


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 06		
Dags.: 29.05.2009		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 1 af 4	Áfangaheiti vps 206	
	Kennsluáætlun vorönn 2010	

Kennari	Hjördís Stefánsdóttir	Sk.st.	HST
----------------	-----------------------	---------------	-----


Áfangalýsing: Áfanginn er þrískiftur þar sem nemendur kynnast og þjálfa grunnþætti í þjónustu, matreiðslu fyrir heimili og matreiðslu í veitingageiranum. 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 áfram lögð á sígildar undirstöðuáðferðir í matreiðslu og baksrti, og meðhöndlun á fjölbreyttu hráefni. Farið er í soðgerð, einfalda úrbeiningu, almenna matreiðslu, matreiðslu flóknari 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 margréttu 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 þjálfu grunn-matreiðsluáðferðir (suðu, steikingu, ofnbökun)

- læri og þjálfu jöfnun og allar helstu bakstursáðferðir
- öðlist þekkingu og þjálfun í meðferð algengs hráefnis til matargerðar og baksturs
- læri að búa til mismunandi bökur, ís, heita og kalda ábætisrétti ofl.
- kynnist og útbúi ýmsa þjóðlega íslenska rétti
- kynnist réttum frá öðrum þjóðum
- læri um mikilvægi hreinlætis og reglusemi á vinnustaðnum og sýni það í verki
- kynnist og fái þjálfun í að nota ýmis tæki og áhöld við matreiðslustörf
- kynnist starfi þes sem matreiðir fyrir aðra á heimilum og öðrum vinnustöðum
-

Námsgögn:


nd	Tegu	Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum)
	Bækur	Uppskriftahefti fyrir VPS 106 og 206 – sama hefti og notað er í vps 106, og fæst hjá kennara.
	Tímarit	Skoðið dagblöð og tímarit og veltið fyrir ykkur uppskriftum sem þar er að finna.
	Verklegar æfingar	Fara fram í öllum kennslustundum, einstaklingsvinna- paravinna- hópvinna
	Ljósrit (afhent)	Munið að setja öll ljósrit sem þið fáið aukalega frá kennara, strax inn í viðeigandi uppskriftahefti

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 06		
Dags.: 29.05.2009		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 2 af 4	Áfangaheiti vps 206 Kennsluáætlun vorönn 2010	

Mætingar:	90% mætingarskylda. 4 fjarvistir samtals / og hámark 3 í hverju hluta f. sig
------------------	---


Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
2 11.-15/1.	Upprifjun: Farið yfir uppröðun á öllum vinnusvæðum og frágang á þeim. Þrifaplön, notkun ræstiefna og umgengni á vinnustaðnum. (ath. INNRA EFTIRLIT / GAMES) Ath.farið vel yfir kennsluáætlunina.	Löng snittubrauð m/ívafi Kjúkl.-pastasalat-bls.4v. Morgunbollur bls. 38
3 18.-22/1.	Upprifjun: Hrært deig – mismunandi tegundir “ Hnoðað deig – mismunandi tegundir	Allir með hrært deig- 40 Allir með hnoðað deig-35 Kaffi og mjólk
4 25.-29/1.	Mismunandi bökur: Grunnaðferðir við bökugerð:	Allir hópar. Skinku-sveppab.(2 stk)9v Grænmetisbaka (2 stk)8v Rækjubaka (2 stk)7v
5 1.-5/2.	Íslenskt þema: Þjóðlegir réttir: mánudag og fimmtudag- allir hópar saman Þorramatur: þriðjudeg og miðvikudeg – - saman	Möndlu- eplabaka (2 stk) Pecanbaka (2 stk)-25v Saltkjöt og baunir-19v Grasamjólk bls. 29
6 8.-12/2.	Upprifjun: Pönnukökur – með fyllingu Sýnikennsla: Vatnsgeigsbollur bls. 35	Vatnsdeigsbollur bls.35 Kjúklingalæri á kúskus,5v Pönnukökur, bls. 33, m/ - kókosbollufyllingu-27v
7 15.-19/2.	Bolludagsþema: Vatnsdeig.bl. 35 (Bolludagurinn er 15. febrúar)	Steiktar kjötbollur,bls.18 sósa, kartöflumús, rauðkál, gr. baunir, sýrðar gúrkur. Berlínarbollur-23v Bolludagsbollur- 24v
8 22.-26/2.	Ísgerð: með mismunandi bragðefnum Gratíngerð:	Heimagerður ís - 22v með mism. bragðefni, Fiskigratín 6v, hrært smjör Salat og ítölsk brauð-13v Berjabaka bls.31. Ís með.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 06		
Dags.: 29.05.2009		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 3 af 4	Áfangaheiti vps 206	
	Kennsluáætlun vorönn 2010	

9 1.-5/3.	Þríréttaður matseðill. Árshátíð nemenda er föstudaginn 5. mars	Grænbaunasúpa-4v og fylltar vatnsdeigsbollur- Pönnusteikt kálfasneið (svínasneið) 18v, með rauðlaukssultu, gráðostasósu og bökuðum kartöflum Ís í ábæti m/ mintusósu
10 8.-12/3.	Öðruvísi matseðill Tertubakstur (skyrtertur- gulrótartertur-???) Undirbúningur fyrir kaffihús í næstu viku?	Kartöflumús úr sætum kartöflum.Trönuberjasulta Kalkúnabringur,eða Steikt lambalærasneiðar í ofni- 20v heimalöguður ís
11 15.-19/3.	Smáréttir, ídýfur, ostakaka á grófum botni Opnir dagar: þri. 16. og miðvikud. 17/3. - Opið kaffihús - sala	Matseðill í samráði við nemendur t.d. matseðill á 17v. ??? (mánud. og fimmtud.)
12 22.-26/3.	Verkefni og undirbúningur unnin í samráði við nemendur Foreldraþóð verður fimmtudaginn 25. mars kl. 19-	(ath. sami mats. og í 11v.) á þriðjud. og miðvikud.?? Þríréttaður matseðill
13 - 14 29/3.-6/4.	P á s k a f r í. Kennsla hefst 7/4.	
15 12 –16/4.	Æfingaverkefni og upprifjun eftir ástæðum nemenda	Forréttir / ábætisréttir
16 19.-23/4.	Grillmatur- allir hópar saman.mánud. Þriðjud. Miðvikud. Sumardagurinn fyrsti- fimmtudaginn 22/4. – frídagur	
17 26.-30/4.	Undirbúningur fyrir verklegt próf – síðustu tímar á önninni Sjálfsmat – könnun. Dagsetning verklegra prófa kemur fram á prófatöflu.	

Námsmat og vægi námsþátta:

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 06		
Dags.: 29.05.2009		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 4 af 4	Áfangaheiti vps 206	
	Kennsluáætlun vorönn 2010	

Leiðsagnar mat	Mat sem fer fram í kennslustundum á allri önninni	50%
Verklegt	Próf á prófatíma – dagsetning kemur fram í prófatöflu	50%

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils