


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ	VFFM1BK10 Námsáætlun haust 2019	
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 8		

Kennari	Ari Hallgrímsson, Edda B. Kristinsdóttir, Marína Sigurgeirsdóttir, Theódór Sölvi Haraldsson	Sk.st.	ARI, EBK, MAR, TSH
----------------	---	---------------	--------------------

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.

Forkröfur

Engar

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 þríf 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: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 8	VFFM1BK10	Námsáætlun haust 2019


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
- 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

Áætlun um yfirferð: Matreiðsla G-03 Ari Hallgrímsson og Theódór Sölvi Haraldsson

Vika		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 gerdeig, pizzugerð (159)
35	Farið yfir námsáætlun og frágang vinnusvæða. Vinnuskipulag við uppvask og frágang á eldhúsi	gerdeig, pizzugerð (159) Nýnemaferð á miðvikudegi, 28. ágúst Nýnemahátíð á fimmtudegi, 29. ágúst
36	Hnífar og skurðarbretti. Sýnikennsla í beitingu hnífa og skurði á mismunandi hráefni Grænmetisskurður	Ítölsk grænmetisúpa (14)
37	Súpur og súpuflokkar, jöfnun með smjörbollu/uppökun	Blómkálssúpa (13) spergilkálsúpa og aspargussúpu
38	Súpur og súpuflokkar, mauksúpur Sósá: Hollensk sósá Matreiðsluaðferðir: Róleg suða, ofnbökun.	Kartöflumauksúpa (18) og Ofnbakaður lax (66)með Fondant kartöflum (98), gufusoðnu grænmeti og hollenskri sósu (36)

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sampykkt: SHJ		
Síða 3 af 8	VFFM1BK10	
	Námsáætlun haust 2019	


39	Súpur og súpuflokkar, mauksúpur Matreiðsluaðferðir: Róleg suða, pönnusteiking.	Gulrótarmauksúpa(17), gerbakstur(158) Pönnusteikt ýsa (62) með soðnum kartöflum og fersku grænmetissalati og kaldri sósu (27)
40	Vinnsla á hráefni: Kjúklingur,meðhöndlun, hreinlæti. Matreiðsla: pönnusteiking, ofnsteiking	Grænmetismauksúpa (17) Kjúklingabringa í krydd- og parmesan-raspi (82), sveppasósa (35), kartöflubátar (99) og salat Fræðsludagur SAMNOR, föstudagur 4. Okt.
41	Súpur og súpuflokka, rjómasúpur Matreiðsluaðferð: djúpsteiking Bakstur: súpubrauð	Rjómalöguð sveppasúpa (13) með nýbökuðu brauði (158) Djúpsteikt ýsa (65) með hrísgrjónum og súrsætri sósu (32)
42	Súpur og súpuflokka, rjómasúpur Matreiðsluaðferð: Pönnusteiking. Bakstur: súpubrauð	Rjómalöguð grænmetissúpa (13) með nýbökuðu brauði(158) Svínakambssneið (90) með fylltri kartöflu (99) og soðsósu Vetrarfrí, fimmtu- og föstudagur 17. og 18. okt
43	Morgunverðahlaðborð	setja upp hlaðborð Námsmatsdagur, þriðjudagur 22.okt.
44	Matreiðsluaðferð: róleg suða, Bakstur: þeytt deig	Lambakjöt í indversku kókokarrý (72) með kryddhrísgrjónum (101) Brownies 133) með jarðarberjum og rjómatopp
45	ítalskt þema og eða upprifjun	Matseðill
46	Æfing fyrir verkleg próf	Ýmis mismunandi verkefni
47	austulenskt þema/ upprifjun	Ýmis mismunandi verkefni Námsmatsdagur, miðvikudagur 20. nóv.
48	Jólaþema, sameiginlegt fyrir alla hópa matseðil, og svo súkkulaði og jólabakstu	Jólahlaðborð

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 4 af 8	VFFM1BK10	Námsáætlun haust 2019

49	Lokaverkefni, verkleg æfing	Lokaverkefnisdagur/síðasti kennslud., föstudagur 7. des.
----	-----------------------------	--

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


vika		verkefni
34	Kynning á eldhúsi, búnaði og umgengnisreglum 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 kanilsnúða (164) Nýnemaferð á miðvikudegi, 28. ágúst Nýnemahátíð á fimmtudegi, 29. ágúst
36	Sýnikennsla við bakaraborð: Gerdeig og hnoðað deig, breiða út með kökukefli. Vinnuskipulag við uppvask og frágang á eldhúsi	Allir nemendur útbúa gerdeig, löng snittubrauð (153) og snúðakökur (164)
37	Gerbakstur, mismunandi lyftlefni, korntegundir í brauðbakstur. Meðhöndlun matarlíms. Bls. 111 Sýnikennsla	Grunndeig fyrir súpubrauð bls. 158. Meðferð matarlíms, sýnikennsla og æfing.
38	Vinnsla á hráefni: Flökun og snyrting á laxfiski. Allir nemendur flaka og snyrta lax. Bakstur: hnoða deig bls. 152	Allir nemendur flaka og snyrta laxfiski og baka ostahorn bls 153 sem borin verða með súpunni.
39	Vinnsla á hráefni: fiskflökun og fiskdeig bls. 63 Matreiðsluaðferð: pönnusteiking	Allir nemendur flaka fisk og gera fiskdeig og steikja fiskibollur og meðlæti. MAR sér.
40	Bakstur:, þeytt deig bls.140, sýnikennsla rúllutertur bls. 140-141. og smjörkrem	Allir nemendur baka úr þeyttu deigi. Fræðsludagur SAMNOR, föstudagur 4. Okt.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	VFFM1BK10 Námsáætlun haust 2019	
Útgáfa: 10			
Dags.: 23.02.2016			
Höfundur: AMJ			
Samþykkt: SHJ			
Síða 5 af 8			


41	Meðhöndlun matarlíms. Bls. 111 Sýnikennsla Kjúklingaofnréttur , sjá uppskr. kryddlögur . Köld sósadjúpsteiking. Miðannamat.	Matarlímsbúðingur 111-112 Kjúklingur í ofni bls. 82, franskar kartöflur, salat, kokteilsósa MAR sér
42	Bakstur: Pönnukökur, sýnikennsla bls. 136 Suða á kjöti:68 , bakstursaðferðir	Pönnukökubakstur Vetrarfrí, fimmtu- og föstudagur 17. og 18. okt
43	Morgunverðarhlaðborð	Morgunverðarbollur og muffins bls. 150 Námsmatsdagur, þriðjudagur 22.okt.
44	Bakstur: hrært deig bls.144	Allir nemendur baka úr hrærðu deigi og taka baksturinn með sér.
45	Ítalskt þema og eða upprifjun	matseðill
46	Æfing fyrir lokaverkefni	ýmis verkefni
47	Bakstur: smákökubakstur, geymt til viku 48	bls.174-180 Námsmatsdagur, miðvikudagur 20. nóv.
48	Jólaþema, sameiginlegt fyrir alla hópa matseðil, og svo súkkulaði og jólabakstur	
49	Lokaverkefni, verkleg æfing	Lokaverkefnisdagur/síðasti kennslud., föstudagur 6. des.

Áætlun um yfirferð: Framreiðsla G-04 Edda Björk Kristinsdóttir

vika	Námsefni (verklegur hluti og bóklegur ofinn saman í verklegri kennslu)	verkefni
34 20-21-22. ágúst	Kynning á brautinni, umgengnisreglur, hreinlæti, vinnufatnaður, farið yfir námsáætlun og námsmatsþætti. Dekka borð og þjóna	Nemendur máta vinnufatnað þriðjudag miðvikud og fimmtud. pizza og snúðar
35	Þriðjudagur dekkað fyrir pizzu og snúða Miðvikudagur nýnemaferð	Uppdekkun og þjónusta Servíettubrot pizza og snúðar

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 6 af 8	VFFM1BK10	
	Námsáætlun haust 2019	

27-28-29. ágúst	Fimmtudagur nýnemahátíð hugsanlega undirbúningur ?	Nýnemaferð á miðvikudegi, 28. ágúst Nýnemahátíð á fimmtudegi, 29. ágúst
36 3-4-5. sept.	Farið yfir grunndekkningu og áhöld. Meðhöndlun á blómum. Litir og ljós aðferðir við að búa til skreytingar	Uppdekkun Servíettubrot Haustskreytingar
37 10-11-12. sept.	Kaffivél og baráhöld. Bakkanotkun og glös. Farið yfir grunndekkningu og áhöld. Meðhöndlun á blómum	Uppdekkun og þjónusta
38 17-18-19. sept.	Dúkar munnþurkur og handstykki.	Dekkað eftir matseðli
39 24-25-26. sept.	Framreiðsluaðferðir.	Dekkað eftir matseðli Marína sér
40 1-2-3. októb.	Gestamóttaka og pantanir	Kaffidrykkir Fræðsludagur SAMNOR, föstudagur 4. Okt.
41 8-9-10. októb.	Mismunandi matseðlar og uppdekkning	Marína sér
42 15-16-17. októ	Kynning á starfi framreiðslumanna, samvinna og framkoma	Vetrarfrí, fimmtu- og föstudagur 17, og 18. okt
43 22-23-24. októb.	Servíettubrot, morgunverðar hlaðborð fyrir alla hópa	Dekkað fyrir morgunverð Námsmatsdagur, þriðjudagur 22.. okt.


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri VFFM1BK10 Námsáætlun haust 2019	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sampykkt: SHJ		
Síða 7 af 8		

44 29-30-31. okt.	Mismunandi borðauppröðun, hlaðborð	
45 5-6-7. nóv.	Servíettubrot Ítalst þema, hlaðborð	Blævængur, kerti
46 12-13-14. nóv.	Æfing fyrir lokaverkefni	Könnun
47 19-20-21. nóv.	Unnið við skreytingar, ýmis verkefni	Jólaskreytingar Námsmatsdagur, miðvikudagur 20. nóv.
48 26-27-28. nóv.	Jólaþema, sameiginlegt fyrir alla hópa	
49 3-4-5. des.	Lokaverkefni, verkleg æfing	Lokaverkefnisdagur/síðasti kennslud., föstudagur 7. des.

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

Námsefni:

Bækur Ljósrit frá kennara. Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnám matvælagreina, útgáfa 3 (útgáfuár 2016) samantekt: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir (fæst hjá kennurum) VFFM kennslubók í framreiðslu (útgáfuár 2016) Samantekt Edda B. Kristinsdóttir. Kennsluvefurinn INNA, verkefni og námsefni.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 8 af 8	VFFM1BK10	
	Námsáætlun haust 2019	

Námsmat og vægi námsþátta:

Matsform:	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatsþátta		Vægi
Frammistaða á önn	Mat á vinnu nemenda fer fram í öllum kennslustundum Verklegir tímar í matreiðslu Áhugi, virkni, ástundun 9% aðferðir, frumkvæði, árangur, 22,5% frágangur, hópavinna og sjálfstæði 13.5 %		30%
Frammistaða á önn	Mat á vinnu nemenda fer fram í öllum kennslustundum Verklegir tímar í framreiðslu Áhugi, virkni, ástundun 9% aðferðir, frumkvæði, árangur, 22,5% frágangur, hópavinna og sjálfstæði 13.5 %		15%
Verklegt	Lokaverkefni, verkleg æfing matreiðsla		26,7%
Verklegt	Lokaverkefni, verkleg æfing framreiðsla		13,3%
Vinnubók og verkefni	Leiðsagnarmat 3ja kennara 5 % hvert og verkefni í tímum		15%
	Samtals:		100%
Annað	Nemendur í þjónustu hafa val um að taka eina verklega æfingu með 2. bekk sem lokaverkefni		
Annað: Nemendur þurfa að undirbúa sig undir tíma og fylgjast með á kennsluvef Innu.			

Námsáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Dagsetning: 22.08.19

Edda B. Kristinsd.

Marina Sigurðsd.

Þri Halldórsson

Undirritun kennara

Theodor Sölvi Haraldsson

Þ. Þ. Þ.

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils