

Heimilisfræði. 2.bekkur

Kennarar: Sigurrós Eva Friðþjófsdóttir

2

Markmið:

Markmið:

Að nemendur:

- þjálfist í samvinnu og sjálfstæðum vinnubrögðum - þekki heiti helstu eldhúsáhalda og geti unnið með þau - auki skilning sinn á tengslum hollustu og heilbrigðis.
- tileinki sér jákvæða hegðun og sýni ábyrgð í umgengni við náttúru og umhverfi
- tileinki sér jákvæð samskipti við borðhald

Námsefni:

Heimilisfræði 2. Annað eldra efni.

Um haustið fara allir nemendur í 2. bekk með umsjónarkennurum og heimilisfræðikennara að taka upp kartöflur sem þau settu niður að vori.

- Eldhúsreglur, skammstafanir bls: 2 og 3. Nemendur æfa frágang á vaski og borðum, vinda tuskur. **Ávaxtapinnar** (eldra efni) – **Grænmeti úr skólagarði að hausti.**
- Uppþvottur bls: 4. **Banananammi** bls:22. Nemendur vaska upp og ganga frá. Við erum ekkert þakk...bls: 5.
- **Sesamstangir** bls: 16. Ég sé bls: 29.
- **Grallarabrauð.** Hvað heita eldhúsahöldin bls: 31
- **Regnbogagrænmeti** bls: 10. Ég get borðað regnbogann bls: 28.
- Töfraorðin bls: 5. **Ofnakaðar franskar kartöflur með kryddjurtum** (eigin uppskera.
- **Grænmetissúpa** bls: 11. Orðin sem við notum bls: 23.
- **Tortillabitar** bls: 12. Hvað er hollt og hvað er óhollt bls: 25.
- **Brauðrúlla** bls: 13. Umhverfið okkar bls: 26.
- **Sparikúlur** bls: 18.
- **Brauðdýr** bls: 15.
- **Pítsa** bls: 17. Matargerð áður fyrr og nú bls: 30.
- Skólataskan mín bls: 32.
- **Súkkulaðismákökur** bls: 19. □ **Ávaxtasalat** bls:6
- **Kryddbrauð** bls:21.
- **Eftirréttur** bls: 9.

Kennsluaðferðir:

Sýnikennsla, Verklekkennsla.

Námsmat:

Vinna og hegðun metin í hverjum tíma. Samanburður á hæfni nemenda miðað við markmið – yfirfarið í lok tímabils. Heildareinkunn gefin í bókstöfum.

VIÐMIÐ ÚR NÁMSKRÁ

G.Í. Heimilisfræði 2. bekkur - Matur og lífshættir

- Auki skilning sinn á tengslum hollustu og heilbrigðis

G.Í. Heimilisfræði 2. bekkur - Matur og vinnubrögð

- Þjálfist í samvinnu og sjálfstæðum vinnubrögðum

G.Í. Heimilisfræði 2. bekkur - Matur og umhverfi

- Tileinki sér jákvæða hegðun og sýni ábyrgð í umgengni við náttúru og umhverf

G.Í. Heimilisfræði 2. bekkur - Matur og menning

- Tileinki sér jákvæð samskipti við borðhald.

G.Í. Heimilisfræði 2. bekkur

- Þekki heiti helstu eldhúsáhalda og geti unnið með þau

- **Heimilisfræði. 2.bekkur**

27. – 31. ágúst. Þrið. Eldhúsreglur, skammstafanir bls: 2 og 3. Nemendur æfa frágang á vaski og borðum, vinda tuskur.

Ávaxtapinnar (eldra efni).

Fim. Uppþvottur bls: 4. Banananammi bls:22. Nemendur vaska upp og ganga frá. Við erum ekkert þakk...bls: 5.

3. – 7. sept.

7. starfsd/ haustþing. Þrið. Regnbogagrænmeti bls: 10. Ég get borðað Reregnbogann bls: 28. taka upp kartöflur.

Fim. Sesamstangir bls: 16. Ég sé bls: 29.

10 – 14.sept

Haustfundum lokið. Þrið Grallarabrauð. Hvað heita eldhúsahöldin bls: 31 Fim Regnbogagrænmeti bls: 10. Ég get borðað regnbogann bls: 28.

17. -21.sept.

20. samr próf í 7.b Ísl

21. sam próf í 7.b starfr Þrið Eftirréttur bls: 9.

Fim Töfraorðin bls: 5. Ofnakaðar franskar kartöflur með kryddjurtum (eigin uppskera.

24. – 28.sept.

26.evropski tugumáladagurinn

Samr próf í 4.b ísl

Samrpróf í 4. b.Stæ Þrið Grænmetissúpa bls: 11. Orðin sem við notum bls: 23. Fim Tortillabitar bls: 12. Hvað er hollt og hvað er óhollt bls: 25.

1. – 5. okt Þrið Sparikúlur