


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS	<b>MATXS24</b> <b>Kennsluáætlun vorönn 2013</b>	
Samþykkt:SHJ		
Síða 1 af 1		

<b>Kennari</b>	Ragnheiður Gunnbjörnsdóttir	<b>Sk.st.</b>	RGU
----------------	-----------------------------	---------------	-----

**Áfangalýsing:** Í áfanganum er fjallað um matarmenningu nokkurra þjóða út frá 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. Nemendur fræðast um sögu og uppruna matarins og hvernig hefðir, menning, trúarbrögð og fleira getur haft áhrif þar á. Nemendur munu kynna fjölbreyttu hráefni, þjálfast í að matreiða mismunandi rétti frá ýmsum löndum og lögð er áhersla á þeir beri virðingu fyrir menningunni, hefðunum og því sem þeir eru að fást við hverju sinni.

#### Markmið:

- Að nemendur öðlist aukna færni í að lesa úr og nýta sér mismunandi uppskriftir frá ólíkum löndum og menningu.
- Að nemendur geri sér grein fyrir sögu matarins, hvaðan hráefnið kemur, hvernig það er unnið og hvernig það tengist landinu.
- Að nemendur verði meðvitaðir um hollustu þess sem þeir elda og neyta.
- 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.

**Námsgögn:** Uppskriftahefti, sögulegur fróðleikur og uppskriftir, 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