


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 1 af 9	Áfangaheiti VFFM1BK10	
	Námsáætlun vorönn 2016	

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

Áfangalýsing: Nemandinn fær kynningu á starfi kjötiðnaðarmanna og bakara, forsendum og aðbúnaði starfa þeirra. Nemandinn tekur þátt í úrbeiningu og úrvinnslu á kjöti og kjötvörum og er þjálfaður í notkun helstu áhalda. Farið er í gegnum mismunandi brauð- og kökutegundir ásamt skreytingum á þeim sem hæfa hverju sinni. Lögð er áhersla á persónulegt hreinlæti skv. HACCP skilgreiningum, sjálfstraust og samskiptahæfni.

Markmið:

Þekkingarviðmið


Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- Því umhverfi sem kjötiðnaðarmenn og bakarar vinna í
- fjölbreyttu hráefni sem unnið er með og mikilvægi þess að velja rétt hráefni fyrir tiltekið verkefni
- nauðsyn þess að umgangast hráefni eftir viðurkenndum aðferðum m.t.t. geymslu, kælingar og útbreiðslu örvera
- grunnvinnslu kjötvara, hlutun og hagnýtingu sláturdýra
- mismunandi bakstursaðferðum s.s. brauðgerð, hrærðum, þeyttum og hnoðuðum brauðum og kökum
- mikilvægi hreinlætis og að farið sé eftir öllum reglum við þrif skv. HACCP stöðlum

Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- vinna með tæki og áhöld sem notuð eru í kjötvinnslum og bakaríum undir leiðsögn tilsjónarmanns
- velja viðeigandi hráefni fyrir tiltekið verkefni
- aðstoða við að útbúa helstu framleiðsluvörur
- beita grunnaðferðum við úrbeiningu á lambi
- beita öllum helstu bakstursaðferðum
- vinna rétt með hráefni bæði á úrvinnslu-, og fullvinnslustigi með t.t. kælingar og geymsluskilyrða
- þrifa og sótthreinsa vinnusvæði í lok vinnudags skv. HACCP skilgreiningum

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Sampykkt: HJS		
Síða 2 af 9	Áfangaheiti VFFM1BK10	Námsáætlun vorönn 2016


Hæfniviðmið

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

- afla sér frekara náms í bakstri og kjötið
- vinna einföld grunnstörf í bakstri og kjötið
- skilja til hvers er ætlast af þeim sem vinna við störf í bakstri og kjötið
- vinna með helstu áhöld og tæki sem notuð eru við störf í bakaríum og kjötvinnslum


Námsgögn:

Tegund	Námsgögn
Bækur	Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnnám 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		
Sambýkkt: HJS		
Síða 3 af 9	Áfangaheiti VFFM1BK10	
	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)
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

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 4 af 9	Áfangaheiti VFFM1BK10 Námsáætlun vorönn 2016	


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) Kryddhjúpaður lambavöðvi (67) með tómatabasilssósu (29) og ofnbökuðu rötargrænmeti (89) Frönsk súkkulaðikaka (122), sorbet (113)
11	Frí v/árshátíðar	
12	Páskafrí frá 18.- 28. mars	
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, Bandý snaps (109)
14	Þjóðar súpa og lax	Frönsk lauksúpa (13) Hægeldaður lax með

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Sambýkkt: HJS		
Síða 5 af 9	Áfangaheiti VFFM1BK10	
	Námsáætlun vorönn 2016	


	3 rétta matseðill	kryddhjúp (62), Hollander sósu (33), soðbakaðar kartöflur (89) og smjörsteikt rôtargrænmeti 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) Vanilúís (112) með súkkulaðímús (113) og jarðaberjakompot (113)
18	Frágangur og tiltekt	

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 vanillúísgerð	Litlar kjötbollur úr lambahakki, villikryddaðar, eplakaka í skál bls. 108

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Síða 6 af 9		
Áfangaheiti VFFM1BK10		
Námsáætlun vorönn 2016		


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 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 foreldraböð	Kjúklingalæri á kúskús bls. 78

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 7 af 9	Áfangaeiti VFFM1BK10	Námsáætlun vorönn 2016


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 kokteilleðill 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, eplakaka.
4	Caffe kennari.	Veitingahús fyrir starfsmenn VMA. Matseðill. A la carte.
5	Léttvín og freiðvín, framleiðsla og framreiðsla.	Æfing í að opna flöskur og framreiða. Þorramatur.
6	Vetrarfrí 11. og 12. febrúar	Austurlenskut þema á mánudag Susshi á miðvikudag

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Sampykkt: HJS		
Síða 8 af 9	Áfangaheiti VFFM1BK10 Námsáætlun vorönn 2016	

	susshi námseið fyrir alla 10.febr. 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, svínalundir, súkkulaðimús.
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.
14	Eldsteiking og fyriskurður.	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, foreldraboð 20. apríl.	Dekkað upp fyrir foreldraboð og annar undirbúningur.
17	Æfing fyrir próf.	Kjúklingasalat, ýsa, vanilluís.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 9 af 9	Áfangaheiti VFFM1BK10	Námsáætlun vorönn 2016

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: 22. jan.

Marrinn Sigurquisd.

Edda B Kristinsdóttir

Ári Halldórnsson.



Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils

