


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 7	<b>NSK196C</b>	<b>Kennsluáætlun haust 2013</b>

Kennari		Sk.st.	
	<i>Ari Hallgrímsson</i>		<i>ARI</i>
	<i>Gunnar Frímansson</i>		<i>GUF</i>
	<i>Hallgrímur Stefán Ingólfsson</i>		<i>HGI</i>
	<i>Halla Sigurðardóttir</i>		<i>HAS</i>
	<i>Haraldur Vilhjálmsson</i>		<i>HÁV</i>
	<i>Íris Ragnarsdóttir</i>		<i>ÍRA</i>
	<i>Ólafur Björnsson</i>		<i>ÓLB</i>
	<i>María Albína Tryggvadóttir</i>		<i>MAL</i>
	<i>Sólveig Þóra Jónsdóttir</i>		<i>SÓL</i>
	<i>Þorleifur Jóhannsson</i>		<i>ÞOR</i>

Um áfangalýsingu vísast í námskrá en hana má einnig finna á <http://www.vma.is/namid/> eða í Gæðahandbók. Um vikudaga og tímasetningu innan hverrar viku vísast til stundatöflu sem afhendist í byrjun annar.


**Áfangalýsing:** Með námi í áfanganum gefst nemendum kostur á að kynnst mismunandi verknámsmöguleikum í VMA. Þeir fást við verkefni og kynnst vinnubrögðum sem munu nýtast þeim í daglegu lífi og kynnst jafnframt starfsgreinum og atvinnumöguleikum sem bjóðast að loknu starfsnámi í framhaldsskóla. Nemendur fara á milli verklegra deilda í skólanum og vinna í hverri deild í u.þ.b. tvær vikur. Þannig fá þeir að takast á við verkefni sem tengjast t.d. matreiðslu og framreiðslunámi, myndlistar- og handmenntanámi, rafiðnnámi, umönnun, byggingaiðnnámi og vélstjórnarnámi.

**Markmið:** Að nemendur geti kynnst mismunandi verknámsmöguleikum í VMA. Að nemendur prófi að fást við verkefni og kynnst vinnubrögðum sem munu nýtast þeim í daglegu lífi og kynnst jafnframt starfsgreinum og atvinnumöguleikum sem bjóðast að loknu starfsnámi í framhaldsskóla. Að nemendur átti sig á styrkleikum og veikleikum sínum við verklega vinnu.

**Fyrirkomulag:** Nemendur í 9 – 12 manna hópum fara á milli verklegra deilda í skólanum og vinna í hverri deild í tvær til þrjár vikur. Þannig fá þeir að takast á við verkefni sem tengjast matreiðslu, myndlistar- og textílnámi, málmíðnanámi, umönnun, hársnyrtiðn, tréiðnanámi og vélstjórn.

Skipulagi áfangans er lýst á fylgiskjölum með þessari kennsluáætlun. Nemendur hafa ekki fengið þessa kennsluáætlun í hendur. Nemendur fá stundatöflu þar sem fram kemur á hvaða verkstæði þeir eiga að mæta fyrst. Á hverju verkstæði er lögð fram dagskrá og fyrirkomulagi lotunnar er lýst.

**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.

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 7		
<b>NSK196C</b>		
<b>Kennsluáætlun haust 2013</b>		

Skiptidagar í hverjum hóp á hverri stöð.

LOTUR	23.ág	9.sept	23.sept	11.okt	30.okt	15.nóv
Rafmagn	1	2	3	4	5	6
Vélstjórn	2	3	4	5	6	1
Matreiðsla	3	4	5	6	1	2
Tréiðn	4	5	6	1	2	3
Listnám	5	6	1	2	3	4
Hár/þjónn/Nær	6	1	2	3	4	5

LOTUR	Rafmagn	Vélstjórn	Matreiðsla	Tréiðn	Listnám	Hár/þjónn/nær
1	1	2	3	4	5	6
2	2	3	4	5	6	1
3	3	4	5	6	1	2
4	4	5	6	1	2	3
5	5	6	1	2	3	4
6	6	1	2	3	4	5

Dagsetning: 26. ágúst 2013

Undirritun kennara

Undirritun kennara

Undirritun kennara

Undirritun kennara

Undirritun kennara

Undirritun kennara

Undirritun kennara


Undirritun kennara

Undirritun kennara

Undirritun kennara



Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 7	<b>Áfangaheiti NSK196C</b> <b>Kennsluáætlun haust - 2013</b>	

## Rafiðngreinar:

**Kennari:** Gunnar Frímansson (GUF)

**Námsgögn:** Leiðbeiningar frá kennara. Verkefnamiðuð kennsla

**Verkefni:** Búa til net og lóða í alla möskva, að minnsta kosti 3 net. Smíða og tengja millistykki fyrir 3 klær. Setja saman og tengja töfratening.

**Námsmat:** Mæting, ástundun og vinnubrögð eru þeir þættir sem vega þyngst í mati til einkunnar.

## Vélbúnaður:

**Kennari:** Haraldur Vilhjálmsson (HÁV)

**Lýsing:** Nemendur fá að kynna vélum girum og öðrum vélbúnaði. Fjallað er um vélar íhluti þeirra, notkun, virkni, viðhald og viðgerðir. Nemendum sýnd myndskreið af hvernig vélar og einstakir íhlutir þeirra vinna þegar vélin er í gangi. Gangsett gömul stór vél í vélasal skólans undir stjórn kennara.

**Markmið:** Að nemendur fái smá innsýn í störf sem unnin eru í tengslum við notkun, viðhald og viðgerðir véla og tækja.

**Verkefni:** Nemendur taka sundur að hluta og setja saman fjörgengisvél úr bíl. Það verkefni vinna nemendur í þriggja til fjögurra manna hópum.

**Námsmat:** Mæting, ástundun og vinnubrögð eru þeir þættir sem vega þyngst í mati til einkunnar.

## Matreiðsla:


**Kennari:** Ari Hallgrímsson (ARI)

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

**Námsmat:** Námsmat er byggt á mætingu, virkri þáttöku og umgengni

## Áætlun um yfirferð:

Tími	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
1	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, að pitsugerð.

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 4 af 7	<b>Áfangaheiti NSK196C</b> <b>Kennsluáætlun haust - 2013</b>	

<b>2</b>	Lestur uppskrifta og skilningur. Að mæla og vigta. Sameiginlegt verkefni fyrir alla að hita kákó Uppþvottur og frágangur á vinnustað.	Gerbakstur 4-5 hópar Allir hópar útbúa skinkuostahorn
<b>3</b>	Fiskur næringargildi og matreiðsla Sameiginleg máltíð í borðstofu þar sem allir borða fiskrétt og fá skúffuköku og mjólkurglas í eftirrétt.	2 hópar steikja fisk og útbúa ofnsteiktar kartöflur. 2-3 hópar baka skúffuköku og leggja á borð
<b>4</b>	Pasta, suða á pasta, pönnusteiking, skurður á grænmeti Sameiginleg máltíð í borðstofu þar sem allir borða Spaghettí Bolognese og fá skyrboozt í eftirrétt	4 hópar útbúa kjötsósu og sjóða pasta 1-2 hópar útbúa grænmetissalat, skyr- boozt og leggja á borð
<b>5</b>	Ofnréttir, meðhöndlun á kjúklingi, matreiðsla og hreinlæti. Sameiginleg máltíð í borðstofu. Kjúklingaréttur með soðnum hrísgrjónum og fersku salati Landslagið á tunglinu með vanilluís	2-3 hópar útbúa kjúklingarétt og sjóða hrísgrjón 2 hópar útbúa grænmetissalat, baka heita eplaköku og leggja á borð
<b>6</b>	Ýmis bakstur Nemendur velja sér verkefni og fá að taka afraksturinn með sér heim.	Muffins, snúðar og fleira

## Tréiðn:


**Kennari:** Þorleifur Jóhannsson (ÞOR)

**Námshöggn:** 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 umgegni 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:** Mæting, stundvísi, samvinna og tillitsemi eru mikilvægustu þættirnir í mati til einkunnar.

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 5 af 7	<b>Áfangaheiti NSK196C</b> <b>Kennsluáætlun haust - 2013</b>	

**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


## Listnám:

**Kennarar:** Sólveig Þóra Jónsdóttir (SÓL)      Hallgrímur S. Ingólfsson (HGI)

**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 myndlistarkjörsviði listnámsbrautar og jafnframt möguleikum sem bjóðast að loknu námi þar.

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

Tími.	Verkefni
1	Hugmyndavinna, pappírsáferð
2	Bókagerð, unnið með verkefni úr tíma 1 í bókagerðina
3	Klippimyndavinna
3	Hugmyndavinna, þrykkt á bol
5	Undirstöðuatriði í fríhendisteikningu
6	Unnið í leir

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	<b>NSK196C</b> <b>Kennsluáætlun haust 2013</b>	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 6 af 7		

## Hár og snyrting:

**Kennari:** Íris Ragnarsdóttir (IRA)

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

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

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

## Kynning á Framreiðslu:

**Kennari:** Halla Sigurðardóttir (HAS)

**Markmið:** kennslunnar er að finna svör við spurningum *Hvað er áhugavert við að vera þjónn og hvað gefur það manni?* Verður það gert á þann hátt að veita nemendum innsýn í störf framreiðslumanna og vekja áhuga þeirra á störfum sem unnin eru á hótélum og veitingastöðum. Einnig verður fjallað um samskipti milli starfsfólks og gesta. Stuttur fyrirlesur um störf framreiðslumanna. Myndbönd um fagið verða sýnd.

**Verkefni:** Nemendur fá grunnþjálfun í að leggja á borð samkvæmt matseðli. Æfðar verða mismunandi aðferðir við framreiðslu á mat og drykk. Búnar verða til borðskreytingar. Vinna á bar og blöndun drykkja. Nemendur búa til óafenga kokteila. Gestamóttaka. Undirbúin lítil veisla.


**Námsmat:** Námsmat er byggt á mætingu, virkri þáttöku og umgengni

## Næring og hreyfing:

**Kennari:** Ólafur H. Björnsson (ÓLB)

**Markmið:** Nemendum kynnt nám í VMA tengt hreyfingu og næringu, t.d. Íþróttabraut. Farið yfir mikilvægi þess að hreyfa sig og setja sér markmið. Næringarmarkmið Lýðheilsustöðvar/Landlæknis kynnt og farið yfir mikilvægi þess að næring og hreyfing vinni saman. Nemendum kynnt hvar hægt er að nálgast upplýsingar um hreyfingu og næringu meðal annars á netinu. Stutt kynning á verkefninu "Heilsueflandi framhaldsskóli".

**Kennsluhættir:** Mjög stuttir fyrirlestrar um efnið og síðan vinna nemendur ýmis verkefni um næringu og hreyfingu.

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	<b>NSK196C</b> <b>Kennsluáætlun haust 2013</b>	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 7 af 7		

**Verkefni:** Nemendur mæla hjartslátt bæði í hvíld og við léttu hreyfingu. Nemendur skrá stutta næringardagbók og reikna síðan út næringarinnihaldið í sérstöku tölvuprógrammi. Nemendur skrá niður hreyfingu og reikna út orkunotkun sína á dag eins nákvæmlega og þeir geta. Nemendur bera saman orkunotkun sína og þá orku sem að þeir innbyrða á dag.

**Námsmat:** Námsmat er byggt á mætingu, virkri þáttöku

## Umönnun:

**Kennari:** María Albína Tryggvadóttir (MAL)

**Markmið:** að nemendur þekki og kynnist störfum sjúkraliða.

**Verkefni:** Nemendur prófa að taka upplýsingar og mæla lífsmörk auk þess að prófa önnur umönnunarstörf s.s. að snúa sjúklingi í rúmi, taka hann framúr rúmi og kynnast þannig mikilvægi rétttrar líkamsbeitingar í starfi.

Nemendur vinna 2-4 saman eftir viðfangsefni.

**Námsmat:** mikilvægir þættir í námsmati eru mæting, samvinna, virkni og umgengni.

