


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 06		
Dags.: 29.05.2009		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 1 af 2	Áfangaheiti VPS195 Kennsluáætlun Vorönn 2010	

Kennari	Halla Sigurðardóttir	Sk.st.	HAS
----------------	----------------------	---------------	-----

Áfangalýsing:

Fjallað verður um grunnþætti framreiðslustarfsins kosti þess og galla. Mikilvægi persónulegs hreinlætis, hreinlæti á vinnustað, ábyrgð framreiðslumanna gagnvart sjálfum sér, gestum, samstarfsmönnum og eigendum veitingastaða. Ýtarlega verður rætt um samskipti þjóna kokka og viðskiptavina. Nemendur fá grunnþjálfun í mismunandi aðferðum við að leggja á borð og bera fram mat og drykki Einnig verður fjallað um mikilvægi umgengni og frágangs að vinnudegi loknum


Markmið: Að búa nemendur undir frekara nám í framreiðslu

Námsgögn:

Ýmis ljósrít og verkefni frá kennara

Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
2	Farið verður yfir vinnu og frágangsreglur ásamt persónulegu hreinlæti og hreinlæti á vinnustað. Fjallað verður um samskipti starfsfólks og gesta á veitingastöðum.	Borðsiðir
3	Í hverju er starf framreiðslumanna fólgið Get ég orðið góður í framreiðslu Umgengni og meðferð á borðlíni.	Brjóta servíettur. Lagt á borð fyrir hádegisverð.
4	Fjallað verður um hnífapör og glös. Nemendur leggja á borð fyrir kvöldverð samkvæmt þriggja rétta matar og vínseðlum.	Servíettubrot: Brotleysa.
5	Kennd verður borðhreinsun og undirbúningur fyrir uppvott og frágang á borðbúnaði að því loknu.	Að bera diska við hreinsun.
6	Kennd verður notkun á handstykki og skömtunaráhöldum.	Bakka notkun.
7	Móttaka gesta. Nemendur kennt að taka á móti gestum, vísa þeim til borðs og taka pantanir á mat og drykk.	Lagt á borð.
8	Könnun lögð fyrir nemendur.	Borðlagning
9	Siðir og venjur í veislum og þegar fundir eru haldnir samhliða borðhaldi.	Borðum stillt upp fyrir fund.
10	Kynning á vinnu á bar.	Lagaðir óáfengir drykkir.
11	Kaffisamkvæmi, Nemendur þjóna til borðs.	Borðlagning.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 06		
Dags.: 29.05.2009		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 2 af 2	Áfangaheiti VPS195 Kennsluáætlun Vorönn 2010	

12	Nemendur fá mismunandi matseðla og leggja á borð samkvæmt þeim.	Vinna með franska framreiðslu.
13	Páskafrí	Uppstilling á hlaðborði.
14	Val nemenda á uppákomu.	
15	Heimsókn á veitingahús.	Lagaðir kaffidrykkir
16	Önnin kvödd með kokteil og snittum	Vinna við veisluborð.
17	Samantekt í annarlok	

Verkefni:

Námsmat og vægi námsþátta:

Leiðsagnarmat Mat sem fer fram í kennslustundum á allri önninn 50%

Mæting og ástundun 50%

Dagsetning:

Undirritun kennara _____

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils _____