



<b>Kennari</b>	Edda B. Kristinsdóttir	<b>Sk.st.</b>	EBK
----------------	------------------------	---------------	-----

### Áfangalýsing:

Í áfanganum er farið í grunnþætti framreiðslu starfsins. Nemendur læra að vinna við móttöku gesta við mismunandi tækifæri. Nemendur fá þjálfun í að stilla upp veitingasal fyrir marskonar samkvæmi. Þeir læra að dúka borð af mismunandi stærðum og vinna með nokkrar tegundir og stærðir dúka og lín af ýmsu tagi. Einnig læra nemendur að vinna með munnþurrkur bæði fyrir hádegisverð og kvöldverð. Nemendur fá kennslu og þjálfun í borðlagningu fyrir margvísleg tilefni, vinna með borðbúnað, s.s. diska, hnífapör, glös og annan búnað er hæfir borðhaldi hverju sinni. Nemendur læra mismunandi borðskreytingar og hvað er við hæfi hverju sinni. Einnig hvað beri að varast varðandi ilm og annað sem fylgir borðskrauti og hreinlæti við vinnu við borðskraut. Nemendur fá þjálfun í framsetningu og framreiðslu á mat eftir viðurkenndum faglegum hefðum. Jafnframt fá nemendur innsýn í vínfræði, hvað ber að hafa í huga við vínframreiðslu og hvaða reglur og siðir gilda við veitingu áfengra og óáfengra drykkja. Nemendur fá grunnkennslu í að para saman vín og mat.

### Markmið:

#### Þekkingarviðmið

Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- starfi framreiðslumanns, hvar störfin fara fram og hvað kröfur eru gerðar til þeirra er vinna við framreiðslustörf
- uppröðun í veitingasal fyrir ýmis tækifæri svo sem morgunverð, hádegisverð og kvöldverð
- hvaða áhöld og tæki eru notuð við störf í framreiðslu og hvernig þau eru notuð
- kröfum sem gerðar eru varðandi umgengni við gesti og samstarfsfólk vinnustaðarins
- kröfum sem gerðar eru um hreinlæti bæði persónulegu hreinlæti og að halda vinnustöðvum hreinum
- grunnþáttum í framreiðslu og mismunandi framreiðslu aðferðum við framsetningu rétta
- grundvallaratriðum í samskipta og góðrar þjónustu
- grunnþáttum vín framreiðslu og hvernig á að meðhöndla vín fyrir gesti

#### Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- vinna einföld grunnstörf í framreiðslu og hvar þau fara fram
- skilja til hvers er ætlast við störf í framreiðslu og margbreytileika þeirra
- nota hefðbundin áhöld og tæki sem notuð eru við störf í framreiðslu og hvað beri að varast við notkun þeirra
- framfylgja persónulegu hreinlæti og hreinlæti á vinnustöð samkvæmt kröfum sem gerðar eru í matvælagreinum, HACCP

## Áfangaheit ÞTBF1ÞT05 Námsáætlun Haust 2021



Verkefnaskólinn á Akureyri

- vinna við framreiðslu við mismunandi tilefni
- umgangast gesti skv. viðurkenndum vinnureglum og góðum siðum er varða umgengni við gesti og samstarfsfólk
- vinna við framreiðslu mismunandi rétta á veitingastað með mismunandi framreiðslu aðferðum
- átta sig á mismunandi þörfum viðskiptavina og hvernig á að bregðast við þeim

### Hæfniviðmið

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

- vinna grunnstörf við framreiðslu og bera fram rétta skv. faglegum hefðum í minni veitingasölum og mótuneytum
- skilja til hvers er ætlast af störfum við framreiðslu í sal
- umgangast helstu áhöld og tæki sem tengjast vinnu í veitingasal og hvernig beri að nota þau
- vinna skv. viðurkenndum hreinlætiskröfum sem gerðar eru hverju sinni, HACCP
- takast á við uppröðun í veitingasal og borðlagningu sem á við hverju sinni
- temja sér heiðarleg og jákvæð samskipti við viðskiptavini og samstarfsfólk
- taka réttar ákvarðanir vegna álitamála sem geta komið upp og leysa úr ágreiningi í störfum við framreiðslu

**Námsgögn:** Efni frá kennara á Innu

**Áætlun um yfirferð og fyrirlögn námsmats þátta:**

Tímabil (vikunúmer/lotunúmer)	Námsefni (verklegt og bóklegt)	Heimavinna/verkefni	Vægl námsmatsþátta
1. kennslustund	Framreiðslumaður starf og kröfur	Glærur og verkefni	10%
2	Móttaka gesta	Glærur	10%
3	Framreiðsluaðferðir	Fræðsla og verkleg æfing	10%
4	Áhöld og tæki	Fræðsla og verkleg æfing	10%
5	Borðskraut og kerti	Glærur	10%
6	Dúkar og servíettur	Verklegt æfing	10%
7	Borðbúnaður og áhöld	Lagt á borð eftir mismunandi matseðlum	10%
8	Léttvín og framreiðsla	Glærur og verkleg æfing	10%
9	Vín og matur	Glærur	10%
10	Samskipti	Fræðsla	10%



