

Kennsluáætlun haust/vor 2019 - 2020

## Heimilisfræði 2. bekkur

Í heimilisfræði eru fjórar kennslustundir á viku fyrir hvern hóp. Bekkjunum er skipt í hópa og eru þeir kynjaskiptir 7 – 8 nemendur í hóp í 4 hópum. Hver hópur fær 4 tíma á viku 3 vikur í senn. Hver hópur kemur tvisvar sinnum á vetri. Kennari er Dagný Elísdóttir

### Vinnulag

Hér skal gerð stutt samantekt á því sem tekið verður fyrir í faginu í vetur.

Meginviðfangsefni eru bæði verk- og bókleg kennsla. Tímarnir fara fram í heimilisfræðistofu. Í upphafi tíma eru innlagnir og spjall um viðfangsefnið þar sem kennari fer yfir uppskrift með nemendum, kynnir áhöld og hráefni, fræðir nemendur um slysaættur og aðgát í vinnu með ýmis konar heimilistæki. Nemendum er skipt í hópa, læra að vinna með öllum í hópnum. Hver hópur fær skilgreint verkefni. Nemendur sjá bæði um bakstur og einfalda matreiðslu og þrif á eftir. Nemendur vinna með fjölbreytt áhöld, allt frá einföldum mælitækjum upp í flóknari raftæki eins og blandara og hrærivél. Lögð er áhersla á flokkun þar sem nemendur fá fræðslu og þurfa að flokka sjálf það rusl sem henda þarf.

Áhersla er lögð á að nemendur vinni með gleði og jákvæðu hugarfari.

## Vinnuáætlun

| Viðfangsefni                                                        | Námsefni                                                                                                                                                                                | Hæfniviðmið – notuð við námsmat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Afurð / Námsmat                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tímabilið</b><br>26.ágúst –<br>16. sept<br><br><b>Blár hópur</b> | 1. bekkur: Gott og gaman 1.<br>2. bekkur: Heimilisfræði 2.<br>3. bekkur: Heimilisfræði 3.<br>Að auki er stuðst við<br>uppskriftabækur, uppskriftir af<br>netinu og ljósrit frá kennara. | <b>Nemandi getur ...</b><br>Farið eftir fyrirætlum kennara<br>Sýnt öðrum kurteisi og tillitssemi<br>Sýnt frumkvæði og áhuga<br>Tekið virkan þátt í tímum<br>Átt góð samskipti við aðra<br>Gengið vel og snyrtilega um<br>Tjáð sig um heilbrigða lífshætti<br>Sagt frá mismunandi áhrifum fæðu á líkama og líðan<br>Farið eftir einföldum leiðbeiningum<br>Tjáð sig um hreinlæti og þrif | Ávaxatapinnar<br>Bananakryddbrauð<br>Fléttubrauð<br>Bláberjamúffur<br>Pastaréttur<br>Lummur<br>Snúðar              |
| <b>Tímabilið</b><br>19. sept-<br>14. okt<br><br><b>Grænn hópur</b>  | 1. bekkur: Gott og gaman 1.<br>2. bekkur: Heimilisfræði 2.<br>3. bekkur: Heimilisfræði 3.<br>Að auki er stuðst við<br>uppskriftabækur, uppskriftir af<br>netinu og ljósrit frá kennara. | <b>Nemandi getur ...</b><br>Farið eftir fyrirætlum kennara<br>Sýnt öðrum kurteisi og tillitssemi<br>Sýnt frumkvæði og áhuga<br>Tekið virkan þátt í tímum<br>Átt góð samskipti við aðra<br>Gengið vel og snyrtilega um<br>Tjáð sig um heilbrigða lífshætti<br>Sagt frá mismunandi áhrifum fæðu á líkama og líðan<br>Farið eftir einföldum leiðbeiningum<br>Tjáð sig um hreinlæti og þrif | Snúðar<br>Kryddbrauð<br>Hafragr +grillbrauð<br>Ávaxtaostapinnar<br>Lummur<br>Pastaréttur<br>Muffins<br>Fléttubrauð |
| <b>Tímabilið</b><br>17. okt –<br>14. nóv<br><br><b>Rauður hópur</b> | 1. bekkur: Gott og gaman 1.<br>2. bekkur: Heimilisfræði 2.<br>3. bekkur: Heimilisfræði 3.<br>Að auki er stuðst við<br>uppskriftabækur, uppskriftir af                                   | <b>Nemandi getur ...</b><br>Farið eftir fyrirætlum kennara<br>Sýnt öðrum kurteisi og tillitssemi<br>Sýnt frumkvæði og áhuga<br>Tekið virkan þátt í tímum<br>Átt góð samskipti við aðra                                                                                                                                                                                                  | Lummur<br>Kryddbrauð<br>Pastaréttur<br>Snúðar<br>Fléttubrauð<br>Muffins                                            |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                         | netinu og ljósrit frá kennara.                                                                                                                                                          | Gengið vel og snyrtilega um<br>Tjáð sig um heilbrigða lífshætti<br>Sagt frá mismunandi áhrifum fæðu á líkama og líðan<br>Farið eftir einföldum leiðbeiningum<br>Tjáð sig um hreinlæti og þrif                                                                                                                                                                                           | Ávaxtaostapinnar<br>Jóla -Engiferkökur                                                                             |
| <b>Tímabilið:</b><br><br>18.nóv – 12. des.<br><br><b>Gulur hópur</b>    | 1. bekkur: Gott og gaman 1.<br>2. bekkur: Heimilisfræði 2.<br>3. bekkur: Heimilisfræði 3.<br>Að auki er stuðst við<br>uppskriftabækur, uppskriftir af<br>netinu og ljósrit frá kennara. | <b>Nemandi getur ...</b><br>Farið eftir fyrirmælum kennara<br>Sýnt öðrum kurteisi og tillitssemi<br>Sýnt frumkvæði og áhuga<br>Tekið virkan þátt í tímum<br>Átt góð samskipti við aðra<br>Gengið vel og snyrtilega um<br>Tjáð sig um heilbrigða lífshætti<br>Sagt frá mismunandi áhrifum fæðu á líkama og líðan<br>Farið eftir einföldum leiðbeiningum<br>Tjáð sig um hreinlæti og þrif | Lummur<br>Kryddbrauð<br>Pastaréttur<br>Snúðar<br>Fléttubrauð<br>Muffins<br>Ávaxtaostapinnar<br>Jóla -Gulla marmari |
| <b>Tímabilið</b><br><br>16.des – 23.<br>janúar<br><br><b>Blár hópur</b> | 1. bekkur: Gott og gaman 1.<br>2. bekkur: Heimilisfræði 2.<br>3. bekkur: Heimilisfræði 3.<br>Að auki er stuðst við<br>uppskriftabækur, uppskriftir af<br>netinu og ljósrit frá kennara. | <b>Nemandi getur ...</b><br>Farið eftir fyrirmælum kennara<br>Sýnt öðrum kurteisi og tillitssemi<br>Sýnt frumkvæði og áhuga<br>Tekið virkan þátt í tímum<br>Átt góð samskipti við aðra<br>Gengið vel og snyrtilega um<br>Tjáð sig um heilbrigða lífshætti<br>Sagt frá mismunandi áhrifum fæðu á líkama og líðan<br>Farið eftir einföldum leiðbeiningum<br>Tjáð sig um hreinlæti og þrif | Vöflur<br>Brauðpylsur<br>Hjónabandssæla<br>Kjötbollur<br>Skúffukaka<br>Brauðbollur<br>Súpa<br>Regnbogakaka         |
|                                                                         |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                    |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tímabilið</b><br><br>27. jan – 2. mars<br><br><b>Grænn hópur</b>      | 1. bekkur: Gott og gaman 1.<br>2. bekkur: Heimilisfræði 2.<br>3. bekkur: Heimilisfræði 3.<br>Að auki er stuðst við<br>uppskriftabækur, uppskriftir af<br>netinu og ljósrit frá kennara. | <b>Nemandi getur ...</b><br>Farið eftir fyrirmælum kennara<br>Sýnt öðrum kurteisi og tillitssemi<br>Sýnt frumkvæði og áhuga<br>Tekið virkan þátt í tímum<br>Átt góð samskipti við aðra<br>Gengið vel og snyrtilega um<br>Tjáð sig um heilbrigða lífshætti<br>Sagt frá mismunandi áhrifum fæðu á líkama og líðan<br>Farið eftir einföldum leiðbeiningum<br>Tjáð sig um hreinlæti og þrif | Vöflur<br>Brauðpylsur<br>Hjónabandssæla<br>Kjötbollur<br>Skúffukaka<br>Brauðbollur<br>Súpa<br>Regnbogakaka |
| <b>Tímabilið</b><br><br>5. mars – 30.<br>mars<br><br><b>Rauður hópur</b> | 1. bekkur: Gott og gaman 1.<br>2. bekkur: Heimilisfræði 2.<br>3. bekkur: Heimilisfræði 3.<br>Að auki er stuðst við<br>uppskriftabækur, uppskriftir af<br>netinu og ljósrit frá kennara. | <b>Nemandi getur ...</b><br>Farið eftir fyrirmælum kennara<br>Sýnt öðrum kurteisi og tillitssemi<br>Sýnt frumkvæði og áhuga<br>Tekið virkan þátt í tímum<br>Átt góð samskipti við aðra<br>Gengið vel og snyrtilega um<br>Tjáð sig um heilbrigða lífshætti<br>Sagt frá mismunandi áhrifum fæðu á líkama og líðan<br>Farið eftir einföldum leiðbeiningum<br>Tjáð sig um hreinlæti og þrif | Vöflur<br>Brauðpylsur<br>Hjónabandssæla<br>Kjötbollur<br>Skúffukaka<br>Brauðbollur<br>Súpa<br>Regnbogakaka |
| <b>Tímabilið:</b><br><br>16. apríl – 14. maí<br><br><b>Gulur hópur</b>   | 1. bekkur: Gott og gaman 1.<br>2. bekkur: Heimilisfræði 2.<br>3. bekkur: Heimilisfræði 3.<br>Að auki er stuðst við<br>uppskriftabækur, uppskriftir af<br>netinu og ljósrit frá kennara. | <b>Nemandi getur ...</b><br>Farið eftir fyrirmælum kennara<br>Sýnt öðrum kurteisi og tillitssemi<br>Sýnt frumkvæði og áhuga<br>Tekið virkan þátt í tímum<br>Átt góð samskipti við aðra<br>Gengið vel og snyrtilega um<br>Tjáð sig um heilbrigða lífshætti                                                                                                                               | Vöflur<br>Brauðpylsur<br>Hjónabandssæla<br>Kjötbollur<br>Skúffukaka<br>Brauðbollur<br>Súpa<br>Regnbogakaka |

|  |  |                                                                                                                            |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | Sagt frá mismunandi áhrifum fæðu á líkama og líðan<br>Farið eftir einföldum leiðbeiningum<br>Tjáð sig um hreinlæti og þrif |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

Bæði nemendur og foreldrar eru síðan hvattir til að fylgjast reglulega með skráningum á mentor.is, bæði skráningum um námsmat og um heimanám/viðfangsefni.

## Námsmat

## Námsmat

Námsmat byggir á þeim hæfniviðmiðum sem tilgreind eru með hverju viðfangsefni hér að ofan. Matið fer fram jafnt og þétt yfir skólaárið. Sjá nánari umfjöllun um námsmat á vef skólans undir **Námsmat**. Einkunn fyrir námsárangur verður gefin tvisvar í vetur, í janúar og vetrarlok.

Með ósk um gott gengi Dagný Elísdóttir