



Námsgrein: Heimilisfræði, 2.bekkur

Vikustundir: 1 klst. þriðju hverja viku

Kennari: Gunnhildur Rán Gunnarsdóttir

Samstarfsfólk:

Tími	Hæfniviðmið/Viðfangsefni Markmið	Bóklegt	Verklegt	Mat á námsþætti/afurð
1	Að nemandi: - geti farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif - geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld	Reglur bls 3	Sparikúlur bls 18	Símat Vinnubrögð Viðhorf Samvinna Umgengni
2	Að nemandi: - þekki helstu mælitæki og mælieiningar sem notaðar eru í eldhúsi - geti með aðstoð útbúið einfaldar og hollar máltíðir - geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld - þjálfist í að hnoða brauðdeig	Mál og vog bls 2	Brauðdýr bls 15	-
3	Að nemandi: - geti farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif - geti með aðstoð útbúið einfaldar og hollar máltíðir - geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld - þjálfist í meðferð hnífa - átti sig á að ýmislegt er hægt að búa til úr ávöxtum	Uppþvottur, tuskur og viskastykki bls 4	Ávaxtasalat bls 6	-



Tími	Hæfniviðmið/Viðfangsefni Markmið	Bóklegt	Verklegt	Mat á námsþætti/afurð
	geti unnið með öðrum			
4	Að nemandi: - geti tjáð sig á einfaldan hátt um jákvæð samskipti við borðhald, helstu hátíðir Íslendinga, siði sem þeim fylgja og þjóðlegan mat - geti með aðstoð útbúið einfaldar og hollar máltíðir - geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld - æfi sig í að skola, skræla og skera grænmeti - æfi sig í að umgangast heita potta og taka tímann á því sem verið er að sjóða - læri hvenær eldavélarhellan á að vera á mesta hita og hvenær á minnsta	Kurteisisvenjur bls 5	Grænmetissúpa bls 11	-
5	Að nemandi: - læri algeng orð sem notuð eru í eldhúsinu - auka orðaforða sinn - geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld	Orðin sem við notum bls 23	Súkkulaðismákökur bls 19	-



Tími	Hæfniviðmið/Viðfangsefni Markmið	Bóklegt	Verklegt	Mat á námsþætti/afurð
6	. Að nemandi: geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld		Jólasnákökur (Elínarkökur)	-
7	Að nemandi: - geti tjáð sig á einfaldan hátt um heilbrigða lífshætti - geti valið hollan mat og útskýrt áhrif hans á líkama og líðan - kunni skil á því sem er hollt og óhollt fyrir tannheilsuna - geti með aðstoð útbúið einfaldar og hollar máltíðir - geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld - æfi sig í að skera og smyrja	Tannhirða bls 24	Tortillabitar bls 12	-
8	Að nemandi: - viti hvað er hollt og hvað er óhollt - geti valið hollan mat og útskýrt áhrif hans á líkama og líðan - geti með aðstoð útbúið einfaldar og hollar máltíðir - geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld - læri að stilla hitann á ofninum - æfi sig í að brjóta egg	Hollt og óhollt bls 25	Hreiður bls 14	-

Tími	Hæfniviðmið/Viðfangsefni Markmið	Bóklegt	Verklegt	Mat á námsþætti/afurð
9	Að nemandi: • geti sett viðfangsefni heimilisfræðinnar í einfalt samhengi við sjálfbærni • átti sig á að hegðun allra skiptir máli, margt smátt gerir eitt stórt, þ.e. læri um samfélagsábyrgð og umhverfisvernd • geti með aðstoð útbúið einfaldar og hollar máltíðir • geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld • æfi mælieiningarnar $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$ og $\frac{1}{3}$ • fræðist um mjólk og mjólkurvörur	Umhverfið okkar bls 26	Spariskyr bls 8	-
10	Að nemandi: • átti sig á því hvaða matvæli tilheyra hvaða hólfi í fæðuhringnum • átti sig á tilgangi fæðuhringsins • geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld • æfi sig að stilla bakaraofn og taka tímann	Fæðuhringurinn bls 27	Kryddbrauð bls 21	-
11	Að nemandi: • sjái hvað mikið og fjölbreytt úrval er til af ávöxtum og grænmeti • átti sig á að mismunandi litir af grænmeti gefa mismunandi næringarefni • geti með aðstoð útbúið einfaldar og hollar máltíðir	Grænmeti og ávextir bls 28-29	Brauðrúlla bls 13	-



Tími	Hæfniviðmið/Viðfangsefni Markmið	Bóklegt	Verklegt	Mat á námsþætti/afurð
	- geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld - æfi sig í að skera og smyrja			
12	Að nemandi: - geti tjáð sig á einfaldan hátt um þjóðlegan mat - geri sér grein fyrir því hvaða matur sem er enn á borðum okkar á sér rætur í þjóðlegum hefðum - geti með aðstoð útbúið einfaldar og hollar máltíðir - geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld	Matargerð áður fyrr og nú bls 30	Banananammi bls 22	-
13	Að nemandi: - þekki nöfnin á algengustu mæli- og eldhúsáhöldum - Auki orðaforða sinn - geti með aðstoð útbúið einfaldar og hollar máltíðir - geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld - þjálfist í að hnoða brauðdeig	Eldhúsáhöldin bls 31	Pizza bls 17	-
14	Að nemandi: - geti farið eftir einföldum leiðbeiningum um hreinlæti og þrif - þekki muninn á tusku og viskustykki - læri að vinda tusku	Hreinlæti bls 32	Súkkulaðikaka bls 20	-



Tími	Hæfniviðmið/Viðfangsefni Markmið	Bóklegt	Verklegt	Mat á námsþætti/afurð
	- geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld - æfi sig að stilla bakaraofn og taka tímann			
15	Að nemandi: - geti með aðstoð útbúið einfaldar og hollar máltíðir - geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld - þjálfist í að hnoða brauðdeig		Grófar bollur	-
16	Að nemandi: - geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld - þjálfist í að hnoða brauðdeig		Muffins	-
17	Að nemandi: - geti með aðstoð útbúið einfaldar og hollar máltíðir - geti farið eftir einföldum uppskriftum og notað til þess einföld mæli- og eldhúsáhöld - þjálfist í að hnoða brauðdeig		Fléttubrauð	-

Niðurstöður úr einstökum þáttum námsmatsins eru birtar á mentor.is undir námsmat.

Kennari áskilur sér rétt til breytinga á áætlun.