

Matur og menning val 2021-2022

Kynning á námsgreininni og kennsluaðferðir

Valgreinin er ein önn í senn, annaðhvort haust- eða vorönn. Kennslustundin er 80 mínútur, einu sinni í viku. Verkleig vinna í eldhúsi, sýnikennsla, einstaklingsvinna, paravinna sem og innlögn frá kennara. Kennd er almenn matargerð, suða, steiking og bakstur. Matreiddar eru einfaldar og hollar máltíðir og þess gætt að hráefnið nýtist sem best.

Námsáætlun

Matur & menning Haust 2021

| Vika | Dags. | Matur og menning | Land | Hæfniviðmið |
|------|---------|-------------------------------|---------|---|
| 1 | 30. ág | Íslenskar pönnukökur | Ísland | <ul style="list-style-type: none">- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,- beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld,- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu, |
| 2 | 6. sep | Indverskt Naan brauð | Indland | <ul style="list-style-type: none">- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,- beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld,- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu, |
| 3 | 13. sep | Amerískir snúðar | USA | <ul style="list-style-type: none">- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,- beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld,- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu, |
| 4 | 20. sep | Hakk með osti Quesadilla | Mexíkó | <ul style="list-style-type: none">- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,- beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld,- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu, |
| 5 | 27. sep | Gulrótarkaka | Evrópa | <ul style="list-style-type: none">- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,- beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsáhöld,- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu, |
| 6 | 4. okt | Mac and Cheese (einstaklings) | USA | <ul style="list-style-type: none">- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni, |

| | | | | |
|----|---------|--------------------------|-------------|--|
| | | | | <p>- beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld,</p> <p>- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,</p> <p>- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,</p> |
| 7 | 11. okt | Steiktar núðlur En Mixaó | Víetnam | <p>- beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld,</p> <p>- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,</p> |
| 8 | 18. okt | Starfsdagur | | |
| 9 | 25. okt | Einstaklings | | <p>- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,</p> <p>- beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld,</p> <p>- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,</p> |
| 10 | 1. nóv | Vetrafrí | | |
| 11 | 8. nóv | Focaccia brauð | Ítalía | <p>- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,</p> <p>- beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld,</p> <p>- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,</p> |
| 12 | 15. nóv | Nautakjöt í ostrusósu | Kína | <p>- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,</p> <p>- beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld,</p> <p>- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,</p> |
| 13 | 22. nóv | Steiktur fiskur | Ísland | <p>- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,</p> <p>- beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld,</p> <p>- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,</p> |
| 14 | 29. nóv | Múslibrauð | Sviss | <p>- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,</p> <p>- beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld,</p> <p>- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,</p> |
| 15 | 6. des | Papriku chilisulta | Asía/Mexikó | <p>- skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni,</p> <p>- beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúsahöld,</p> <p>- farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu,</p> |

| | | | | |
|----|------------|-------------|--------|--|
| 16 | 13. des | Jólabakstur | Evrópa | - skipulagt og matreitt fjölbreyttar, hollar og vel samsettar máltíðir úr algengu og nýstárlegu hráefni með áherslu á hagkvæmni og nýtni, - beitt helstu matreiðsluaðferðum og notað til þess ýmis mæli- og eldhúshöld, - farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi og matreiðslu, |
|----|------------|-------------|--------|--|

Birt með fyrirvara um breytingar

Grunnþættir menntunar

Áhersluþættir grunnþátta menntunar

Læsi: Að nemendur læri að vinna eftir uppskriftum, skriflegum og myndrænum. Æfist í að nota vinnulýsingar lesi og vinni með fjölbreyttar bækur í þágu heimilisfræðinnar. Geti aflað sér upplýsinga á fjölbreyttan hátt og nýtt sér mismunandi miðla og tækni til matargerðar og baksturs.

Sjálfbærni: Sett viðfangsefni heimilisfræðinnar í einfalt samhengi við sjálfbærni.

Heilbrigði og velferð: Áhersla lögð á nemendur geti tjáð sig á einfaldan hátt um heilbrigða lífshætti. Þekki munin á hollum og óhollum mat. Sjái mikilvægi þess að hirða vel um tennur og líkama. Geti farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif. Að fara varlega með áhöld og tæki sem fylgja eldhúsinu.

Lýðræði og mannréttindi: Nemendur sýni öðrum ávallt kurteisi og tillitsemi sérstaklega við borðhald. Að matarvenjur eru mismunandi eftir heimshlutum.

Jafnrétti: Áhersla lögð á að nemendur viti að mörg verk þarf að vinna hverju heimili og mikilvægt að allir taki þátt í því eftir getu, vinni með öðrum og læri að virða skoðanir og sjónarmið annarra í hópavinnu í heimilisfræði

Sköpun: Fagið krefst þess að virkja sköpunargleðina og nota frumlega hugsun. Ýmis verkefni unnin og sett upp á skapandi hátt.

Námsmat

Við námsmat er tekið tillit til eftirfarandi þátta: virkni í tímum, umgengni um stofuna og frágang.

Öll vinna nemenda er metin, þar á meðal vinna og hegðun í tímum. Metið er eftir lykilhæfni samkvæmt aðalnámskrá og út frá hæfniviðmiðum fyrir heimilisfræði. Gefin er lokaekunn í bókstöfum.

Í lok annar er stefnt á að nemandi geti:

- unnið sjálfstætt eftir vinnuferli frá hugmynd til lokaafurðar og greint frá mismunandi nálgun við vinnuna,
- tekið þátt í samvinnu með sameiginlegt markmið hópsins að leiðarljósi,
- skipulagt vinnu sína með sjálfbærni í huga,
- metið eigið verk og annarra og rökstutt álit sitt með þeim hugtökum sem viðkomandi námsgrein býr yfir.

Hlutverk og vinnulag nemandans

Samskipti einkennast af virðingu

Mæting á réttum tíma

Virkni í tímum gert er ráð fyrir að nemendur nýti kennslutímamann vel, hafa farsíma og önnur tæki í töskum eða í körfu hjá kennara.

