

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 8	Áfangaheiti VFFM1MF10	
	Námsáætlun vorönn 2019	

Kennari	Ari 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 siðum 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

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016	Áfangaheiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2019	
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 8		

- nota mismunandi hnífa við störf í matreiðslu
- matreiða súpur og sósur frá grunnri
- 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
- 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.
- VFFA kennslubók í framreiðslu (útgáfuár 2015) Samantekt Edda B. Kristinsdóttir og St. Heba Finnsdóttir, ljósrit frá kennara. Kennsluvefurinn Inna, verkefni og námsefni.
- Verklegr kennsla og æfingar fara fram í öllum kennslustundum.

Áætlun um yfirferð:

G-03 Ari

2 7-9 jan	3 rétta matseðill Lambkjöt og þjóðarsúpa berjakaka	Ítölsk súpa (Inna) brauð Ítalskur kjötréttur (71) Karðflumús (Inna) eplabaka(114) Ís (122)
3 14-16 jan	3 rétta matseðill Þjóðarsúpa	mexikósúpa (15) brauð

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	Áfangaheiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2019
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 8		

	Lambalæri eplakaka	Ofnsteik lambalæri (74) Kartöflubátar (99) Bearnessósa (32) Smjörsteikt grænmeti Eplakaka (118) karamellusósa
4 21-23 jan	3 rétta matseðill Mauksúpa fiskur	Tómat-papriku súpa (18) brauð Ristaður steinbítur (67) Beikonkartöflumús (99) Gufusoðið grænmeti Brownies (133) Jarðaberja sorbet (123)
5 28-30 jan	Salat Lamb Eftirréttur	Grískt salat (38) Kryddhjúpaður lambavöðvi (73) Tómatbasilsósa (32) Ofnbakað rötargrænmeti (68) Frönsk súkkulaði kaka (133) Sorbet (123)
6 4-6 febr	3 rétta matseðill Þjóðar súpa lax	Frönsk lauksúpa (14) Hægeldaður lax (67) Hollander sósa (36) Soðbakaðar kartöflur (98) Smjörsteikt rötargrænmeti Súkkulaði souffle (121) Hindberja "coulis" (123)
7 11-13 feb	Ísl. þema sushi-námskeið á vegum Garra	Þorramatur og aðrir þjólegir réttir. Kjötsúpa (70) Plokkfiskur (64) Rabbarabaka (114)
8 18-20 feb	sushi-námskeið á vegum Garra 3 rétta matseðill miðvikud Forréttur á disk Aðalléttur á fati	Grafinn lax (37) Sinnepssósa Ristað brauð Fylltar svinalundir (89) Hazzelback kartöflur (98) Sveppasósa (35) Súkkulaðimús (123) Jarðaberja "kompott" (113)
9 25., 26 feb.	3 rétta matseðill mánud Forréttur á disk Aðalléttur á fati	Grafinn lax (37) Sinnepssósa Ristað brauð Fylltar svinalundir (89) Hazzelback kartöflur (98) Sveppasósa (35) Súkkulaðimús (123) Jarðaberja "kompott" (113) Námsmatsdagur miðvikudag 27 febrúar
10	3 rétta matseðill	Rækjukokktel (39)

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016	Áfangaheiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2019	
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 4 af 8		

4-6 mars		Hægelduð kjúklinga bringa Svepparisotto (102) Piparostasósa (34) Gufusoðið grænmeti Ís (122) Brandy snaps (119)
11 11-13 mars		Árshátíð 15 mars
12 18-20 mars	Veitingahús Þórshamar	
13 25-27 mars	Brúðkaupsveisla Forréttur á disk Kjöt skorið í sa	Snöggmarineraður lax (42) Piparrótarsósa (27) Eggjáhæra (30) Ferskt salat Ofnsteikt grískjöt (Inna) Gratín kartöflur (98) Madeirasósa (34) Gljádjar kartöflur Brauð og pesto
14 1-3 apríl	Austurlenskt hlaðborð	Réttir úr bók og innu Kjúklingur með cashewhnetum (87) Indverksur kjötréttur (88) Snöggsteikur baunaréttur (94) Hlaup
15 8-10 apríl	3 rétta matseðill Súpa Kjúklingur desert	Fiskisúpa (21) Ofnbakaður kjúklingur (81) Desert námsmatsdagur 9 þriðjud
16		Páskafri
17	3 rétta matseðill Æfing fyrir próf	Kjúklingasalat (37) Pönnusteikt ýsa (62) Sinnepssósa (27) Vanilúís (122) súkkulaði mús (123) Jarðaberjacompot (123) Páskafri mánudag 22/4 sumardagurinn fyrsti 25/4
18 29 apríl	3 rétta matseðill Æfing fyrir próf	Kjúklingasalat (37) Pönnusteikt ýsa (62) Sinnepssósa (27) Vanilúís (122)

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	Áfangaheiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2019
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 5 af 8		

		súkkulaði mús (123) Jarðaberjacompot (123)
		1.maí frí miðvikudagur
19 5. maí.	Opið hús	Lokaverkefnisdagur 6. maí námsmatsdagur 10. maí
20		

G-01 Marína

vika		
2 , 8., 10. jan.	Úrbeining á lambalærum, sýnikennsla	kjötvinnsla, hökkun og pökkun, litlar partýbollur með ritskexi (77)
3 15., 17. jan.	Úrbeining á lambalærum	kjötvinnsla, hökkun og pökkun Lambalokur, (ljósrít)
4 22., 24. jan.	Þjóðlegur bakstur	pönnukökur og lummur (136)
5 29., 31. jan.	Þjóðlegur bakstur	kleinur og soðibrauð (168-169)
6 5., 7. febr.	Að hluta heilan kjúkling pakka og ganga frá.	Sterkir vængir (ljósrít) Brauðstangir sælkerans (43) Kvöldbitinn (44)
7 12., 14. febr.	Fiskoð/Fiskisúpur gerbakstur	Fiskisúpa (20) Skinku- og ostahorn (161)
8 19., 21. febr.	Þemavika, jörðin, grænmetismatreiðsla	Kjúklingabaunapottréttur (96) Kartöflubuff (96)
9 26., 28. febr.	Námsmatsdagur miðvikudag 27 febrúar Bakstur að vali	æfing í bakstri, val
10 5., 7. mars	Bolludagur, sprengidagur, matarhefðir	Saltkjöt og baunir (70) vatnsdeigsbollur (139)
11 12., 14. mars	Smurt brauð, brauðréttir og brauðtertur Árshátíð 15 mars	Camenbert brauðréttur (47) Snittur með grófum laxi (49) Kaldi brauðrétturinn "3 skálar" (46)
12 19., 21.	Tertubotnabakstur og sykurmassi	Tertubotnabakstur (140-141)

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016	Áfangaheiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2019	
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 6 af 8		

mars		sykurmassi (180)
13 26., 28. mars	Brúðkaupspema	Tertuskreytingar
14 2. og 4. apríl	Mexíkómatur	Fajitas með kjúklingastrimlum og mais (85) Quisadillas (ljósrít)
15 11. apríl	Verkefni val nemenda	námsmatsdagur 9 þriðjud
16		Páskafrí
17		Páskafrí þriðjudag 23/4 sumardagurinn fyrsti 25/4
18, 30.04, 2.05	Æfingarpróf	1.maí frí miðvikudagur
19 7. 9. maí		Lokaverkefnisdagur 6. maí námsmatsdagur 10. maí

Edda

Vika /dags.	Námsefni	verkefni
2 7-9 jan	Námsáætlun, umgengni, fatnaður og fleira Barinn	Glærur áhöld
3 14-16 jan	Léttvín og freyðivín	Glærur opna flöskur
4 21-23 jan	3ja rétta matseðill	Súpa fiskur og desert
5 28-30 jan	3ja rétta matseðill	Forréttur kjöt og kaka
6 4-6 febr	Ráðstefnur og fundir	Borðauppröðun

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	Áfangaheiti VFFM1MF10 Námsáætlun vorönn 2019
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 7 af 8		

7 11-13 feb	sushi-námskeið á vegum Garra	Þorramatur
8 18-20 feb	Eldsteiking mánudag Framreiðsluaðferðir Matseðlar og pantanir miðvikudag	Skammta af fati Eldsteikja
9 25 feb	Eldsteiking miðvikudag Framreiðsluaðferðir Matseðlar og pantanir mánudag	Námsmatsdagur miðvikudag 27 febrúar
10 4-6 mars	Matseðlar og pantanir Æfing í servíettubrotum	Taka pantanir
11 11-13 mars	Undirbúningur fyrir árs hátíð Servíettubrot	Árshátíð 15 mars
12 18-20 mars	Veitingahús Þórshamar	Gestir í mat
13 25-27 mars	Brúðkaupspema Fyrirskurður á kjöti	Dekka upp fyrir brúðkaup
14 1-3 apríl	Servíettubrot, kaffivél, bar	Austurlenskt hlaðborð
15 8-10 apríl	Æfingapróf	námsmatsdagur 9 þriðjud
16	Frí	Páskafrí
17	Tími á miðvikudegi	Páskafrí mánudag 22/4 sumardagurinn fyrsti 25/4
18 29 apríl	Ýmis ókláruð verkefni og æfingar	1.maí frí miðvikudagur
19 8. apríl	Ýmis ókláruð verkefni og æfingar	Lokaverkefnisdagur 6. maí námsmatsdagur 10. maí
20		

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri		
Útgáfa: 10			
Dags.: 23.02.2016	Áfangaheiti VFFM1MF10		
Höfundur: AMJ			Námsáætlun vorönn 2019
Samþykkt: SHJ			
Síða 8 af 8			

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	Áhugi virkni og ástundun 9% Aðferðir, frumkvæði og árangur 22,5 % Frágangur hópavinna og sjálfstæði 13,5 %		45%
Sérstök verkefni	Vinna á árshátíð og fleira.		15%
Verklegt lokapróf	Verklegt próf á prófdögum		40%
	Samtals:		100%
Annað: Nemendur þurfa að fylgjast með á Innu og undirbúa sig fyrir tíma			

Dagsetning: 4-1 '19

Edda B. Kristinsd

Marína Sigurðsd

Undirritun kennara



Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils