


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016	Áfangaheiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2017	
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 6		

Kennari	Arí Hallgrímsson, Edda B. Kristinsdóttir, 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 áhaldna 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 síðum 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
- 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 grunni
- 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

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 6	Áfangaheiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2017	

- 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:


Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnám matvæla- og ferðagreina (útgáfa 3, 2016) Höfundar Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir. VFFM kennslubók í framreiðslu (útgáfa 2015) Samantekt Edda B. Kristinsdóttir. Kennsluvefurinn Moodle verkefni og námsefni.

Áætlun um yfirferð:G03 Ari Hallgrímsson

Vika		Verkefni
1. 2-8 jan		6. jan fyrsti kennslu dagur
2. 9-15. jan	3 rétta matseðill Lambkjöt og þjóðarsúpa berjakaka	Ítölsk súpa (MOODLE) brauð Ítalskur kjötréttur (71) Karðflumús (MOODLE) eplabaka(114) Ís (122)
3.16-22.jan	3 rétta matseðill Þjóðarsúpa Lambalæri eplakaka	mexikósúpa (15) brauð Ofnsteik lambalæri (MOODLE) Kartöflubátar (99) Bearnessósa (32) Smjörsteikt grænmeti Eplakaka (125) karamellusósa (125)
4. 23-29.jan	3 rétta matseðill Mauksúpa fiskur	Tómat-papriku súpa (18) brauð Ristaður steinbítur (67) Beikonkartöflumús (99) Gufusoðið grænmeti Brownies (133) Jarðaberja sorbet (123)
5. 30.jan-5.feb	Ísl. þema	Þorramatur og aðrir þjólegir réttir. Kjötsúpa (70) Þlokkfiskur (64) Rabbarabaka (114)
6. 6.-12. feb	Sushi námskeið	Kjúklingur með cashewhnetum (93)

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 6	Áfangaheiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2017	


	Austurlenskt hlaðborð	Indverksur kjötréttur (88) Snöggsteikur baunaréttur (94)
7. 13-19. feb	3 rétta matseðill Forréttur á disk Aðalléttur á fati	Grafinn lax (37) Sinnepssósa (37) Ristað brauð Fylltar svinalundir (89) Hazzelback kartöflur (98) Sveppasósa (35) Súkkulaðimús (123) Jarðaberja "kompott" (123)
8. 20.-26. feb	3 rétta matseðill Þjóðar súpa lax	24. feb. árshátíð nemenda Frönsk lauksúpa (14) Hægeldaður lax (67) Hollander sósa (36) Soðbakaðar kartöflur (98) Smjörsteikt rötargrænmeti Súkkulaði soufle (121) Hindberja "coulis" (123)
9. 27.-5.mars	3 rétta matseðill	2.-3. mars vetrarfrí Rækjukokktel (39) Hægelduð kjúklinga bringa Svepparisotto (102) Piparostasósa (34) Gufusoðið grænmeti Ís (122) Brandy snaps (109)
10. 6-10. mars	3 rétta matseðill Salat Lamb Eftirréttur	Námsmatsdagur miðvikudagur 9. mars Grískt salat (38) Kryddhjúpaður lambavöðvi (73) Tómatbasilsósa (32) Ofnbakað rötargrænmeti (98) Frönsk súkkulaði kaka (133) Sorbet (122)
11. 13.-19.mars	3 rétta matseðill Súpa Kjúklingur Eldsteiktur desert	Fiskisúpa (21) Ofnbakaður kjúklingur (81) Crêpe Suzette (MOODLE) Ís (MOODLE)
12. 20.-26. mars	Caffe kennari	Þemavika
13. 27.-2. apr.	Brúðkaupsveisla Forréttur á disk Kjöt skorið í sal	Snöggmarineraður lax (39) Piparrótarsósa (25) Eggjæræra (27) Ferskt salat Ofnsteikt grískjöt (MOODLE) Gratín kartöflur (89) Madeirasósa (31) Gljáðar kartöflur Brauð og pesto
14. 3-9. apr	Foreldraböð	Undirbúningur fyrir foreldra boð (MOODLE)
15. 10-16. apr.	Þáskafrí frá 10.-17. Apríl	10.-17. apríl þáskafrí
16. 17.-23. apr.	Frí á mánudag annar í páskum Matseðill nemenda	20.apríl sumardagurinn fyrsti Nemendur elda eftir matseðli sem þeir semja sjálfir

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 4 af 6	Áfangaheiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2017	

17. 24.-30. apr.	3 rétta matseðill Æfing fyrir próf	Kjúklingasalat (35) Pönnusteikt ýsa (61) Sinnepssósa (25) Vanilús (112) Súkkulaði mús (113) Jarðaberjacompot (113)
18. 1-7. Maí .	Frí á mánudag 1. Maí Miðvikudagur Frágangur og tiltekt	1.maí frídagur verkamanna 4.maí Dimmiso 5.maí síðasti kennsludagur


Áætlun um yfirferð G01 Marína Sigurgeirsdóttir

Vika		Verkefni
1. 2-01		6. Jan fyrsti kennslu dagur
2. 6., 10. 01	Pönnusteiking, pottréttir, matarlímsmeðferð	Indverkst lambakary (72) með hrísgrjónum
3. 13., 17. 01	Úrbeining á lambalærum, vanillúsgerð	Litlar kjötbollur úr lambahakki (76) Súrsæt sósa I (31)
4. 20. , 24. 01	Bökubakstur, mismunandi bökudeig	Grænmetisbaka (51) Eplabaka (114)
5. 27.01, 31.01	Þjóðlegir réttir	Saltkjöt og baunir (70) Kleinur(168)
6. 3.02, 7.02	Mexíkóréttir, vefjur	Fajitas með kjúklingastrímlum og maís (85) Quisadillas (Moodle)
7. 10.02, 14.02	Flökun á fiski, fisksoð, Tertubotnabakstur	Ofnbakaður fiskur (65) Súkkulaðibananaterta (141)
8. 17.02, 21.02	Skelfiskur, humar í skel hreinsaður, brauðbakstur, bollubrauð	Fiskisúpa fyrir 8.10 (20) 24. febr árs hátíð nemenda
9. 28.02	Úrbeina lambahryggi Bolludagsbollur	2.-3. mars vetrarfrí Vatnsdeig (139)
10. 7.03 10.03	Úrbeina lambahryggi Brauðtertur og snittur (48-49)	Námsmatsdagur miðvikudagur 9. mars Brauðtertur og snittur (48-49)
11 13.-19. 03	Tertubakstur undirbúa Kaffihús	Kornfleksterta(126) Draumaterta (132) Mississippi drullukaka (133)
12. 20.-26.03	Brúðarertu- þema Kjötbolluþema, kartöflumús	Þemavíka , danskar kjötbollur og spænskar kjötbollur (77)
13. 27.-2.04	úrbeining	Kjúklingalæri á kúskús (84)
14. 3-9. 04	Eftirréttur fyrir foreldraboð	Foreldraboð ?
15. 10-16.04		10-17 apríl páskafrí
16. 17.-23. 04	Verkefni val nemenda	20. Apríl sumardagurinn fyrsti
17.24.-30. apr.	Grænmetis- og pasta-réttir	Spaghetti Carbonara (57) Grænmetispottrettur með chili (95)
18. 1-7. Maí .	Upprifjun og undirbúningur fyrir próf	Fyrsti maí frí 4. maí Dimmiso 5. maí Síðasti kennsludagur

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 5 af 6	Áfangaheiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2017	

Áætlun um yfirferð: G-04 framreiðsla Edda Björk Kristinsdóttir

vika	Námsefni	verkefni
1. 2-8 jan		6. jan. fyrsti kennslu dagur
2. 9-15. jan	Farið yfir umgengnisreglur á brautinni námsáætlun, fatnað og fleira.	Dekkað upp servíettubrot æfð. 3ja rétta matseðill.
3.16-22.jan	Vinna í vinstúku (bar). Handstykki notkun.	Kokteila keppni. 3ja rétta matseðill
4. 23-29.jan	Kaffi drykkir, te og fleira, kaffivél	Kaffidrykkir. 3ja rétta matseðill
5. 30.jan-5.feb	Léttvín og freyðivín framleiðsla og framreiðsla	Æfing í að opna flöskur og framreiða.Porratur á mánudag ? á miðvikudag
6. 6.-12. feb	Sushi mánudag Eldsteiking / austurlenskt þema miðvikudag	Sushi námskeið mánudag Hlaðborð miðvikudag
7. 13-19. feb	Framreiðsluaðferðir, ensk, frönsk og rússnesk	Æfing í að skammta af fati
8. 20.-26. feb	Ráðstefnur og fleira. Undirbúningur fyrir árs hátíð	24. Febr. árs hátíð nemenda föstudagur
9. 27.-5. mars.	Verkefni að vali nemenda	2-3 Mars vetrarfrí fimmtudag og föstudag
10. 6-10. mars	Mánudagur Námsmatsdagur 9. Mars miðvikudagur	Kaffidrykkir kokteilar og servíettubrot. 3ja rétta matseðill á mánudag
11. 13.-19.mars	Eldsteiking og fyrirskurður, servíettubrot stjarna	Æfing í að eldsteikja. 3ja rétta matseðill, eldsteiktur desert.
12. 20.-26. mars	Kaffi hús fyrir kennara	Pemavika / matarsóun
13. 27.-2. apr.	Brúðkaupspema Brúðarskór fyrirskurður á kjöti	Dekkað upp veislusalur fyrir brúðkaup. 3ja rétta forréttur á diskum aðalréttur á hlaðborði. Terta og kaffi á hlaðborði
14. 3-9. apr	Undirbúningur fyrir foreldraþöf / Foreldraþöf?	Brjóta stjörnu Foreldraþöf ?
15. 10-16. apr.	Páskafrí frá 10.-17. Apríl	10-17 apríl páskafrí
16. 17.-23. apr.	Frí á mánudag annar í páskum Miðvikudagur, nemendamatseðill	20. Apríl sumardagurinn fyrsti Kaffidrykkir kokteilar og servíettubrot
17.24.-30. apr.	Æfingapróf	Könnun 3ja rétta matseðill
18. 1-7. Maí	Frí á mánudag 1. Maí Miðvikudagur Frágangur og tiltekt	4.maí Dimmiso 5. Maí síðasti kennsludagur

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Síða 6 af 6		
Áfangaheiti VFFM1MF10		
Námsáætlun vorönn 2017		

Námsmat og vægi námsþátta:

Matsform:	<input type="checkbox"/> Símat	<input checked="" type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatsþátta		Vægi
Frammistaða á önn	Metið er: áhugi, virkni, ástundun, 9% aðferðir, frumkvæði, árangur, 22,5% frágangur, hópavinna og sjálfstæði 13,5%		45%
Sérstök verkefni	Vinna í veislum s.s. foreldraboð og fl.		15%
Verklegt lokapróf	Verklegt próf á prófdögum		40%
	Samtals:		100%
Annað: Nemendur þurfa að fylgjast með á Moodle og undirbúa sig fyrir tíma			
Námsáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.			

Dagsetning: 4. jan. 2017

Edda B Kristinsdóttir

Hil Hallgrímsson

Marina Sigurgeirsdóttir

Undirritun kennara

B. Rúst

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils