

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	Áfangaheiti NÁSS1MV05 Námsáætlun vor 2019
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sampykkt: SHJ		
Síða 1 af 6		

Kennari	Ari Hallgrímsson, Edda B. Kristinsdóttir Marína Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	ARI EBK MAR
----------------	---	---------------	-------------

Áfangalýsing:

Í áfanganum gefst nemandanum kostur á að kynnst list- eða verknámi sem hann hefur áhuga á. Nemandinn velur sér faggrein úr því list- eða verknámi sem er í boði í skólanum hverju sinni og sinnir því undir handleiðslu faggreinakennara. Lögð er áhersla á að efla námsvitund nemandans, að hann finni styrkleika sína, öðlist sjálfstraust til að sinna ólíkum verkefnum og finni áhugasvið sitt í gegnum fjölbreytt nám.

Nemandinn fær kynningu á starfi framreiðslu- og matreiðslumannsins, réttindum og skyldum, forsendum starfsins og við hvaða aðstæður störfin fara fram. Nemandinn kynnist umfangi starfa og hve stór þáttur samskipti við gesti eru. Farið er yfir innkaup á hráefni til matargerðar og öðrum aðföngum, ásamt kynningu og verklegri þjálfun í helstu þáttum starfa í ferða- og matvælagreinum. Nemandinn þjálfast í notkun helstu áhalda við matargerð, fær þjálfun í að elda mat og reiða fram. Lögð er áhersla á persónulegt hreinlæti skv. HACCP skilgreiningum, samvinnu og samskiptahæfni.

Forkröfur

engar

Þekkingarviðmið

Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- sjálfsmynd sinni og hvernig hann getur best nýtt sína hæfileika
- eigin hæfni, styrkleikum og áhugasviði
- mikilvægi markmiðasetningar

Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- bera virðingu fyrir sjálfum sér og öðrum í því vinnuumhverfi sem hann er staddur í hverju sinni
- greina styrkleika sína og tengja áhugasvið sitt við nám
- setja sig í spor annarra, sýna umburðarlyndi og samhygð
- beita árangursríkum námsaðferðum og setja sér raunhæf markmið
- setja sér raunhæf markmið
- beita skipulögðum vinnubrögðum í námi
- beita lýðræðislegum vinnubrögðum í samvinnu við aðra

Hæfniviðmið

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 6	Áfangaheiti NÁSS1MV05	
	Námsáætlun vor 2019	

10 5., 7. mars	bollupema	bolllugerð
11 12., 14. mars	Meðhöndlun og matreiðsla á fiski	ýmsir réttir úr fiski og meðlæti
12 19., 21. mars	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki	Hamborgarar, djúpsteiktar kartöflur
13 2., 4. apríl	Umsjónarkennaraboð	Brauðréttur Brauðterta
14 2., 4. apríl	Meðhöndlun og matreiðsla á fiski	Djúpsteiktur fiskur í "Orlý" fiskur í raspi súrsæt sósa
15 9-11 apríl	Grillveisla báðir hópar saman	grillmatseðill
16	Frí	Páskafri
17	Frí	Páskafri, sumardagurinn fyrsti
18 30.04 . 2. maí.	Meðhöndlun og matreiðsla á pasta	Pasta í piparostasósu grænmetislasagne
19	Lokanámsmat	

G-01 Marína á innu efni frá kennara

Vika/dags	Námsefni	Verkefni
2 8., 10. jan.	Kynning á áfanganum, umgengnisreglur, klæðnaður og fleira	Skyr og ávaxta boozt
3 15.-17. jan	Vinna með gerdeig	Brauðbakstur
4 22.-24. jan.	hakk og farsgerð	Danskar hakkbollur og beikon kartöflustappa
5 29.-31. jan	Íslenskur þjóðlegur bakstur	Steikja kleinur

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016	Áfangaheiti NÁSS1MV05 Námsáætlun vor 2019	
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 5 af 6		

3 15-17 jan	Vinna á bar, umgengni og frágangur	gera kokkteil
4 22-24 jan	Verkefni	
5 29-31 jan	Verkefni	
6 5-7 feb	Áhöld og leirtau	Dekka upp og borða ganga frá
7 12-14 feb	Að vinna á veitingahúsi, persónulegt hreinlæti, klæðnaður og eigin heilsa	Glærur dekkja og borða
8 19-21 feb	Farið yfir borðlagningu á veisluborði,	dekkja servíettubrot/matur
9 26-28 feb	Kaffi og kaffivélin	kaffi og kokteilar/snittur
10 5-7 mars	Mismunandi gestir og veitingahús	Teknar pantanir/kökur
11 12-14 mars	Dekkað eftir mismunandi matseðlum	Ari/Marína
12 19-21 mars	Starf framreiðslumanna, samskipti við vinnufélaga og gesti	glærur og spjall
13 26-28 mars	Dekkað fyrir kaffiboð (Umsjónarkennarar boð)	Kökur frá Möllu
14 2-4 apríl		
15 9-11 apríl	Grillveisla báðir hópar saman	Námsmatsdagur 9 frí
16	Frí	Páskafrí
17	Frí	Páskafrí, sumardagurinn fyrsti
18 30 apríl 2 maí	Kaffi og kokteilar	
19 7-9 maí	Umræður og samantekt	Könnun