

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.

Boðið til veislu: Kennd er matreiðsla mismunandi rétta, bæði einfaldra og flóknari ásamt réttum sem eiga uppruna sinn að rekja til annarra þjóða. Kennd er gerð aðal/smárétta og eftirrétta, einnig bakstur af ýmsu tagi, svo sem kökubakstur, tertubakstur og brauðbakstur. Lögð er áhersla á góðan anda og góðan mat.

Læsi til náms:

Vera læs á uppskriftir – grunnþætti almennrar næringarfræði – mismunandi aðferðir við matreiðslu og bakstur – tæki og áhöld – vinnusvæði og umhverfi

Hæfniviðmið: Hæfni sem nemandinn stefnir að á námssviðinu (markmið):

- Samvinna, sjálfstæði og ábyrgð –
- þekking, færni, frumkvæði og framkoma –
- frágangur og þrif á vinnusvæði og verkefnum

„Við lok skólaárs getur nemandi...“

- lesið úr uppskrift og unnið eftir verkferli hennar.
- forgangsraðað verkefnum við undirbúning, matreiðslu, bakstur, frágang og þrif.
- unnið sjálfstætt, í samstarfi við aðra og undir leiðsögn.
- kynnst mismunandi hráefni og læri að undirbúa og matreiða úr því á einfaldan hátt.
- haldið vinnusvæði hreinu, snyrtilegu og skipulögðu.
- komið fram af kurteisi og virðingu við samstarfsfélaga sína og kennara og sýnt gott viðmót.
- læri að tileinka sér og umgangast þau tæki og áhöld sem notuð eru við matreiðslu og bakstur mismunandi rétta.
- kynnist störfum við undirbúning og matreiðslu mismunandi veislu- og skyndirétta.
- fái innsýn í gerð bæði einfaldra og flóknari rétta svo sem kjötrétta, fiskrétta, smárétta, eftirrétta, brauð og kökubakstur.
- fái innsýn í að leggja mat fallega upp á disk svo maturinn njóti sín sem best hvað varðar litasamsetningu og mismunandi hráefni.
- tileinki sér þær reglur sem gilda um persónulegt hreinlæti og hreinlæti við meðhöndlun matvæla.
- kynnist matarhefðum mismunandi þjóða með réttum og matreiðsluháttum t.d. frá Asíu,



Ítalíu, Spáni, Englandi og Frakklandi.

- auki þekkingu, færni og leikni í heimilisstörfum.

Heimanám:

Ekkert – öll verkefni unnin í kennslustund.

Kenndar eru tvær kennslustundir, hálfan veturinn.

Mat á hæfni á námssviðinu:

Byggir á símati og gefin er einkun einu sinni í viku. (A) (B plús) (B) (C plús) (C) (D)

(Sjá nánari skilgreiningu á einkunargjöf neðst á þessari blaðsíðu og þeirri næstu)

Matsþættir: (Gefin er einkun fyrir þessa þætti, hvern fyrir sig)

- Samvinna, sjálfstæði og ábyrgð
- Þekking, færni, frumkvæði og framkoma
- Frágangur og þrif á vinnusvæði og verkefnum

Lykilhæfni sem nemandi stefnir að í námsgreininni:

Lykilhæfni sem nemandi í 10. bekk vinnur sérstaklega með eru:

- skapandi og gagnrýnin hugsun
- ábyrgð og mat á eigin námi

Við lok skólaárs getur nemandi.....

- verið fær um að vinna einn og óstuddur verkefni sem snúa að bakstri á kökum, tertum og brauði ásamt matreiðslu á bæði einföldum og flóknari réttum.
- skilið mikilvægi þess og verið fær um að geta starfað með öðrum og mismunandi einstaklingum.
- tekið ábyrgð á vinnusvæði sínu og þeim verkefnum sem hann tekur sér fyrir hendur.
- lagt mat á eigin vinnubrögð og frammistöðu.

Vinna nemanda:

- Mæta vel í tíma
- Vinna verkefni af nákvæmni, ábyrgð og áhuga

Vinna kennara:

- Aðstoðar og leiðbeinir þegar þörf er á
- Leggur inn verkefni við hæfi
- Gefur nemanda svigrúm til að efla eigið sjálfstæði og samvinnu

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.



GARÐASKÓLI VOR-2018

NÁMSÁÆTLUN Í BOÐIÐ TIL VEISLU

BOÐ

10. BEKKUR

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.

Kennari: Kristján Rafn Heiðarsson

kristjan@gardaskoli.is

Vika 1 - 01.01-05.01

01.-02.01 Jólaleyfi

Viðfangsefni Farið yfir kennsluáætlun – námsmat – eldhús og tæki. Flokkun sorps	Námsefni Kennslustofa – kennsluáætlun, verkefnabækur	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður
---	---	--

Vika 2 - 08.01-12.01

10.01 Skipulagsdagur

Viðfangsefni Bakstur; eplakaka – muffins, rúlluterta – smákökur – smjörkrem – glassúr	Námsefni Uppskriftir – áhöld og tæki	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – hrært deig – þeytt deig – Kremgerð – mótun
---	--	--

Vika 3 - 15.01-19.01

Viðfangsefni Steiktir humarhalar – rjómalöguð hvítlaukssósa – brauðbakstur	Námsefni Uppskrift – áhöld og tæki	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – forgangsroðun verkefna – steiking – sósugerð – Hnoðun – mótun – hefun – brauðbakstur
--	--	--



GARÐASKÓLI VOR-2018

NÁMSÁÆTLUN Í BOÐIÐ TIL VEISLU

BOÐ

10. BEKKUR

Vika 4 - 22.01-26.01

23.01 Samráðsdagur heimilis og skóla

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Brunch og boost; dögurður Morgunverður – ávaxta og skyrdrykkur	Uppskriftur – áhöld og tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – forgangsröðun verkefna Steiking – deiggerð – bakstur – Eggjaréttagerð – halda heitu – Skyr og ávaxtadrykkjagerð

Vika 5 - 29.01-02.02

02.02 Dagur stærðfræðinnar

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Súkkulaðikaka – þeyttur rjómi/ís – sósa – berjakompott	Uppskriftir – áhöld og tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – forgangsröðun verkefna Deiggerð – bakstur – sósugerð – þeyting á rjóma – kompottgerð

Vika 6 - 05.02-09.02

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Piparsteikt kjúklingabringa – rjómalöguð sveppasósa – pasta – grænmeti	Uppskriftir – áhöld og tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – forgangsröðun verkefna Steiking – sósugerð – suða á Pasta – skurður á grænmeti

Vika 7 - 12.02-16.02

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Gerbakstur; kanilsnúðar – pizzasnúðar – skinkuhorn – ostaslaufur	Uppskriftir – áhöld og tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – forgangsröðun verkefna Deiggerð – mótun – hefun – Bakstur

Vika 8 - 19.02-23.02 Vetrarfrí



GARÐASKÓLI VOR-2018

NÁMSÁÆTLUN Í BOÐIÐ TIL VEISLU

BOÐ

10. BEKKUR

Vika 9 - 26.02-02.03

Viðfangsefni Ristaður lax með rækjum, kókos og spínati – hrísgrjón – grænmeti	Námsefni Uppskriftir – áhöld og tæki	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – forgangsröðun verkefna Steiking á fiski – sósugerð – Skurður og eldun á grænmeti – Suða á hrísgrjónum
---	--	---

Vika 10 - 05.03-09.03

07.03-09.03 Samræmd próf 9b

Viðfangsefni Samræmd próf – frjáls verkefni	Námsefni Uppskriftir – áhöld og tæki	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – forgangsröðun verkefna Ýmisleg frjáls verkefni metinn
---	--	---

Vika 11 - 12.03-16.03

Viðfangsefni Pizza – hvítlauksolía (Skíðaferðir)	Námsefni Uppskriftir – áhöld og tæki	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – forgangsröðun verkefna Deiggerð – mótun – hefun – Bakstur – gerð hvítlauksolíu
---	--	---

Vika 12 - 19.03-23.03

Viðfangsefni Lambasteik – piparsósa – steiktar kartöflur og rótar grænmeti – ristaðir sveppir – uppsetning á disk	Námsefni Uppskriftir – áhöld og tæki	Leiðsagnarmat og annað námsmat Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – skurður og steiking á Kjöti – flambering – piparsósugerð – skurður og eldun á kartöflum og grænmeti – uppsetning á disk
--	--	--

Vika 13 - 26.03-02.04 Páskaleyfi



GARÐASKÓLI VOR-2018

NÁMSÁÆTLUN Í BOÐIÐ TIL VEISLU

BOÐ

10. BEKKUR

Vika 14 - 02.04-06.04

02.04 Annar í páskum

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Crêpes með fyllingu – ferskt Salat	Uppskriftir – áhöld og tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – forgangsröðun verkefna Deiggerð – bakstur – skurður á Kjöti, fiski og grænmeti – Steiking – sósugerð

Vika 15 - 09.04-13.04

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Sushigerð; Maki – Nigiri	Uppskriftir – áhöld og tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – forgangsröðun verkefna Suða á sushirísgrjónum – Skurður á fiski, kjöti og Grænmeti – röðun – mótun – Skurður – uppsetning á disk

Vika 16 - 16.04-20.04

19.04 Sumardagurinn fyrsti

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Vöflur og pönnukökur – þeyttur rjómi – vanilluís – ávextir og ber – súkkulaðisósa – karamellusósa	Uppskriftir – áhöld og tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – deiggerð – bakstur og Steiking – skurður á ávöxtum og Berjum – súkkulaðisósugerð

Vika 17 - 23.04-27.04

23.-27.04 Listadagar

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Kryddlegnar steiktar grísnaiðar – köld sósa – pasta – st. Kart – ferskt grænmetissalat	Uppskriftir – áhöld og tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – forgangsröðun verkefna Skurður á kjöti – kryddlögur – Steiking – sósugerð – suða á Pasta – skurður og steiking á Kartöflum – skurður á grænmeti



GARÐASKÓLI VOR-2018

NÁMSÁÆTLUN Í BOÐIÐ TIL VEISLU

BOÐ

10. BEKKUR

Vika 18 - 30.04-04.05

01.05 Verkalýðsdagurinn

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Frjáls bakstur	Uppskriftir – áhöld og tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – hrært deig – þeytt deig – Hnoðað deig – mótun – bökun – Skreyting

Vika 19 - 07.05-11.05

10.05 Uppstigningardagur / 11.05 Skipulagsdagur

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Glóðarsteikt nautasteik – Bearnaisesósa – bökuð hassel- back – ferskt grænmetisalat	Uppskriftir – áhöld og tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – forgangsröðun verkefna Steiking – smjör/eggjasósugerð – Skurður, kryddun og bökun á Kartöflu – Skurður á grænmeti – uppsetning á disk

Vika 20 - 14.05-18.05

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Frjáls og óákveðin verkefni (Undirbúningur fyrir próf)	Uppskriftir – áhöld og tæki	Umræður – lesið úr uppskrift – Færni – forgangsröðun verkefna Ýmisleg verkefni metin

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
Prófdagur og vorferð Ekki matreiðsla		

Vika 23 - 04.06-08.06

08.06 Skólaslit

Viðfangsefni	Námsefni	Leiðsagnarmat og annað námsmat
Lokaverkefni og heilsudagar Ekki matreiðsla		

