

Menntun skapar tækifæri

- kynntu þér möguleikana



Landsmennt er fræðslusjóður
Samtaka atvinnulífsins og
verkafélks á landsbyggðinni

Verkalýðsfélögin sjá um
afgreiðslu einstaklingsstyrkja
í umboði sjóðsins

Sjóðurinn styrkir starfs-
menntun í fyrirtækjum



Landsmennt

Ofanleiti 2, 5. hæð (A-hús) • 103 Reykjavík • sími: 599 1450 • fax: 599 1401
www.landsmennt.is • landsmennt@landsmennt.is

Þín leið til fræðslu



Ríkismennt styrkir starfs-
menntun innan stofnana
ríkisins á landsbyggðinni



Sjóðurinn veitir styrki í
fræðsluverkefni á vegum
stéttarfélaganna



Sjóðurinn fjármagnar þau
verkefni sem sjóðsstjórn
skipuleggur

Sjóðurinn veitir styrki til
einstaklinga og sjá
stéttarfélögin um afgreiðslu
þeirra í umboði Ríkismenntar



Ríkismennt

Ofanleiti 2, 5. hæð (A-hús) • 103 Reykjavík • sími: 599 1450 • fax: 599 1401
www.rikismennt.is • rikismennt@rikismennt.is

Styrkur pinn til náms



Sveitamennt styrkir starfs-
menntun innan sveitafélaga
og stofnana þeirra á lands-
byggðinni



Sjóðurinn veitir styrki í
fræðsluverkefni á vegum
stéttarfélaganna

Sjóðurinn fjármagnar þau
verkefni sem sjóðsstjórn
skipuleggur

Sjóðurinn veitir styrki til
einstaklinga og sjá stéttarfélögin
um afgreiðslu þeirra í umboði
Sveitamenntar



Sveitamennt

Ofanleiti 2, 5. hæð (A-hús) • 103 Reykjavík • sími: 599 1450 • fax: 599 1401
www.sveitamennt.is • sveitamennt@sveitamennt.is

NÁMS VÍSIR

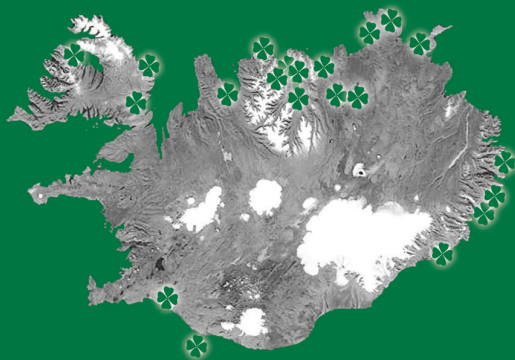
vorönn 2014



Fræðslu- og símenntunarmiðstöð
Vestmannaeyja

s. 481-1950 | www.viskave.is | viska@eyjar.is

FYRIR FÓLKID Í LANDINU



VÍÐSVEGAR UM LANDIÐ



SPARISJÓÐUR
Vestmannaeyja

Námsmannapjónusta Sparisjóðsins

Við erum þér innan handar

Kynntu þér nánar kosti þess að vera
námsmaður í Námsmannapjónustu
Sparisjóðsins.

Sparisjóðurinn er umboðsaðili
VÍS í Vestmannaeyjum



NÁMSLEIÐIR

Skref til sjálfshjálpar í lestri og ritun

60 kennslust.

Fyrirhugað er að halda námskeið fyrir þá sem eiga í erfiðleikum með lestur og ritun. Námskeiðið heitir: Skref til sjálfshjálpar í lestri og ritun. Það er 60 stunda langt og eru aðalnámsþættir, stafsetning, lestur, sjálfstyrking og tölvutækni.

- Megináhersla lögð á að styrkja lestrar- og ritunarhæfni
- Auka hæfni til starfs og áframhaldandi náms
- Áhersla er lögð á að efla lesskilning, lestrarlöngun, úthald við lestur og stafsetningarfærni.
- Kennd mismunandi tækni, aðferðir og hjálpartæki, s.s. yfirlestrar og leiðréttingarforrit.
- Námið er metið til allt að 5 eininga í framhaldsskóla.
- Kennt er í litlum hópum (aðeins 8 komast að á námskeiðinu)

Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 12.000
Fjöldi: Lágmark 10 manns
Kennari: Ýmsir

Hönnunar- og frum-kvöðlasmiðja

120 kennslust.

Markmið smiðjunnar er að þátttakendur læri að hanna og þróa vöru og læri hvernig koma skuli slíkri vöru á markað. Farið verður yfir stuðningsumhverfi frum-kvöðla og veitt ráð m.a. varðandi styrkum-sóknir og markaðssetningu sem og margt margt fleira. Námskeiðið er unnið í sam-starfi við Nýsköpunarmiðstöðvar Íslands og Fræðslumiðstöðvar atvinnulífsins.
Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 28.000
Fjöldi: Lágmark 10 manns
Kennari: Emilía Borgþórsdóttir iðnhönn-uður, Karl Guðmundsson markaðsráðgjafi og Frosti Gíslason verkefnisstjóri Nýsköp-unarmiðstöðvar Íslands.

Sterkari starfsmaður

150 kennslust.

Námsleiðin Sterkari starfsmaður – upp-lýsingatækni og samskipti er hönnuð með hliðsjón af þörfum fólks með stutta skólagöngu sem vill auka færni sína til að takast á við breytingar. Sterkari starfsmaður – upplýsingatækni og samskipti er 150 kennslustunda nám sem menntamálaráðuneytið hefur sam-þykkt að meta megí til styttingar á námi í framhaldsskóla á móti allt að 12 einingum. Sterkari starfsmaður – upplýsingatækni og samskipti er ætlað fólki á vinnumarkaði sem vill auka færni til að takast á við breytingar í starfi og auka færni sína í upp-lýsingatækni og tölvum. Tilgangur náms-leiðarinnar er að auka færni námsmanna til að takast á við breytingar, stuðla að jákvæðu viðhorfi námsmanna til starfa, nýjunga, upplýsingatækni, samskipta og símenntunar og gera þá eftirsóknarverðari starfsmenn. Í náminu er lögð mikil áhersla á að námsmenn læri að læra, eflí sjálfs-traust sitt og lífsleikni. Námsaðferðir eru aðallega byggðar á hagnýtum viðfangs-efnum sem nýtast námsmönnum bæði í leik og starfi.

Námsþættir eru:

- Námstækni og símenntun
- Sjálfstyrking og samskipti
- Vinnustaðamenning og liðsheild
- Skipulag, frumkvæði og efling í starfi
- Vafri og Netíð

- Rafræn samskipti
- Myndvinnsla
- Ritvinnsla
- Töflureiknir
- Færnimappa

Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 29.000
Fjöldi: Lágmark 10 manns
Kennari: Ýmsir

Meðferð matvæla

60 kennslust.

Námið er 60 kennslustundir og ætlað þeim sem vilja vinna við eða eru að vinna við meðferð matvæla. Nemendur fá innsýn í matvælaörverufræði, matvælaeftirlit, matvælavinnslu, þrif og sóttþreinsun, vöruþekkingu og fæðuflokkana. Markmið

- Að auka þekkingu á mikilvægi og ábyrgð starfsmanna á lýðheilsu
- Að kynnast reglum varðandi sóttvarnir og gæðastaðla
- Að auka skilning á mikilvægi skipulags og eftirlits
- Að kynnast örverum í matvælaiðnaði
- Að auka færni í verklagi við meðferð matvæla
- Að læra að skrifa verklýsingar
- Að læra áætlanagerð og skráningu vegna þrifa
- Að kynnast gerð innihaldslýsinga matvæla
- Að geta unnið verk með hagkvæmni og öryggi neytenda í huga

Námsgreinar

- Matvælaörverufræði
- Matvælaeftirlit
- Matvælavinnsla
- Þrif og sóttþreinsun
- Vöruþekking og fæðuflokkarnir

Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 12.000
Fjöldi: Lágmark 10 manns
Kennari: Ýmsir

Starfsnám stuðnings-fulltrúa á félags- og heilbrigðissviði

162 kennslust.

Starfsnám stuðningsfulltrúa á félags- og heilbrigðissviði er heildstæð starfstengd námsleið sem skiptist í 162 kennslu-stunda grunnnám og 84 kennslustunda framhaldsnám. Ljúka verður grunnnáminu áður en framhaldsnámið er stundað. Menntamálaráðuneytið hefur samþykkt að meta megí grunnnám það sem lýst er hér til styttingar á námi í framhaldsskóla um 13 einingar. Markmið námsins er að auka færni og þekkingu þátttakenda á aðstæðum og þörfum fatlaðs fólks til að efla lífsgæði þeirra og virkni. Þátttöku í náminu er ætlað að stuðla að jákvæðu við-horfi námsmanna til áframhaldandi náms, auðvelda þeim að takast á við ný verkefni í vinnu og auka gæði í starfi. Í náminu er lögð áhersla á að námsmenn læri að læra og eflí sjálfstraust sitt og lífsleikni. Námið er ætlað fullorðnu fólki á vinnumarkaði, eldra en 20 ára með stutta formlega skólagöngu. Nám þetta nýtist einnig þeim sem hyggjast starfa sem stuðningsfulltrú-ar á félags- og heilbrigðissviði og ljúka þá einnig framhaldsnáminu.

Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 31.000
Fjöldi: Lágmark 10 manns
Kennari: Ýmsir

MENNING OG ÚTIVIST

Blaðaútgáfa og prent-verk í Eyjum í heila öld

12 kennslust.

Starfsemi prentsmiðja og blaðaútgáfa sem hófst í Eyjum árið 1917 hefur jafnan verið lífleg. Á þessu ári fagnar vikublaðið Fréttir nú Eyjafréttir 40 ára afmæli. Í sam-starfsverkefni Visku og Eyjasýnar verður stiklað á stóru í sögu blaðaútgáfu og starfsemi prentsmiðja í Eyjum . Til grund-vallar verða upplýsingar á Skjalasafninu um útgáfustarfsemi í Eyjum til 1980 og verður sögunni fylgt til ársins 2014. Í lok verkefnis verða Skjalasafnið og prent-smiðurjур sóttar heim.

Ekkert þátttökugjald í þessari verk-efnavinnu.

Umsjón: Arnar Sigurmundsson
Hvenær: 26. febr. til 19. mars 2014.
Á miðvikudögum kl. 19.30-22.00
Hvar: Húsnæði Visku að Strandvegi 50

Hafnarganga, bryggju-rölt og myndasýning

10 kennslust.

Á síðasta ári voru liðin 100 ár frá því sér-stök lög um Vestmannaeyjahöfn tóku gildi of var þess minnst í júlí sl. Hafnarganga , bryggjurölt með leiðsögu-manni um hafnarsvæðið og sýning á ljós-myndum og lifandi myndum sem tengjast höfninni verður endurtekin í samstarfi Vestmannaeyjahafnar og Visku. Farið verður í gegnum forvitnilegar gamlar myndir frá Vestmannaeyjahöfn og verða nokkrir kunnáttumenn fengnir til að gefa skýringar á sínum uppáhaldsmyndum. Reiknað er með að hópurinn hittist tvö kvöld og hafnargangan verði á í góðu veðri á laugardegi
Tími: Verður haldið á vordögum
Staður: Húsnæði Visku- og hafnarsvæðið
Fjöldi: Lágmark 8 manns
Umsjón: Arnar Sigurmundsson.

Ræktun mat- og kryddjurta

Námskeið í ræktun mat- og kryddjurta í heimilisgörðum Flott námskeið þar sem rætt er um helstu einkenni lífrænnar rækt-unar, jarðvegin, áburðarefni og safn-hauginn. Einnig um mismunandi skipulag og undirbúning matjurtabeðanna. Síðan fjallað um einstakar grænmetistegundir og kryddjurtir. Námskeiðið fer að mestu leyti fram með fyrirlestri en þó verða einnig sýnd handtökin við sáningu og dreifsetningu. Hægt er að koma aðeins á matjurtahlutann, báða eða bara krydd-jurtahlutann.

Tími: 21. mars kl. 13:00
Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 7.500
Fjöldi: Lágmark 8 manns
Kennari: Auður Ingibjörg Ottesen

Skráning og nánari upplýsingar á

viskave.is

viska@eyjar.is

eða í síma

481-1950



viska

Fræðslu- og símenntunarmiðstöð Vestmannaeyja

TÖLVUR OG TÆKNINÝJUNGAR

Verslað á netinu

Það er mun einfaldara að versla á netinu heldur en þig grunar. Verslað á netinu er praktískt námskeið um það hvernig hægt er að versla á öruggan hátt á netinu. Bent er á hvernig og hvar er best að leita að vörum á netinu, öruggar greiðsluleiðir, hvaða sendingarmöguleikar eru í boði og útreikning viðbótarkostnaðar (tollar og gjöld). Einnig farið í hvað helst þarf að varast í viðskiptum á netinu. Verslað á netinu er skemmtilegt og hnit-miðað námskeið. Black Friday í USA er frábær tími til að versla á netinu, bara láta fara vel um sig fyrir framan tölvuna og skoða fjölbreytt vöruúrval á netinu.
Tími: Ein kvöldstund þegar þátttaka hefur náðst.

Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 7.500
Fjöldi: Lágmark 10 manns
Kennari: Davíð Guðmundsson

Google er málið

9 kennslust.

Google námskeið er fyrir alla sem vilja læra á þetta skemmtilega verkfæri. Á námskeiðinu verða kenndar leiðir til að einfalda Google leit og sýna hvað leitarvélin býður upp á. Einnig verður farið í hvað Google umhverfið býður líka upp á. Google Drive er kynnt (Document, Spreatsheet og Forms) ásamt Calender, Play, Gmail og Maps. Google verkfærið er frítt og í raun allt sem þú þarft í einfaldri tölvuvinnu. Fróðlegt námskeið á léttum og skemmtilegum nótum.
Kennt í 3 skipti.
Tími: Þrjú kvöld þegar þátttaka hefur náðst.
Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 10.500
Fjöldi: Lágmark 10 manns
Kennari: Tölvuskóli Vestmannaeyja

Tölvunámskeið framhald fyrir 50+

30 kennslust.

Tölvunámskeið fyrir þá sem hafa sem hafa sótt byrjendanámskeið eða hafa töluverða kunnáttu á tölvur. Farið verður yfir Internetið og hvað það hefur spennandi uppá að bjóða. Einnig er tölvupóstur, rit-vinnsla (Power point, word, excel) og vef-geymslur skoðað. Atriði eins og dropbox, skydrive og Google docs ásamt því að skoða Google veldið að einhverju leiti. Markmiðið er að gera þátttakendur færari um að vinna sjálfstætt í Windows umhverfinu ásamt því að geta nýtt ofan-greinda þætti.
ATH: Námskeiðið er eingöngu miðað við Windows stýrikerfið.
Tími: Tvö kvöld eða síðdegi í viku tíu skipti samtals
Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 34.000
Fjöldi: Lágmark 10 manns
Kennari: Tölvuskóli Vestmannaeyja

Byrjendanámskeið í SketchUp 3D

15 kennslust.

Kennt verður á teikniforritið SketchUp 3D sem er sérstaklega hentugt til að teikna upp líkön, hús og landslag. Forritið er einfalt í notkun en býður upp á marga skemmtilega möguleika. Kennd verða

TÓMSTUNDIR OG LISTIR

Saumanámskeið Twill byrjendanámskeið

12 kennslust.

Á byrjendanámskeiðunum er kennt að taka upp snið, sníða og sauma saman flíkina svo eitthvað sé nefnt og mjög sniðugt að byrja t.d. á flottum leggings. Þetta eru mjög skemmtileg námskeið og margt skemmtilegt og fróðlegt til að læra. Námskeiðið er tveir dagar laugardag og sunnudag frá kl. 10-17 með klukkutíma matarhléi.

Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50 og/eða handavinnustofa GRV.
Verð: 18.000
Fjöldi: Lágmark 8 manns
Kennari: Anna Kristín Magnúsdóttir, fatahönnuður og kjólameistari www.twill.is

Tvöfalt prjón og Garnbúðin Gauja

4-5 kennslust.

Tína , frá Prjónasmiðju Tínu ætlar að kenna okkur „ tvöfalt prjón“. Tvöfalt prjón er aðferð til að búa til prjónað efni með enga röngu en býður samt upp á að prjónað sé flókið myndprjón. Þetta er engu að síður talsvert frábrugðið tvíbandapryóni eða myndprjóni sem eru betur þekktar aðferðir.

Á þessu námskeiði lærir þú að;

- Fitja upp með tveimur litum fyrir tvöfalt prjón
- Öðlast færni í að prjóna með þessari aðferð
- Tvöfalt myndprjón
- Fella af
- Lagfæra helstu mistök
- Ganga frá endum

Í lok námskeiðs ertu komin með litla prufu og sjálfstraust til að framkvæma stærri og flóknari myndir.

Það sem þú þarft að hafa með þér:

Milligróft garn í tveimur andstæðum litum sem aðgreinast vel. EKKI koma með mohair, angoru, lopa, léttlopa eða „loðið“ garn af neinu tagi. Prjónar sem hæfa garninu, skæri og frágangsnál. Þú þarft að kunna fitja upp, slétt og brugðið og fella af.

Á sama tíma verður Garnbúðin Gauja með vörur á staðnum til sölu.

Tími: Í mars
Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 5.500
Fjöldi: Lágmark 8 manns
Kennari: Christine Einarsson úr Prjónasmiðju Tínu

Eistneskt myndprjón og Garnbúðin Gauja

4-5 kennslust.

Roositud er Eisneskt myndprjón og er skemmtilega öðruvísi í framkvæmd. Á námskeiðinu verður prjónuð stúka. Þar lærir þú að:

- Prjóna Roositud myndprjón
- Að búa til lárétt liggjandi fléttu, bæði einlita og tvílita.
- Magic loop

Það sem þú þarft að hafa með þér er 80 cm hringprjónn nr. 3,5. Kambgarn í 3 litum. Hafðu einnig með þér skæri og frágangsnál. Grunnþekkingar á prjóni er krafist og þarftu því að kunna að fitja upp, slétt, brugðið og að fella af. Á sama tíma verður Garnbúðin Gauja með vörur á staðnum til sölu.

Tími: Í mars
Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 5.500
Fjöldi: Lágmark 8 manns
Leiðbeinandi: Christine Einarsson úr Prjónasmiðju Tínu

Víravirki, helgarnámskeið

Byrjendarnámskeið í víravirki. Kenndar verða grunnaðferðir í íslensku víravirki sem byggist á alda gömlum hefðum við þjóðbúningagerð. Víravirkið hefur verið að koma sterkt inn í skartgripagerð síðustu árin. Byrjað er á að gera hálsmen, blóm eða kross og síðan ef tími gefst eru gerðir eyrnalokkar. Allt efni er innifalið.

Staður: Smíðastofa Barnaskóla Vestmannaeyja
Tími: Helgarnámskeið 22.-23 mars fimm tímar hvorn dag.

Hámarksfjöldi: 8
Leiðbeinandi: Júlía Prastardóttir gullsmíðameistari
Verð: 23.500.-

Hönnun einfaldra hluta

9 kennslust.

Þetta námskeið er fyrir þá sem hafa dreymt um að hanna sjálfir eða leysa ákveðin vandamál með sérsniðinni hönnun.

Fyrri hluti námskeiðs fer í hönnun og útfærslu hlutarins til að fá nákvæma vinnuteikningu af honum og er þrjú skipti. Seinni hlutinn fer fram á smíðaverkstæði þar sem nemendur smíða hlutinn með aðstoð smíðakennara. Verður sá hluti námskeiðsins auglýstur síðar.

Tími: Þegar þátttaka hefur náðst
Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 8.500
Fjöldi: Lágmark 8 manns
Kennari: Emilía Borgþórsdóttir iðnhönnuður ásamt smíði fyrir seinni hlutann.

Prívíddarteikning

9 kennslust.

Farið er í grunnatriði í fjarvíddarteikningu, nemendur læra að teikna grunnformin í fjarvídd og færnin síðan færð yfir í hluti. Nemendur læra að skoða umhverfi sitt út frá lögmálum fjarvíddar. Þrjú skipti **Námsgögn:** Skrúfblyantur, strokleður, reglustika, teikni-blokk / pappír.

Tími: Þegar þátttaka hefur náðst
Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 8.500
Fjöldi: Lágmark 8 manns
Kennari: Emilía Borgþórsdóttir iðnhönnuður

Tálgunarnámskeið framhald

10 kennslust.

Á námskeiðinu eru kennd fleiri hnífsbrögð sem auka öryggi og afköst við tálgun. Kennt er að tálga með hnífi og exi, ýmsar viðartegundir kynntar og eignleikar þeirra. Kennd er þurrkun og yfirborðs-meðhöndl-un viðarins og hvernig hægt er að notfæra sér form viðarins í ýmsa nytjahluti. Einnig er kennt að brýna og hvernig er best að meðhöndla bitverkfæri. Þátttakendur geta keypt vandaða tálgu-hnífa á staðnum. Kjörið fyrir þá sem voru á tálgunarnámskeiðinu sl. haust eða aðra sem komið hafa að tálgun áður.

Tími: Tími ákveðinn síðar en verður laugardagur og sunnudagur
Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 13.500
Fjöldi: Lágmark 8 manns
Kennari: Guðmundur Magnússon kennari, húsasmiður og áhugamaður um viðarnýtingu.

Handmálun og spaði

Námskeið þar sem unnið verður með olíu á striga notaður verður spaði við gerð myndarinnar. Þátttakendur fá að spreyta sig og skapa sína eigin mynd og fara með heim að loknu námskeiði mynd sem er 20 x 80. Allt efni er innifalið í verði bæði litir og blindrammi á striga.

Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 11.900
Fjöldi: Lágmark 8 manns
Kennari: Þorbjörg Óskarsdóttir Tobba

TUNGUMÁL

Íslenska fyrir útlendinga 1 Icelandic for foreigners 2

Vinsamlegast hafið samband við Visku í síma 4811950 til frekari upplýsinga og innritunar.
Please contact Viska tel. 481-1950 for further information and/or to sign up. Áfanginn er ætlaður byrjendum í íslensku. Lögd er áhersla á að kynna nemendum uppbyggingu tungumálsins með hlustun, lestri, frásögn og samræðum eftir því sem orðaforðinn leyfir. Unnið er með auðvelda texta sem tengjast daglegu lífi til að auka orðaforða nemenda og þjálfá fram-burð. Lögd er áhersla á að fjölbreyttum aðferðum í tungumálakennslu skuli beitt. (sbr. námskrá íslenska fyrir útlendinga - grunnnám, Mnr, 2008)
Kennari/teacher: Jóhanna Lilja Eiríksdóttir
Lengd/length: 60 stundir - 60 lessons
Verð/price: 37.000

Íslenska fyrir útlendinga 2 Icelandic for foreigners 2

Vinsamlegast hafið samband við Visku í síma 4811950 til frekari upplýsinga og innritunar.
Please contact Viska tel. 481-1950 for further information and/ or to sign up, or sign up here below. Áfanginn er ætlaður þeim sem hafa nokkra undirstöðu í íslensku. Haldið er áfram að vinna með þá þætti sem tengjast daglegu lífi og starfi einstaklingsins til að auka orðaforða nemanda. Lögd er áhersla á að nemendur geti gert sig skiljanlega í verslun, bakaríi, banka, pósthúsi og veitingahúsi og tekið þátt í einföldum samræðum um dagleg málefni, svo sem veður og áhugamál. Eins og áður er lögd áhersla á að kynna nemendum uppbygg-ingu tungumálsins með hlustun, lestri, ritun, frásögn og samræðum. Haldið áfram að þjálfá íslensk hljóð og framburð. Fjölbreyttum kennsluaðferðum í tungu-málakennslu beitt. Leitast er við að gera verkefnin þannig úr garði að þau reyni á hæfni nemandans við raunverulegar aðstæður.

Kennari/teacher: Jóhanna Lilja Eiríksdóttir
Lengd/length: 60 stundir
Verð/price: 37.000

Spænska 1

60 kennslust.

Námskeiðið er ætlað fólki með litla undirstöðu í spænsku. Megin áhersla er lögd á talmál, að byggja upp orðaforða og grunnatriði málfræði. Gerðar eru talæfingar og framburður æfður. Farið er í samtalsleiki og einnig æfingar í upplestri. Markmiðið er m.a. að nemendur geti átt óformleg, skrifleg samskipti á spænsku. **Staður:** Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Kennari: Robert Hugo Blanco
Tími: Samtals 40 kennslustundir. Þegar næg þátttaka hefur náðst.
Verð: 35.000

Norska 1

40 kennslust.

Námskeiðið er ætlað fólki með litla undirstöðu í norsku. Ætlunin er að kynna nemendum uppbyggingu tungumálsins með hlustun, lestri, frásögn og sam-ræðum. Áhersla verður lögd á norsku í daglegu tali. Kennslan verður miðuð út frá þörfum og kunnáttu þátttakenda og leitast verður við að nota fjölbreyttar aðferðir við kennsluna. **Staður:** Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Kennari: Salóme Huld Garðarsdóttir
Tími: Hefst 3. febrúar kl. 19:30
Verð: 35.000 kr.

undirstöðu atriðin í módelteikningu og sýnt hvernig á einfaldan hátt er hægt að teikna t.d. eigið húsnæði, garðinn eða teikna upp innréttingar eða endurskipu-leggja innanhúss. Kennt verður hvernig hægt er að nota þrívíddar vöruhúsið (3D Warehouse) til bæta inn í eigin teikningar og flytja teikningar af húsum eða landslagi yfir í Google Earth.

Námskeiðið er opið fyrir alla og ekki er gerð krafa á sérstaka kunnáttu í notkun teikniforrita. Æskilegt er þó að þátttakend-ur hafi góða almenna tölvukunnáttu.

Tími: Fimm skipt þegar þátttaka hefur náðst
Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 15.000
Fjöldi: Lágmark 8 manns
Kennari: Páll Marvin Jónsson

NÁMS- OG STARFSRÁÐGJÖF HJÁ VISKU

Hefur þú verið að velta fyrir þér námi og störfum?

Viska býður upp á margvíslega ráðgjöf fyrir einstaklinga, hópa og fyrirtæki. Ráðgjöfin er ókeypis fyrir einstaklinga og þar er aðstoðað við að

- finna upplýsingar um nám og störf.
- kanna áhugasvið og færni.
- skoða möguleika á námi og starfi.
- setja sér markmið.
- setja upp ferilskrá.
- taka ákvarðanir um nám og störf.
- takast á við hindranir.
- takast á við prófkvíða.
- takast á við persónuleg málefni.
- takast á við námsörðugleika (t.d. lesblindu o.fl.).

- tileinka sér árangursrík vinnubrögð í námi.
- undirbúa sig undir háskólanám.
- vinna færnimöppu.

Hægt er að bóka viðtal og fá nánari upplýsingar hjá Sólrúnu Bergþórsdóttur náms- og starfsráðgjafa í síma 481-1950 eða á solrunb@eyjar.is



MATREIÐSLA OG HOLLT LÍFERNI

Indónesískur matur

6 kennslust.

Indónesía er mjög stór eyjaklasi með um 17.500 eyjar, þar af eru um 1.700 þeirra með byggð en 90% landsmanna býr á 5 stærstu eyjunum. Í Indónesíu búa um 250 milljónir manna og eru fjölmörg þjóðar-brot með mismunandi menningu, trúar-brögð, hefðir og mjög mismunandi mat og matreiðslu.

Fjölbreyttar tegundir af kryddi og mismun-andi eldunaraðferðir gerir indónesískan mat þekktan og mjög vinsælan um allan heim.

Jakarta, í vesturhluta landins, er þekkt fyrir steikt hrísgrjón (Nasi goreng), kjúklinga-spjót (Sate ayam) og hnetusósu (Saus kacang) en þessi matur er yfirleitt mildur og jafnvel sætur. Hins vegar er matur frá austurhluta landsins þekktur fyrir sterkan og ferskan mat eins og grillaðan fisk (Ikan bakar rica).

Matargerð frá Indónesíu er ekki jafn þekkt og matargerð Tælendinga, Kínverja, Indverja o.s.frv. fyrir utan kannski Nasi goreng. Við ætlum að bjóða upp á kynningu á indónesískri matargerð með Deboru Turang eða Debby eins og hún er kölluð. Debora er frá Norður Sulavesi í austurhluta Indónesíu og hefur búið á Íslandi undanfarin 6 ár.

Tími: Í mars- apríl
Staður: Heimilisfræðistofa í Barnaksóla
Verð: 9.500
Fjöldi: Lágmark 8 manns hámark 12
Kennari: Debora Turand

Einfaldir en góðir fiskréttir

5 kennslust.

Nýja árið byrjar svo skemmtilega því í apríl verður Gísli Matthías á Slippnum með mat-reiðslunámskeið þar sem við munum elda saman fljótlegar, ferskar og bragðgóðar uppskriftir sem grundvallast á fiski. Upp-skriftirnar henta sérstaklega vel í hvers-dagsleikanum þegar tíminn er af skornum skammti og mun námskeiðið gefa ykkur innblástur af góðum kvöldmat og með-læti. Námskeiðið mun taka um 4-5 klst og undir lok námskeiðsins gæðum við okkur á afrakstrinum og njótum – eitthvað sem getur ekki klikkað. Skráning er hafin og tilvalið að hóa í vini og eiga skemmtilega og notalega kvöldstund.

Tími: Í apríl
Staður: Heimilisfræðistofa í Barnaksóla
Verð: 9.500
Fjöldi: Lágmark 8 manns
Kennari: Gísli Matthías Auðunsson

Sushi

Við erum ótrúlega ánægð með að geta boðið uppá vandað Sushi Masterclass námskeið þar sem flett er ofan af öllum helstu leyndarmálum sushigerðar og farið ýtarlega yfir efnið. Allir þátttakendur útbúa sitt sushi frá grunni. Þið lærið að elda hin fullkomnu grjón, að skera og undirbúa hráefnið, rúlla upp og bera fram Maki, Nigiri og Sashimi. Þeir sem eru að feta sín fyrstu skref á braut matgæðingsins ættu ekki að hika við að skrá sig, það sakar hins vegar ekki að búa yfir einhverri reynslu á þessu sviði. Bókin Einfaldara Sushi fylgir einnig með en hún var einmitt staðfærð af kennara námskeiðsins Sigurði Karli Guðgeirssyni eiganda suZushii.

Í lok hvers námskeiðs sláum við upp veislu þar sem við komum til með að njóta afrakstursins.

Athugið að mörg stéttarfélög greiða niður námskeiðskostnað félagsmanna sinna.

Tími: Lok mars til byrjun apríl
Lengd: 4-5 klst.
Staður: Heimilisfræðistofa í Barnaksóla
Verð: 12.000 kr.
Fjöldi: Lágmark 8 manns
Kennari: Sigurður Karl Guðgeirsson

Jógúrt- og geitaostagerð

4-5 kennslust.

Berglind Sigmarsdóttir og Heather Philp kenna hvernig á að útbúa heimagerða jógúrt með súper góðum gerlum fyrir meltinguna. En margir sérfæðingar eru sammála um að upptök flestra ef ekki allra sjúkdóma megi finna í meltingar-veginum. Á námskeiðinu er úbúin hrein jógúrt og sýnt hvernig svo er hægt að bragðbæta eins og hver og einn vill, jarðaberja, mango o.s.frv. Einnig kenna þær hvernig á að útbúa mjúkan geitaost sem er algjört lostæti og tilvalinn í ýmsa matargerð, t.d. útá sallat, með pasta, á pizzuna með grænmetisréttum og í ýmsar fyllingar eða bara einfaldlega smurt á kek. Berglind og Heather lærðu jógúrt og ostagerð á West Highland Dairy í Skosku hálöndunum. Berglind hefur gefið út tvær metsölubækur um hollt og gott mataræði, Heilsuréttir fjölskyldunnar og Nýir Heilsu-réttir fjölskyldunnar. Heather er doktor í sjávarlíffræði og hefur mikinn áhuga á heilsusamlegum lífsstíl og hefur mikið verið að kynna sér nýjustu rannsóknir á sviði næringar.

Tími: Miðvikudaginn 19. febrúar og laugardaginn 28. febrúar.
Tvö aðskilin námskeið.
Staður: Heimilisfræðistofa í Barnaksóla
Verð: 7.500 kr.
Fjöldi: Lágmark 8 manns
Leiðbeinendur: Berglind Sigmarsdóttir og Heather Philps

Grænmetisréttir með Gísla Matthíasi

Grænmetisréttir verða sífellt vinsælli og virðast æ fleiri snúa sér alfarið að grænmetismatseld. Það á ekki síst við nú á fyrstu mánuðum ársins þegar stór hluti landsmanna beinir athyglinni að heilsunni og mittismálinu eftir dýrðleg veisluhöld um jól og áramót. Margir setja sér metn-aðarfull markmið um reglulega líkamsrækt og heilsusamlegra mataræði. Líkams-ræktarkort rjúka út og fólk flykkist á alls kyns námskeið til að koma línunum í lag og því fylgir að gtandskoða grænmetis-borð matvöruverslana. Gísli Matthías, matreiðslumaður á Slippnum mun sjá um námskeið um eldun á grænmeti og hvernig við getum notað jurtir í matargerðina. Grænmeti getur verið flókinn hlutur, en þarf alls ekki að vera það. Hráefnin eru elduð á marga vegu og margar leiðir til þess að láta bragðið skína í gegn. Námskeið sem snýst um hvernig hægt er að ná bestu bragð-eiginleikum grænmetis með því að elda og krydda það rétt og sýn á hvernig einfald-leikinn er oftast bestur. Talað verður um íslenskt grænmeti og jurtir og hversu gott er að temja sér að elda eftir árstíðum.

Tími: Í apríl
Staður: Heimilisfræðistofa í Barnaksóla
Verð: 9.500
Fjöldi: Lágmark 8 manns
Kennari: Gísli Matthías Auðunsson

LKL fæði Maríu Kristu

4-5 kennslust.

Lágkolvetna- námskeið ! eða sykur- ger og glútenlaust matreiðslunámskeið sem hentar einnig vel þeim sem fylgja lágkol-vetnamataræðinu.

Á námskeiðinu æfum við okkur í að útbúa einfalda og góða smarétti sem henta bæði í veisluna, sem meðlæti og jafnvel sem heilar máltíðir. Við útbúum saman um það bil 12 mismunandi rétti sem við setjum á borð í lok námskeiðs og gæðum okkur á saman. Sannkölluð veisla fyrir bragðlaukana. Þátttakendur taka allir virkan þátt í matreiðslunni og hver og einn fær að spreyta sig við 3-4 rétti. Uppskriftir af öllum réttum fylgja síðan með nám-skeiðinu og hver og einn ætti að fara heim reynslunni ríkari og með mettan maga. *mariakristahreidarsdottir.blogspot.com/*
Tími: 1. mars kl. 10:30
Staður: Heimilisfræðistofa í Barnaksóla
Verð: 14.900
Fjöldi: Lágmark 10 manns
Kennari: María Krista Hreiðarsdóttir

Bjórskólinn með Sveini Waage

4-5 kennslust

Nemendur Bjórskólans ferðast um undraheim bjórsins undir styrkri leiðsögn kennara okkar sem allir hafa hlotið vottun bruggmeistara Ölgerðarinnar. Námsefnið nær allt frá sögu bjórsins, bruggferlinu og ólíkum bjórtegundum til eiginleika bjórsins og bjórmenningar á Íslandi. Í kennslustund smakka nemendur níu mismunandi bjórtegundir frá öllum heims-hornum, ásamt öðrum fljótandi glaðn-ingum. Að lokinni kennslu fá nemendur veglegt ítarefni sem minnkar þörfina á glósutöku til muna. Við útskrift fá nem-endur sérstakt viðurkenningarskjal vottað af formanni skólanefndar. Hver kennslustund stendur yfir í rúmar þrjár klukkustundir Hámarksfjöldi nem-enda í almennri kennslu eru 20 manns.

Inntökuskilyrði:

- Þótt ekki séu formleg próf í skólanum þurfa nemendur að innbyrða nokkuð af fjölbreyttu námsefni. Nemendur þurfa því að gera ráðstafanir varðandi heim ferð að lokinni kennslustund
- Ekki er mælst til að nemendur stundi heimanám fyrir kennslu. Brot á reglum getur leitt til brottvísunar úr kennslustund.
- Akstur og neysla áfengis eiga aldrei samleið!
- 20 ára aldurstakmark

Tími: Í mars
Staður: Húsnæði Visku að Strandvegi 50
Verð: 9.500
Fjöldi: Lágmark 10 og hámark 20.
Kennari: Sveinn Waage

Skráning og nánari upplýsingar á

viskave.is
viska@eyjar.is
eða í síma

481-1950

Viska er líka á facebook



SJÁLFTYRKING OG EFLING

Innri úttektir/ sann-prófun á gæðakerfum

6 klukkust.

Námskeið fyrir starfsmenn matvælafyrir-tækja, framleiðslufyrirtækja og aðra sem hafa áhuga á innri úttektum, hugsað sem fyrirtækjanámskeið. Mörg fyrirtæki á Íslandi starfsrækja innra eftirlitskerfi en veigamikill þáttur í slíku kerfi eru innri úttektirnar. Á námskeiðinu verður rætt um innri úttektir í víðu sam-hengi m.a. úttektir og sannprófun á virkni forvarna og HACCP kerfis. Á námskeiðinu verður lögð áhersla á verkefnavinnu þar sem þátttakendur geta m.a. koma með skjöl úr eigin gæðakerfi t.d. vöktunar- og sýnatökuáætlun og unnið með þau undir leiðsögn fyrirlesara. Með því móti geta þátttakendur hámarkað skilvirkni og árangur námskeiðsins.

Á námskeiðinu verður farið í m.a. eftir-farandi atriði:

- Sannprófun, innri úttektir - aðferðafræði
- Úttektaáætlun
- Undirbúningur og framkvæmd úttekta - gerð gátlista
- Undirbúningur og framkvæmd sannprófunar - sýnatökur og prófanir
- Niðurstöður, úrbætur og eftirfylgni.

Staður: Viska, Strandvegi 50 3. h

Kennari: Sýni

Verð: 29.500 kr.- Innifalið í verði eru námskeiðsgögn

Munið eftir styrkjunum úr fræðslusjóðum verkalýðsfélaganna!!

Komdu hlutunum í verk

9 kennslust.

Eru mörg óunnin verk? Lengist minnislist-inn? Skipta ólesnir tölvupóstar hundr-uðum? Á námskeiðinu verður farið yfir hagnýt atriði sem geta aukið afköst, aukið líkur á að ná markmiðum og hjálpað við að koma lagi á skipulag daglegs lífs. Farið verður yfir hvernig setja má upp tölvu-póstforrit (s.s. Outlook og Gmail) til að hámarka afköst. Að stórum hluta verður námskeiðið byggt á GTD kerfinu sem er notað af milljónum manna um allan heim. Þetta námskeið er fyrir fólk sem er að leita leiða til að komast út úr vítahring sem einkennist af frestunaráráttu, erfiðleikum við að ná markmiðum og streitu tengdum vinnu og verkefnum.

Sex tímar/níu kennslustundir- þrjú skipti
Staður: Viska, Strandvegi 50 3. h
Kennari: Karl Guðmundsson
Tími: Samtals 9 kennslustundir.
Verð: 8.500 kr.

Að ná athygli áheyrandans

9 kennslust.

Eru kynningar og fyrirlestrar hluti af þínu starfi? Á námskeiðinu verður farið yfir hvað gerir kynningar og fyrirlestra áhuga-verða til að athygli áheyrandans haldist allan tímann. Hvernig getum við komið skilaboðum okkar á framfæri með samspili myndefnis, texta og tölfræðilegra gagna? Hvernig nýtum við hin ýmsu tól sagna-meistaranna og hvað ber að varast við notkun glæruhugbúnaðar (power point). Námskeiðið er fyrir hvern þann sem þarf að koma skilaboðum til áheyrenda og vill bæta tækni sína.

Staður: Viska, Strandvegi 50 3. h

Kennari: Karl Guðmundsson

Tími: Samtals 9 kennslustundir.

Verð: 8.500 kr