

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 6	VÞS 106	
	Kennsluáætlun haustönn 2014	

Kennarar	Ari Hallgrímsson, Halla Sigurðardóttir, Hjördís Stefánsdóttir Stefán Ólafur Jónsson	Sk.st.	ARI, HAS, HST, STÓ
-----------------	---	---------------	--------------------

Áfangalýsing: Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynnast og þjálfra grunnþætti í þjónustu, matreiðslu og bakstri fyrir heimili og í veitingageiranum.

Sérstök áhersla er lögð á þekkingu og þjálfun í sjálfbærri neyslu og framleiðslu, svo sem uppruna og hollustu matvæla, umhverfisvottanir, umbúðir, orkunotkun og önnur neytendamál. Í áfanganum er farið í notkun á helstu tækjum í eldhúsi, einnig á hnífum, skurðarbrettum og öðrum áhöldum sem notuð eru við matreiðslu. Áhersla er lögð á sigildar undirstöðuaðferðir í matreiðslu, bakstri og meðhöndlun á fjölbreyttu hráefni. Farið er í soðgerð, einfalda úrbeiningu, almenna matreiðslu með hliðsjón að almennri lýðheilsu. Matreiðslu finni rétta, forrétti, eftirrétti, tertubakstur og bökugerð.

Sérstök áhersla er lögð á þekkingu og þjálfun í sjálfbærri neyslu og framleiðslu, svo sem uppruna og hollustu matvæla, umhverfisvottanir, umbúðir, orkunotkun og önnur neytendamál. Í áfanganum er farið í notkun á helstu tækjum í eldhúsi, einnig á hnífum, skurðarbrettum og öðrum áhöldum sem notuð eru við matreiðslu. Áhersla er lögð á sigildar undirstöðuaðferðir í matreiðslu, bakstri og meðhöndlun á fjölbreyttu hráefni. Farið er í soðgerð, einfalda úrbeiningu, almenna matreiðslu með hliðsjón að almennri lýðheilsu. Matreiðslu finni rétta, forrétti, eftirrétti, tertubakstur og bökugerð.

Æfð er móttaka gesta og farið yfir mismunandi framreiðsluhætti. Nemendur fá fræðslu um ýmsar aðferðir sem koma framreiðslumönnum að gagni í samskiptum við gesti. Farið er í mismunandi uppstillingar í veitinga- og fundarsölum, dúkun borða ásamt því að leggja á borð fyrir margrétta matseðla. Kynnt er vinna í vinstúku, notkun tækja og áhalda sem þar tilheyra og framreiðsla drykkja. Áhersla er lögð á að nemendur sýni samvinnu, tillitssemi og stundvísi.

Markmið:

Að nemendur:

- læri og þjálfri grunn-matreiðsluaðferðir (suðu, steikingu, ofnbökun)
- læri og þjálfri bakstur s.s. gerbakstur þeytt deig, hrært deig, hnoðað deig o.fl.
- öðlist þekkingu og þjálfun í meðferð algengs hráefnis til matargerðar
- læri og þjálfri soðgerð, undirstöðusúpur og sósur
- læri um mikilvægi hreinlætis og sýni það í verki
- kynnist og fái þjálfun í að nota ýmis tæki og áhöld við matreiðslu
- kynnist störfum í matvælagreinum
- öðlist þekkingu og þjálfun í undirstöðupáttum framreiðslu
- læri að vinna saman og taka tillit til annarra starfsmanna
- öðlist þekkingu á mismunandi áhöldum og geti lagt á borð samkvæmt mismunandi matseðlum
- tileinki sér hreinlæti í öllum meðförum borðbúnaðar

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 6	VPS 106	
	Kennsluáætlun haustönn 2014	

Námsgögn:

Bækur	Ljósrit frá kennar. Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnnám matvælagreina (útgáfuár 2013) höfundar: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir (fæst hjá kennurum)
Myndband	Á námskeið í framreiðslu
Verklegt	Verkleg kennsla og æfingar fara fram í öllum kennslustundum

Áætlun um yfirferð: ARI

Vika	Námsefni (verklegur hluti og bólegur hluti ofinn saman við verklega kennslu)	Verkef
35	Kynning á eldhúsi og búnaði, umgengnisreglur, námsmat Sýnikennsla: Hreinsun og skurður á grænmeti og ávöxtum Nýnemavika: Pitsubakstur, ávaxtasalat	Mátun á vinnufatnaði Pitsubakstur Ávaxtasalat með vanilluís
36	Súpur og súpuflokkar, jöfnun með smjörbollu, maísana og kartöflumjöli Sýnikennsla Að jafna súpu með smjörbollu, vélutesúpa, mjólkursósa	Sýnikennslueldhús Blómkálssúpa (12) Spergilsúpa
37	Matreiðsluaðferðir: mauksúpur, róleg suða, pönnusteiking, Sýnikennsla: Turnera kartöflu	Gulrótarmauksúpam bls. 16 súpubrauði (133-134) Pönnusteikt ýsa (56) með soðnum kartöflum og fersku grænmetisssalat og kaldri sósu (23-25)
38	Einfaldur matseðill, samsetning hádegisverðamatseðla og matreiðsluaðferðir: mauksúpur, pönnusteiking, ofnbökun	Kartöflumauksúpa (16) og súpubrauð (133-134) Kjúklingabringa í krydd- og parmesan-raspi (76) kartöflubátar (90) og salat
39	Sósugerð, uppbökun, ofnbökun á fiski, þeytt deig, meðferð á súkkulaði. Kökur sem eftirrétir.	Ofnbakaður lax (61) með Fondant kartöflum, (89) tómatsalat og hollenskri sósu (33) Súkkulaðibananaterta (148)
40	Upprifjun á aðferðum, Hefðbundið morgunverðarhlaðborð	Morgunverðarhlaðborð

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 6	VPS 106	
	Kennsluáætlun haustönn 2014	

41	<u>Glóðarsteiking, pönnusteiking, ofnsteiking, róleg suða</u> Þeytt deig, meðferð á súkkulaði	Lambagrillpinningar (66) með hrísgrjónum (92) og kaldri piparsósu (25) Brownies 122) með jarðarberjum og rjómatopp
42	<u>Djúpsteiking, jöfnun með smjörbollu, róleg suða, gufusuða í ofni.</u>	Rjómalöguð sveppasúpa (13) með nýbökðu brauði Djúpsteikt ýsa (60) með hrísgrjónum og súrsætri sósu (29)
43	Jöfnun með smjörbollu og maísanamjöli, soðsósar, pönnusteiking, ofnsteiking.	Rjómalöguð grænmetissúpa (13) með nýbökðu brauði Svínakambssneið (83) með fylltri kartöflu (90) og soðsósu
44	Ketill flatnef 27. okt. Heimsóknir í kjötvinnslu, bakarí, veitingastaði/hótel	Heimsóknir 28.-30. okt.
45	Matseðill	
46	Æfing fyrir verklegt próf, uppbökun, þykking með smjörbollu, jöfnun með maísanamjöli.	Ýmis verkefni
47	Jólaþema, sameiginlegt	
48	Verklegt próf, 24., 25., 27. nóv.	
49	Jólabakstur	

Athugið: Með vikunúmer er átt við vikur ársins eins og á dagatalinu í INNU

Áætlun um yfirferð: HST / STÓ

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
35	Kynning á eldhúsi, búnaði og umgegnisreglum á vinnustað nemenda. Farið yfir kennsluáætlun ofl. Herminám: Pitsudeig bls.135 Pitsubakstur – hver nemandi gerir pitsu fyrir sig	Nemendur máta vinnufatnað ofl. Allir nemendur gera gerdeig-pitsudeig og gera mismunandi pitsu
36	Sýnikennsla við bakaraborð: Gerdeig- súpubrauð bls.134 Ítölsk grænmetissúpa bls. 14 Snúðar/snúðakaka bls. 135 Hlaðborð. Sameiginlegt borðhald fyrir allra hópa.	Súpubrauð og súpa
37	Sýnikennsla við bakaraborð: Hrært deig bls.141 Kókoþeiglakaka bls.143 Stöðvakennsla: Fiskdeig og bollusteiking bls.57	1 hópur Fiskdeig st.bollur, soðnar kartöflur . Hrásalat tilbúið í poka 2 hópar hrært deig.
38	Sýnikennsla við bakaraborð: Hnoðað deig bls. Vínarbrauðslengjur.	2 hópar Fiskdeig, st.bollur soðnar kartöflur. Hrásalat tilbúið í poka 1 hópur hrært deig.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 4 af 6	VÞS 106 Kennsluáætlun haustönn 2014	

39	Sýnikennsla við bakaraborð: Matarlímsbúðingur. Pönnusteiking Þeytt deig, hvít rúlluterta með sultu	Matarlímsbúðingur Vínarsniddsel Kartöflur, grænmeti
40	Sameiginlegt borðhald fyrir alla hópa. Útbúa veitingar á mismunandi morgunverðarhlaðborð	Morgunverðarhlaðborð
41	Sýnikennsla í sýnikennslueldhúsi: Pönnukökur . Meðhöndlun matarlíms . Pönnusteiking. Pönnukökur 1 hópur- stöðvakennsla miðvikud. grunnskólakynning:	Matarlímsbúðingur Nautapotttréttur m/sveppum,soðin hrísgrjón og (gerdeig-snittubrauð) Pönnukökur
42	Meðhöndlun matarlíms. Kjúklingaofnréttur , sjá uppskr. kryddlögur . Köld sósa- djúpsteiking. Pönnukökur	Matarlímsbúðingur Kjúklingaréttur,franskar kartöflur,salat, kokteilsósa Pönnukökur
43	Súða á kjöti: Íslenskur heimiismatur: Kjöt í karrý. Sósugerð-jöfnun. Upprifjun á bakstursaðferðum og nemendur æfa sig. T.d. þeytt deig m/fitu ,hnoðað eða hrært deig, gerdeig o.s.frv.	Bakstursaðferðir/bakstur. Kjöt í karrý,soðnar kartöflur Soðin hrísgrjón. Sósa.
44	Afmæli Helga magra föstud. 24. okt. Og afmæli Ketils flatnefs mánudaginn 27. október,vetrarfrí. Vinnustaðaheimsóknir ofl. Í kjötvinnslu, veitingastaði og í bakarí Þriðjudag og fimmtudag	Heimsóknir
45	Ýmis verkefni að ósk nemenda í samvinnu v/kennara Nemendur æfa sig í aðferðum.	Leiðsagnarmat og æfingar
46	Æfing fyrir verklegt próf	Ýmis mismunandi verkefni
47	Jólabema, sameiginlegt fyrir alla hópa matseðil, og svo súkkulaði og jólabakstur	
48	Verklegt próf, 24., 25., 27. nóv. Prófin fara fram í verklegum kennslustundum samkvæmt stundatöflu hvers hóps.	
49.	Jólabakstur- taka með heim þrif og frágangur í eldhúsum	

Athugið: Með vikunúmer er átt við vikur ársins eins og á dagatalinu í INNU

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 5 af 6	VPS 106	
	Kennsluáætlun haustönn 2014	

Áætlun um yfirferð: HAS

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
35	Vinnuaðstaða og búnaður sýndur nemendum. Farið yfir hús og frágangsreglur ásamt hreinlæti á vinnustað. Fjallað verður um samskipti kokka og þjóna Farið verður yfir undirstöðu atriði borðlagningar. Tekin fyrir þekking á borðlíni og áhöldum sem nota á við borðhald.	Dekkað fyrir. Pitsu og ávaxtasalat með vanilluís. Servíettubrot. Brotleysa Umhirða og frágangur á dúkum og servíettum
36	Nemendur þjálfar sig í mismunandi framreiðsluáðferðum og notkun ýmissa áhaldna við framreiðslu. Hlaðborði sett upp fyrir alla hópa.	Dekkað fyrir súpu og brauð. Notunn á bréfservíettum.
37	Þema dagsins sjávarfang. Borðum stillt upp fyrir matarfund. Dekkað með mökkabollum. Notkun á Bréfservíettum	Dekkað fyrir súpu, brauð fiskrétt og kaffi
38	Kennd notkun á skolskál (mundlaug). Servíettubrot Kerti og Blævængur (vifta)	Dekkað fyrir súpu, brauð, og kúklíngarétt.
39	Kennd verður framreiðsla á kaffi, te og kakó. Dekkað fyrir mismunandi kaffi og kökusamkvæmi. Servíettubrot Svinx (Kráin)	Dekkað fyrir lax, tómatsalat og sósu. Súkkulaðibananatertu.
40	Kennd verður mismunandi framreiðslu á mat og drykkjum í morgunverðarsal.	Morgunverðarhlaðborð
41	Kvöldverðarboð. Fordrykkur blandaður. Boðið upp á drykki með matnum	Dekkað fyrir kjötrétt og köku (Brownies)
42	Framreiðsla á drykkjarföngum. Hvernig framreiða á léttvín úr flöskum og karöflum. Servíettubrot. Brúðarskór	Dekkað fyrir súpu, brauð og djúpsteiktan fisk
43	Kennd verður framreiðsla í sal þar sem fer fram hádegisverðar fundur meðan á máltíð stendur. Frönsk framreiðsla kynnt. Afmæli Helga Magra 24 okt.	Dekkað fyrir súpu og kjötrétt
44	Afmæli Ketils flatnefs 27 okt. Heimsóknir á veitingastað/hótel	Heimsóknir 28 og 30 okt.
45	Æfingapróf. Nemendur fá mismunandi matseðla og æfa sig í að leggja á borð samkvæmt þeim	
46	Ymis verkefni	
47	Jólaþema samvinna allra hópa	Búnaar til skreytingar Dekkað fyrir jólaveislu
48	Verklegt próf. 24. 25, 27. og nóv.	
49	2- 3 des. Uppgjör og frágangur.	

Áthugið: Með vikunúmer er átt við vikur ársins eins og á dagatalinu í INNU

Verkefni: Verklegar æfingar. Borðskreytingar og servíettubrot

Nemendur æfa móttöku gesta og þjónustu til borðs í öllum kennslustundum.

Námsmat og vægi námsþátta:

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 6 af 6	VÞS 106	
	Kennsluáætlun haustönn 2014	

Námsmat	Lýsing	Vægi
Frammistaða á önn	Mat á vinnu nemenda fer fram í öllum kennslustundum	50%
Verklegt	Verklegt próf í lok annar þ.e.vika 48	50%
Annað	Standast þarf verklegt próf til að fá vetrareinkunn metna	

Allur réttur til breytinga áskilinn

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun kennara

Undirritun kennara

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils