          | <b>Heitur ofn og ofnplötur.</b><br><b>Beittur hnífur og fínhreyfingar.</b> |
| 11. tími | <b>Kryddbrauð</b>   | Nemendur vinna eftir uppskrift og setja í muffinsform  | Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur.<br>Heimilisfræði 2          |  |
| 12. tími | <b>Súkkulaðismákökur</b>  | Nemendur hnoða og móta smákökurnar.  | Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur . | <b>Mælingar. Heitur ofn og ofnplötur.</b>                                  |
| 13. tími | <b>Pizzur</b>   | Nemandi hnoðar og fletur út deig. Hann setur pizzasósu álegg og ost.   | Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur . |  |

|         |               |  |  |  |
|---------|---------------|--|--|--|
| 14.tími | <b>Vöflur</b> | Nemendur borða vöflur og kakó.<br>Allir hjálpast að við frágang. |  |  |
|---------|---------------|--|--|--|

**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 annarlok.