



Fjölbrautarskóli Suðurlands

Matreiðsla

MATR1VA02

Kennsluáætlun vor2021

Titill	MATR1VA02
Námsgrein	Matreiðsla
Viðfangsefni	Verkleg kennsla í matreiðslu
Skammstöfun	MATR1VA02
Staða	ósamþykkt
Þrep	1
Einingafjöldi	2
Tillaga að bókstöfum/tölustöfum skóla	MATR1VA02
Lýsing	<p>Verklegt nám : Nemendur kynnst helstu matreiðsluaðferðum þar sem lögð er áhersla á hollar og einfaldar uppskriftir. Nemendur kynnst algengum hráefnum og vinna með þau frá grunni. Þau læra rétta meðferð matvæla, nýtni, frágang og meðhöndlun helstu eldhúsáhalda. Nemendur læra að bera fram matinn, ganga frá eftir borðhald og frágang á vinnuaðstöðu. Nemendur öðlast skilning á persónulegu hreinlæti, 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.</p>
Forkröfur	Engar
Þekkingarviðmið	<p>Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:</p> <ul style="list-style-type: none">• einföldum matreiðsluaðferðum, bakstri og meðferð matvæla• þeim áhöldum og tækjum sem notuð eru í greinunum og notkunarmöguleika þeirra• grunnþáttum í eldun einfaldra rétta eftir fyrir fram ákveðnu skipulagi• góðu hráefni og hagkvæmni í innkaupum• notkun uppskriftabóka og uppskrifta í matreiðslu
Leikniviðmið	<p>Nemandi skal hafa aflað sér leikni í að :</p> <ul style="list-style-type: none">• nota einfaldar matreiðslu og bakstursaðferðir

	<ul style="list-style-type: none"> • geta unnið eftir uppskrift • meðhöndlað hráefni eftir mismunandi aðferðum með tilliti til heilbrigðis • geta valið matvæli með tilliti til hollustu • 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
<p>Hæfniviðmið</p>	<p>Nemandi skal geta hagnýtt þá þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:</p> <ul style="list-style-type: none"> • matreiða hina ýmsu rétti 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
<p>Námsefni</p>	<p>Ýmsar uppskriftir og efni af veraldarvef Vika Verkefni.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kynning á kennsluáætlun og námsefni 2. Gerbakstur 3. Matarmiklar súpur, bakað brauð 4. Pastagerð allt gert frá grunni 5. Fiskréttir 6. Skyndibiti á hollari máta 7. Indversk vika. Kátir dagar 8. Grænmetisréttir. Miðannarmat 9. Ítölsk vika. Áfangamessa 10. Lambakjötsréttir 11. Kjúklingaréttir. Flóafár 12. Frjáls vika 13. Páskafrí 14. Sænsk vika 15. Frjálst 16. Mexíkósk vika. Sumardagurinn fyrsti 17. Taílensk vika. 18. Frágangur og farið yfir önnina

Sérreglur áfangans:	<p>Miðað er við mætingarreglur skólans til að ná áfanganum.</p> <p>Lágmarkseinkunn 4.5. Nemendur ath. að áfanginn er símatsáfangi og ekki er möguleiki á endurtekt komi til falls í áfanganum,</p> <p>Efnisgjald: Greiðist í upphafi annar.</p>	
Námsmat	Lýsing	Vægi
Símat eftir hverja kennslustund:	Sjálfstæði, vandvirkni, umgengni og mæting. Próflaus áfangi, vinna metin eftir hvern tíma.	100%
	<p><u>Kennsluáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.</u></p> <p>Kennari: Jórunn Sigríður Birgisdóttir.</p> <p>Skammstöfun JOB</p> <p>Netfang: jorunnsb@fsu.is</p>	