


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ	<b>HEFR1ÍS02</b>	
Síða 1 af 2	<b>Námsáætlun haustönn 2019</b>	

<b>Kennari</b>	Margrét Bergmann Tómasdóttir Ragnheiður Gunnbjörnsdóttir	<b>Sk.st.</b>	MBT, RGU
----------------	---	---------------	----------

**Áfangalýsing:** Ný menntastefna er höfð til grundvallar og grunnþættir menntunar eru hafðir að leiðarljósi en þeir eru: læsi í víðum skilningi, menntun til sjálfbærni, heilbrigði og velferð, lýðræði og mannréttindi, jafnrétti og skapandi starf. Í áfanganum er áhersla lögð á að búa nemendur sem best undir nútíma heimilishald. Áhersla er lögð á hollustu, fjölbreytt fæðuval, samsetningu fæðutegunda, fæðuhringinn, nýtingu, sparnað og velferð nemenda í daglegu lífi. Nemendur leysa verkefni á sjálfstæðan hátt en einnig í samvinnu við aðra. Að auki munu verkefni tengjast hollustu, hagkvæmni og hagnýtingu.

**Markmið: Nemandi skal .....**

.....hafa öðlast **þekkingu og skilning á:**


1. Að lesa úr mismunandi uppskriftum.
2. Mikilvægi hollrar næringar og á fjölbreyttu fæðuvali.
3. Mikilvægi sjálfbærni í daglegu lífi.
4. Fæðuhringnum og samsetningu fæðunnar.
5. Sjálfstæðum vinnubrögðum, samvinnu og verkaskiptingu.
6. Hreinlæti og frágangi við matargerð, sparnaði og sóun.

.....hafa öðlast **leikni í að:**

1. Taka til viðeigandi hráefni.
2. Lesa utan á umbúðir, sjá hvaða hráefni er í vörunni og úr hvaða fæðuflokkum.
3. Viðhafa viðeigandi hreinlæti við matargerð.
4. Skoða eigin neysluvenjur.
5. Flokka umbúðir og afganga á réttan hátt.
6. Nota viðeigandi búnað og hlífðarfatnað við eldhússtörf.
7. Breyta uppskriftum til að gera þær hollari og prófa þær.
8. Vinna sjálfstætt og í samvinnu við aðra nemendur.

..... hafa öðlast **hæfni til að hagnýta** þá þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:

1. Lesa og nýta sér mismunandi uppskriftir og vinna eftir þeim.
2. Gera sér grein fyrir hvaðan hráefnið kemur, hvernig það er unnið og hvernig hægt er að nýta það á sem hagkvæman hátt með sjálfbærni í huga.
3. Verða meðvitaðir um hollustu þess sem þeir neyta og áhrif þess á líkamann.
4. Sýna öðrum og matarmenningu þeirra virðingu, vera umburðarlyndur, sýna jafnrétti og vera fær um ýmis konar samvinnu.
5. Nýta eigin hæfileika og frumkvæði í að skapa úr mismunandi hráefni með viðeigandi áhöldum og heimilistækjum.
6. Skipuleggja flokkun og endurvinnslu á eigin heimili.

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sampykkt: SHJ		
Síða 2 af 2	<b>HEFR1ÍS02</b>	
	<b>Námsáætlun haustönn 2019</b>	

### Námsgögn:

<b>Tegund</b>	<b>Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum)</b>
Ljósrit (afhent)	Uppskriftahefti sett saman af kennara.

### Námsmat og vægi námsþátta:

<b>Matsform:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
<b>Námsmatsþættir</b>	<b>Lýsing námsmatsþátta</b>		<b>Vægi</b>
Símat	Metið eftir matslista í lok hverrar kennslustundar.		60%
Sjálfsmat	Tvisvar á önn (5% hvort sinn).		10%
Lokamat kennara	Metið eftir matslista í lok annar.		20%
Verklegt tímaverkefni	Nemendur vinna verklegt verkefni á sjálfstæðan hátt í lok annar.		10%
	<b>Samtals:</b>		<b>100%</b>

Áætlunin er gerð með fyrirvara um breytingar.

Dagsetning: 19. ág '19

*Margrét Þ. Tómasdóttir*

*Ragnheiður Gunnbjörnsdóttir*  
Undirritun kennara

*Bryndís Jóna St.*

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils