


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Sampykkt: HJS		
Síða 1 af 1	Áfangaheiti FFM 101 Námsáætlun vorönn 2016	

Kennari	Marína Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	MAR
----------------	-------------------------	---------------	-----

Áfangalýsing:

Í áfanganum læra nemendur að tengja saman hugmyndavinnu og raunveruleg verkefni. Þeir kynnst innkaupa- og uppskriftakerfi skólans og læra m.a. um framleiðslustaðla og fræðilegan og raunverulegan hráefniskostnað. Nemendur vinna verkefni er tengjast undirbúningi verklegra kennslustunda og lögð er áhersla á að þeir skili lausnum sem byggja á skilgreindum tímamörkum verklegra kennslustunda. Nemendur eru hvattir til að þróa nýjar hugmyndir, byggðar á sígildri matreiðslu. Nemendur vinna verkefni sem lúta að litasamsetningu og framsetningu rétta.

Markmið:

Nemandi

- geti reiknað og áætlað hráefni og magn fyrir tiltekið verkefni
- geti forgangsraðað verkþáttum á skilvirkan hátt
- geti metið eigin verk og annarra út frá skilgreindum forsendum fyrirbyggjandi verkefna
- geti tengt saman hráefni, framsetningu og sígildar matreiðsluaðferðir
- læri að útfæra nýjar hugmyndir sem byggjast á sígildri matreiðslu

Námsgögn: efni frá kennara , ljósrit og sett inn á Moodle-kennsluvefinn.

Áætlun um yfirferð: Námskeið 20. febrúar 2016

Verkefni: Einstaklingsverkefni þar sem nemandi setur saman matseðil fyrir tiltekið verkefni, setur upp verklýsingu og forgangsraðar verkþáttum. Reiknar út hráefnismagn og gerir grein fyrir matreiðsluaðferðum sem á að nota og tengir saman hráefni og matreiðsluaðferð.

Námsmat og vægi námsþátta: 100 % verkefni

Dagsetning: 4. jan. 2016.

Marína Sigurgeirsd.
Undirritun kennara

Þóti Halldórsson
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils