

## HEFR1MM02S (1) Námsáætlun vorönn 2020



Verkefnaskólinn á Akureyri

|                |  |               |         |
|----------------|--|---------------|---------|
| <b>Kennara</b> | Hafdís Bjarnadóttir, Margrét Bergmann<br>Tómasdóttir | <b>Sk.st.</b> | HAF,MBT |
|----------------|--|---------------|---------|

### Áfangalýsing:

Í áfanganum er lögð áhersla á mat og matarmenningu nokkurra þjóða. Nemendur fræðast um sögu og uppruna matarins og hvernig hefðir, menning, trúarbrögð, lega landa, landsvæði og fleira getur haft áhrif þar á. Nemendur kynnast fjölbreyttu hráefni og þjálfast í að matreiða rétti frá ýmsum löndum. Lögð er áhersla á að nemendur beri virðingu fyrir menningu og hefðum annarra þjóða. Nemendur leysa verkefni á sjálfstæðan hátt en einnig í samvinnu við aðra.

### Markmið:

#### Þekkingarviðmið

Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- hugtakinu matarmenningu og hversu misjöfn hún getur verið
- mismunandi sögu þeirra landa sem unnið er með hverju sinni
- uppruna matar í daglegu lífi í mismunandi löndum
- mikilvægi hefða í mismunandi löndum
- að vinnuferlið er alls staðar mikilvægt
- umburðarlyndi og virðingu fyrir sjálfum sér og öðrum
- að lesa úr mismunandi uppskriftum
- sjálfstæðum vinnubrögðum, samvinnu og verkaskiptingu
- hreinlæti og frágangi við matargerð, sparnaði og sóun

### Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- lesa úr og nota mismunandi uppskriftir frá ólíkum löndum og menningu
- beita fjölbreyttum aðferðum og áhöldum við ólíka matargerð
- nota óhefðbundinn og ný hráefni á mismunandi hátt
- skoða eigin neysluvenjur með tilliti til neysluvenja fólks í öðrum löndum
- nota viðeigandi búnað og hlífðarfatnað við eldhússtörf
- vinna sjálfstætt og í samvinnu við aðra nemendur

## HEFR1MM02S (1) Námsáætlun vorönn 2020

### Hæfniviðmið

Nemandi skal geta hagnýtt þá almennu þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:

- kynnast nýjum matarhefðum og nýrri matarmenningu
- matbúa nýjar og framandi uppskriftir frá öðrum löndum
- smakka og borða nýjan og framandi mat frá öðrum löndum
- sýna öðrum virðingu, umburðarlyndi og vera fær um ýmis konar samvinnu
- nýta eigin hæfileika og frumkvæði í að skapa úr mismunandi hráefni með viðeigandi áhöldum og heimilistækjum
- nota styrkleika sína á jákvæðan hátt í vinnu með ólíkum einstaklingum

### Námsgögn:

Uppskriftir og fræðsluefni frá kennurum sem verður aðgengilegt fyrir nemendur á google classroom.

### Áætlun um yfirferð og fyrirlögn námsmatsþátta:

| Tímabil (vikunúmer/lotunúmer) | Námsefni (verklegt og bóklegt)                           | Heimavinna/verkefni                 | Vægi námsmatsþátta                            |
|-------------------------------|--|-------------------------------------|---|
| Vika 22.-28.ág                | Afhending kennsluáætlunar. Kynning á áfanga og námsmati. | tímaverkefni                        |   |
| Vika 29.ág-4.sept             | Ítölsk matargerð   | pizzagerð                           |   |
| Vika 5.-11. sept              | Pólsk matarhefð  |                                     |   |
| Vika 12.-18. sept             | Íslensk matarhefð  | kjúklingaréttur                     |   |
| Vika 19.-25. sept             | Marrakósk matargerð                                      | lambahakkbollur                     |   |
| Vika 26.sept-2.okt            | Afrísk matarhefð   | pottréttur                          |   |
| Vika 3.-9.okt                 | Indversk matargerð                                       | indversk kjúklingasúpa og nan brauð | Nemendur meta sig eftir matslista. Gildir 5%. |
| Vika 10.-16. okt              | Ensk matargerð   | enskur árbítur                      |   |

## HEFR1MM02S (1) Námsáætlun vorönn 2020



Verkefnaskólinn á Akureyri

|                       |                           |  |   |
|-----------------------|---------------------------|--|---|
| Vika 24.-30.<br>okt   | Spænsk matargerð          | ommiletta, sangría og tapas                          |   |
| Vika 31.okt-6.<br>nóv | Austurlenskar matarhefðir | Crepes og núðlur                                     |   |
| Vika 7.-13. nóv       | Norðurlanda matarhefð     | sænskar kjötbollur, kartöflumús og kanilsnúðar       | Nemendur meta sig eftir matslista. Gildir 5%. |
| Vika 14.-20.<br>nóv   | Ítölsk matarhefð          | pastaréttir  |   |
| Vika 21.-27.<br>nóv   | Bandarísk matargerð       | Hamborgarar, franskar og smákökur, mjólkurhristingur |   |
| vika 28.-4. des       | Mexíkósk matargerð        | tortillur, eðla og guacamole                         |   |

### Námsmat og vægi námsmatspáttar:

|  |  |  |                                       |
|--|--|--|---------------------------------------|
| Matsform:  | <input checked="" type="checkbox"/> Símat  | <input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf | <input type="checkbox"/> Lokaverkefni |
| Námsmatspættir   | Lýsing námsmatspáttar  | Vægi   |                                       |
| Símat  | Áhugi, virkni og sjálfstæði í tímum. Metið eftir matslista í lok hverrar kennslustundar. | 30%  |                                       |
| Símat  | Vinnusemi, samvinna og frumkvæði. Metið eftir matslista í lok hverrar kennslustundar.    | 30%  |                                       |
| Sjálfsmat  | Nemendur meta eigin frammistöðu eftir matslista tvisvar á önn 5% hvort sinn.             | 10%  |                                       |
| Færnimat-tímaverkefni  | Tímaverkefni, vinna nemenda metin eftir matslista.                                       | 20%  |                                       |
| Lokamat  | Kennarar meta virkni, framkomu og þátttöku í lok annar.                                  | 10%  |                                       |
|  |  | Samtals:   | 100%                                  |
| <b><u>Einkunnir fyrir hvern námsmatspátt eru birtar í INNU á því formi sem best hentar.</u></b>  |  |  |                                       |
| <b>Annað:</b> Breytingar geta orðið á námsfyrirkomulagi og mati ef kemur til breytinga á skólastarfi vegna heimsfaraldurs COVID. Allar breytingar verða kynntar nemendum |  |  |                                       |

Dagsetning: 23. ágúst 2021

*Hafdis Bjarnadóttir*  
Undirritun kennara  
*Margrét B. Tómasdóttir*

*Bryndis Inga H.*  
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils