

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 1 af 1		
HSKXS24-1 og 2		
Kennsluáætlun vorönn 2015		

Kennari	Edda Kristinsdóttir, Ragnheiður Gunnbjörnsdóttir og Sigrún Fanney Sigmarsdóttir	Sk.st.	EBK, 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