


Nr.: GÁT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags: 30.08.2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 1	HSKXS24	
Kennsluáætlun haustönn 2014		

Kennarar	Ragnheiður og Sigrún Fanney.	Sk.st.	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%, mætingar 10 % og lokamat kennara 20%.

Áætlunin er gerð með fyrirvara um breytingar.

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils