





## Náms- og kennsluáætlun - Haustönn 2022

### MATR1AM03

<b>Kennari</b>	Nína María Gústavsdóttir, nina.gustavsdottir@fss.is.	
<b>Viðtalstími</b>	Mánudagar kl 14:00-14:40 í stofu 214.	
<b>Námsefni</b>	Efni frá kennara og af veraldarvef.	
<b>Áfangalýsing</b>	<p>Áhersla er lögð á fjölbreyttar uppskriftir, bæði íslenskar og erlendar. Nemendur kynnst mismunandi matreiðslu- og bakstursaðferðum. Nemendur læra íslensku í gegnum verknámið og lögð er áhersla á íslensk heiti í máli og myndum bæði af áhöldum og hráefnum. Nemendur læra einnig að bera fram mat, leggja á borð og ganga frá eftir borðhaldið. Nemendur tileinka sér hreint vinnuumhverfi og þurfa að þrifa vel eftir sig.</p> <p><b>Í þessum áfanga er efnisgjald 8.000 kr.</b></p>	

<b>Námsmat og vægi námsmatsþátta</b>	Til að ná áfanga þarf að ná 4,5 í vinnueinkunn og ná 80% í mætingareinkunn. Athugið að ekki skiptir máli hver ástæða fjarvistarinnar er (veikindi, þar með talin vottorð, leyfi eða annað).	
	<a href="#">Skólasóknarreglur</a>   <a href="#">Fjölbrautaskóli Suðurnesja (fss.is)</a>	
	<b>Símatsáfangi</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Lokapróf</b> <input type="checkbox"/>
	<b>Sleppikerfi</b> <input type="checkbox"/>	
	<b>Heiti</b>	<b>Vægi</b>
Virkni í kennslustundum	25%	
Frágangur	25%	
Mæting	50%	

Þekking	Leikni
<p>Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einföldum bakstri og matreiðsluaðferðum</li> <li>• Þekkingu heiti helstu matvæla og eldhúsáhalda</li> <li>• Meðferð matvæla</li> <li>• Eldhúsáhöldum og tækjum í eldhúsinu</li> <li>• Uppskriftum</li> <li>• Mikilvægi hreinlætis</li> </ul>	<p>Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nota einfaldar matreiðsluaðferðir</li> <li>• Meðhöndla hráefni eftir mismunandi aðferðum</li> <li>• Leggja á borð og ganga frá eftir borðhald</li> <li>• Ganga frá og þrifa vinnuástöðu</li> <li>• Viðhafa persónulegt hreinlæti við matargerð</li> </ul>
	
Hæfni	
<p>Nemandi skal geta hagnýtt þá þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Þekkingu helstu hráefniog áhöld á íslensku</li> <li>• Matreiða fjölbreytta rétti</li> <li>• Nota algeng eldhúsáhöld og tæki</li> <li>• Meðhöndla matvæli rétt</li> <li>• Sýna samvinnu, tillitssemi og stundvísi</li> </ul>	

Vinnuáætlun		
<b>Tímasókn</b>	15 vikur x 2 klst.	30 klst.
<b>Heimavinna</b>	15 vikur x 1 klst.	15 klst.
<b>Verkefnavinna</b>	4 x 3 klst	12 klst
<b>Alls</b>		<b>57 klst. = 3 fein</b>

Virðing, samvinna og árangur

Kennsluvikur	Áætluð yfirferð námsefnis	Skil á verkefnum
<b>1. vika</b> 19. - 26. ágúst	Kynning – Nafnaleikur og muffins.	
<b>2. vika</b> 29. ágúst - 2. september	Kryddbrauð	
<b>3. vika</b> 5. - 9. september	Vöflur	
<b>4. vika</b> 12. - 16. september	Hjónabandsæla	
<b>5. vika</b> 19. - 23. september	Brauðbollur	
<b>6. vika</b> 26. sept. - 30. september	Aspassúpa	
<b>7. vika</b> 3. - 7. október	Tebollur	
<b>8. vika</b> 10. – 14. október <i>Miðannarmat 11. okt.</i>	Kúmenkringlur	
<b>9. vika</b> 17. - 21. október	Pítsa	
<b>10. vika</b> 24. - 28. október <i>Vetrarleyfi 24. og 25. okt.</i>	Vetrarfrí	
<b>11. vika</b> 31. okt. - 4. nóvember	Skúffukaka	
<b>12. vika</b> 7. - 11. nóvember	Hamborgari	
<b>13. vika</b> 14. - 18. nóvember	Tómatsúpa	
<b>14. vika</b> 21. - 25. nóvember	Pítsasnúðar	
<b>15. vika</b> 28. nóv. - 2. desember	Smákökur	
<b>16. vika</b> 5. – 7. desember	Formkaka	

*Með fyrirvara um breytingar og von um gott samstarf*

*Nína María Gústavsdóttir*