


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 6	VPS195A	
Námsáætlun vorönn 2017		

Kennari	Ari Hallgrímsson og Edda B. Kristinsdóttir	Sk.st.	ARI EBK
----------------	--	---------------	---------

Áfangalýsing

Í áfanganum gefst nemandanum kostur á að kynnst list- eða verknámi sem hann hefur áhuga á. Nemandinn velur sér faggrein úr því list- eða verknámi sem er í boði í skólanum hverju sinni og sinnir því undir handleiðslu faggreinakennara. Lögð er áhersla á að efla námsvitund nemandans, að hann finni styrkleika sína, öðlist sjálfstraust til að sinna ólíkum verkefnum og finni áhugasvið sitt í gegnum fjölbreytt nám.

Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynnst 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 sígildar undirstöðuáðferðir í matreiðslu s.s. suðu, steikingu og bakstur. Einnig meðferð á algengu hráefni: grænmeti, ávöxtum, fiski, kjöti lyftiefnum og kornvöru til baksturs. Nemendur kynnst 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.

Forkröfur engar

Markmið:

Þekkingarviðmið


Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- Fjölbreyttum störfum við matreiðslu
- Nauðsyn hreinlætis við matreiðslu
- Undirbúning og frágang á veitingasal.
- Almennum umgengnisreglum við gesti og samstarfsfólk
- Sjálfsmynd sinni og hvernig hann getur best nýtt sína hæfileika
- Eigin hæfni, styrkleikum og áhugasviði

Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- nota grunnmatreiðslu- og bakstursáðferðir
- að meðhöndla fjölbreytt hráefni
- bera virðingu fyrir sjálfum sér og öðrum í því vinnuumhverfi sem hann er staddur í hverju sinni
- greina styrkleika sína og tengja áhugasvið sitt við nám

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 6	VPS195A	
Námsáætlun vorönn 2017		

- beita árangursríkum námsaðferðum og setja sér raunhæf markmið
- 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 fæðuvenjur
- að þekkja mismunandi borðbúnað og notkun hans.
- stunda árangursríkt nám á framhaldskólastigi og taka ábyrgð á eigin námi
- taka afstöðu til áframhaldandi náms við skólann
- bæta eigin vinnubrögð og samstarf við aðra
- sýna frumkvæði í að rækta sköpunargáfu sína og aðlögunarhæfni í verkefnum innan og utan skóla

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 eldhúsum


Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
2. 10. jan	Upprifjun á umgengnisreglum, meðferð áhalda og tækja. Gerbakstur.	Ýmis gerbakstur Brauð með fyllingum
2. 12. jan	Súpugerð og brauðbakstur	Matarmiklar súpur og brauð Kjötsúpa og brauð Ostaslaufur
3. 17. jan	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki	Mexíkanskur ofnréttur Grunndeig fyrir brauð
3. 19. jan	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki	Hakkréttir og meðlæti Mexíkanskur ofnréttur Brauð
4. 24. jan	Meðhöndlun og matreiðsla á fiski	Framandi fiskréttur Soðin hrísgrjón Steiktar fiskibollur Sinnepssósa Naan brauð

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 6	VPS195A	
Námsáætlun vorönn 2017		

4. 26. jan	Meðhöndlun og matreiðsla á fiski	Fiskréttir og meðlæti Ýsa í sparibúningi Snakkfiskur Gróft brauð
5. 31. jan	Pitsugerð	Pitsudeig
6. 7. feb	Meðhöndlun og matreiðsla á kjúklingi	Pastaréttur með kjúklingakjöti og karrý- mangósósu. Súrsætir kjúklingabitar Soðin hrísgrjón Norræn eplakaka
6. 9. feb	Meðhöndlun og matreiðsla á kjúklingi	Ástukjúklingur Mango chutney kjúklingaréttur Kryddbrauð Ávaxtasalat með vanillusósu
7. 14. feb	Bakstur	Brownies Ostahorn Kanilsnúðar Hafrakex
7. 16. feb	Meðhöndlun og matreiðsla á svínakjöti	Indverskur pottréttur Naan brauð Indíánaspjót Vöflur
8. 21. feb	Mexíkanskt	Vefjur og taco
8. 23. feb	Bakstursaðferðir, hrært- og þeytt deig	Brúnköku muffins Rúsínubollur Kakó
9. 28. feb	Bakstur	Vatnsdeigsbollur og fleiri bollur
9. 2. mars	Vetrarfrí	
10. 7. mars	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki	Hakk og spaghetti Partýbollur með súrsætri sósu

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016	VPS195A	
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 4 af 6		
		Námsáætlun vorönn 2017


10. 9. mars	Meðhöndlun og matreiðsla á fiski	Djúpsteiktur fiskur í „Orly“ Súræt sósa Fiskur í raspi Ávextir með marengshjúp
11. 14. mars	Frönsk og dönsk matarhefð	Frönsk lauksúpa Danskar kjötbollur Beikonkartöflustappa Focaccia brauð- Hnossgæti frá Ítalíu
11. 16. mars	Ýmis bakstur	Kaffiboð fyrir umsjónarkennara Púðursykurskökur Heitt brauðrúlla Rabarbarabaka Kakó
12. 21. mars	Ítalskt	Lasagne Pasta Hvítlauksbrauð
12. 23. mars	Bakstur	Muffins
13. 28. mars	Bakstur	Tebollur Lummur
13. 30. mars	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki	Hamborgarar Djúpsteiktar kartöflur Hamborgarabrauð
14. 4. apr	Meðhöndlun og matreiðsla á fiski	Steikur steinbítur Indverskur karrýfiskur Skólakaka
14. 6. apr	Meðhöndlun og matreiðsla á pasta.	Pasta í piparsósu Grænmetislasagne Brauð með fyllingu
15. 10.-16. apr	Páskafri	
16. 18. apr	Grill	Ísgerð, grillmatseðill.
16. 20. apr	Sumardagurinn fyrsti	
17. 25. apr	Kleina	Kleinugerð

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 5 af 6		
VPS195A		
Námsáætlun vorönn 2017		

17. 27. apr	Valverkefni nemenda	Réttir í samráði við kennara
18. 2. maí	Valverkefni nemenda	Bakstursverkefni í samráði við kennara
18. 4. maí	Lokatími	Frágangur og þrif í eldhúsi Léttar veitingar

Áætlun um yfirferð: G04 Framreiðsla: Edda B Kristinsdóttir

Vika	Námsefni	Verkefni
1. 2.jan		6. jan er fyrsti kennsludagur
2. 9. jan	Farið yfir umgengnisreglur á brautinni námsáætlun, fatnað og fleira	Dekkað upp, servíettubrot æfð, 3ja rétta matseðill
3. 16.jan	Fjallað um starf framreiðslumanna vinnu umhverfi og samskipti við vinnufélaga og gesti	Mynd, glærur og umræður
4. 23.jan	Hvernig dekkum við upp borð, farið yfir borðbúnað, glös, hnífapör og annað	Dekkað upp eftir mismunandi matseðlum
5. 30.feb	Ólíkir veitingastaðir og gestir. Móttaka gesta og matarpantanir	Teknar matarpantanir
6. 6. feb	Framreiðsla á drykkjum s.s. kaffi, te, kakó, gos, víni og bjór	Kaffidrykkir
7. 13. feb	Kynning á vinnu á bar	Kokteilar
8. 20. feb	Að vinna á veitingahúsi, persónulegt hreinlæti, klæðnaður, vinnuálag og cigin heilsa	
9. 27.mars	Heimsókn út í bæ	
10. 6. mars	Farið yfir uppdekkun á veisluborði, lifandi blóm, ljós og litir	Dekkað upp og æfð servíettubrot
11 13.mars	Framreiðsluaðferðir	Æfing í að skammta af fati
12. 20. mars	Umhverfisvernd, Vakinn	Þemavika / matarsóun
13. 27. mars	Fræðsla um léttvín og freyðivín	Æfing í að opna flöskur og framreiða
14. 3. apr	Vinna við ráðstefnur	Dúkuð borð
15. 10. apr	Páskafrí frá 10.-17. apríl	Frí
16.	Annar í páskum, frí	Frí

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 6 af 6		
VPS195A		
Námsáætlun vorönn 2017		

17. apr		
17. 24. apr	Íslenski fáninn, reglur og umgengni	Könnun
18. 1. maí	Frí mánudaginn 1. maí	4. maí, Dimmisjón 5. maí, síðasti kennsludagur

Námsmat og vægi námsþátta:

Matsform:	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatsþátta		Vægi
Áhugi, virkni, mæting	Leiðsagnarmat og mat á virkni og frammistöðu í tímum		20%
Aðferðir	Fer nemandi eftir fyrirmælum?		20%
Frumkvæði	Getur nemandi byrjað á og framkvæmt verkefni að eigin hugsun?		20%
Árangur, frágangur	Er lokaniðurstaða vinnunnar í lagi?		20%
Hópvænna	Getur nemandi unnið með öðrum?		10%
Sjálfstæði	Getur nemandi tekið sjálfstæða ákvörðun og framkvæmt?		10%
	Samtals:		100%
Annað: Verkefni og glærur aðgengileg á Moodle			

Námsáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Dagsetning: 23.1.2017

Þri Hallsgrímsson
Edda B. Krústinsd
Undirritun kennara

Marína Sigurgursd
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils