


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016	Áfangaheiti SFB 102 Námsáætlun vorönn 2017	
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 3		

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


Áfangalýsing: Í áfanganum er fjallað um lífeðlis- og lífefnafræðilegar forsendur sérfæðis. Farið er yfir uppbyggingu almenns sjúkrahúsfæðis og allra helstu gerða af sérfæði. Nemendur læra grunnaðferðir í matreiðslu sérfæðis, semja matseðla (dags-/vikumatseðla) fyrir allar helstu gerðir af sérfæði sem þörf er fyrir á heilbrigðisstofnunum og reikna út næringargildi þeirra með hjálp tölvuforrits. Nemendur þjálfast í því að breyta matseðlum almenns fæðis í matseðla fyrir sérfæði, semja innkaupalista og gera vinnuáætlanir, þar sem unnið er eftir ákveðnu skipulagi. Ráðleggingar Lýðheilsustöðvar um mataræði og næringarefni eru höfð að leiðarljósi við skipulagningu matseðla fyrir sérfæði. Nemendur þjálfast í að áætla magn, skammtastærðir o.fl.

Markmið: Að nemandinn

- þekki lífeðlis- og lífefnafræðilegar forsendur sérfæðis
- öðlist þekkingu og þjálfun í að setja saman dags- og vikumatseðla fyrir sérfæði
- fái þjálfun í að umbreyta og aðlaga uppskriftir þannig að þær falli að viðkomandi sérfæði
- læri alla almenna matreiðslu sérfæðis og geti notað til þess mismunandi tækjabúnað
- tileinki sér að vinna innkaupalista og áætla skammtastærðir fyrir sérfæði sem matreidd er í verklegri kennslu
- læri að gera tímaáætlanir og áætlanir um vinnutilhögun

Efnisatriði/hugtök: Mjúkt fæði, maukfæði, fínt mauk, fljótandi fæði, fituskert fæði, sykurskert fæði, orkuskert fæði, kólesteróllækkandi fæði, saltskert fæði, trefjaríkt/-snautt fæði, kalíumríkt/-snautt fæði, próteinskert fæði, próteinríkt fæði, glútensnautt fæði, mjólkurlaust fæði, eggjalaust fæði og laktósnautt fæði.

Námsgögn: *Tilraunanámsefni í sérfæði bóklegt:* Höfundar Fríða Rún Þórðardóttir og Margrét Sigbjörnsdóttir. *Lífsþróttur næringarfræði fróðleiksfúsra* 3 útgáfa-1. prentun-2015. Efni á Moodle vef VMA, mast.is, ust.is, landlaeknir.is, <http://www.fsa.is/is/sjuklingaradstandendur/fra-innlogn-ad-utskrift/a-sjukrahusinu/matur-og-naering>


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 3	Áfangaheiti SFB 102 Námsáætlun vorönn 2017	

Áætlun um yfirferð:

Lotur	Námsefni	Námsmat
13.-14 janúar	Forsendur þess að gefið er almennt- og létt fæði með breyttri áferð(M1, M2) Þykkfljótandi fæði(mauk M3) Einkenni allra tegunda fljótandi fæðis, hvenær og hvernig það er notað.(F1, F2, ÞF) Hvað er orku og próteinbætt fæði? Líffræðilegar forsendur fyrir því að gefa slíkt fæði og helstu útfærslur.	<i>Verkefni 1.</i> 10% Matseðill fyrir orku og prótenbætt fæði. <i>Verkefni 2.</i> 5% Sjúkrahúsfæði.
3.-4. febrúar	Helstu sjúkdómar í meltingarvegi, sykursýki, offita og orkuskert fæði.	<i>Verkefni 3.</i> 10% Matseðill fyrir orkuskert fæði. <i>Verkefni 4.</i> 5% tengt umfjöllunarefninu.
24.-25. febrúar	Hjarta og æðasjúkdómar, nýrnabilun og PKU. Fæði vegna þvagsýrugigtar. http://doktor.is/doktortv/d-vitaminog-aedakolkun http://doktor.is/doktortv	<i>Verkefni 6.</i> 10% Matseðill fyrir saltskert og saltsnautt fæði. <i>Verkefni 7.</i> 5% Um tengingu salts og kalíums við sjúkdóma. Próf á Moodle 15%
17.-18. mars	Ofnæmi, óþol og skyldir sjúkdómar. Munur á ofnæmi og óþoli, farið yfir helstu óþols- og ofnæmisvalda í fæði. Undirbúin kynning nemenda í síðustu lotu.	<i>Verkefni 8.</i> 5 % Glútensnautt fæði. <i>Verkefni 9.</i> 10% Paraverkefni um óþol og ofnæmi.
31. mars- 1. apríl	Næring aldraðra og barna. Forsendur sérstaks fæðis fyrir þá hópa.	<i>Verkefni 10.</i> 25% Nemendakynning.

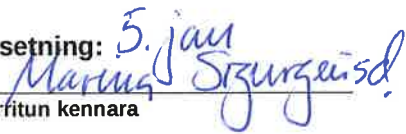
Verkefni: Lokaverkefni, fyrirlestur/glærुकynning

Verkefnið felst í að fjalla um eitthvert tiltekið sér-fæði og hvaða sjúkleika er verið að meðhöndla. Það þarf að útbúa 14 glærur með texta, myndum og upplýsingum á öðru formi. Athugið það verður að vera einhver texti. Fyrsta glæran: 1) Heiti áfangans 2) Verkefni um sér-fæði og sjúkdóm(nafn) 3)Nafn verkefnisins 4) Nafn höfundar Á öftustu glæru þurfa að koma fram að minnsta kosti tvær til þrjár heimildir. Getur verið vefslóð, bók sem þið hafið lesið, viðtal við heimildarmanneskja.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 3	Áfangaheiti SFB 102 Námsáætlun vorönn 2017	

Námsmat og vægi námsþátta:

Matsform:	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatsþátta		Vægi
3 matseðlar	Matseðill fyrir orku og próteinbætt fæði, matseðill fyrir orkuskert fæði, matseðill fyrir saltskert og saltlaust fæði		30 %
4 Einstaklingsverkefni	Verkefni um sjúkrahúsfæði, verkefni um lífstíllssjúkdóma, verkefni um tengingu salts og kalíums við sjúkdóma, verkefni um glútensnauttfæði		20 %
Próf á Moodle	Próf á Moodle úr námsefninu sem komið er.		15 %
Paraverkefni	Um óþol og ofnæmi		10 %
Kynning á völdu efni	Glærुकynning og fyrirlestur á völdu efni sem tengist sérfæði		25 %
	Samtals:		100%
Annað:			

Dagsetning: 5. jan

 Undirritun kennara


 Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils

