

Áfangaheiti AFMA1MT04 Námsáætlun haustönn 2021



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

Áfangalýsing:

Í áfanganum fást nemendur við að reikna út hráfniskostnað, rýrnun hráfnis, áætla magn og sjá um innkaup fyrir tiltekin verkefni. Forgangsraða verkþáttum og skipuleggja vinnuferla með tilliti til fyrirbyggjandi verkefna. Nemendur læra um undirstöðu matreiðsluaðferðir, velja viðeigandi matreiðsluaðferð fyrir tiltekið hráefni og færa rök fyrir vali sínu.

Markmið:

Þekkingarviðmið

Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- útreikningi á hráfniskostnaði, rýrnun hráfnis, áætlun um magn og innkaup
- skipulagi og forgangsröðun verkþátta
- undirstöðu matreiðsluaðferðum og beitingu þeirra
- sígildum réttum og geta sett þá í samhengi við nútíma framsetningu og lýðheilsu
- áherslum sem gilda um alþjóðlega matargerð og aðferðafræði

Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- reikna út hráfniskostnað, rýrnun, áætla magn og annast um innkaup
- forgangsraða verkefnum og sýna sjálfstæði og frumkvæði í vinnu sinni
- lesa texta sem inniheldur faglegar upplýsingar, vinna úr þeim með mismunandi hætti
- kynna niðurstöður sínar af umburðalyndi og skilningi á viðhorfum annarra
- skrifa stuttan texta um faglegt efni og færa rök fyrir máli sínu bæði munnlega og skriflega
- afla faglegra upplýsinga og greina á milli áreiðanleika þeirra og fræðilegs gildis
- nota heimilidir sem skýra eigin röksemdafærslu

Hæfniviðmið

Nemandi skal geta hagnýtt þá almennu þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:

- reikna og áætla hráefni og magn fyrir tiltekið verkefni
- skipuleggja og forgangsraða verkþáttum á skilvirkan hátt
- tengja saman hráefni, framsetningu og sígildar matreiðsluaðferðir
- meta eigin verk og annarra út frá skilgreindum forsendum fyrirbyggjandi verkefna
- útfæra nýjar hugmyndir sem byggjast á sígildri matreiðslu
- tjá sig á skapandi og ábyrgan hátt um fagleg málefni og rökstyðja niðurstöður sínar
-

Námsgögn:

Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnnám matvæla- og ferðagreina. Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir. Útgáfa 2016.
Handbók fyrir skólamötuneyti, landlaeknir.is

