


| | | |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Útgáfa: 10 | | |
| Dags.: 23.02.2016 | | |
| Höfundur: AMJ | | |
| Samþykkt: SHJ | | |
| Síða 1 af 3 | Áfangiheiti MAT 204 Námsáætlun vorönn 2017 | |

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

Áfangalýsing:

Undanfari: MAT107

Í áfanganum fá nemendur þjálfun í að matreiða almennt sjúkrahúsfæði og allar helstu gerðir af sérfæði sem þörf er fyrir á heilbrigðisstofnunum og fjallað er um í áfanganum SFB102. Nemendur læra að matreiða og framreiða allar máltíðir dagsins, bæði heitar og kaldar. Þeir vinna sjálfstætt eftir eigin matseðlum, innkaupalistum og vinnuáætlunum. Nemendur áætla skammtastærðir og þekkja næringarinnihald þeirra máltíða sem þeir matreiða.

Eftirfarandi sérfæði er tekið fyrir: Almennt sjúkrahúsfæði, mjúkt fæði, maukfæði, fínt mauk, fljótandi fæði, fituskert, sykurskert og orkuskert fæði, kólesteróllækkandi fæði, saltskert, trefjaríkt/-snautt fæði, kalíumríkt/-snautt fæði, próteinskert og próteinríkt fæði, glútensnautt, mjólkurlaust, eggjalaust og laktósasnautt fæði. Nemendur fá þjálfun í að matreiða og framreiða máltíðir fyrir börn, unglínga og aldraða á sama hátt og sérfæði. Nemendur þjálfast einnig í að matreiða grænmetisfæði með eða án mjólkur/eggja. Nemendur vinna að tilraunum í matreiðslu á ýmsum fæðutegundum/réttum og gera samanburð á þeim. Einnig kynnast nemendur mikilvægum ferlum við útsendan mat. Áfanginn er kenndur samhliða SFB102.

Markmið:

Nemandi

Þkunni að matreiða sjúkrahúsfæði sem hæfir öllum máltíðum og allar helstu gerðir sérfæðisréttta, bæði heita og kalda

Þgeti áætlað skammtastærðir og þekki næringargildi sérfæðismáltíða

Þgeti nýtt sér matreiðslubækur um sérfæði og breytt uppskriftum fyrir almennt fæði í sérfæði

Þkunni að matreiða helstu gerðir grænmetisfæðis

Þkunni að matreiða fæði fyrir ólíka hópa, s.s. börn, unglínga og aldraða, allar máltíðir dagsins

Þvinni að tilraunamatreiðslu og geri samanburð á næringargildi og matreiðsluaðferðum


Þkunni að gera tímaáætlanir, áætlanir um vinnutilhögun og þekki mikilvægi ferla við útsendan mat

Námöggn:

Tilraunanámsefni í sérfæði: Helen Grey og Elín Einarisdóttir, lðan fræðslusetur.

Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnám matvæla og ferðagreina,

Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir

| | | |
|------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Útgáfa: 10 | | |
| Dags.:23.02.2016 | | |
| Höfundur: AMJ | | |
| Samþykkt: SHJ | | |
| Síða 2 af 3 | Áfangaheiti MAT 204 Námsáætlun vorönn 2017 | |

Af bestu lyst I, II, III: Hjartavernd, Krabbameinsfélagið og Manneldisráð. Útg.

Vaka-Helgafell

Námsefni á Moodle-vef


Áætlun um yfirferð:

| Dagsetningar | Verkefni |
|--------------------|--|
| 13.-14. janúar | Almennt sjúkrahúsfæði, mismunandi orkustig. Allar máltíðir dagsins og bakstur, Matseðill frá kennara |
| 3.-4. febrúar | Almennt fæði/ fæði með breyttri áferð M1 Almennt / létt fæði með breyttri áferð M2 Þykkfljótandi fæði maukfæði M3 ----- Fljótandi fæði: (F1, F2, þF) Þykkfljótandi fæði þF Fljótandi fæði F1 Tært fljótandi fæði F2 Orku og próteinbætt fæði |
| 24.-25. febrúar | Sérfæði tengt sjúkdómum í meltingarvegi FSMS fæði. Fitulítið fæði Trefjaríkt fæði. Allar máltíðir dagsins og bakstur ----- Sykursýkisfæði. Offita og orkuskert fæði. matargerð og bakstur |
| 17.-18. mars | Blóðfitulækkandi fæði. Saltskert/saltsnautt fæði. Allar máltíðir dagsins og bakstur, valdir matseðlar úr SFB 102. ----- Nýrnabilun og næring. Prótein- kalíumskert fæði PKU Fæði við þvagsýrugigt allar máltíðir og bakstur, valdir matseðlar úr SFB 102 |
| 31. mars- 1. apríl | Ofnæmis/óþólsfæði, mjólkur- eða eggjalaust fæði, laktósnautt fæði, glútensnautt fæði. Matargerð. ----- Ofnæmis/óþólsfæði, mjólkur- eða eggjalaust fæði, laktósnautt fæði, glútensnautt fæði. Bakstur |

Verkefni:

Vinumappan:

Inniheldur öll ljósrit sem nemandi fær frá kennara, einnig nákvæma greinargerð um verkefni hverrar kennslulotu og skýrslu í lok hverrar lotu. Vinnumappan á að nýtast sem handbók um sérfæði þegar önninni er lokið.

| | | |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Útgáfa: 10 | | |
| Dags.: 23.02.2016 | | |
| Höfundur: AMJ | | |
| Samþykkt: SHJ | | |
| Síða 3 af 3 | Áfangaheiti MAT 204 Námsáætlun vorönn 2017 | |

Námsmat og vægi námsþátta:

Vinnuappan á að innhalda verkefni eins og taflan um námsmat segir fyrir um.

| | | | |
|-----------------------|--|---|--|
| Matsform: | <input checked="" type="checkbox"/> Símat | <input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf | <input type="checkbox"/> Lokaverkefni |
| Námsmatsþættir | Lýsing námsmatsþátta | Vægi | |
| Lota 1 | Stutt greinargerð um almennt sjúkráhúsfæði, (5 %) matseðill fyrir 1 dag allar máltíðir, samsetning í samræmi við almennt sjúkráhúsfæði. (10%) Skýrsla hvernig verkefnið gekk. (5%) | 20 % | |
| Lota 2 | Stutt greinargerð um mismunandi flokka maukfæðis og fljótandi fæðis. Hvenær eiga þessar fæðisgerðir við. (10 %) Skýrsla hvernig verkefnið gekk. (10%) | 20 % | |
| Lota 3 | Stutt greinargerð um fæði tengt sjúkdómum í meltingarvegi (10%) Skýrsla um verkefni dagsins. (10 %) | 20 % | |
| Lota 4 | Dagsmatseðill fyrir blóðfitulækkandi fæði, allar máltíðir dagsins (10%) og skýrsla um framkvæmd. (10%) | 20 % | |
| Lota 5 | Greinargerð um eina tegund ofnæmisfæðis (10 %) Dagsmatseðill sem samsvarar þeirri fæðisgerð. (5%) Skýrsla um framkvæmd. (5%) | 20 % | |
| | Samtals: | 100% | |

Dagsetning: 5. jan

Undirritun kennara

María Sigrún

Edda B. Kristinsd

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils

