


| | | |
|-------------------|--|---|
| Nr.: GAT-045 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Útgáfa: 08 | | |
| Dags.: 30.08 2011 | | |
| Höfundur: HRS | Áfangaheiti FFM 101 Kennsluáætlun haustönn 2013 | |
| Samþykkt:SHJ | | |
| Síða 1 af 1 | | |

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

Áfangalýsing:

Undanfari: enginn

Í áfanganum læra nemendur að tengja saman hugmyndavinnu og raunveruleg verkefni. Þeir kynnast innkaupa- og uppskriftakerfi skólans og læra m.a. um framleiðslustaðla og fræðilegan og raunverulegan hráefniskostnað. Nemendur vinna verkefni er tengjast undirbúningi verklegra kennslustunda og lögð er áhersla á að þeir skili lausnum sem byggja á skilgreindum tímamörkum verklegra kennslustunda. Nemendur eru hvattir til að þróa nýjar hugmyndir, byggðar á sígildri matreiðslu. Nemendur vinna verkefni sem lúta að litasamsetningu og framsetningu rétta. Áfanginn er kenndur samhliða MAT107.

Markmið:

Nemandi

- geti reiknað og áætlað hráefni og magn fyrir tiltekið verkefni
- geti forgangsraðað verkþáttum á skilvirkan hátt
- geti metið eigin verk og annarra út frá skilgreindum forsendum fyrirbyggjandi verkefna
- geti tengt saman hráefni, framsetningu og sígildar matreiðsluaðferðir
- læri að útfæra nýjar hugmyndir sem byggjast á sígildri matreiðslu

Námsgögn: efni frá kennara

Áætlun um yfirferð: Áfanginn kenndur sem námskeið í nóv. 2013

Verkefni: Einstaklingsverkefni þar sem nemandi setur saman matseðil fyrir tiltekið verkefni, setur upp verklýsingu og forgangsraðar verkþáttum. Gerir grein fyrir matreiðsluaðferðum sem á að nota og tengir saman hráefni og matreiðsluaðferð.

Námsmat og vægi námsþátta: 100 % verkefni

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils