

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 1 af 5	Sérfæði verklegt – MAT 218 Kennsluáætlun vorönn 2012 Matartæknanemar – Lotububdið nám	

Kennari	Hjördís Stefánsdóttir	Sk.st.	HST
----------------	-----------------------	---------------	-----

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, unglinga og aldraðra 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

- kunni að matreiða sjúkrahúsfæði sem hæfir öllum máltíðum og allar helstu gerðir sérfæðisréttar, bæði heita og kalda
- geti áætlað skammtastærðir og þekki næringargildi sérfæðismáltíða
- geti nýtt sér matreiðslubækur um sérfæði og breytt uppskriftum fyrir almennt fæði í sérfæði
- kunni að matreiða helstu gerðir grænmetisfæðis
- kunni að matreiða fæði fyrir ólíka hópa, s.s. börn, unglinga og aldraða, allar máltíðir dagsins
- vinni að tilraunamatreiðslu og geri samanburð á næringargildi og matreiðsluaðferðum
- kunni að gera tímaáætlanir, áætlanir um vinnutilhögun og þekki mikilvægi ferla við útsendan mat

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 2 af 5	Sérfæði verklegt – MAT 218 Kennsluáætlun vorönn 2012 Matartæknanemar – Lotububdið nám	

Námsgögn:

Bækur- tímarit	Næring og hollusta. Höfundur Elísabet Magnúsdóttir. Tilraunanámsefni í sérfæði: Helen Grey og Elín Einarsdóttir. Iðan fræðslusetur. Viðbótarhefti í samantekt kennara. Bæklingar og annað efni sem nemendur eiga frá Lýðheilsustöð ofl.
Vefir- forrit	Matarvefurinn .is / landlæknisembaettid.is / ust.is
Ljósrit Annað Verklegra æfingar	Eftir því sem þarf. Kennsluáætlun, Glærur og verkefni frá kennara Í tengslum við SFB 102 , MSF 101/201

Áætlun um yfirferð:

1. Lota	Móttaka nemenda.	
Helgin	Kennsluáætlun og fyrirkomulag	
6.jan- og	Heimsókn á F.S.A.. vinnustaðurinn skoðaður. Fyrirlestur um vinnutilhögun og matreiðslu sérfæðis.	Í sambandi við alla verklega kennslu: er gott að lesa vel til hliðsjónar úr áfanganum SFB 102 , því hann tengist nákvæmlega því sem verið er að gera í þessum áfanga - MAT 218 .
7.jan.	Farið yfir innkaupalista fyrir morgunverðarhlaðborð Samvinna allra: Vinna við og setja upp morgunverðarhlaðborð. Ath. innkaupalista.	

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 3 af 5	Sérfæði verklegt – MAT 218 Kennsluáætlun vorönn 2012 Matartæknanemar – Lotububdið nám	

2. Lota	Skipulag vinnunnar, skammtastærðir, vigta og mæla	
	Almennt sjúkrahúsfæði,:	
	- Hádegisverður - Millimáltíðir / kaffimeðlæti	
	Kvöldverður	
	Sérfæði tengt sjúkdómum í meltingarvegi:	
Helgin	Almennt fæði með breytttri áferð:	
3.febr.- og	Létt fæði. Maukfæði.	
4.febr.	Allar máltíðir. Innkaupalisti.	
	Fljótandi fæði. Slöngu fæði.	
	Allar máltíðir. Innkaupalisti.	
	Fitulítið fæði. Glútensnautt fæði. Trefjaríkt-snautt.	
	Laktósasnautt fæði, stemmandi	
	Allar máltíðir. Innkaupalisti.	
		Allar máltíðir þarf að vigta Nákvæmlega og setja upp á diska. Velta fyrir sér hvernig hagkvæmast er að bera matinn fram og áhrifum útlits og framsetningar, á sjúklinginn. Bera saman mismunandi lit diska, og útlits, t.d. með lit máltíða, og t.d. því sem fer á bakkann. Skrifa hjá sér allar athugasemdir. Muna að taka myndir

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 5 af 5	Sérfæði verklegt – MAT 218 Kennsluáætlun vorönn 2012 Matartæknanemar – Lotububdið nám	

ATH.	Kennsluáætlun er sett fram með fyrirvara um einstaka breytingar, s.s. mismunandi skiftingu á námsefni tilheyrandi hverri Lotu.	Efnistöð geta tekið smávægilegum breytingum ?
	Námsmat og vægi námsþátta:	Vægi
Símat	Mæting, frumkvæði, einstaklingsvinna , samvinna með öðrum- virkni í tímum, öll vinna í tímum.	50%
Vinnu-mappa	Matseðlar fyrir sérfæði: umfram það sem kemur fram í SFB 102, þ.e. Það sem nemendur eru að vinna í MAT 218 Uppsetning á vinnumatseðlum Uppsetning á uppskriftum sem notaðar eru Myndir af réttunum Álit nemandand og kennarans.	50.00%

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils