



Kennarar Guðríður Egilsdóttir

Skammstöfun: GE

Kennt er 110 mínútur 1 sinnnum í viku

Áfangalýsing.

Í áfanganum kynnst nemedur þjóðarréttum hinna ýmsu þjóða. Nemendur fá innsýn inn í menningar heim þjóðanna í gegnum mat og matreiðsluaðferðir. Lögð áhersla á fjölbreyttar uppskriftir. Nemendur kynnist algengum hráefnum hvernar þjóðar og vinni með þau. Nemendur læra að bera virðing fyrir umhverfinu og því hráefni sem að unnið er með. Nemendur bera fram matinn, ganga frá eftir borðhald og frágang á vinnuástöðu.

Áhersla er lögð á að nemendur virki hugmyndaflug sitt og sköpunargáfu.

Nemendur læra að vinna með öðrum þar sem lögð er áhersla á samvinnu, tillitssemi og stundvísi. Í áfanganum eru lögð áhersla á að efla sjálfstæð og vönduð vinnubrögð nemenda.

Forrkröfur : Þeir sem áhuga hafa á þessu vali þurfa að hafa grunnþekkingu í matreiðslu. MATR1VB05 eða VFFM1VB10 eða VFFM1VB10

Þekkingarviðmið:

Nemandi skal hafa aflað sér þekkingar og skilnings á:

- Ýmsum matreiðsluaðferðum og bakstri
- meðferð matvæla
- fjölbreyttri matarmenningu þjóða
- þeim áhöldum og tækjum sem notuð eru í greinunum og notkunarmöguleika þeirra
- geta nýt sé það hráefni sem til er í matargerð(sköpun)
- góðu hráefni og hagkvæmni í innkaupum
- notkun uppskriftabóka og uppskrifta af veraldrauf
- kunna skil á hinum ýmsu einkennum þjóðaréttar

Leikniviðmið:

Nemandi skal hafa öðlast leikni í:

- nota fjölbreyttar matreiðsluaðferðir
- geta unnið rétt eftir uppskrift
- meðhöndlað hráefni eftir mismunandi aðferðum með tilliti til hinna ýmsu þjóðaréttanna
- geta valið sér næringarík matvæli
- umgangast tæki sem notuð eru í eldhúsi og kunna rétta notkun þeirra
- leggja á borð fyrir máltíð, bera fram mat, gagna frá vinnuáðstöðu í eldhúsi og borðstofu
- að viðhafa persónulegt hreinlæti við matargerð

Hæfniviðmið:

Nemandi skal geta hagnýtt þá þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:

- matreiða hina ýmsu þjóðarétti sem hann hefur kynnst í áfanganum
- matreiða fæðutegundir á fjölbreyttan hátt
- geta valið hráefni út frá hollustu og gæðum
- nota algengustu eldhúsáhöld og tæki
- meðferð matvæla með tillit til matarsjúkdóma
- bera virðingu fyrir umhverfinu og því hráefni sem unið er með
- sýna samvinnu tillitssemi og stundvísi

Námsefni:

Ýmsar matreiðslubækur, ljósrit og efni af veraldarvef og uppskriftir frá okkur.

Áætlun um yfirferð og verkefnaskil:

Vika Verkefni.

- | | |
|-------------------|-------------------------------------|
| 1. Ítölsk vika | 11. Frjáls vika |
| 2. Mexíkönsk vika | 12. Japönsk vika |
| 3. Sænsk vika | 13. Marokkósk vika |
| 4. Dönsk vika | 14. Tælensk vika |
| 5. Frjáls vika | 15. Frjáls vika |
| 6. Indversk vika | 16. Kínversk vika |
| 7. Grísk vika | 17. Matarboð nemenda(frjálst) |
| 8. Frönsk vika | 18. Tælensk vika |
| 9. Spænsk vika | 19. Frágangur og farið yfir önninna |
| 10. Þýsk vika | |

Efnisgjald: kr. 8000,- Greiðist í upphafi annar

Sérreglur áfangans: Nemendur þurfa að fylgjast með dagskrá komandi viku inni á Moodle og bera því sjálfir ábyrgð á því að mæta undirbúnir í tíma.

Námsmat:

Áfanginn er próflaus símats- og leiðsagnarmats áfangi þar sem (áhugi, vinnusemi, sjálfstæð vinnubrögð, mæting, samvinna, hugmyndavinna) er metin.

Miðað er við mætingarreglur skólans til að ná áfanganum. Nemendur með opið vottorð þurfa að fara eftir mætingarreglum skólans.

Lágmarkseinkunn 4.5. Nemendur ath. að áfanginn er símatsáfangi og ekki er möguleiki á endurtekt komi til falls í áfanganum.

Kennsluáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Guðríður Egilsdóttir kennari