


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 06		
Dags.: 29.05.2009		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 1 af 2	VPS 195	Kennsluáætlun vorönn 2010

Kennarar	Hjördís Stefánsdóttir	Sk.st.	HST
	Marína Sigurgeirsdóttir		MAR

Áfangalýsing:

Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynnast og þjálfu grunnþætti í þjónustu, matreiðslu fyrir heimili og matreiðslu í veitingageiranum. Í áfanganum er farið í notkun á helstu tækjum í eldhúsi, einnig á hnífum og smááhöldum sem notuð eru við matreiðslu. Áhersla er lögð á sígildar undirstöðuaðferðir í matreiðslu s.s. suðu, steikingu og bakstur. Einnig meðferð á algengu hráefni: grænmeti, ávöxtum, fiski, kjöti lyftiefnum og kornvöru til baksturs. Nemendur kynnast borðbúnaði og notkun hans og fá þjálfun í borðlagningu og frágangi. Fjallað er um vinnuskipulag og mikilvægi hreinlætis samhliða verklegri kennslu. Áhersla er lögð á að nemendur sýni samvinnu, tillitssemi og stundvísi.


Áfanginn er góður kynningarafangi og undirbúningur fyrir nám á matvælabraut.

Markmið:

- Að nemendur:
- Kynnist fjölbreyttum störfum við matreiðslu
- Þjálfu grunnmatreiðslu- og bakstursaðferðir
- Læri að meðhöndla fjölbreytt hráefni
- Læri um nauðsyn hreinlætis við matreiðslu
- Lögð er áhersla á að nemendur fái góðan tíma fyrir tiltekin verkefni: þau eru einstaklingsmiðuð og kennarar notast m.a. við leiðsagnarmat.

Námsgögn:

Ljósrit (afhent)	Ljósrituð hefti frá kennurum sem geymd verða í kennslueldhúsum
Verklegar æfingar	Fara fram í flestum kennslustundum

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 06		
Dags.: 29.05.2009		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 2 af 2		
VPS 195		
Kennsluáætlun vorönn 2010		

Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
2	Gerbakstur	Ýmiss gerbakstur
3	Súpugerð og brauðbakstur	Kjötsúpa, pastasúpa og brauð
4	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki	Hakkréttir og meðlæti
5	Meðhöndlun og matreiðsla á fiski	Fiskréttir og meðlæti
6	Meðhöndlun og matreiðsla á kjúklingi	Ýmsir kjúklingaréttir og meðlæti
7	Pitsugerð	Pitsur, pitsusnúðar og hálfmálar
8	Bakstursaðferðir	Muffins, formkökur o.fl.
9	Skyndibitar	Hamborgar og franskar , pítur og ís í ábætisrétt
10	Ýmis bakstur	Útbúnar kökur og tertur fyrir hlaðborð
11	Kaffihlaðborð mánud. Og fimmtudag	Heitir réttir og kökur frá 10 viku
12	Meðhöndlun og matreiðsla á svínakjöti	Pottréttir- páskaborðhald
13 - 14	Páskafri / kennsla hefst 7. apríl	
15	Meðhöndlun og matreiðsla á pasta	Pastaréttir , brauð og annað meðlæti
16	Val, upprifjun og námsmatsvinna Sumardagurinn 1.	
17	Meðhöndlun og matreiðsla á grillmat	Grillmatur og meðlæti- Ábætisréttur

Námsmat og vægi námsþátta:

Frammistaða á önn	Leiðsagnarmat og mat á virkni og frammistöðu	100%
-------------------	--	------

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils