


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri Áfangaheiti VPS 195 Námsáætlun vorönn 2016	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Sampykkt: HJS		
Síða 1 af 6		

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

Áfangalýsing

Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynna og þjálfa grunnþætti í þjónustu, matreiðslu fyrir heimili og matreiðslu í veitingageiranum. Í áfanganum er farið í notkun á helstu tækjum í eldhúsi, einnig á hnífum og smááhöldum sem notuð eru við matreiðslu. Áhersla er lögð á sigildar undirstöðuaðferðir í matreiðslu s.s. suðu, steikingu og bakstur. Einnig meðferð á algengu hráefni: grænmeti, ávöxtum, fiski, kjöti lyftiefnum og kornvöru til bakturs. Nemendur kynna borðbúnaði og notkun hans og fá þjálfun í borðlagningu og frágangi. Fjallað er um vinnuskipulag og mikilvægi hreinlætis samhliða verklegri kennslu. Áhersla er lögð á að nemendur sýni samvinnu, tillitssemi og stundvísi. Áfanginn er góður kynningaráfangi fyrir nám á matvælabraut.

Markmið:

Þekkingarviðmið

Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- fjölbreyttum störfum við matreiðslu og framreiðslu
- nauðsyn hreinlætis við matreiðslu og framreiðslu
- undirbúning og frágang á veitingasal.
- almennun umgengnisreglum við gesti og samstarfsfólk

Leikniviðmið


Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- bera virðingu fyrir sjálfum sér og öðrum í því vinnuumhverfi sem hann er staddur í hverju sinni.
- nota grunnmatreiðslu- og baktursaðferðir
- í að meðhöndla fjölbreytt hráefni
- nota viðeigandi áhöld og borðbúnað við þjónustu og borðlagningu í veitingasal
- beita skipulögðum vinnubrögðum í námi
- beita lýðræðislegum vinnubrögðum í samvinnu við aðra

Hæfniviðmið

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

- tileinka sér hollar fæðuvejgur
- að þekkja mismunandi borðbúnað og notkun hans
- stunda árangursríkt nám á framhaldsskólastigi og taka ábyrgð á eigin námi
- taka afstöðu til áframhaldandi náms við skólann


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 2 af 6	Áfangaheiti VPS 195	
	Námsáætlun vorönn 2016	

Námsgögn:

Ljósrit (afhent).	Ljósrituð hefti frá kennurum sem geymd verða í kennslueldhúsum, einnig aðgengileg í Moodle. Auk þess ljósrituð blöð eftir aðstæðum.
Verklegar Æfingar.	Fara fram í flestum kennslustundum.

Áætlun um yfirferð: Í G-03


Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
1	Upprifjun á umgengnisreglum, meðferð áhalda og tækja. Gerbakstur.	Ýmis gerbakstur. Brauð með fyllingum
2	Súpugerð og brauðbakstur.	Matarmiklar súpur og brauð. Kjötsúpa og brauð ostaslaufur
3	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki.	Hakkréttir og meðlæti. Mexíkanskur ofnréttur brauð
4	Meðhöndlun og matreiðsla á fiski.	Fiskréttir og meðlæti. Ýsa í sparibúningi snakkfiskur gróft brauð
5	Meðhöndlun og matreiðsla á kjúklingi.	Ástukjúklingur Mango chutney kjúklingaréttur kryddbrauð ávaxtasalat með vanilusósu
6	Vetrarfrí 11. og 12. feb.	Vatnsdeigsbollur og fleiri bollur.
7	Meðhöndlun og matreiðsla á svínakjöti.	Indverskur pottréttur Naan brauð Indíanaspjót Vöflur
8	Bakstursaðferðir, hrært- og þeytt deig.	Brúnköku muffins rúsínubollur kakó

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Síða 3 af 6		
Áfangaheiti VPS 195		
Námsáætlun vorönn 2016		


9	Pitsugerð.	Pitsudeig
10	Meðhöndlun og matreiðsla á fiski.	Djúpsteiktur fiskur í „Orly“ súræt sósa fiskur í raspi Ávextir með marenhjúp
11	Ýmis bakstur.	Kaffiboð fyrir umsjónarkennara. Púðursykurskökur heitt brauðrúlla rabarabaka Kakó
12	Páskafrí	
13	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki.	Hamborgarar djúpsteiktar kartöflur Hamborgarabrauð
14	WorkQual	
15	Meðhöndlun og matreiðsla á pasta.	Pasta í piparsósu grænmetislasagne brauð með fyllingu
16	Grillveisla. Sumardagurinn fyrsti	Ísgerð, grillmatseðill.
17	Valverkefni nemenda.	Réttir í samráði við kennara.
18		

Áætlun um yfirferð: Í G-01

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
1	Upprifjun á umgengnisreglum, meðferð áhalda og tækja. Gerbakstur.	Ýmis gerbakstur. Kanilsnúðar
2	Súpugerð og brauðbakstur.	Matarmiklar súpur og brauð. Gúlassúpa með pylsum og gróft brauð
3	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki.	Hakkréttir og meðlæti. Hakk og spaggetti og salat


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 4 af 6	Áfangaheiti VPS 195	
	Námsáætlun vorönn 2016	

4	Meðhöndlun og matreiðsla á fiski.	Fiskréttir og meðlæti. Pitsafiskur bakstur: muffins
5	Meðhöndlun og matreiðsla á kjúklingi.	Súrsætir kjúklingabitar og hrísgrjón Bakstur: skúffukökur, ljós og dökk
6	Vetrarfrí 11. og 12. feb.	Steiktar fiskibollur Tebollur með súkkulaði
7	Meðhöndlun og matreiðsla á svínakjöti.	Danskar hakkbollur og beikonkartöflustappa Bakstur: Eplaskífur
8	Bakstursaðferðir, hrært- og þeytt deig.	kleinugerð
9	Pitsugerð.	Pitsudeig
10	Meðhöndlun og matreiðsla á fiski.	Ofnbakaður fiskur Bakstur: val
11	Ýmis bakstur.	Kaffiboð fyrir umsjónarkennara. Camenbert brauðréttur, snittur
12	Páskafri	
13	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki.	Litlar partybollur, súrsætsósa, salat Lasagne
14	Mexíkanskt	Vefjur og tako
15	Meðhöndlun og matreiðsla á pasta.	Pasta með hvítlauk, osti og beikoni Bakstur: Lummur
16	Grillveisla. Báðir hópar saman Sumardagurinn fyrsti	Ísgerð, grillmatseðill.
17	Valverkefni nemenda.	Réttir í samráði við kennara.
18	Samantekt og námslok	

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Síða 5 af 6		
Áfangaheiti VPS 195		
Námsáætlun vorönn 2016		

Áætlun um yfirferð: G04 Framreiðsla

vika	Námsefni verklegur hluti	verkefni
1	Umgengnisreglur á brautinni, klæðnaður, uppvask, frágangur á leirtaui og fleira.	
2	Fjallað um starf framreiðslumanna vinnuumhverfi og samskipti við samstarfsfólk og gesti.	Mynd um þjónustu og starf framreiðslumanna
3	Hvernig dekkum við upp borð ? Farið í gegnum áhöld, hnífapör, glös, borðbúnað og fleira (dekkjað upp eftir matseðli og drykkjarseðli).	Dekkað eftir mismunandi matseðlum
4	Mismunandi gestir og mismunandi veitingastaðir, móttaka gesta, matseðlar og pantanir.	Teknar pantanir
5	Framreiðsla á drykkjum s.s. kaffi, te, kakó, gos, vín og bjór.	Kaffidrykkir, pantanir og þjónusta
6	Kynning á vinnu á bar.	Kokteilar, pantanir og þjónusta
7	Íslenski fáninn, meðferð og reglur á notkun. Bakka notkun. Framreiðsluaðferðir	Skammtað af fati
8	Mismunandi tilefni, ráðstefnur, brúðkaup, erfidrykkja, afmæli, árshátíðir og fleira.	Dekkuð upp mismunandi borð
9	Að vinna á veitingahúsi, persónulegt hreinlæti, klæðnaður, vinnuálag og eigin heilsa.	Hópverkefni
10	Undirbúningur á veitingastað fyrir opnun og frágangur í lok dags.	Uppstilling á veitingasal
11	Fræðsla um léttvín og freyðivín.	Æfing í þjónustu
12	Páskafrí	
13	Farið yfir uppdekkun á veisluborði, blóm, lifandi ljós og litir.	Dekkað upp og brotnar servíettur.
14	Heimsókn út í bæ	Vettvangsheimsókn
15	Vinna við ráðstefnur.	Dúkuð borð
16	Verkefni að vali nemenda	
17	Kaffi og kokteilar	Kaffihús í Þrúðvangi
18	Umræður og samantekt í annarlok.	Könnun

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 6 af 6		
Áfangaheiti VPS 195		
Námsáætlun vorönn 2016		

Námsmat og vægi námsþátta:

Áhugi, virkni, mæting	Leiðsagnarmat og mat á virkni og frammistöðu í tímum	20%
Aðferðir		20%
frumkvæði		20%
Árangur, Frágangur		20%
Hópvænna		10%
Sjálfstæði		10%

Námsmat

Lögð er áhersla á fjölbreytt námsmat með leiðsögn. Námsmatið er í höndum kennara viðkomandi áfanga en þarf að fylgja þeim reglum sem kveðið er á um í skólanámskrá VMA

Dagsetning: 20. jan.
Martín Sigurðsson

Undirritun kennara

Edda B. Kristinsd
Þri Hugi Gunnarsson

[Handwritten signature]

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils