

Nr.: GÁT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri VPV 102 Kennsluáætlun Vorönn 2015	
Útgáfa: 08		
Dags: 30.08.2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 2		

Kennari	Ari Hallgrímsson	Sk.st.	ARI
----------------	------------------	---------------	-----

Áfangalýsing:

Áfanganum er ætlað að búa nemendur undir verklega þjálfun á vinnustað. Nemendur fá tækifæri til að kynnast og taka þátt í mismunandi störfum fyrirtækja í matvælagreinum. Þar kynnast þeir í hverju starfið er fólgið og við hvaða aðstæður þar er unnið. Brýnt er fyrir nemendum hversu viðamikill starfið er og hve það reynir mikið á mannleg samskipti. Vinnustaðurinn þarf að vera mötuneyti, veitingahús- eldhús- veitingasalur, matvinnslustaður eða bakarí. Kynntir verða fyrir nemendum vinnustaðir sem þeim gefst kostur á að velja að vinna á meðan á þjálfun stendur. Nemendur þurfa að skila 40 stunda vinnuviku. Vinnutíminn ræðst síðan af því hvað mikið er að gera á þeim stað sem þeir velja og gæti því verið að hluta til um kvöld og helgarvinnu að ræða. Nemendur fá ferilblöð og færa á þau mat á frammistöðu sinni. Vinnuveitandinn skráir einnig umsögn um ýmsa verkþætti, mætingu, ástundun og vinnubrögð nemandans.

Markmið: Að nemandinn :

- kynnist störfum í matvælagreinum og því umhverfi sem starfið fer fram í.
- viti hvaða kröfur eru gerðar í mismunandi störfum matvælagreina og þá möguleika sem þau bjóða upp á.
- geri sér grein fyrir gildi góðra síða í umgengni við annað fólk.
- geti notað þekkingu og færni sem öðlast í vinnustaðarnámi við undirbúning verkefna.

Námsgögn:

Glærur og ljósrit	Efni frá kennara á Moodle
Myndbönd	Vínrækt á bugarði íslenskra hjóna í Frakklandi o. fl.
Verklegar æfingar	Á vinnustað úti í atvinnulífinu.

Nr.: GÁT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags: 30.08.2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 2	VÞV 102	
	Kennsluáætlun Vorönn 2015	

Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni	Verkefni
2	Kynntir verða vinnustaðir sem nemendum gefst kostur á að velja sér sem vinnustað meðan á verklegri þjálfun stendur.	
3	Undirbúningur fyrir vinnustaða val.	
4	Vinnustaðanám hefst.	Matseðill fyrir KM fund.
5	Kynning á Klúbbsi matreiðslumeistara.	
6	Heimsókn.	KM.
7	Heimsókn.	
8	Vetrarfrí.	
9	Matur á Íslandi.	
10	Vinna við árshátíð nemenda.	Árshátíð.
11	Gerður matseðill fyrir matseðil 13. Viku.	Matsölustaður.
12	Víngerð.	WorkQual.
13	Undirbúningur fyrir foreldraboð.	Eiginn matseðill.
14	Páskafri.	
15	Undirbúningur fyrir foreldraboð.	Pöntunarlistar og tímaáætlanir.
16	Undirbúningur fyrir æfingapróf í matreiðslu.	Foreldraboð, Matseðlagerð.
17	Opinn tími.	
18	Uppgjör vinnustaðarnáms.	

Verkefni:

Stutt skýrsla um vinnustaðanámið sem flutt er fyrir kennara og samnemendur í næsta tíma eftir að vinnustaðanáminu lýkur.

Námsmat og vægi námsþátta:

70%	Mæting og ástundun í vinnustaðanámnum, skila þarf 40 klukkutímum á vinnustað.
15%	Skrifleg skýrsla um vinnustaðanámið.
15%	Mæting og ástundun í kennslustundum.

Dagsetning: 06.01.2015

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils