



Náms- og kennsluáætlun - Vorönn 2023

MATR1AM03

Kennari	Nína María Gústavsdóttir, nina.gustavsdottir@fss.is	
Viðtalstími	Mánudaga kl. 14:00-14:40.	
Námsefni	Efni frá kennara af veraldarvef. Allt námsefni er hægt að nálgast á Innu.	
Áfangalýsing	Áhersla er lögð á fjölbreyttan bakstur og matreiðslu. Uppskriftir, bæði íslenskar og erlendar. Nemendur kynnst mismunandi matreiðslu- og bakstursaðferðum. Nemendur læra íslensk heiti yfir áhöld og matvæli. Ennfremur læra nemendur meðhöndlun helstu tækja og eldhúsáhalda. 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. Í þessum áfanga er efnisgjald 8.000 kr	

Námsmat og vægi námsmatsþátta	Áfanginn er verklegur og því er mætingaskylda. Nauðsynlegt er að mæta vel til þess að ná áfanganum. Gefið verið Staðið eða Fallið í lok annar – metið út frá mætingu og ástundun í kennslustundum.		
	Símatsáfangi ☒	Lokapróf ☐	Sleppikerfi ☐

Reglur áfanga	Notkun á snjallsímum er ekki leyfileg í tímum. 
----------------------	--

Annað sem kennari vill láta koma fram	Í byrjun tímans er nauðsynlegt að þvo sér vel um hendur með sápu og nota svuntu við matreiðsluna.  
--	---

Þekking	Leikni
Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á: - Einföldum bakstri og matreiðsluaðferðum - Meðferð matvæla - Eldhúsáhöldum og tækjum í eldhúsinu - Uppskriftum - Mikilvægi hreinlætis	Nemandi skal hafa öðlast leikni í að: - Nota einfaldar matreiðsluaðferðir - Vinna rétt eftir uppskrift - Meðhöndla hráefni eftir mismunandi aðferðum - Leggja á borð og ganga frá eftir borðhald - Ganga frá og þrifa vinnuaðstöðu - Viðhafa persónulegt hreinlæti við matargerð
Hæfni Nemandi skal geta hagnýtt þá þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að: - Þekkja helstu hráefni á íslensku - Matreiða fjölbreytta rétti - Nota algengustu eldhúsáhöld og tæki - Meðhöndla matvæli rétt - Sýna samvinnu, tillitssemi og stundvísi	

Vinnuáætlun - Símat		
Tímasókn	16 vikur x 2 klst.	32 klst.
Undirbúningur fyrir tíma	16 vikur x 1 klst.	22 klst.
Alls		54 klst. = 3 feín

Virðing, samvinna og árangur

Kennsluvikur	Áætluð yfirferð námsefnis	Skil á verkefnum
1. vika 9. - 15. janúar	Kynning á áfanga. Muffins.	
2. vika 16. - 22. janúar	Súkkulaðiþitakökur.	
3. vika 23. - 29. janúar	Brauðbollur.	
4. vika 30. janúar - 5. febrúar	Hamborgari og kartöflubátar.	
5. vika 6. - 12. febrúar	Pastaréttur.	
6. vika 13. - 19. febrúar	Hjónabandssæla.	
7. vika 20. - 26. Febrúar <i>Uppbrotsdagur 21.2.</i>	Kanilsnúðar.	
8. vika 27. febrúar - 5. Mars <i>Námsmatsdagur 2.3.</i>	Eplakaka.	
9. vika 6. - 12. mars <i>Miðannarmat 7.3.</i>	Pítsasnúðar.	
10. vika 13. - 19. mars	Lasagne.	
11. vika 20. - 26. mars	Skúffukaka.	
12. vika 27.mars - 2. apríl <i>Starfshlaup 31.3. - Páskafri</i>	Pítsa.	
13. vika 11. - 16. apríl	Möndlukaka.	
14. vika 17. - 23. apríl <i>Sumardagurinn fyrsti 20.4.</i>	Supernachos.	
15. vika 24. - 30. apríl	Kjúklingaréttur.	
16. vika 1. maí - 7. maí	Fléttubrauð.	
17. vika 8. - 10. maí	Silvíukaka.	

Með fyrirvara um breytingar og von um gott samstarf

Nína María Gústavsdóttir