



Nr.: GAT-115	Menntaskólinn í Kópavogi	
Útgáfa: 01		
Dags.: 13.02.2019		
Höfundur: GV		
Sampykkt: MF		
Síða 1 af 2	Áfangalýsing MATR1FB03	

Búið til – útg.	23. okt 2017 – 1. útg
Námsgrein	Matreiðsla
Titill	Matreiðsla á framhaldsskólabraut
Skammstöfun	MATR1FB03
Viðfangsefni	Matreiðsla
Staða áfanga	Sampykkt af skóla
Prep áfanga	1
Einingafjöldi áfanga	3
Lýsing áfanga	Markmið áfangans er að nemandi kynnist og þjálfist í helstu vinnureglum við að matbúa einfaldan heimilismat. Farið er yfir grunnreglur um vinnuaðferðir, hollustuhætti og hreinlæti, vélar og tæki. Nemandi lærir að setja saman matseðil/máltíð.
Forkröfur áfanga	Áfangi á framhaldsskólabraut
Þekkingarviðmið	Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á: <ul style="list-style-type: none"> • algengustu matreiðsluaðferðum • kröfum um hreinlæti í eldhúsi • helstu áhöldum og tækjum í eldhúsi • hráefni, næringargildi og hollustu • kröfum um viðeigandi fatnað persónulegt hreinlæti í eldhúsi
Leikniviðmið	Nemandi skal hafa öðlast leikni í að: <ul style="list-style-type: none"> • fylgja uppskriftum og leiðbeiningum • tjá sig um og lýsa aðferðum, og eiginleikum rétta • viðhafa persónulegt hreinlæti og almenna kurteisi • nota áhöld, vélar og tæki í eldhúsi
Hæfniviðmið	Nemandi skal geta hagnýtt þá almennu þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að: <ul style="list-style-type: none"> • velja og greina viðeigandi hráefni og matreiðsluaðferðir í uppskriftum • velja viðeigandi áhöld og tæki eftir því sem við á • halda sjálfum sér og vinnuþlássi sínu hreinu • draga áliktanir af mistökum við matreiðslu og greina lausnir
Námsmat	Taka þátt í að skipuleggja og vinna við litlar veislur undir leiðsögn

Nr.: GAT-115	Menntaskólinn í Kópavogi	
Útgáfa: 01		
Dags.: 13.02.2019		
Höfundur: GV	Áfangalýsing MATR1FB03	
Samþykkt: MF		
Síða 2 af 2		