


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sambýkkt: SHJ		
Síða 1 af 2	<b>MSF 201</b>	<b>Námsáætlun haustönn 2016</b>

<b>Kennari</b>	Marína Sigurgeirsdóttir	<b>Sk.st.</b>	MAR
----------------	-------------------------	---------------	-----

**Áfangalýsing:** Undanfari: MSF101

Í áfanganum læra nemendur að skipuleggja verkferla og vinnusvæði með tilliti til þess matseðils sem þeir semja og þeirra forsendna sem þeir gefa sér. Fjallað er um efnið út frá fræðilegum og rekstrarlegum hliðum. Í áfanganum er fjallað um letur, skreytingar og annað sem undirstrikar gæðastefnu staðarins. Fjallað er um séríslensk einkenni og hvernig hægt sé að nálgast gamlar hefðir. Lögð er áhersla á að dýpka skilning nemenda á matseðlafræði.

**Markmið:** Nemandi

öðlist ítarlega þekkingu í gerð matseðla  
geti rökstutt fræðilega val aðferða og inntak matseðils  
geti samið matseðil sem er rekstrarlega hagkvæmur og faglega réttur  
hafi skilning á mikilvægi matseðils fyrir ímynd og gæðastefnu fyrirtækis


**Námsgögn:** Handbók fyrir skólamötuneyti, Handbók fyrir leikskólamötuneyti og Handbók um mataræði aldraðara, útgefandi Lýðheilsustöð.

Landlaeknir.is

**Áætlun um yfirferð:**

9.10. sept.	Vinna við matseðla fyrir leik og grunnskóla og sérfræðismatseðla samhliða almennu fæði. Matseðill fyrir aldraða.	Einstaklingsverkefni matseðlagerð
7.-8 okt.	Þemamatseðill þar sem verkefnið er Matur og trúarbrögð.	Paravinna matseðlagerð

**Verkefni:** Vikumatseðill fyrir mötuneyti, tilgreina þarf fyrir hvernig hóp matseðilinn er og rökstyðja val á fæðu með tilliti til hópsins. Matseðlinum þarf að fylgja nákvæmur magnútreikningur fyrir einn dag miðað við skammtastærðir og fjölda.

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 2	<b>MSF 201</b> <b>Námsáætlun haustönn 2016</b>	

**Námsmat og vægi námsþátta:**

<b>Matsform:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>x Símat</b>	<input type="checkbox"/> <b>Lokapróf/valið lokapróf</b>	<input type="checkbox"/> <b>Lokaverkefni</b>
<b>Námsmatsþættir</b>	<b>Lýsing námsmatsþátta</b>		<b>Vægi</b>
Sérfæðismatseðill	Matseðill fyrir sérfæði samhliða almennum matseðli		20%
Þemamatseðill	Matseðill fyrir verkefnið Matur og trúarbrögð		20 %
Vikummatseðill	Sjá verkefni lýsingu		40%
Greinargerð með vikumatseðli	Stutt og skýr greinargerð með vikumatseðli þ.s. fram kemur tilefni og rökstuðningur á samsetningu matseðils miðað við hópinn.		10 %
Magnútreikningur	Skammtastærðir og magnútreikningu á hráefni fyrir einn dag í vikumatseðli.		10 %
	<b>Samtals:</b>		<b>100%</b>
<b>Annað:</b> Öllum verkefnum safnað í möppu og skilað útprentuðu			

Dagsetning:

Undirritun kennara

*Í. Agúst  
María Sig.*

*Þ. Halldórsson*

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils