


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 06		
Dags.: 29.05.2009		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 1 af 2	<b>Áfangaheiti VPS 206</b> <b>Kennsluáætlun vorönn 2010</b>	

<b>Kennari</b>	Halla Sigurðardóttir	<b>Sk.st.</b>	HAS
----------------	----------------------	---------------	-----

### Áfangalýsing:

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 margréttaða matseðla. Kennnd er vinna í vinstúku, notkun tækja og áhalds sem þar tilheyrja og framreiðsla drykkja. Kynnt er eldsteiking og fyrirskurður. Áhersla er lögð á að nemendur sýni samvinnu, tillitssemi og stundvísi.

### Markmið:

#### Að nemendur:


- öðlist þekkingu á starfi framreiðslumanna
- -læri að leggja á borð eftir matseðlum
- -læri grunnaðferðir í borðauppstillingum í sal
- -fái þjálfun í að þekkkja og nota þau áhöld og glös sem notuð eru á veitingastöðum
- -læri að bera fram mat og taka af borðum diska og áhöld
- -læri helstu serviettubrot sem notuð eru
- -læri helstu framreiðsluaðferðir og kunni skil á þeim
- -læri um mikilvægi hreinlætis og sýni það í verki
- -læri grunnatriði í eldsteikingu og fyrirskurði
- -læri grunnatriði í blómaskreytingum
- -kynnist matarvenjum annarra þjóða

#### Námsgögn:

Bækur	Framreiðsla 106 / 206 sama hefti og notað var á haustönn 2009. Fæst á skrifstofu
Ljósrit (afhent)	Ljósrit frá kennara

### Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni (verklegr hluti)	Verkefni
2	Farið yfir umgengnisreglur á matvælabraut. Yfirferð á mikilvægi hreinlætis á vinnustað. Upprifjun á borðaskipulagi og mismunandi aðferðum í borðlagningu, Hlaðborð. Kennnd verður notkun á mundlaug (skolskál)	Lagt á borð fyrir ýmsa kjúklingarétti. Hlaðborð Serviettubrot Svinx
3	Get ég orðið góður í framreiðslu. Lagt á borð fyrir hádegisverð, súpu, brauð og fisk.	Þekking á vínglösum Serviettubrot: Troppur

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 06		
Dags.: 29.05.2009		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 2 af 2	<b>Áfangaheiti VPS 206</b> <b>Kennsluáætlun vorönn 2010</b>	

4	Framreiðslu aðferðir Kynntar eru reglur um þjónustu á fundum. Uppstillingar í sal fyrir matar og kaffifundi s.s skólastofu og bíóuppillingu.	Uppsetning á kaffihlaðborði og framreiðsla á te og kaffi. Kvöldverðarboð.
5	Yfirferð á helstu aðferðum við framreiðslu á þorramat þjóðlegum réttum og drykkjum sem siður er að hafa með slíkum réttum.	Servíettubrot: Biskupshattur. Þorra og þjóðarrétt hlaðborð
6	Lagt á borð samkvæmt mismunandi matseðlum Nemendur læra að opna og umgangast víNFLöskur.  Fordrykkir lagaðir. Meðferð á hvítvíni	Servíettubrot Stjarna Lagt á borðsamkvæmt þriggja rétta matseðil.
7	Siðir og venjur í brúðkaupum Brúðkaupsveisla undirbúin fyrir 30 manns. Lagt á borð samkvæmt þriggjarétta matseðli.	Servíettubrot: Brúðarskór og Kerti
8	Nemendur læra móttöku gesta og taka pantanir á mat og drykk.	Servíettubrot: Trúðshattur Þriggja rétta matseðill
9	Árshátíð nemenda föstudaginn 5 mars	Þriggja rétta matseðill
10	Nemendur setja upp sinn eigin veitingastað.	
11	17. og 18 mars eru opnir dagar. Kaffihlaðborð	Servíettubrot: Frönsk lilja
12	Páskafrí hefst 26 mars. Undirbúningur fyrir foreldraboð. Foreldraboð 25 mars	Drykkir: Hvítt, rautt og kaffi Ýmis servíettubrot
13	Páskafrí	
14	Kennsla hefst 7. apríl	Servíettubrot: Stjarna
15	Æfingapróf	
16	Upprifjun fyrir verklegt próf. Grillmat	Servíettubrot: Stjarna
17	Nemendur velja æfingaverkefni	

### Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Verklegt	Próf á prófatíma	50%
Leiðsagnarmat	Námsmat sem fer fram í öllum kennslustundum.	50%
Mætingar	<b>90% mætingarskylda. Það þýðir að hámarksfjarvist er 4 skipti í VPS 206 og að hámark 3 í hverjum hluta fyrir sig.</b>	

### Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils