


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 1	<b>Áfangaheiti (IGK1812) Námsáætlun (Haust 2019)</b>	

<b>Kennari</b>	Edda Björk Kristinsdóttir	<b>Sk.st.</b>	EBK
----------------	---------------------------	---------------	-----

**Áfangalýsing:**  
Nemendur fá innsýn í störf tengda veitinga og ferðaþjónustu. Nemendur æfa sig í að dekkja upp borð fyrir mismunandi tilefni, gera óáfenga drykki, ásamt kaffidrykkjum. Læra að gera serviettubrot og meðhöndla blóm. Nemendur fá fræðslu um mikilvægi hreinlætis og líkamsbeitingar.

**Markmið:**  
Að nemendur kynnist námi og starfi framreiðslumanna.

**Námshögn:**  
Fengin frá kennara hverju sinni. Tæki og áhöld í kennslustofu.

**Áætlun um yfirferð:**

1. Fræðsla og kynning
2. Verklegrar æfingar

**Verkefni:**  
Serviettubrot, kokteilar, kaffidrykkir, borðlagning, blómaskreytingar.

**Námsmat og vægi námsþátta:**

<b>Matsform:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
<b>Námsmatsþættir</b>	<b>Lýsing námsmatsþátta</b>		<b>Vægi</b>
Verkefnavinna	Nemendur vinna í hóp að ákveðnu verkefni		20%
Vinnubrögð og snyrti mennska	Hvernig nemandinn vinnur, umgengni hans og hreinlæti		30%
Framfarir	Er nemandinn að læra eitthvað nýtt		30%
Virgni og þátttaka	Virgni og þátttaka nemanda í tímum		10%
Mæting	Kemur nemandi á réttum tíma og nýtir tímann vel		10%
	<b>Samtals:</b>		<b>100%</b>
<b>Annað:</b> Áfanginn er S/F			

Dagsetning: 22-08-19

Edda B. Kristinsd.  
Undirritun kennara

Ári Hylkenimsson  
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils