


|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>                                       |  |
| Útgáfa: 09        |   |   |
| Dags.: 06.06 2015 |   |   |
| Höfundur: HRS     |   |   |
| Samþykkt: HJS     |   |   |
| Síða 1 af 10      | <b>Náms- og starfskynning<br/>(NÁSS1SÖ06)<br/>Námsáætlun (haust 2015)</b> |   |

| Kennari |                              | Sk.st. |     |
|---------|------------------------------|--------|-----|
|         | Ari Hallgrímsson             |        | ARI |
|         | Bragi Finnbogason            |        | BFI |
|         | Edda Björk Kristinsdóttir    |        | EBK |
|         | Íris Ragnarsdóttir           |        | ÍRA |
|         | Kristín Petra Guðmundsdóttir |        | KPG |
|         | Marína Sigurgeirsdóttir      |        | MAR |
|         | Sólveig Þóra Jónsdóttir      |        | SÓL |
|         | Þorleifur Jóhannsson         |        | ÞOR |

**Áfangalýsing:** Í áfanganum gefst nemandanum kostur á að kynna þeim verknámsmöguleikum sem eru í boði hverju sinni í skólanum. Nemandinn færst við fjölbreytt verkefni og kynnist vinnubrögðum sem nýtast honum í daglegu lífi s.s. líkamsbeitingu. Að auki kynnist hann starfsgreinum og atvinnumöguleikum sem bjóðast að loknu starfsnámi í framhaldsskóla. Nemandinn fer á milli verklegra deilda í skólanum og tekst á við margvísleg verkefni tengd hverri faggrein fyrir sig. Mikið er lagt upp úr öryggi á vinnustöðum og umgengni. Leitast er við að nemandinn finni styrkleika sína og öðlist sjálfstraust til að sinna ólíkum verkefnum og finni áhugasvið sitt í gegnum fjölbreytt nám.

#### Markmið:

##### Þekkingarviðmið

Nemandi skal hafa aflað sér almennrar þekkingar og skilnings á:

- námsleiðum innan VMA og þeim möguleikum sem standa til boða í verk- og/eða starfsnámi
- helstu hugtökum og viðfangsefnum hinna ýmsu verk- og starfsgreina
- grunnatriðum sem snúa að öryggi á vinnustað
- atvinnumöguleikum að loknu verk- og/eða starfsnámi
- réttum vinnustellingum

##### Leikniviðmið


Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- beita ýmsum verkfærum við vinnu í ólíkum verklegum greinum
- beita líkamanum rétt við mismunandi aðstæður
- 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

##### Hæfniviðmið

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

- stunda árangursríkt nám á framhaldskólastigi og taka ábyrgð á eigin námi

|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>                                       |  |
| Útgáfa: 09        |   |   |
| Dags.: 06.06 2015 | <b>Náms- og starfskynning<br/>(NÁSS1SÖ06)<br/>Námsáætlun (haust 2015)</b> |   |
| Höfundur: HRS     |   |   |
| Samþykkt: HJS     |   |   |
| Síða 2 af 10      |   |   |

- taka afstöðu til áframhaldandi náms við skólann, verklegs eða bóklegs
- vera ábyrgur og ganga vel um vinnustaðinn m.t.t. öryggis og frágangs
- bæta eigin vinnubrögð og samstarf við aðra

### Námsgögn:

Ekki er notast við kennslubók í áfanganum

Ýmis verkefni og gögn frá kennurum og fyrirlesurum um efnisþætti sem farið er yfir.

**Námsmat:** Í hverri lotu er lagt mat á frammistöðu nemenda og lokaeinkunn í áfanganum er meðaltal þeirra einkunna. Kennari í hverri lotu skýrir námsmatið út fyrir nemendum.

Heildaráætlun áfangans er einnig aðgengileg á heimasíðu skólans undir 'Námsáætlanir'.

### Upphafsdagar hvers hóps á hverri stöð.

| LOTUR                  | 21.ág | 7.sept | 23.sept | 9.okt | 30.okt | 16.nóv | 2. des   |
|------------------------|-------|--------|---------|-------|--------|--------|----------|
| Matreiðsla             | 1     | 2      | 3       | 4     | 5      | 6      | Uppskera |
| Listnám                | 2     | 3      | 4       | 5     | 6      | 1      |          |
| Málmur                 | 3     | 4      | 5       | 6     | 1      | 2      |          |
| Tréið                  | 4     | 5      | 6       | 1     | 2      | 3      |          |
| Hár / Framreiðsla      | 5     | 6      | 1       | 2     | 3      | 4      |          |
| Vélbúnaður / Matvælaið | 6     | 1      | 2       | 3     | 4      | 5      |          |

Dagsetning: 27. ágúst 2015

Undirritun kennara

Undirritun kennara

Undirritun kennara

Undirritun kennara

Undirritun kennara


Undirritun kennara

Undirritun kennara

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils

# **Lýsingar á stöðvum NÁSS1SÖ06**

|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>                                       |  |
| Útgáfa: 09        |   |   |
| Dags.: 06.06 2015 |   |   |
| Höfundur: HRS     |   |   |
| Samþykkt: HJS     |   |   |
| Síða 4 af 10      | <b>Náms- og starfskynning<br/>(NÁSS1SÖ06)<br/>Námsáætlun (haust 2015)</b> |   |

## Matreiðsla:

**Kennari:** Ari Hallgrímsson (ARI)


**Námsgögn:** Kennsluhefti með uppskriftum staðsett í kennslueldhúsi

**Markmið:** Að nemendur kynnist því hvernig er að vinna í eldhúsi og umgangast tól og tæki í því. Læri meðhöndlun hráefnis og mikilvægi hreinlætis við matargerð. Læri undirstöðuatriði í matargerð og bakstri.

**Námsmat:** Símat sem byggir á ástundun og virkni, samvinnu sjálfstæði og verkefnavinnu.

## Áætlun um yfirferð:

| Vika    | Námsefni (verklegur hluti)  | Verkefni   |
|---------|---|--|
| 1. lota | Almenn kynning á áfanganum. Farið yfir kennsluáætlun. Vinnusvæði kynnt ásamt tækjum og áhöldum. Sýnikennsla gerdeig: Herminám. Uppþvottur og frágangur á vinnustað. Skipt í númer fyrir næstu lotu. | Allir vinna samskonar verkefni jafnhliða sýnikennslu kennara, pitsugerð.                       |
| 2. lota | Lestur uppskrifta og skilningur. Að mæla og vigta. Sameiginlegt verkefni fyrir alla að hita kakó Uppþvottur og frágangur á vinnustað.   | Gerbakstur, skinkuostahorn og kakó   |
| 3. lota | Fiskur næringargildi og matreiðsla Sameiginleg máltíð í borðstofu þar sem allir borða fiskrétt og fá skúffuköku og mjólkurglas í eftirrétt.   | Djúpsteiktur fiskur og ofnsteiktur kartöflur. Skúffukaka og leggja á borð                      |
| 4. lota | Pasta, suða á pasta, pönnusteiking, skurður á grænmeti Sameiginleg máltíð í borðstofu þar sem allir borða Spaghetí Bolognese og fá Brownies í eftirrétt   | Kjötsósu og sjóða pasta. Útbúa grænmetisalat, Brownies og leggja á borð                        |
| 5. lota | Ofnréttir, meðhöndlun á kjúklingi, matreiðsla og hreinlæti. Sameiginleg máltíð í borðstofu. Kjúklingaréttur með soðnum hrísgrjónum og fersku salati Landslagið á tunglinu með vanilluís             | KKjúklingaréttur og sjóða hrísgrjón. Útbúa grænmetisalat, baka heita eplaköku og leggja á borð |
| 6. lota | Ýmis bakstur  | Muffins, snúðar og fleira  |
| 7. lota | Grill og kveðjustund  | Franskar, sósa og salat  |

|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>                                       |  |
| Útgáfa: 09        |   |   |
| Dags.: 06.06 2015 | <b>Náms- og starfskynning<br/>(NÁSS1SÖ06)<br/>Námsáætlun (haust 2015)</b> |   |
| Höfundur: HRS     |   |   |
| Samþykkt: HJS     |   |   |
| Síða 5 af 10      |   |   |

## Listnám:


**Kennari:** Sólveig Þóra Jónsdóttir (SÓL) [sthj@vma.is](mailto:sthj@vma.is)

**Viðtalstímar:** Mið 11:25 – 12:05

**Markmið:** Að nemendur kynnist mismunandi aðferðum við myndræna tjáningu. Að nemendur prófi að fást við verkefni og kynnast vinnubrögðum sem munu nýtast þeim í daglegu lífi. Kynnist námi á textíl og myndlistarlínu listnámsbrautar og jafnframt möguleikum sem bjóðast að loknu námi þar.

**Námsmat:** Ástundun og virkni, stundvísi, vinnubrögð, samvinna og tillitsemi. Þetta eru mikilvægustu þættirnir í mati til einkunnar.

1. Lota      **Hugmyndavinna, pappírsáferð**
2. Lota.     **Bókagerð, unnið með verkefni úr lotu 1 í bókagerðina.**
3. Lota.     **Klippimyndavinna**
4. Lota.     **Hugmyndavinna, þrykkt á bol**
5. Lota.     **Leikið með línur og form, ýmsar teikniæfingar**
6. Lota.     **Skyggingar, unnið með ljós og skugga**
7. Lota.     **Unnið í leir**

|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>                                       |  |
| Útgáfa: 09        |   |   |
| Dags.: 06.06 2015 |   |   |
| Höfundur: HRS     |   |   |
| Sambýkkt: HJS     |   |   |
| Síða 6 af 10      | <b>Náms- og starfskynning<br/>(NÁSS1SÖ06)<br/>Námsáætlun (haust 2015)</b> |   |


## Málmur:

**Kennari:** Kristín Petra Guðmundsdóttir (KPG)

**Markmið:** Að nemendur kunni skil á hlestu handverkfærum til málmsmíða og geti valið sér þau verkfæri sem þarf til einfaldra smíða. Fái tilfinningu fyrir eðli og formunarmöguleikum helstu smíðamála, hvort sem er með handverkfærum og/eða vélum, kynnist og geti notfært sér helstu mælitæki sem notuð eru í málmiðnaði. Lögð verður mikil áhersla á að nemendur tileinki sér öryggismál, stundvísi, snyrtimennsku, góða umgengni og almenna háttvísi.

**Námsmat:** Ástundun og virkni, stundvísi, virk þátttaka, samvinna, tillitssemi, vinnubrögð og umgengni.

| Tími | Námsefni (verklegur hluti)  | Verkefni                      |
|------|---|-------------------------------|
| 1    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Deildin kynnt og farið yfir umgengnis reglur í salnum og helstu verkfæri sem notuð verða.</li> <li>Verkefni kynnt: Klukka, standur undir klukku, blick kassi.</li> <li>Verkfæri sem unnið er með, kantrissa, klippur, beygjuvél, sög, rissnál, kjörni, lokk, draghnoð, sirkill, borvél, slípivél, þjalir og ýmis handverkfæri.</li> <li>Nemendur fara í gegnum málsetningar og farið í notkun á rennimáli og kantrissu.</li> </ul> | Klukka, standur, blick-kassi. |
| 2    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nemendur efna niður í klukkuna og málsetja.</li> <li>Handsaga þríhyrninga í klukkuna og unnið með þjalir.</li> </ul>   | Klukka                        |
| 3    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kopar hnappar sem skreyta klukkuna slípapaðir og lokkaðir.</li> <li>Klukka pússuð og unnin áferð.</li> <li>Platan beygð í beygjuvél.</li> <li>Hnappar hnoðaðir á.</li> </ul>   | Klukka                        |
| 4    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sama og tími þrjú og standur undir klukku smíðaður.</li> </ul>   | Standur                       |
| 5    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Blick kassi, efnað niður í kassann klippt og beygt.</li> </ul>   | Blick kassi                   |
| 6-7  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lok á blick kassa unnið og lítill kassi búinn til sem á að passa í stærri kassann.</li> </ul>  | Blick kassi                   |

|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>                                       |  |
| Útgáfa: 09        |   |   |
| Dags.: 06.06 2015 | <b>Náms- og starfskynning<br/>(NÁSS1SÖ06)<br/>Námsáætlun (haust 2015)</b> |   |
| Höfundur: HRS     |   |   |
| Samþykkt: HJS     |   |   |
| Síða 7 af 10      |   |   |

## Tréiðn:

**Kennari:** Þorleifur Jóhannsson (ÞOR)

**Námsgögn:** Vélar og tæki á smíðaverkstæði


**Áfangalýsing:** Nemendur vinna allir sama verkefnið undir handleiðslu kennara. Nemendur læra að meðhöndla og beita helstu tækjum og vélum sem notuð eru í trésmíði. Nemendur temji sér vönduð vinnubröð og góða umgengni um vinnustað og læri að gæta fyllsta öryggis.

**Markmið:** Að nemendur þjálfist í verklegum vinnubrögðum, kynnist umgengni við tæki og notgun þeirra ásamt þeim efnum sem tilheyra faginu. Að nemendur geri sér grein fyrir hættum og slysum sem röng meðferð tækja getur valdið

**Námsmat:** Ástundun og virkni, stundvísi, samvinna og tillitsemi eru mikilvægustu þættirnir í mati til einkunnar.

**Verkefni:** Sparibaukur.

| Tími. | Námsefni.  | Verkefni.    |
|-------|--|--------------|
| 1     | Kynning, umræður um verkefnið og öryggismál, umgengni og fl. Byrjað á niðurefnum. Vélavinna. | Sparibaukur. |
| 2     | Niðurefnum, vélavinna  | Sparibaukur. |
| 3     | Vélavinna.   | Sparibaukur. |
| 3     | Vélavinna.   | Sparibaukur. |
| 5     | Vélavinna og pússning.   | Sparibaukur. |
| 6     | Samsetning og frágangur.   | Sparibaukur  |

|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>                                       |  |
| Útgáfa: 09        |   |   |
| Dags.: 06.06 2015 | <b>Náms- og starfskynning<br/>(NÁSS1SÖ06)<br/>Námsáætlun (haust 2015)</b> |   |
| Höfundur: HRS     |   |   |
| Samþykkt: HJS     |   |   |
| Síða 8 af 10      |   |   |

## Hár og snyrting:

**Kennari:** Íris Ragnarsdóttir (IRA)

**Markmið:** Að nemendur fái innsýn og kynningu á námi og störfum hársnyrtiiðnarinnar undir handleiðslu kennara.

**Námsmat:** Ástundun og virkni, stundvísi, samvinna, tillitssemi, vinnubrögð og umgengni.

**Verkefni:** Nemendur vinna ýmis verkefni innan hársnyrtideildarinnar sem tengjast verkefni og samskiptum sem mun einnig nýtast þeim í daglegu lífi.

## Framreiðsla:

**Kennari:** Edda Björk Kristinsdóttir (EBA)


**Markmið:** Að nemendur fái innsýn í fjölbreytt störf framreiðslumanna og fái að prufa að dekkja upp borð og vinna á bar við að blanda drykki

**Námsmat:** Er byggt á ástundun og virkni, áhuga og umgengni í kennslustundum

**Verkefni:**

| Tími | Námsefni                              | Verkefni                                 |
|------|---------------------------------------|--|
| 1    | Kynning á störfum framreiðslumanna    | Dekka upp kaffiborð og blanda drykki     |
| 2    | Grunndekkun á borði samkvæmt matseðli | Dekka upp borð og blanda drykki          |
| 3    | Gestamóttaka                          | Teknar pantanir, blandaður heilsudrykkur |



|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>                                       |  |
| Útgáfa: 09        |   |   |
| Dags.: 06.06 2015 | <b>Náms- og starfskynning<br/>(NÁSS1SÖ06)<br/>Námsáætlun (haust 2015)</b> |   |
| Höfundur: HRS     |   |   |
| Samþykkt: HJS     |   |   |
| Síða 9 af 10      |   |   |

## Vélbúnaður:

**Kennari:** Bragi Finnbogason (BFI)

### Lýsing:

Nemendum kynnt námsefni lotunnar sem er að kynnast vélum gírum og öðrum vélbúnaði. Fjallað er um vélar íhluti þeirra, notkun, virkni, viðhald og viðgerðir.

Nemendum sýnd myndskleið um það hvernig vélar og einstakir íhlutir þeirra vinna þegar vélin er í gangi. Gangsett gömul stór vél í vélasal skólans undir stjórn kennara.

Nemendur taka sundur og setjasaman hluta fjörgengisvélar úr bíl eða aðra vélræna hluti. Það verkefni vinna nemendur í þriggja til fjögurra manna hópum.

### Markmið:

Að nemendur kynnist vélum, búnaði sem tengist þeim og fái smá innsýn í störf sem unnin eru í tengslum við notkun viðhald og viðgerðir véla og tækja

### Námsgögn:


Námsgögn kennara.

### Verkefni:

Nemendur taka sundur og setjasaman hluta fjörgengisvél úr bíl eða aðra vélræna hluti. Það verkefni vinna nemendur í þriggja til fjögurra manna hópum.

### Námsmat og vægi námsþátta:

Ástundun, virkni og vinnubrögð eru þeir þættir sem vega þyngst í mati til einkunnar.

|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>                                       |  |
| Útgáfa: 09        |   |   |
| Dags.: 06.06 2015 |   |   |
| Höfundur: HRS     |   |   |
| Sambykkt: HJS     |   |   |
| Síða 10 af 10     | <b>Náms- og starfskynning<br/>(NÁSS1SÖ06)<br/>Námsáætlun (haust 2015)</b> |   |

## Matvælaíðn:

**Kennari:** Marína Sigurgeirsdóttir (MAR)

**Markmið:** að nemendur kynnist hversu fjölbreytt störf eru í matvælaíðnaði.

## Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat er byggt á ástundun, virkri þáttöku og umgengni.

## Verkefni:

| Tími | Námsefni   | Verkefni  |
|------|--|---|
| 1    | <b>Hópverkefni:</b><br>Hvaða störf þekki ég. Hver af þeim eru í matvælaíðnaði. Hvar get ég hugsað mér að starfa. Hver er sérstaða starfa í matvælaíðnaði.<br><br>Mjólkuriðnaður    | <b>Verkefni í eldhúsi:</b><br>hvaðan kemur mjólkín og hvaða vörur eru framleiddar úr mjólk, Ísgerð undirbúin, pönnukökubakstur. |
| 2    | <b>Hópverkefni:</b><br>Kjötiðnaður og bakstur: Hverjir vinna í kjötvinnslum og bakaríum. Hvaða framleiðsluvörur þekki ég. Gæti ég hugsað mér að verða bakari eða kjötiðnaðarmaður. | <b>Verkefni í eldhúsi:</b><br>Ísgerð og fleira eftir áhugasviði.  |
| 3    | Heimsókn í matvælafyrirtæki eða verslun  |   |