

Áfangaheiti (VFFM1BK10) Námsáætlun (Haust 2021)



Kennari	Ari Hallgrímsson, Edda Björk Kristinsdóttir	Sk.st.	ARI EBK MAR
	Marína Sigurgeirsdóttir		

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 þjálfður í notkun helstu áhalds. Farið er í gegnum mismunandi brauð- og köku tegundir ásamt skreytingum á þeim sem hæfa hverju sinni. Lögð er áhersla á persónulegt hreinlæti skv. HACCP skilgreiningum, sjálfstraust og samskiptahæfni

Markmið:

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 baksturs aðferðum s.s. brauðgerð, hrærðum, þeyttum og hnoðuðum brauðum og kökum.
- mikilvægi hreinlætis og að farið sé eftir öllum reglum við þrif 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 baksturs aðferðum.
- vinna rétt með hráefni bæði á úrvinnslu-, og fullvinnslu stigi með t.t. kælingar og geymsluskilyrða.
- þrifa og sótthreinsa vinnusvæði í lok vinnudags skv. HACCP skilgreiningum.

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 grunn störf í bakstri og kjötið.
- skilja til hvers er ætlast af þeim sem vinna við störf í bakaríum og kjötvinnslum.
- 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

Áfangaheiti (VFFM1BK10) Námsáætlun (Haust 2021)



Verkefnaskólinn á Akureyri

Námsgögn:

Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnnám matvælagreina, útgáfa 3 (útgáfuár 2016) samantekt:

Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir (fæst hjá kennurum).

VFFM kennslubók í framreiðslu (útgáfuár 2016) Samantekt Edda B. Kristinsdóttir. (fæst hjá kennara)

Kennsluvefurinn INNA, verkefni og námsefni.

Áætlun um yfirferð og fyrirlögn námsmats þátta: Matreiðsla G-03 Ari Hallgrímsson

Tímabil (vikunúmer/lotunúmer)	Námsefni (verklegt og bóklegt)	Heimavinna/verkefni	Vægi námsmatsþátta
33 16-20. ágúst	Kynning á eldhúsi, búnaði og umgengnisreglum á vinnustað nemenda. Farið yfir námsáætlun og frágang vinnusvæða. Vinnuskipulag við uppvas og frágang á eldhúsi	24. ágúst kennsla skv. stundaskrá Nemendur máta vinnufatnaði. Gerdeig, pizzugerð (159)	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
34 23-27. ágúst	Hnífar og skurðarbretti. Sýnikennsla í beitingu hnífa og skurði á mismunandi hráefni Grænmetisskurður Súpur og súpuflokkar, jöfnun með smjörbollu/uppþökun	Blómkálssúpa og sveppasúpa (13) gerbakstur (157)	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
35 30.ágúst -3. sept.	Súpur og súpuflokkar, jöfnun með smjörbollu/uppþökun	Blómkálssúpa og spergilkálssúpa (13) gerbakstur (157)	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
36 6-10. sept.	Súpur og súpuflokkar, jöfnun með smjörbollu/uppþökun	Grænmetissúpa og sveppasúpa (13) gerbakstur (157)	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfst 3%
37 13-17 sept.	16. sept námsmatsdagur fimmtud. Súpur og súpuflokkar, mauksúpur	Kartöflumauksúpa (18) og ofnbakaður lax (66) með Fondant	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%

Áfangaheiti (VFFM1BK10) Námsáætlun (Haust 2021)



Verkefnaskólinn á Akureyri

	Sósa: Hollensk sósa Matreiðsluaðferðir: Róleg suða, ofnbökun.	kartöflum (98), gufusoðnu grænmeti og hollenskri sósu (36).	
38 20-24 sept.	Súpur og súpuflokkar, mauksúpur Matreiðsluaðferðir: Róleg suða, pönnusteiking.	Gulrótarmauksúpa með tímían (17), gerbakstur (158). Pönnusteikt ýsa (62) með soðnum kartöflum og fersku grænmetissalati og kaldri sósu (27).	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
39 27 sept. -1 okt.	Vinnsla á hráefni, Kjúklingur, meðhöndlun, hreinlæti. Matreiðsla: pönnusteiking og ofnsteiking.	Grænmetismauksúpa (17). Kjúklingabringa í krydd- og parmesan-raspi (82), sveppasósa (35), kartöflubátar (99) og salati.	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
40 4-8 okt.	7. okt. miðannarmat Amerískt og mexíkóskt þema	Matseðill	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
41 11-15 okt.	Ítalskt þema	Matseðill	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
42 18-22 okt.	18-19 okt. vetrarfrí, mánud. og þriðjud. Morgunverðarhlaðborð	setja upp hlaðborð	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
43 25-29 okt.	Súpur og súpuflokkar, rjómasúpur. Matreiðsluaðferð: djúpsteiking. Bakstur: súpubrauð.	Rjómalöguð sveppasúpa (13) með	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og

Áfangaheiti (VFFM1BK10) Námsáætlun (Haust 2021)



Verkefnaskólinn á Akureyri

		nýbökuðu brauði (158). Djúpsteikt ýsa (65) með hrisgrjónum og súrsætri sósu (32).	sjálfstæði. 3% Súpur og súpuflokkar, jöfnun með smjörbollu/uppbökun 9,2% Bakstur, gerbrauð 9,1%
44 1-5 nóv.	Súpur og súpuflokkar, rjómasúpur. Matreiðsluaðferð: Pönnusteiking. Bakstur: súpubrauð.	Rjómalöguð grænmetissúpa (13) með nýbökuðu brauði(158). Svínakambssneið (90) með fylltri kartöflu (99) og soðsösu.	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3% Súpur og súpuflokkar, jöfnun með smjörbollu/uppbökun 9,2% Bakstur, gerbrauð 9,1%
45 8-12 nóv.	Súpur og súpuflokkar, rjómasúpur. Matreiðsluaðferð: róleg suða. Bakstur: súpubrauð.	Rjómalöguð blómkálssúpa (13) með nýbökuðu brauði (158). Lambakjöt í indversku kókoskarrý (72) með kryddhrísgrjónum (101).	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3% Súpur og súpuflokkar, jöfnun með smjörbollu/uppbökun 9,2% Bakstur, gerbrauð 9,1%
46 15-19 nóv.	námsmatsdagur 17. nóv. miðvd. Austurlenskt þema		Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
47 22-26 nóv.	Grænmetisréttir		Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
48 29 nóv. -3 des.	Jólabema, sameiginlegt fyrir alla hópa. Matseðill, og svo súkkulaði og jólabakstur.	Jólahlaðborð	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%



Áætlun um yfirferð og fyrirlögn námsmats þátta: Matreiðsla G-01 Marína Sigurgeirsdóttir

Tímabil (vikunúmer/lotunúmer)	Námsefni (verklegt og bóklegt)	Heimavinna/verkefni	Vægi námsmatsþátta
33 16-20. ágúst	Kynning á eldhúsi, búnaði og umgegnisreglum á vinnustað nemenda. Farið yfir námsáætlun og frágang vinnusvæða. Vinnuskipulag við uppvask og frágang á eldhúsi		Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
34 23-27. ágúst	Sýnikennsla við bakaraborð: Gerdeig, breiða út með kökukefli. Vinnuskipulag við uppvask og frágang á eldhúsi	Allir nemendur gera gerdeig kanilsnúða (164)	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
35 30.ágúst -3. sept.	Sýnikennsla við bakaraborð: Hnoðað deig, breiða út með kökukefli. Vinnuskipulag við uppvask og frágang á eldhúsi	Allir nemendur útbúa Hnoðað deig, val um uppskrift. ostahorn bls 153	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
36 6-10. sept.	Gerbakstur, mismunandi lyftiefni, korntegundir í brauðbakstur. Meðhöndlun matarlíms. Bls. 111 Sýnikennsla	Meðferð matarlíms, sýnikennsla og æfing.	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfst 3%
37 13-17 sept.	16. sept námsmatsdagur Vinnsla á hráefni: Flökun og snyrting á fiski. Allir nemendur flaka og snyrta lax/bleikja Bakstur: hnoða deig bls. 152	Allir nemendur flaka og snyrta bleikju og baka Hjónabandssæla-sparikaka bls. 152	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3% Verkefni: Hnoðað deig.
38 20-24 sept.	Vinnsla á hráefni: fiskflökun og fiskdeig bls. 63 Matreiðsluáðferð: pönnusteiking	Allir nemendur flaka fisk og gera fiskdeig og steikja fiskibollur	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%

Áfangaheiti (VFFM1BK10) Námsáætlun (Haust 2021)



Verkenntaskólinn á Akureyri

39 27 sept. -1 okt.	Bakstur:, þeytt deig bls.140, sýnikennsla rúllutertur bls. 140-141. og smjörkrem	Allir nemendur baka úr þeyttu deigi. Rúlluterta	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
40 4-8 okt.	7. okt. miðannarmat Meðhöndlun matarlíms. Bls. 111 Skyrtertan góða bls 135	Skyrterta	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
41 11-15 okt.	Bakstur: Pönnukökur, sýnikennsla bls. 136	Pönnukökubakstur	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
42 18-22 okt.	18. og 19. okt. haustfrí Morgunverðarhlaðborð	Morgunverðarbollur og muffins bls. 150	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
43 25-29 okt.	Bakstur: hrært deig bls.144	Allir nemendur baka úr hrærðu deigi og taka baksturinn með sér.	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
44 1-5 nóv.	Ítalskt þema og eða upprifjun		Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3% Verkefni: þeytt deig
45 8-12 nóv.			Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
46 15-19 nóv.	námsmatsdagur 17. nóv. Bakstur: smákökubakstur, geymt til viku 48	bls.174-180	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3% Verkefni: hrært deig
47 22-26 nóv.			Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og

Áfangaheiti (VFFM1BK10) Námsáætlun (Haust 2021)



Verkefnaskólinn á Akureyri

			sjálfstæði. 3%
48 29 nóv. -3 des.	Jólabema, sameiginlegt fyrir alla hópa matseðil, og svo súkkulaði og jólabakstur		Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%

Áætlun um yfirferð og fyrirlögn námsmats þátta: Framreiðsla G-04 Edda Björk Kristinsdóttir

Tímabil (vikunúmer/lotunúmer)	Námsefni (verklegt og bóklegt)	Heimavinna/verkefni	Vægi námsmatsþátta
33 16-20. ágúst	Kynning á brautinni, umgengnisreglur, hreinlæti, vinnufatnaður, farið yfir námsáætlun og námsmatsþætti.	Fimmtudagur dekka fyrir pizzu	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
34 23-27. ágúst	Borðlagning og þjónusta	Dekkað upp og þjónað súpa og brauð	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
35 30.ágúst -3. sept.	Farið yfir grunn dekkningu og áhöld. Meðhöndlun á blómum. Litir og ljós aðferðir við að búa til skreytingar.	Verkefni 1. blómaskreyting 4% Dekkað og þjónað Súpa og brauð	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
36 6-10. sept.	Kaffivél og baráhöld. Bakkanotkun og glös. Farið yfir grunn dekkningu og áhöld.	Dekkað upp og þjónað súpa og brauð	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
37 13-17 sept.	16. sept námsmatsdagur fimmtudagur Dúkar, munnþurrkur og handstykki.	Dekkað og þjónað súpa, brauð fiskur	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%

Áfangaheiti (VFFM1BK10) Námsáætlun (Haust 2021)



Verkefnitaskólinn á Akureyri

38 20-24 sept.	Framreiðsluaðferðir.	Dekkað og þjónað súpa, brauð fiskur	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
39 27 sept. -1 okt.	Gestamóttaka og pantanir.	Dekkað og þjónað súpa, brauð kjúklingur	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
40 4-8 okt.	7. okt miðannarmat fimmtudag. Kaffidrykkir og kokteilar	Verkefni 2. Kaffi og kokteill 4% Amerískt og mexíkóskt þema	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
41 11-15 okt.	Servíettubrot Verkefni skilað á Innu	Verkefni 3. dekkjað upp borð 4% Ítalskt þema	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
42 18-22 okt.	18-19 okt. vetrarfrí mánud. og þriðjudag. Morgunverður Þjónusta	Morgunverðar hlaðborð	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
43 25-29 okt.	Verkefni skilað á Innu	Verkefni 3. dekkjað upp borð 4% Dekkað og þjónað súpa og brauð fiskur	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3% -
44 1-5 nóv.	Servíettubrot, Kaffidrykkir og kokteilar.	Dekkað og þjónað súpa og brauð svínakambur	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
45 8-12 nóv.	Verkefni skilað á Innu	Verkefni 4. könnun á Innu 4% Dekkað og þjónað súpa brauð og lambkjöt	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%

Áfangaheiti (VFFM1BK10) Námsáætlun (Haust 2021)



Verkefnaskólinn á Akureyri

			sjálfstæði. 3%
46 15-19 nóv.	námsmatsdagur 17. nóv. miðv.	Lokaverkefni: 7,3% dekkað upp og þjónað Austurlenskur matur	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
47 22-26 nóv.	Lokaverkefni	Lokaverkefni 7.3% dekkað upp borð og þjónað Grænmetisréttir	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%
48 29 nóv. -3 des.	Jólaþema	Dekkað fyrir jólamat og þjónað. Frágangur og þrif	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%

Í flestöllum tímum er dekkað upp og þjónað til borðs.

Námsmat og vægi námsmats þátta:

Matsform:	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatsþættil	Vægi	
Frammistaða á önn Marína G01	Áhugi, virkni og ástundun. Aðferðir, frumkvæði og árangur. Frágangur, hópavinna og sjálfstæði.	15.00%	
Verklegt G01	Hnoðað deig	5.00%	
Verklegt G01	Hrært deig	5.00%	
Verklegt G01	Þeytt deig og matarlím	8.30%	
Frammistaða á önn Ari G03	Áhugi, virkni og ástundun. 3 % Aðferðir, frumkvæði og árangur. 7.5 % Frágangur, hópavinna og sjálfstæði. 4.5%	15.00%	

Áfangaheiti (VFFM1BK10) Námsáætlun (Haust 2021)



Verkefnaskólinn á Akureyri

Verklegti G03	Súpur og súpuflokkar, jöfnun með smjörbollu/uppökun.	9.20%
Verklegti G03	Bakstur, gerdeig	9.10%
Frammistaða á önn Edda G04	Áhugi, virkni og ástundun. 3% Aðferðir, frumkvæði og árangur. 4% Frágangur og sjálfstæði. 3%	10.00%
Verklegt Edda G04	4x4% verkefni á Innu, unnin í tímum og lokaverkefni, verkleg æfing framreiðsla 7.3%	23.30%
	Samtals:	100%
<u>Einkunnir fyrir hvern námsmatsþátt eru birtar í INNU á því formi sem best hentar.</u>		
Annað:		

Námsáætlun sett fram með fyrirvara um breytingar.

Dagsetning: 17-08-21

Þó Hallgrímsson

Edda B Kristinsd

Marína Sigurðeisd
Undirritun kennara

B. R. R.
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils