

# GARÐASKÓLI 2017-2018

## NÁMSÁÆTLUN Í NÁMSGREIN, ÁRGANGUR

Lýsing á námi og kennslu í Garðaskóla er sett fram af kennurum til að koma á framfæri til nemenda markmiðum með þeim verkefnum sem unnin eru í skólanum. Viðfangsefni miðast við kröfur Aðalnámskrár grunnskóla. Hér er lýst þeirri hæfni sem nemendur eiga að ná á árinu og hvernig viðfangsefni þeir glíma við til að ná settum viðmiðum. Námsáætlunin gefur upplýsingar um þá leiðsögn og námsmat sem nemendum er gefið í námsgreininni. Námsáætlunin er lifandi skjal og birt með fyrirvara um breytingar.

Skóladagatal Garðaskóla má nálgast á vef skólans: <http://gardaskoli.is/skolinn/skoladagatal/>

Upplýsingar um heimanám og verkefni hverrar viku má nálgast á Innu. Nemandi ber ábyrgð á eigin námi og að standa skil á þeim þáttum sem teknir eru til námsmats. Ef nemandi missir úr kennslustund þarf hann að afla sér upplýsinga um heimavinnu og afla þeirra gagna sem þörf er á. Ef nemandi skilar ekki tilteknum þætti til námsmats getur það þýtt að lokamat geri ekki rétta grein fyrir hæfni hans.

**Læsi til náms:** *Vera læs á uppskriftir, almenna næringarfræði, mismunandi aðferðir við matreiðslu og bakstur, tæki og áhöld, vinnusvæði og umhverfi*

**Kennarar:** Hulda Sigurjónsdóttir ([huldas@gardaskoli.is](mailto:huldas@gardaskoli.is)) og Kristján Rafn Heiðarsson ([kristjan@gardaskoli.is](mailto:kristjan@gardaskoli.is))

### Vika 1 - 01.01-05.01

### 01.-02.01 Jólaleyfi

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Farið yfir kennsluáætlun, námsmat, eldhús, áhöld og tæki. Gert er grein fyrir að um veturinn fari fram bókleg og verkleg kennsla þar sem hver nemandi vinni bæði enn og í hópi. 2 kennslustundir á viku, hálfan veturinn	Kennslubækur: Næring og lífshættir; Matur og menning  Bæklingur frá Embætti landlæknis Verkefni unnin úr kennslubókum Uppskriftir	Símat, hver og einn metinn eftir hverja kennslustund og gefin einkunn í bókstöfum (sjá töflu fyrir neðan). Gefin einkunn annars vegar fyrir bóklegan og hins vegar verklegan tíma
<b>Hæfniviðmið og/eða lykilhæfni</b> Eftirfarandi þættir eru metnir: Samvinna, sjálfstæði og ábyrgð; Þekking, færni og frumkvæði; Frágangur á verkefni og vinnusvæði Lykilhæfni: Skapandi og gagnrýnin hugsun; Sjálfstæði og samvinna		

### Vika 2 - 08.01-12.01

### 10.01 Skipulagsdagur

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Muffins og glassúr/smjörkrem	Uppskrift, áhöld og tæki	Umræður – lesið úr uppskrift –



# GARÐASKÓLI 2017-2018

## NÁMSÁÆTLUN Í NÁMSGREIN, ÁRGANGUR

		færni – bakstur – hrært deig og kremgerð - frágangur
--	--	--

### Vika 3 - 15.01-19.01

<b>Viðfangsefni</b> Mexíkósk kjúklingasúpa	<b>Námsefni</b> Uppskrift, áhöld og tæki	<b>Leiðsagnarmat og annað námsmat</b> Umræður – lesið úr uppskrift- Súpugerð – skurður á grænmeti steiking á kjöti og grænmeti - frágangur
---	---	--

### Vika 4 - 22.01-26.01

#### 23.01 Samráðsdagur heimilis og skóla

<b>Viðfangsefni</b> Kolvetni, fita og prótein– Hópavinna þar sem unnið er úr upplýsingum um orkuefnin og útbúið plakat með ýmsum fróðleik. Kynning frá hópunum í lok tímans	<b>Námsefni</b> Bæklingurinn; Ráðleggingar um mataræði og bókina Næring og lífshættir bls 4-13. Efni á netinu	<b>Leiðsagnarmat og annað námsmat</b> Umræður – hópavinna – lesið úr upplýsingum – framsetning - tjáning og framkoma – frágangur á verkefni
---	---	---

### Vika 5 - 29.01-02.02

#### 02.02 Dagur stærðfræðinnar

<b>Viðfangsefni</b> Amerískar pönnukökur - ávaxtaboozt	<b>Námsefni</b> Uppskrift, áhöld og tæki	<b>Leiðsagnarmat og annað námsmat</b> Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – hrært deig – mótun – Steiking – booztgerð – frágangur
--	---	--

### Vika 6 - 05.02-09.02

<b>Viðfangsefni</b> Spaghettí bolognese – salat – eftirréttur	<b>Námsefni</b> Uppskrift, áhöld og tæki	<b>Leiðsagnarmat og annað námsmat</b> Umræður – lesið úr uppskrift – færni – steiking og kryddun á kjöti – sósugerð - suða á pasta – skurður á grænmeti – kökugerð - frágangur
---	---	---

### Vika 7 - 12.02-16.02

<b>Viðfangsefni</b> Gerbakstur – snúðar, slaufur og horn	<b>Námsefni</b> Uppskrift, áhöld og tæki	<b>Leiðsagnarmat og annað námsmat</b> Umræður – lesa úr uppskrift –
--	---	--



# GARÐASKÓLI 2017-2018

## NÁMSÁÆTLUN Í NÁMSGREIN, ÁRGANGUR

		færni – hnoðað gerdeig – mótun á ýmislegum gerbakstri – hefun – bakstur – frágangur
--	--	---

### Vika 8 - 19.02-23.02 Vetrarfrí

#### Vika 9 - 26.02-02.03

<b>Viðfangsefni</b> Sykurneysla – plakatgerð – mikilvægi þess að minnka sykur í fæði	<b>Námsefni</b> Næring og lífshættir bls 41-44  Efni á netinu  Myndband - bæklingur	<b>Leiðsagnarmat og annað námsmat</b> Umræður – hópavinna – lesið úr upplýsingum – tjáning og framkoma – frágangur á verkefni
---	--	---

#### Vika 10 - 05.03-09.03

#### 07.03-09.03 Samræmd próf 9b

<b>Viðfangsefni</b> Innbakaður fiskur í ofni, kúskús og ferskt grænmeti	<b>Námsefni</b> Uppskrift, áhöld og tæki	<b>Leiðsagnarmat og annað námsmat</b> Umræður – lesa úr uppskrift – færni - eldun á ofnbökuðum fiski, suða á kúskús, skurður á grænmeti - frágangur
---	---	---

#### Vika 11 - 12.03-16.03

<b>Viðfangsefni</b> Pizza - hvítlauksolía	<b>Námsefni</b> Uppskrift, áhöld og tæki	<b>Leiðsagnarmat og annað námsmat</b> Umræður um hollara pizzadeig – lesið úr uppskrift – færni – hnoðun og hefun á pizzadeigi – hvítlauksolíugerð - frágangur
--	---	--

#### Vika 12 - 19.03-23.03

<b>Viðfangsefni</b> Kleinhringir með glassúr	<b>Námsefni</b> Uppskrift, áhöld og tæki	<b>Leiðsagnarmat og annað námsmat</b> Umræður um kleinhringjagerð - lesið úr uppskrift – færni – hrært deig – mótun – bakstur – glassúrgerð – skreyting - frágangur
---	---	---



# GARÐASKÓLI 2017-2018

## NÁMSÁÆTLUN Í NÁMSGREIN, ÁRGANGUR

Vika 13 - 26.03-02.04 Páskaleyfi

Vika 14 - 02.04-06.04

02.04 Annar í páskum

<b>Viðfangsefni</b> Skráargatið – uppskriftaleit á netinu	<b>Námsefni</b> Verkefnahefti um skráargatið frá Embætti landlæknis	<b>Leiðsagnarmat og annað námsmat</b> Umræður – lesið úr upplýsingum – verkefnavinna í hópum – kynning – framkoma – frágangur verkefnis
--	--	--

Vika 15 - 09.04-13.04

<b>Viðfangsefni</b> Grjónagrautur – gróft brauð með fræjum	<b>Námsefni</b> Uppskrift, áhöld og tæki	<b>Námsmat/afurð</b> Umræður – lesa úr uppskrift – færni – hægeldun á grjónagraut – hnoðað deig – mótun - bakstur - frágangur
---	---	--

Vika 16 - 16.04-20.04

19.04 Sumardagurinn fyrsti

<b>Viðfangsefni</b> Indverskur kjötréttur – grjón – Naan brauð	<b>Námsefni</b> Uppskrift, áhöld og tæki	<b>Leiðsagnarmat og annað námsmat</b> Umræður – lesa úr uppskrift – Marinering á kjöti – skurður á Grænmeti – suða á grjónum – Hnoðað deig – mótun – bakstur - frágangur
---	---	---

Vika 17 - 23.04-27.04

23.-27.04 Listadagar

<b>Viðfangsefni</b> Frjáls kökubakstur	<b>Námsefni</b> Uppskrift, áhöld og tæki	<b>Leiðsagnarmat og annað námsmat</b> Umræður – lesa úr uppskrift – Færni – hrært/þeytt deig – Krem-/hjúpgerð – bakstur – frágangur
---	---	--

Vika 18 - 30.04-04.05

01.05 Verkalýðsdagurinn

<b>Viðfangsefni</b> Cesar salat - cesar dressing, kjúklingur, grænmeti og brauðtengingar	<b>Námsefni</b> Uppskrift, áhöld og tæki	<b>Leiðsagnarmat og annað námsmat</b> Umræður – lesa úr uppskrift – færni – steiking og kryddun á kjúkling og brauðtengingum – suða á pasta/kúskús-skurður á grænmeti – sósugerð -
---	---	---



# GARÐASKÓLI 2017-2018

## NÁMSÁÆTLUN Í NÁMSGREIN, ÁRGANGUR

		frágangur
--	--	-----------

Vika 19 - 07.05-11.05

10.05 Uppstigningardagur / 11.05 Skipulagsdagur

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Grillaðir hamborgarar – salat – franskar - sósa	Uppskrift, áhöld og tæki	Umræður um hamborgaragerð Grillaðferðir – lesa úr uppskrift – Færni – mótun á kjöti – grillsteiking og kryddun á kjöti – hnoðun, hefun og mótun á brauði – sósugerð – skurður á grænmeti - frágangur

Vika 20 - 14.05-18.05

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Ólokin verkefni annarinnar unnin upp		

Vika 21 - 21.05-25.05 Annar í hvítasunnu og prófadagar

Vika 22- 28.05-01.06

28.05 Prófadagur

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Hæfniviðmið og/eða lykilhæfni		

Vika 23 - 04.06-08.06

08.06 Skólaslit

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Hæfniviðmið og/eða lykilhæfni		

Samantekt á hæfniviðmiðum:

**Hæfniviðmið** Unnið er samkvæmt hæfniviðmiðum aðalnámskrá grunnskóla. „Við lok skólaárs getur nemandi :

1. skilgreint helstu þætti næringarfræðinnar
2. áttað sig á tengslum holls mataræðis og hreyfingu við heilsufar
3. tjáð sig um verkefni sín með því að nota hugtök sem tengjast greininni
4. auki þekkingu, færni og leikni í heimilisstörfum



# GARÐASKÓLI 2017-2018

## NÁMSÁÆTLUN Í NÁMSGREIN, ÁRGANGUR

5. lesið úr uppskrift og unnið eftir verkferli hennar.
6. forgangsraðað verkefnum við undirbúning, matreiðslu, bakstur, frágang og þrif.
7. unnið sjálfstætt, í samstarfi við aðra og undir leiðsögn.
8. kynnst mismunandi hráefni og læri að undirbúa og matreiða úr því á einfaldan hátt.
9. haldið vinnusvæði sínu hreinu, snyrtilegu og skipulögðu.
10. komið fram af kurteisi og virðingu við samstarfsfélaga sína og kennara og sýnt gott viðmót.
11. læri að tileinka sér og umgangast þau tæki og áhöld sem notuð eru við matreiðslu mismunandi rétta.
12. tileinki sér þær reglur sem gilda um persónulegt hreinlæti og hreinlæti við meðhöndlun mætvæla.
13. sagt frá Íslenskri matarmenningu
14. kynnist matarhefðum ólíkra þjóða með réttum og matreiðsluháttum t.d. frá Ítalíu, Kína, Indlandi og Mexíkó.

**Læsi til náms:** Nemandi verði læs á uppskriftir, almenna næringarfræði (þ.á.m. orkuefni, sykurneyslu, innihald umbúða og skráargatsmerkið), mismunandi aðferðir við matreiðslu og bakstur, tæki og áhöld, vinnusvæði og umhverfi

**Heimanám:** Ekkert

### Mat á hæfni á námssviðinu:

Byggir á símati þar sem gefin er einkunn í bókstöfum (sjá töflu fyrir neðan) eftir hverja kennslustund út frá eftirfarandi **hæfniviðmiðum**;

- Samvinna, sjálfstæði og ábyrgð
- Þekking, færni og frumkvæði
- Frágangur á verkefni og vinnusvæði

A	Tekur framúrskarandi ábyrgð á eigin námi og vinnusvæði/verkefnum. Nýtir tímann afar vel með því að vinna sjálfstætt og í samvinnu við aðra. Sýnir frumkvæði í vinnubrögðum og hefur náð þeim hæfniviðmiðum sem til var ætlast og gott betur.
B+	Aðeins vantar uppá að markmiðum A sé náð.
B	Tekur ábyrgð á eigin námi og vinnusvæði/verkefnum. Nýtir tímann vel, er vinnusamur og sýnir sjálfstæði í vinnubrögðum og í samvinnu við aðra. Hefur náð þeim hæfniviðmiðum sem til var ætlast.
C+	Aðeins vantar uppá að markmiðum B sé náð
C	Tekur takmarkaða ábyrgð á eigin námi og vinnusvæði/verkefnum. Vinnur oftast vel en þarf talsverða aðstoð og stuðning. Hefur ekki náð öllum þeim hæfniviðmiðum sem til var ætlast.



# GARÐASKÓLI 2017-2018

## NÁMSÁÆTLUN Í NÁMSGREIN, ÁRGANGUR

D	Tekur litla sem enga ábyrgð á eigin námi og vinnusvæði/verkefnum. Nýtir tímann afar illa, áhugalaus og afköst lítil sem engin. Er langt frá því að ná þeim hæfniviðmiðum sem til var ætlast.
---	--

**Lykilhæfni sem nemandi stefnir að í námsgreininni:** Lykilhæfni sem nemendur í 8 bekk vinna sérstaklega með eru:

- Skapandi og gagnrýnin hugsun
- Sjálfstæði og samvinna

„Við lok skólaárs getur nemandi...“

- Gert grein fyrir meginþáttum næringarfræðinnar
- Verið læs á upplýsingar í umhverfinu um hollustu og holla matargerð
- Geti tjáð sig fyrir framan hóp
- verið fær um að vinna einn og óstuddur verkefni sem sem snúa að bakstri á kökum og brauði ásamt matreiðslu einfaldari rétta.
- Skilji mikilvægi þess að geta starfað með öðrum einstaklingum og verði fær um að vinna með ólíku fólki
- Tekið ábyrgð á vinnusvæði sínu og þeim verkefnum sem hann tekur sér fyrir hendur

