Kennarar	Ari Hallgrímsson, Edda Kristinsdóttir, Marína Sigurgeirsdóttir og Valdemar Pálsson	**Sk.st.**	ARI, EBK, MAR, VAP

Áfangalýsing:

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
- þrífa og sótthreinsa vinnusvæði í lok vinnudags skv. HACCP skilgreiningum

Hæfniviðmið

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

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

- ganga rétt um og frá því hráefni sem verið er að meðhöndla hverju sinni
- gæta að eigin hreinlæti og því hreinlæti sem krafist er (HACCP) í matvælagreinum

Námsgögn:

Bækur Ljósrit frá kennara. Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnnám matvælagreina (útgáfuár 2016) samantekt: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir (fæst hjá kennurum) VFFM kennslubók í framreiðslu (útgáfuár 2015) Samantekt Edda B. Kristinsdóttir. Kennsluvefurinn Moodle, verkefni og námsefni.

Áætlun um yfirferð: Matreiðsla G-03

Vika	Námsefni (verklegur hluti og bólegur hluti ofinn saman í verklegri kennslu)	Verkefni
34	Kynning á eldhúsi, búnaði og umgegnisreglum á vinnustað nemenda. Farið yfir námsáætlun og frágang vinnusvæða. Vinnuskipulag við uppvask og frágang á eldhúsi	Nemendur máta vinnufatnað Pitsugerð (159)
35	Farið yfir námsáætlun og frágang vinnusvæða. Vinnuskipulag við uppvask og frágang á eldhúsi.	Nýnemaferð 31. ágúst nýnemahátíð 1. sept. Pitsugerð (159)
36	Hnífar og skurðarbretti Sýnikennsla í beitingu hnífa og skurði á mismunandi hráefni Grænmetisskurður	Ítölsk grænmetissúpa (14)
37	Súpur og súpuflokkar, jöfnun með smjörbollu/uppbökun	Blómkálssúpa (13 Spergilkálsúpa
38	Súpur og súpuflokkar, mauksúpur Matreiðsluaðferðir: Róleg suða, pönnusteiking Gestir í mat 20 sept.	Kartöflumauksúpa (18) og Ofnbakaður Lax (66) með Fondant kartöflum, (98) tómatsalati og holenskri sósu (36)
39	Súpur og súpuflokkar, mauksúpur Sósa: Hollensk sósa Matreiðsluaðferðir: Róleg suða, pönnusteiking	Gulrótarmauksúpam bls. 17s Pönnusteikt ýsa (6) með soðnum kartöflum og fersku grænmetissalati og kaldri sósu (27)
40	Vinnsla á hráefni: Kjúklingur, meðhöndlun, hreinlæti. Matreiðsla: Pönnusteiking, ofnsteiking	Kjúklingabringa í krydd- og parmesan-raspi (81) kartöflubátar (99) og salat
41	Súpur og súpuflokka, rjómasúpur Matreiðsluaðferð: djúpsteiking	Rjómalöguð sveppasúpa (13) með nýbökuðu brauði

	Bakstur: súpubrauð	Djúpsteikt ýsa (65)með hrísgrjónum og súrsætri sósu (32)
42	Súpur og súpuflokka, rjómasúpur Matreiðsluaðferð: Pönnusteiking Bakstur: súpubrauð Vinnsla á hráefni: svínakambur	Rjómalöguð grænmetissúpa (13) með nýbökuðu brauði (158) Svínakambssneið (90) með fylltri kartöflu (99) og sósu
43	Morgunverðarhlaðborð	24. okt mánudagur, vetrarfrí
44	Ítalskt þema og eða upprifjun	Matseðill
45	Matreiðsluaðferð: Glóðarsteiking, ofnsteiking Bakstur: þeytt deig	Lambagrillpinnar (71)með hrísgrjónum (101) og kaldri piparsósu (27) Brownies (133) með jarðarberjum og rjómatopp
46	Austulenskt þema/ upprifjun	Matseðill
47	Æfing fyrir vekrleg próf	Ýmis mismunandi verkefni
48	Jólaþema, sameiginlegt fyrir alla hópa matseðil, og svo súkkulaði og jólabakstur	2. des föstudagur síðasti kennsludagur

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

Vika	Námsefni (verklegur hluti og bólegur hluti ofinn saman í verklegri kennslu)	Verkefni
34	Kynning á eldhúsi, búnaði og umgegnisreglum á vinnustað nemenda. Farið yfir námsáætlun og frágang vinnusvæða.	Nemendur máta vinnufatnað
35	Sýnikennsla við bakaraborð: Gerdeig, breiða út með kökukefli. Vinnuskipulag við uppvask og frágang á eldhúsi.	Allir nemendur gera gerdeig-pitsudeig og snúða
36	Sýnikennsla við bakaraborð: Gerdeig, breiða út með kökukefli. Vinnuskipulag við uppvask og frágang á eldhúsi	Allir nemendur gera snúðaköku eða annan gerbakstur
37	Gerbakstur, mismunandi lyftiefni, korntegundir í brauðbakstur. Hnoðað deig	Mismunandi súpubrauð og hnoðaðdeig á bls. 151-154
38	Vinnsla á hráefni: Flökun og snyrting á laxi. Bakstur: Þeytt deig rúllutertur bls. 140-141	Allir nemendur flaka lax og baka úr þeyttu deigi, rúllutertu
39	Vinnsla á hráefni: fiskflökun og fiskdeig Matreiðsluaðferð: pönnusteiking Bakstur: hnoða deig.	Allir nemendur flaka fisk og gera fiskdeig., bakstur hnoðað deig.
40	Meðhöndlun á kjúklingi, sundurhlutun og matreiðsla. Kjúklingaofnréttur , sjá uppskr. kryddlögur . Köld sósa-djúpsteiking.	Kjúklingaréttur,franskar kartöflur,salat, kokteilsósa

41	Bakstur: Pönnukökur, sýnikennsla **Grunnskólakynning fimmtudaginn 11 október**	Allir nemendur gera pönnukökur
42	Meðhöndlun matarlíms.Sýnikennsla Suða á kjöti: Íslenskur heimiismatur: Kjöt í karrý. Sósugerð-jöfnun.	Kjöt í karrý,soðnar kartöflur Soðin hrísgrjón. Sósa. Pönnukökubakstur
43	Afmæli Helga magra mánudaginn 24. október	Morgunverðarhlaðborð, morgunverðarbollur og muffins
44	Bakstur: hrært deig	Allir nemendur baka úr hrærðu deigi
45	Ítalskt þema og eða upprifjun	matseðill
46	Bakstur: smákökubakstur, geymt til viku 48	Bls. 174-180
47	Æfing fyrir vekrleg próf	Ýmis mismunandi verkefni
48	Jólaþema, sameiginlegt fyrir alla hópa matseðil, og svo súkkulaði og jólabakstur	2. des. Föstudagur síðasti kennsludagur

Áætlun um yfirferð: Framreiðsla G-04

Vika	Námsefni (verklegur hluti og bólegur hluti ofinn saman í verklegri kennslu)	Verkefni
34	Þriðjudagur: Kynning á brautinni, umgengnisreglur, hreinlæti, vinnuaðstaða, vinnufatnaður, farið yfir námsáætlun og námsmatsþætti. Miðvikudagur, fimmtudagur: Hlaðborð	Að halda á diskum og hreinsa Pitsahlaðborð
35	Kynning á starfi framreiðslumanna, Samvinna og framkoma	Nýnemaferð 31..08 nýnemahátíð 1. sept. Uppdekkun og blóm
36	Farið yfir grunndekkingu og áhöld. Meðhöndlun á blómum	Uppdekkun og blóm
37	Kaffivél og baráhöld. Bakkanotkun og glös. Farið yfir grunndekkningu og áhöld. Meðhöndlun á blómum.	Kaffidrykkir og kokteilar
38	Munnþurkur- dúkar og handstykki	Dekkað fyrir hlaðborð
39	Framreiðsluaðferðir	Dekkað eftir matseðli
40	Gestamóttaka og pantanir	Kaffidrykkir
41	Mismunandi matseðlar og uppdekkningar	Könnun
42	Litir og ljós. Aðferð við að búa til skreytingar	Haustskreytingar
43	Servíettubrot, morgunverðarhlaðborð fyrir alla hópa.	24. október mánud. Vetrarfrí.
44	Mismunandi borðauppröðun, hlaðborð	

45	Serviettubrot	Blævængur og kerti
46	Ýmis upprifjunarverkefni	Jólaskreytingar
47	Æfing fyrir verklegt próf	Könnun
48	Jólaþema sameiginlegt fyrir alla hópa	2. des. Síðasti kennsludagur

Í flestöllum tímum er dekkað upp, þjónað og gengið frá eftir máltíð ásamt öðru.

Námsmat og vægi námsþátta:

Lögð er áhersla á fjölbreytt námsmat með leiðsögn.

Matsform:	☐ **Símat**	☐**xLokapróf/valið lokapróf**	☐ **Lokaverkefni**
Námsmatsþættir	**Lýsing námsmatsþáttar**		**Vægi**
Viðleitni	Áhugi, virkni og ástundun,(sjá matslista)		9 %
Verklegar æfingar	Aðferðir, frumkvæði, árangur, (sjá matslista)		22,5%
Vinnuskipulag	Frágangur, umgengni , sjálfstæði,(sjá matslista)		13,5 %
Verklegt próf	Verklegt próf		40 %
Vinnubók og verkefni	Leiðsagnarmat á hverri starfsstöð (3x5 %)		15 %
		Samtals:	100%
Annað: Námsáætlun gerð með fyrirvara um breytingar			

Námsáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar

Dagsetning: 26. sept.

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils