

Áfangalýsing matreiðsla -Valáfangi

Titill	MATRIVA02
Námsgrein	Matreiðsla
Viðfangsefni	Verkleg kennsla í matreiðslu
Skammstöfun	MATRIV02
Staða	Samþykkt af skóla
Prep	1
Einingafjöldi	2
Tillaga að bókstöfum/tölustöfum skóla	MATRIVA02
Lýsing	<p>Verklegt nám : Nemendur kynnast helstu matreiðsluaðferðum þar sem lögð er áhersla á hollar og einfaldar uppskriftir. Nemendur kynnast 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> <p>Bóklegt nám: Nemendur kynnast helstu næringarefnum fæðunnar og hlutverkum þeirra. Meðferð matvæla með tilliti til heilbrigðis og matvælalöggjafar.</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 • nemandi hafi kunnáttu til hvernig best er að matreiða hráefni með tilliti til varðveislu næringarefna. • 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	Nemandi skal hafa aflað sér leikni í að :

	<ul style="list-style-type: none"> • nota einfaldar matreiðslu og bakstursaðferðir • 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 vinnuaðstöðu í elhúsi og borðstofu • að viðhafa persónulegt hreinlæti við matargerð 	
Hæfniviðmið	<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 	
Námsefni	Ýmsar uppskriftir og efni af veraldarvef	
Sérreglur áfangans:	<p>Miðað er við mætingarreglur skólans til að ná áfanganum.</p> <p>Lágmarkseinkunn 4,5.</p>	
Námsmat	Lýsing	Vægi
Símat eftir hverja kennslustund:	Sjálfstæði, vandvirkni, umgengni og mæting. Próflaus áfangi, vinna metin eftir hvern tíma.	100%

