


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 4	<b>Áfangaheiti MAT 204</b> <b>Kennsluáætlun haustönn 2013</b>	

<b>Kennari</b>	Marína Sigurgeirsdóttir	<b>Sk.st.</b>	MAR
----------------	-------------------------	---------------	-----

## 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, unglunga og aldraða 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 sérfæðisréttta, 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, unglunga og aldraða, allar máltíðir dagsins
- vinni að tilraunamatreiðslu og geri samanburð á næringargildi og matreiðsluáðferðum
- kunni að gera tímaáætlanir, áætlanir um vinnutilhögun og þekki mikilvægi ferla við útsendan mat

## Námsgögn:


Tegund	Námsgögn
Bækur - tímarit	<b>Tilraunanámsefni</b> í sérfæði: Helen Grey og Elín Einarsdóttir, lðan fræðslusetur Ýmsar matreiðslubækur sem til eru í VMA <b>Af bestu lyst I, II, III:</b> Hjartavernd, Krabbameinsfélagið og Manneldisráð. Útg. Vaka-Helgafell <b>Eldað í dagsins önn:</b> Stefanía Stefánsdóttir
Vefir - forrit	matarvefurinn.is, ust.is
Ljósrit	Eftir þörfum.

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 4	<b>Áfangaheiti MAT 204</b> <b>Kennsluáætlun haustönn 2013</b>	


Verklegar æfingar	Fara fram í eldhúsi G-01
-------------------	--------------------------

### Áætlun um yfirferð:

Dagsetningar	fög
30. ágúst kl. 13.30-18.00	SFB 102 sérfæði, bóklegt
31. ágúst kl. 8.00-16.30	MAT 204 sérfæði verklegt <b>Morgunverðarhlaðborð, skipulag. Skammtastærðir, vigta og mæla.</b>  ----- <b>Almennt sjúkrahúsfæði, mismunandi orkustig. Allar máltíðir dagsins og bakstur.</b>
September	GÆÐ 101
20. sept. kl. 13.30-18.00	SFB 102 sérfæði bóklegt
21. sept. kl. 8.00-16.30	MAT 204 sérfæði verklegt <b>Almennt fæði/ fæði með breyttri áferð M1</b> <b>Almennt / létt fæði með breyttri áferð M2</b> <b>Þykkfljótandi fæði maukfæði M3</b> <b>heimsókn í Eldhús Sjúkrahússins á Akureyri</b>  ----- <b>Fljótandi fæði: (F1, F2, þF)</b> <b>Þykkfljótandi fæði þF</b> <b>Fljótandi fæði F1</b> <b>Tært fljótandi fæði F2</b> <b>Orku og próteinbætt fæði</b>
Október	KEL 101

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Sambýkkt:SHJ		
Síða 3 af 4	<b>Áfangaheiti MAT 204 Kennsluáætlun haustönn 2013</b>	

11. október kl. 13.30 -18.00	SFB 102 sérfaði, bóklegt
12. október kl. 8.00-16.30	MAT 204 sérfaði verklegt <b>Sérfaði tengt sjúkdómum í meltingarvegi</b> <b>FSMS faði.</b> <b>Fitulítið faði</b> <b>Trefjaríkt faði.</b> <b>Allar máltíðir dagsins og bakstur</b> ----- <b>Sykursýkisfaði. Offita og orkuskert faði.</b> <b>matargerð og bakstur</b> Stöðumat, sjálfsmat, jafningjamat
Nóvember	FFM 101
1. nóvember kl. 13.30- 18.00	SFB 102 sérfaði, bóklegt
2. nóvember kl. 8.00-16.30	MAT 204 sérfaði verklegt <b>Blóðfitulækkandi faði. Saltskert/saltsnautt faði.</b> <b>Allar máltíðir dagsins og bakstur</b> ----- <b>Nýrnabilun og næring. Prótein- kalíumskert faði</b> <b>PKU</b> <b>Faði við þvagsýrugigt</b> <b>allar máltíðir og bakstur</b>
22. nóvember kl. 13.30- 18.00	SFB 102 sérfaði, bóklegt
23. nóvember kl. 8.00- 16.30	MAT 204 sérfaði verklegt <b>Ofnæmis/óþolsfaði, mjólkur- eða eggjalaust faði,</b>

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Sambýkkt:SHJ		
Síða 4 af 4	<b>Áfangaheiti MAT 204</b> <b>Kennsluáætlun haustönn 2013</b>	

	<p><b>laktósnautt fæði, glútensnautt fæði.</b></p> <p><b>Matargerð.</b></p> <p>-----</p> <p><b>Ofnæmis/óþolsfæði, mjólkur- eða eggjalaust fæði,</b> <b>laktósnautt fæði, glútensnautt fæði.</b></p> <p><b>Bakstur</b></p>
--	---

### Verkefni: Vinnumappan:

Inniheldur öll ljósrít sem nemandi fær frá kennara, einnig nákvæma greinargerð um verkefni hvarrar kennslulotu og skýrslu í lok hvarrar lotu. Vinnumappan á að nýtast sem handbók um sérfæði þegar önninni er lokið.

### Námsmat og vægi námsþátta:

Lokanámsmat	Lýsing	Vægi
Skriflegt próf Í próftöflu: nei Tölvupróf: nei	Námsmat er símat sem byggir á verklegum æfingum, einstaklingsverkefni á miðri önn og vinnumöppu Námsmatsaðferðir eru kennaramat með leiðsögn, sjálfsmat og jafningjamat.	
Verklegar æfingar		45%
Vinnumappa		30%
Einstaklingsverkefni	Stöðumat á miðri önn	15%

### Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils