

Heimilisfræði-Kennsluáætlun 2021-2022

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	Að leggja á borð Morgunn/hádegisverður	Nemendur búa til Stínubrauð og steikja beikon í ofni. Leggja á borð skv. leiðbeiningum og snæða.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu stendur. Heimilisfræði 2	Heit panna

5. tími	Ávaxtadesert með bræddu súkkulaði	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. Heimilisfræði 2	
6. tími	Boostdrykkur	Nemendur búa til boost drykki með skyri, ávöxtum og grænmeti.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur. Heimilisfræði 2	
7. tími	Stafabrauð	Nemendur hnoða deig og móta stafinn sinn. Baka og skreyta poka til að taka stafinn með heim.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur. Heimilisfræði 2	Heitur ofn og ofnplötur.
8. tími	Kóskóskúlur	Rætt um matarsóun og hvernig hægt er að nýta matvæli betur. Nemendur gera kóskóskúlur.	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur. 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 standur. 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 standur. Heimilisfræði 2	Heitur ofn og ofnplötur. Beittur hnífur og fínhreyfingar.
11. tími	Kryddbrauð	Nemendur vinna eftir uppskrift og setja í muffinsform	Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur. Heimilisfræði 2	
12. tími	Súkkulaðismákökur	Nemendur hnoða og móta smákökurnar.	Efni frá kennara. Ljósrit. Sýnikennsla og verkleg kennsla á meðan á vinnu standur .	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 standur .	

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.