

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sambykkt: SHJ		
Síða 1 af 4	FFMF2IB03	
	Námsáætlun haust 2019	

Kennari	Theódór Sölvi Haraldsson	Sk.st.	TSH
----------------	--------------------------	---------------	-----

Áfangalýsing:

Í áfanganum er áhersla lögð á sjálfstæð vinnubrögð nemenda og samstarf um lausn verkefna. Nemendi hannar og skrifar matseðla, skipuleggur innkaup, gerir pöntunarlista, áætlar kostnað og reiknar út framlegð. Nemandi vinnur sjálfstætt eftir fyrirmælum sem koma fram í verkefnalýsingu hverju sinni. Nemandi vinnur með réttaflokka og röð þeirra í stórum matseðlum og fræðist um staðbundið og árstíðabundið hráefni í matseðlagerð. Lögð er áhersla á að dýpka skilning nemanda á matseðlafræði. Nemandi hannar Ala carte eldhús.

Forkröfur

námssamningur í matreiðslu.

Þekkingarviðmið


Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- gerð matseðla
- mikilvægi matseðils fyrir ímynd og gæðastefnu fyrirtækis
- réttarheitum og geti búið til lýsandi matseðlertexta
- sígildum matreiðsluaðferðum
- réttarheitum

Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- vinna í hóp að skilgreindum verkefnum
- nýta sér vinnuferla er stuðla að öryggi gestsins
- útfæra nýjar hugmyndir sem byggjast á sígildri matreiðslu
- stjórna eldhúsi og vinna eftir fyrirfram gerðu vinnuskipulagi
- semja matseðla sem er rekstrarlega hagkvæmir og faglega réttir
- para hefðbundna réttarflokka og réttarheiti
- áætla hráefni og magn fyrir tiltekið verkefni

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 4	FFMF2IB03	Námsáætlun haust 2019


Hæfniviðmið

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


- nota fyrirbyggjandi þekkingu við úrlausnir verkefna og nýja nálgun þeirra
- setja saman ýmsar tegundir matseðla
- forgangsraðað verkþáttum á skilvirkan hátt
- geta skipulagt vinnusvæði og framreiðsluferla með tilliti til þess hvert tilefnið er

Áætlun um yfirferð:

Vika		verkefni
34. 19.-25. ágúst	Fundur kl. 15:00	Farið yfir önnina
35. 26. ágúst- 1.sept	Undirbúningur fyrir verklegt Matseðlafræði, réttarflokkar og samsetning matseðla texti, málfar og uppsetning á matseðli.	Kynning á verkefni 1 og á vinnuöppu
36. 2.-8. sept	Undirbúningur fyrir verklegt Klassísk réttarheiti og notkun þeirra. Kostnaður og framlegð.	Verkefna vinna
37. 9.-15. sept	Undirbúningur fyrir verklegt	Verkefna vinna Verkefni 1: skiladagur 15. september
38. 16.-22. sept	Undirbúningur fyrir verklegt Árstíðar- og staðbundið hráefni á matseðli	Kynning á verkefni 2
39. 23.-29. sept	Undirbúningur fyrir verklegt	Verkefna vinna
40. 30. sept- 6. okt	Undirbúningur fyrir verklegt Matseðill sem sölutæki	Verkefni 2: Skiladagur 6. október
41.	Undirbúningur fyrir verklegt	

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sampykkt: SHJ		
Síða 3 af 4	FFMF2IB03	Námsáætlun haust 2019

7.-13. okt		Kynning á verkefni 3
42. 14.-20. okt	Undirbúningur fyrir verklegt	Verkefna vinna
43. 21.-27. okt	Undirbúningur fyrir verklegt	Verkefna vinna Verkefni 3: skiladagur 27. október Námsmatsdagur, þriðjudagur 22. okt.
44. 28.okt - 3. nóv	Undirbúningur fyrir verklegt	Kynning á verkefni 4
45. 4.-10. nóv	Undirbúningur fyrir verklegt	Verkefna vinna
46. 11.-17. nóv	Undirbúningur fyrir verklegt	Verkefna vinna Verkefni 4: skiladagur 17. nóvember
47. 18.-24. nóv	Undirbúningur fyrir verklegt	Verkefna vinna
48. 25. nóv- 1. des	Undirbúningur fyrir verklegt	Verkefna vinna
49. 2.-8. des	Undirbúningur fyrir verklegt	Lokaverkefnisdagur/síðasti kennslud., föstudagur 7. des. Vinnumappa: Skiladagur 7.desember

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sampykkt: SHJ		
Síða 4 af 4	FFMF2IB03	
	Námsáætlun haust 2019	

Námsefni:

Classical cooking the moderne way, recipes sem ítarefni. Höfundur Philip Pauli.(allar útgáfur)

Larousse Gastronomique sem ítarefni. Höfundur Prosper Montagné (allar útgáfur)

Kokkebogen sem ítarefni. Höfundur Ole Botorp (allar útgáfur)

Garde manger: The art and craft of the cold kitchen, The Culinary Institute of America (4. útgáfa, 2012)

Verkefni og glærur inni á Innu. Nemendur þurfa að fylgjast með á Innu og undirbúa sig fyrir tíma.

The chef's manual of danish culinary art (útgáfuár 2002, útgágfa 5)

Námsefni á INNU

Námsmat og vægi námsþátta:

Matsform:	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatsþátta	Vægi	
Verkefni 1	A la carte seðill - Staðbundið hráefni	20%	
Verkefni 2	Villibráðaseðill - með tillit til árstíðarbundnu hráefni	15%	
Verkefni 3	Hátíðarkvöldverður 8.rétta - kostnaðar áætlun	15%	
Verkefni 4	Léttur hádegisverðaseðill (a la carte)	15%	
Verkefni 5	Vinumappa	35%	
Annað: Nemendur þurfa að undirbúa sig undir tíma og fylgjast með á kennsluvef Innu.			

Námsáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Dagsetning: 27-08-19

Theodor Sölvi Haraldsson
Undirritun kennara

Þorgerður Huldursson
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils