

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) og Kristján Rafn Heiðarsson (kristjan@gardaskoli.is)

Vika 1 - 01.01-05.01

01.-02.01 Jólaleyfi

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Nemendum skipt í hópa þ.e. fyrir og eftir áramót, farið yfir kennsluáætlun, námsmat, eldhús, áhöld og tæki 2 kennslustundir á viku, hálfan veturinn	Uppskriftir – Efni af netinu – áhöld og tæki	Símat, hver og einn metinn eftir hverja kennslustund út frá hæfniviðmiðum og gefin einkunn í bókstöfum (sjá töflu fyrir neðan).
Hæfniviðmið og/eða lykilhæfni Eftirfarandi þættir eru metnir: <ul style="list-style-type: none">• Samvinna, sjálfstæði og ábyrgð• Þekking, færni og frumkvæði• Frágangur á verkefni og vinnusvæði Lykilhæfni sem nemendur í 9 bekk vinna sérstaklega með eru: <ul style="list-style-type: none">• Skapandi og gagnrýnin hugsun• Ábyrgð og mat á eigin námi		

Vika 2 - 08.01-12.01

10.01 Skipulagsdagur

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Rúlluterta og smjörkrem	Uppskrift, áhöld og tæki	



GARÐASKÓLI 2017-2018

NÁMSÁÆTLUN Í NÁMSGREIN, ÁRGANGUR

		Umræður – lesið úr uppskrift – færni - bakstur – mótun – þeytt svampbotnsdeig og smjörkremgerð - frágangur
--	--	--

Vika 3 - 15.01-19.01

Viðfangsefni Mexíkósk kjúklingasúpa – snakk – rifinn ostur – sýrður rjómi	Námsefni Uppskrift – áhöld - tæki	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður – lesið úr uppskrift – færni – skurður og steiking á kjöti og grænmeti - súpugerð- frágangur
---	---	---

Vika 4 - 22.01-26.01

23.01 Samráðsdagur heimilis og skóla

Viðfangsefni Brunch - boozt	Námsefni Uppskrift – áhöld - tæki	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður – lesið úr uppskrift – færni – hrært pönnukökudeig – eggjahræruggerð – steiking á pönnukökum, eggjum, pylsum og beikoni – skyr- og ávaxtadrykkjargerð - frágangur
---------------------------------------	---	--

Vika 5 - 29.01-02.02

02.02 Dagur stærðfræðinnar

Viðfangsefni Eplakaka – ís – heit karmellusósa	Námsefni Uppskrift – áhöld - tæki	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður – lesið úr uppskrift – færni – hrært deig – skurður á eplum – mótun – bakstur – sósugerð -frágangur
--	---	--

Vika 6 - 05.02-09.02

Viðfangsefni Humarpasta – sósa – hvítlauksostabrauð	Námsefni Uppskrift – áhöld - tæki	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður – lesið úr uppskrift – færni – hreinsun á humri – sósugerð – suða á pasta – steiking – hnoðun – mótun – hefun – bakstur - frágangur
---	---	--



GARÐASKÓLI 2017-2018

NÁMSÁÆTLUN Í NÁMSGREIN, ÁRGANGUR

Vika 7 - 12.02-16.02

Viðfangsefni Gerbakstur – snúðar/horn/slaufur	Námsefni Uppskrift – áhöld - tæki	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður – lesa úr uppskrift – færni – hnoðað gerdeig – mótun á ýmislegum gerbakstri – hefun – bakstur – frágangur
--	---	---

Vika 8 - 19.02-23.02 Vetrarfrí

Vika 9 - 26.02-02.03

Viðfangsefni Ofnbakaður lax með sítrónu – sesam – soya - couscous	Námsefni Uppskrift – áhöld - tæki	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður – lesið úr uppskrift – færni – kryddun og eldun á ofnbökuðum fiski og couscous – frágangur
--	---	--

Vika 10 - 05.03-09.03

07.03-09.03 Samræmd próf 9b

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

Vika 11 - 12.03-16.03

Viðfangsefni Óákveðið – Skíðaferðir Garðalundar	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
--	-----------------	---

Vika 12 - 19.03-23.03

Viðfangsefni Kleinhringir með glassúr	Námsefni Uppskrift, áhöld og tæki	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður um kleinhringjagerð Lesið úr uppskrift – færni – Hrært deig – mótun – bakstur – glassúrgerð - 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

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Pasta Carbonara - salat	Uppskrift – áhöld - tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – færni – suða á pasta – steiking á lauk og beikoni – sósugerð – skurður á grænmeti - frágangur

Vika 15 - 09.04-13.04

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Vöflur og pönnukökur – ís – ávextir - sósa	Uppskrift – áhöld - tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – færni – suða á pasta – steiking á lauk og beikoni – sósugerð – skurður á grænmeti - frágangur

Vika 16 - 16.04-20.04

19.04 Sumardagurinn fyrsti

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Piparsteik – sósa – kartöflur - salat	Uppskrift – áhöld - tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – færni – steiking, kryddun og eldun á lambasteik – sósugerð – skurður og steiking á rôtargrænmeti – skurður og eldun á kartöflum - frágangur

Vika 17 - 23.04-27.04

23.-27.04 Listadagar

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Frjáls bakstur	Uppskrift, áhöld og tæki	Umræður – færni – hrært/þeytt Hnoðað deig – krem/glassúrgerð – skreyting - frágangur

Vika 18 - 30.04-04.05

01.05 Verkalýðsdagurinn

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Indverskur kjúklingaréttur – hrísgrjón – naan brauð	Uppskrift – áhöld - tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – færni – steiking og kryddun á kjúkling og grænmeti – indversk sósugerð – suða á hrísgrjónum –



GARÐASKÓLI 2017-2018

NÁMSÁÆTLUN Í NÁMSGREIN, ÁRGANGUR

		hnoðun – mótun– hefun – naanbrauðbakstur – frágangur
--	--	---

Vika 19 - 07.05-11.05

10.05 Uppstigningardagur / 11.05 Skipulagsdagur

Viðfangsefni Létt grill – ferskt salat – bakaðar kartöflur - sósa	Námsefni Uppskrift, áhöld og tæki	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður um grillaðferðir – Færni – grillsteiking og kryddun á kjöti – skurður á grænmeti – sósugerð - frágangur
--	---	---

Vika 20 - 14.05-18.05

Viðfangsefni Ýmis verkefni annarinnar unnin upp	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Hæfniviðmið og/eða lykilhæfni		

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:

Viðmið í lykilhæfni og hæfni í námsgreininni: „Við lok skólaárs getur nemandi...“

- Lesið úr uppskrift og unnið eftir verkferli hennar
- Aukið þekkingu, færni og leikni í heimilisstörfum



GARÐASKÓLI 2017-2018

NÁMSÁÆTLUN Í NÁMSGREIN, ÁRGANGUR

- lært að tileinka sér og umgangast þau tæki og áhöld sem notuð eru við matreiðslu mismunandi rétta.
- kynnist störfum í eldhúsi við undirbúning ólíkra skyndirétta.
- öðlast aukin tök og þekkingu í að matreiða á fljólegan hátt.
- lært um meðferð matvæla og samsetningu þeirra.
- gert sér grein fyrir mikilvægi þess að borða hollan og næringarríkan mat.
- þjálfast í mismunandi baksturs og matreiðsluaðferðum.
- kynnist mismunandi hráefni og lært að undirbúa og matreiða úr því.
- kynnst matreiðslu og matarhefðum ólíkra þjóða.
- tileinkað sér þær reglur sem gilda um hreinlæti við matreiðslu og meðhöndlun matvæla.

Mat á hæfni á námssviðinu:

Byggir á símati og 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 og þrif vinnusvæðis

Viðmið í lykilhæfni og hæfni í námsgreininni: „Við lok skólaárs getur nemandi...“

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.
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.

