


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS	<b>Áfangaheiti VFFM1BK10</b>	
Síða 1 af 6		

<b>Kennarar</b>	Ari Hallgrímsson Edda B, Kristinsdóttir Marína Sigurgeirsdóttir	<b>Sk.st.</b>	ARI EBK MAR
-----------------	--	---------------	-------------

**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 áhaldna. 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.

**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 bakstursaðferðum 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 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

Hæfniviðmið

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

- afla sér frekara náms í bakstri og kjötiðnaði
- vinna einföld grunnstörf í bakstri og kjötiðnaði
- skilja til hvers er ætlast af þeim sem vinna við störf í bakstri og kjötiðnaði
- vinna með helstu áhöld og tæki sem notuð eru við störf í bakaríum og kjötvinnslum


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS	<b>Áfangaheiti VFFM1BK10</b> <b>Námsáætlun haustönn 2015</b>	
Samþykkt: HJS		
Síða 2 af 6		

- 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

**Námsgögn:** Bækur Ljósrit frá kennara. Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnám matvælagreina (útgáfuár 2012) samantekt: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir (fæst hjá kennurum) VFFM kennslubók í framreiðslu (útgáfuár 2015) Samantekt Edda B. Kristinsdóttir. Kennsluvefurinn Moodle, verkefni og námsefni. Verkleg kennsla og æfingar fara fram í öllum kennslustundum

### Áætlun um yfirferð: Matreiðsla G-03


Vika	Námsefni (verklegur hluti og bólegur hluti ofinn saman í verklegri kennslu)	Verkefni
34	Kynning á eldhúsi, búnaði og umgegnisreglum á vinnustað nemenda. Farið yfir námsáætlun og frágang vinnusvæða.	Nemendur máta vinnufatnað
35	Hnífar og skurðarbretti Sýnikennsla í beitingu hnífa og skurði á mismunandi hráefni Vinnuskipulag við uppvas og frágang á eldhúsi.	Pitsugerð
36	Hnífar og skurðarbretti Sýnikennsla í beitingu hnífa og skurði á mismunandi hráefni Vinnuskipulag við uppvas og frágang á eldhúsi.	Pitsugerð
37	Súpur og súpuflokkar, jöfnun með smjörbollu/uppökun	Blómkálssúpa (12) Spergilkálsúpa
38	Súpur og súpuflokkar, mauksúpur Matreiðsluaðferðir: Róleg suða, pönnusteiking	Gulrótarmauksúpam bls. 16 s Pönnusteikt ýsa (56) með soðnum kartöflum og fersku grænmetissalati og kaldri sósu (23-25)
39	Súpur og súpuflokkar, mauksúpur Sósa: Hollensk sósa Matreiðsluaðferðir: Róleg suða, ofnbökun	Kartöflumauksúpa (16) og Ofnbakaður lax (61) með Fondant kartöflum, (89) tómatssalat og hollenskri sósu (33)
40	Vinnsla á hráefni: Kjúklingur, meðhöndlun, hreinlæti og sundurtekt/úrbeining. Matreiðsla	Kjúklingabringa í krydd- og parmesan-raspi (76) kartöflubátar (90) og salat
41	Súpur og súpuflokka, rjómasúpur Matreiðsluaðferð: djúpsteiking	Rjómalöguð sveppasúpa (13) með nýbökuðu brauði

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 3 af 6	<b>Áfangaheiti VFFM1BK10</b>	
	<b>Námsáætlun haustönn 2015</b>	

	Bakstur: súpubrauð Vinnsla á hráefni: flaka fisk	Djúpsteikt ýsa (60) með hrísgrjónum og súrsætri sósu (29)
<b>42</b>	Matarboð fyrir umsjónarkennara Grunnskólakynning fimmtudaginn 15. október	Matseðill
<b>43</b>	Súpur og súpuflokka, rjómasúpur Matreiðsluaðferð: Pönnusteiking Bakstur: súpubrauð Vinnsla á hráefni: svínakambur	Rjómalöguð grænmetissúpa (13) með nýbökuðu brauði Svínakambssneið (83) með fylltri kartöflu (90) og soðsösu
<b>44</b>	Matseðill Afmæli Helga magra föstud. 23. okt. Og afmæli Ketils flatnefs mánudaginn 26. október, vetrarfrí.	Morgunverðarhlaðborð
<b>45</b>	Ítalskt þema og eða upprifjun	Matseðill
<b>46</b>	Matreiðsluaðferð: Glóðarsteiking, ofnsteiking Bakstur: þeytt deig	Lambagrillpinnar (66) með hrísgrjónum (92) og kaldri piparsösu (25) Brownies 122) með jarðarberjum og rjómatopp
<b>47</b>	Austulenskt þema/ upprifjun	
<b>48</b>	Æfing fyrir vekrleg próf	Ýmis mismunandi verkefni
<b>49</b>	Jólaþema, sameiginlegt fyrir alla hópa matseðil, og svo súkkulaði og jólabakstur	

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


Vika	Námsefni (verklegur hluti og bólegur hluti ofinn saman í verklegri kennslu)	Verkefni
<b>34</b>	Kynning á eldhúsi, búnaði og umgegnisreglum á vinnustað nemenda. Farið yfir námsáætlun og frágang vinnusvæða.	Nemendur máta vinnufatnað
<b>35</b>	Sýnikennsla við bakaraborð: Gerdeig, breiða út með kökukefli. Vinnuskipulag við uppvask og frágang á eldhúsi.	Allir nemendur gera gerdeig-pitsudeig og snúða
<b>36</b>	Sýnikennsla við bakaraborð: Gerdeig, breiða út með kökukefli. Vinnuskipulag við uppvask og frágang á eldhúsi	Allir nemendur gera gerdeig-pitsudeig og snúða
<b>37</b>	Gerbakstur, mismunandi lyftiefni, korntegundir í brauðbakstur.	Súpubrauð bls 134
<b>38</b>	Vinnsla á hráefni: fiskflökun og fiskdeig Matreiðsluaðferð: pönnusteiking	Allir nemendur flaka fisk og gera fiskdeig.

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 4 af 6	<b>Áfangaheiti VFFM1BK10</b>	
	<b>Námsáætlun haustönn 2015</b>	


<b>39</b>	Vinnsla á hráefni: Flökun og snyrting á laxi. Bakstur: Þeytt deig rúllutertur	Allir nemendur flaka og snyrta lax og baka rúllutertu sem borin er fram sem eftirrétur
<b>40</b>	Bakstur: hnoða deig, þeytt deig	Allir nemendur baka úr hnoðuðu og þeyttu deigi
<b>41</b>	Meðhöndlun matarlíms.Sýnikennsla Kjúklingaofnréttur , sjá uppskr. kryddlögur . Köld sósa-djúpsteiking.	Matarlímsbúðingur Kjúklingaréttur,franskar kartöflur,salat, kokteilsósa
<b>42</b>	Bakstur: Pönnukökur, sýnikennsla Suða á kjöti: Íslenskur heimiismatur: Kjöt í karrý. Sósugerð-jöfnun. <b>Grunnskólakynning fimmtudaginn 15. október</b>	Kjöt í karrý,soðnar kartöflur Soðin hrísgrjón. Sósa. Pönnukökubakstur
<b>43</b>	Afmæli Helga magra föstud. 23. okt. Og afmæli Ketils flatnefs mánudaginn 26. október,vetrarfrí.	Morgunverðarhlaðborð
<b>44</b>	Bakstur: hrært deig	Allir nemendur baka úr hrærðu deigi
<b>45</b>	Ítalskt þema og eða upprifjun	matseðill
<b>46</b>	Bakstur: smákökubakstur, geymt til viku 49	
<b>47</b>	Austurlenskt þema	matseðill
<b>48</b>	Æfing fyrir vegrleg próf	Ýmis mismunandi verkefni
<b>49</b>	Jólabema, sameiginlegt fyrir alla hópa matseðil, og svo súkkulaði og jólabakstur	

#### Áætlun um yfirferð: Framreiðsla G-04

Vika	Námsefni (verklegur hluti og bólegur hluti ofinn saman í verklegri kennslu)	Verkefni
<b>34</b>	Kynning á brautinni, umgengnisregliur, hreinlæti, vinnuástaða, vinnufatnaður, farið yfir námsáætlun og námsmatsþætti	Að halda á diskum og hreinsa Leirtau og áhöl skoðað
<b>35</b>	Kynning á starfi framreiðslumanna, Samvinna og framkoma	Dekkað upp fyrir hlaðborð. Þjónusta við málsverð Pítisa
<b>36</b>	Að dekka upp borð með grunndekkningu	Dekkað upp fyrir hlaðborð. Þjónusta við málsverð Pítisa
<b>37</b>	Drykkir og notkum á bakka. Glös, óáfengir kokteilar	Dekkað samkvæmt matseðli og þjónað,súpa, (Verkefni 1. ákveðin kokteill fyrir næsta tíma)
<b>38</b>	Munnþurkur- dúkar og handstykki	Serviettubrot, Dekkað samkvæmt matseðli, súpa og fiskur, blandaðir drykkir

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 5 af 6	<b>Áfangaheiti VFFM1BK10</b>	
	<b>Námsáætlun haustönn 2015</b>	

<b>39</b>	Mismunandi framreiðsluaðferðir kynntar. Kaffi /te	Dekkað fyrir súpu og fisk. Kaka í eftirrétt Rússnesk og diskasörvis
<b>40</b>	Að taka á móti gestum og teknar pantanir	Teknar pantanir. Dekkað og þjónað, diskasörvis. Kjúklingur
<b>41</b>	Mismunandi matseðlar og uppdekkningar	Dekkað fyrir báða hópa eftir mismunandi matseðli. Dekkað og þjónað, rússnesk og ensk framreiðsla Súpa og brauð
<b>42</b>	Matarboð fyrri umsjónakennara mánudag og þriðjudagu Grunnskólakynning á fimmtudag	Dekkað og þjónað og undirbúningur fyrir grunnskóla kynningu
<b>43</b>	Litir og ljós.	
<b>44</b>	Afmæli Helga magra föstud. 23. okt. Og afmæli Ketils flatnefs mánudaginn 26. október, vetrarfrí.	Morgunverðarhlaðborð
<b>45</b>	Aðferðir við að búa til skreytingar	Búnar til jólaskreytingar. Dekkað og þjónað
<b>46</b>	Aðferðir við að búa til skreytingar Hlaðborð	Búnar til jólaskreytingar. Dekkað og þjónað.
<b>47</b>	Hlaðborð	Verkefni 3. könnun
<b>48</b>	Æfing fyrir verklegt próf	Dekkað og þjónað í jólaveislu Súkkulaði og jólakökur
<b>49</b>	Jólapema fyrir alla hópa	

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS	<b>Áfangaheiti VFFM1BK10</b> <b>Námsáætlun haustönn 2015</b>	
Samþykkt: HJS		
Síða 6 af 6		

**Verkefni:** Vinnubók sem er staðsett á matvælabraut en hver nemandi setur öll sín verkefni og leiðsagnarmatsgögn í hana

### Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Frammistaða á önn	Metið er: áhugi, virkni, ástundun, 9 % aðferðir, frumkvæði, árangur, 22,5 % frágangur, hópavinna og sjálfstæði 13.5 %	45%
Verklegt	Verklegt próf	40%
Vinnubók og verkefni	Leiðsagnarmat 3ja kennara 5 % hvert	15%

### Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils