


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 1	<b>HSKXS24</b>	<b>Námsáætlun haustönn 2016</b>

<b>Kennarar</b>	Ragnheiður Gunnbjörnsdóttir, Sigrún Fanney Sigmarsdóttir	<b>Sk.st.</b>	RGU, SFS
-----------------	---	---------------	-------------

### Áfangalýsing:

Í áfanganum er áhersla lögð á að búa nemendur sem best undir nútíma heimilishald. Hann byggist á sex stoðum menntunar eins og þau koma fram í Aðalnámskrá framhaldsskóla. Stoðirnar eru læsi í víðum skilningi, menntun til sjálfbærni, heilbrigði og velferð, lýðræði og mannréttindi, jafnrétti og skapandi starf. Verkefni áfangans styðjast við stoðirnar sex og nemendur leysa þau á eins sjálfstæðan hátt og við á hverju sinni. Að auki munu verkefnin tengjast hollustu, hagkvæmni og hagnýtingu.

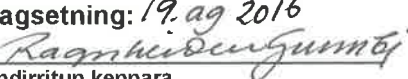
### Markmið:

- Að nemendur öðlist aukna færni í að lesa úr og nýta sér mismunandi uppskriftir.
- Að nemendur geri sér grein fyrir hvaðan hráefnið kemur, hvernig það er unnið og hvernig hægt er að nýta það sem best.
- Að nemendur verði meðvitaðir um hollustu þess sem þeir neyta og áhrif þess á líkamann.
- Að nemendur skapi með sér jákvætt viðhorf gagnvart mismunandi matarmenningu og öðlist aukna færni í ýmis konar samvinnu.
- Að nemendur sýni hver öðrum virðingu, umburðarlyndi og átti sig á mikilvægi jafnréttis.
- Að nemendur nýti eigin hæfileika og frumkvæði í að skapa úr mismunandi hráefni án þess að hafa skriflegar leiðbeiningar.

**Námsgögn:** Uppskriftahefti búið til af kennara.

**Námsmat og vægi námsþátta:** Fjölbreytt símat á virkni og frammistöðu nemenda í lok hverrar kennslustundar sem unnið er með nemendum 70%, virkni 10% og lokamat kennara 20%.

**Áætlunin er gerð með fyrirvara um breytingar.**

Dagsetning: 19. ág 2016  
  
 Undirritun kennara

22.8.2016  
  
 Undirritun brautarstj., fagstj. eða staðgengils