


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Sampykkt: HJS		
Siða 1 af 9	Áfangaheiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2016	

Kennarar	Ari Hallgrímsson, Edda B. Kristinsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	ARI EBK MAR
-----------------	--	---------------	-------------

Áfangalýsing: Nemandinn fær kynningu á starfi framreiðslu- og matreiðslumannsins, réttindum og skyldum, forsendum starfsins og við hvaða aðstæður störfin fara fram. Nemandinn kynnist umfangi starfa og hve stór þáttur samskipti við gesti eru. Farið er yfir innkaup á hráefni til matargerðar og öðrum aðföngum, ásamt kynningu og verklegri þjálfun í helstu þáttum starfa í ferða- og matvælagreinum. Nemandinn þjálfast í notkun helstu áhalda við matargerð, fær þjálfun í að elda mat og reiða fram. Lögð er áhersla á persónulegt hreinlæti skv. HACCP skilgreiningum, samvinnu og samskiptahæfni.


Markmið:

Þekkingarviðmið Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- grunnverkun á fiski, beinhreinsun og roðflettingu
- starfi framreiðslu- og matreiðslumanna og því umhverfi sem störfin fara fram í
- persónulegu hreinlæti og gildi þess í matvælagreinum
- hvað felst í störfum framreiðslu- og matreiðslumanna og möguleikum sem þau bjóða upp á til frekari starfa
- áhöldum og tækjum sem notuð eru í ferða- og matvælagreinunum og notkunarmöguleikum þeirra
- góðum siðum er varða umgengni við gesti og samstarfsfólk
- grunnþáttum í framreiðslu mismunandi rétta á veitingastað
- grunnþáttum í eldun einfaldra rétta í samræmi við verklagsreglur
- notkun uppskrifta og uppskriftabóka í matreiðslu
- innkaupum matvara og annarra aðfanga

Leikniviðmið Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- leggja lín á borð og brjóta munnþurrkur
- vinna einföld verkefni í framreiðslu og matreiðslu

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015	Áfangaheiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2016	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 2 af 9		


- umgangast tæki sem notuð eru í veitingasal, eldhúsum veitingastaða og kunna rétta notkun þeirra
- nota mismunandi hnífa við störf í matreiðslu
- matreiða súpur og sósur frá grunnri
- raða mat á matarfat og diska eftir réttum faglegum hefðum
- binda upp kjöt fyrir steikingu
- umgangast gesti og samstarfsfólk við störf í matvælagreinum
- leita hagstæðra innkaupa á matvörum
- þekkja réttindi og skyldur starfsmanna á vinnustað

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

- afla sér frekari þekkingar í ferða- og matvælagreinum
- vinna einföld grunnstörf í framreiðslu og matreiðslu
- skilja til hvers er ætlast í störfum framreiðslu- og matreiðslufólks
- vinna með helstu áhöld og tæki sem notuð eru við störf í framreiðslu og matreiðslu
- nýta þekkingu sína til að reikna út hráefnismagn og gera hagkvæm innkaup
- gæta að eigin hreinlæti og því hreinlæti sem kröfur eru gerðar um í matvælagreinum, (HACCP)
- skilja hlutverk fyrirtækja gagnvart starfsmönnum m.t.t. kjaramála


Námsgögn:

Tegund	Námsgögn
Bækur	Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnám matvælagreina: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir Framreiðsla, verkleg færniþjálfun ferða- og matvælagreina: St. Heba Finnsdóttir og Edda B. Kristinsdóttir, 2015
Vefir - forrit	Moodle-kennsluvefurinn: kennsluefni


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Síða 3 af 9		
Áfangaeiti VFFM1MF10		
Námsáætlun vorönn 2016		

Áætlun um yfirferð: Matreiðsla G-03


Vika	Námsefni (verklegur hluti og bólegur hluti ofinn saman í verklegri kennslu)	Verkefni
2	Lambakjöt og þjóðar súpa 3 rétta matseðill	Ítölsk súpa (Moodel), brauð Ítalskur kjötréttur (66) Berjakaka (106)
3	Lambalæri, þjóðar súpa og eplakaka 3 rétta matseðill	Mexíkósúpa (15) ofnsteikt lambalæri (68) með ofnsteiktum kartöflubátum (90), smjörsteikt grænmeti og Bernaise sósa (29) Eplakaka og karamellusósa (115), skraut, brauð
4	Caffe kennari	
5	Ísl. Þema,	Þorramatur og aðrir þjóðlegir réttir. Kjötsúpa (65), plokksfiskur (58) Rabarabaka (105)
6	Austulenskt hlaðborð Sushi námskeið 10, miðvikudagur Vetrarfrí 11. og 12. feb.	kjúklingur með cashewhnetur (82) indverkskur kjötréttur (81) snöggsteiktur baunaréttur (88)

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 4 af 9	Áfangaheiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2016	

7	Brúðkaupsveisla. Forréttur á disk og kjöt skorið í sal	Snöggmarineraður lax (39) með piparrótarsósu (25), eggjæræra (27) og ferst salat Ofnsteiktur grísakambur/file (Moodel), gratín kartöflur (89) Madeirasósu (31) og gláðar gulrætur Pavlova (118) Brauð/brauðpesto
8	Steinbítur 3-ja rétta matseðill	Tómat-paprikusúpa (17) Ristaður steinbítur með hvítvínsgraslaukssósu (62), beikonkartöflumús og gufusoðnu grænmeti Jarðarberjasorbet (112), brauð
9	Kaldur forréttur á disk 3-ja rétta matseðill	Grafinn lax með sinnepssósu (34) og ristugu brauði fylltar svínalundir (82) með Hazzelback kartöflu (89) og sveppasósu (32) Súkkulaðimús (113), jarðaberja „kompott“ (113)
10	11. mars árshátíð (matseðill) 3 rétta matseðill	Grískt salat (35) Kryddhjúpapur lambavöðvi (67) með tómatabasilsósu (29) og ofnbökuðu rötargrænmeti (89) Frönsk súkkulaðikaka (122), sorbet (113)
11	Frí v/árshátíðar	
12	Páskafrí frá 18.- 28. mars	


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 5 af 9	Áfangaeiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2016	

13	Kennsla hefst eftir páska, 29. mars 3 rétta matseðill Skila matseðli nemanda	Rækjukokktell (36) ristuð hægelduð kjúklingabringa (34) með svepparisotto (93), piparostasósu (31) og gufusoðnu grænmeti ísgerð, Bandy snaps (109)
14	Þjóðar súpa og lax 3 rétta matseðill	Frönsk lauksúpa (13) Hægeldaður lax með kryddhjúp (62), Hollander sósu (33), soðbakaðar kartöflur (89) og smjörsteikt rótargrænmeti Súkkulaði souffle (111) og hindberja „coulis“ (113)
15	Matseðill nemenda	Nemendur elda eftir matseðli sem þeir semja sjálfir
16	Sumardagurinn fyrsti 21. apríl, foreldraboð 20. apríl	Undirbúningur fyrir foreldraboð
17	Æfing fyrir próf 3 rétta matseðill	kjúklingasalat (35) pönnusteikt ýsa með grænu salati, paprikustrimlum (61) og sinnepssósu (25) Vaniluís (112) með súkkulaðimús (113) og jarðaberjakompot (113)
18	Frágangur og tiltekt	

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Sambykkt: HJS		
Síða 6 af 9	Áfangaheiti VFFM1MF10	Námsáætlun vorönn 2016

Áætlun um yfirferð: Bakstur, kjöt og fiskur G-01


Vika	Námsefni (verklegur hluti og bólegur hluti ofinn saman í verklegri kennslu)	Verkefni
	Standsetja eldhús	Austurlenskir réttir
1-2	Úrbeining á lambaframparti	Pottréttir úr lambakjöti indverskt lambakarrý með hrísgrjónum
2-3	Úrbeining á lambalærum vanilluísgerð	Litlar kjötbollur úr lambahakki, villikryddaðar, eplakaka í skál bls. 108
3-4	Caffe kennari Bökubakstur, osta og skyrkökur fyrir Caffe kennari	Grænmetisbaka bls. 48 og salat
4-5	Íslenskt þema, þykkja með kartöflumjöli flaka fisk	Saltkjöt og baunir bls. 65 grautar s.s rabarbara og ávaxta bls. 99.
5-6	Vetrarfrí 11. og 12. febrúar Sushinámskeið	Tertubotnabakstur 116-121 Kjúklingavefjur með salati
6-7	Flaka lax, Pavlova bls 118 Brúðartertur, veislupema	Tertuskreytingar, marsipan Fiskisúpa bls. 18 og 19
7-8	Fiskflökun, steinbítur/þorskur Crème Brûlée og Panna Cotta	Ofnbakaður fiskur bls. 60 hrísgrjón og salat
8-9	grafa lax	grafa lax bls. 34 búa til sushi
9-10	11. mars árshátíð nemenda	

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Síða 7 af 9		
Áfangaheiti VFFM1MF10		
Námsáætlun vorönn 2016		


	Úrbeining á lambahryggjum	Norður-afrísk lambakjötssúpa bls 67
11	Frí v/árshátíðar	
12	Páskafrí frá 18.- 28. mars	
13	Kennsla hefst eftir páska 29. mars	Pastaréttir og brauð
13-14	Flökun á laxi	G-03 sjá matseðil
15	Úrbeining á lambalærum fyrir foreldraboð	Kjúklingalæri á kúskús bls. 78
16	Eftirréttur fyrir foreldraboð Sumardagurinn fyrsti 21. apríl, foreldraboð 20. apríl	Pastaréttir og brauð.
17	Æfing fyrir próf	
18	Frágangur og tiltekt	

Áætlun um yfirferð: Framreiðsla G-04

Vika	Námsefni (verklegur hluti og bóklegur hluti ofinn saman í verklegri kennslu).	Verkefni.
1	Farið yfir umgengnisreglur á brautinni, námsáætlun, fatnað og fleira.	Austurlenskir réttir (prjónar) hlaðborð.
2	Vinna í vinstúku (bar).	Búin til kokteilseðill með óáfengum kokteilum og kaffidrykkjum. 3ja rétta matseðill . Ítölsk súpa, brauð Ítalskur kjötréttur, berjakaka.
3	Kaffidrykkir, te og fleira.	Búnir til kaffidrykkir. 3ja rétta matseðill. Mexíkósúpa, lambalæri,

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Síða 8 af 9		
Áfangaheiti VFFM1MF10		
Námsáætlun vorönn 2016		

		eplakaka.
4	Caffe kennari.	Veitingahús fyrir starfsmenn VMA. Matseðill. A la carte.
5	Léttvín og freiðivín, framleiðsla og framreiðsla.	Æfing í að opna flöskur og framreiða. Þorramatur.
6	Vetrarfrí 11. og 12. febrúar susshi námseið fyrir alla 10.febr. miðvikudag.	Austurlenskut þema á mánudag Susshi á miðvikudag
7	Brúðkaupsþema.	Dekkað upp veislusalur fyrir brúðkaup. Forréttur á disk og kjöt skorið í sal. Lax, grísakambur, Pavlova.
8	Ráðstefnur og fleira.	Stíllt upp fyrir fund. 3Ja rétta matseðill. Tómat-paprikusúpa, steinbítur, jarðarberja sorbet.
9	Framreiðsluaðferðir.	Æfing í að skammta af fati. 3Ja rétta matseðill. Grafinn lax, svínalundur, súkkulaðímús.
10	11.mars árshátíð nemenda.	Undirbúningur fyrir árshátíð. Grískt salat, lambavöðvi, Frönsk súkkulaðikaka. Skammtað af fati.
11	Frí v/ árshátíðar.	
12	Páskafrí frá 18.- 28. mars.	
13	Kennsla hefst eftir páska,	Könnun. 3Ja rétta matseðill. Rækjukokteill, kjúklingabringa, ís.

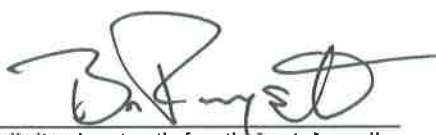
Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Utgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Sampykkt: HJS		
Síða 9 af 9	Áfangaeiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2016	

14	Eldsteiking og fyrirskurður.	Nemendur læra að flambæra. 3ja rétta matseðill. Frönsk lauksúpa, lax, desert.
15	Eldsteiking og fyrirskurður.	Nemendur læra að flambæra. 3ja rétta matseðill. Nemendamatseðill.
16	Sumardagurinn fyrsti 21. apríl, foreldraböð 20. apríl.	Dekkað upp fyrir foreldraböð og annar undirbúningur.
17	Æfing fyrir próf.	Kjúklingasalát, ýsa, vanilluís.
18	Frágangur og tiltekt.	

Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Frammistaða á önn	Metið er: áhugi, virkni, ástundun, 9 % aðferðir, frumkvæði, árangur, 22,5 % frágangur, hópavinna og sjálfstæði 13.5 %	45%
Vinnubók og verkefni	Leiðsagnarmat 3ja kennara 5 % hvert	15%
Verklegt lokapróf	Verklegt próf á prófdögum	40%
Samtals		100%

Dagsetning: 20. jan
 Marina Sigurgeirsd
 Ari Halldórsson
 Undirritun kennara
 Edda B Kristins


 Undirritun brautarstj., fagstj óða staðgengils

