


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 06		
Dags.: 29.05.2009		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 1 af 3	VPS 206	Kennsluáætlun vorönn 2010

Kennari	Marína Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	MAR
----------------	-------------------------	---------------	-----

Áfangalýsing: Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynnast og þjálfra 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 meðhöndlun á fjölbreyttu hráefni til matreiðslu. Farið er í soðgerð, einfalda úrbeiningu, almenna matreiðslu og 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 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-matreiðsluáðferðir (suðu, steikingu, ofnbökun o.fl.)

læri og þjálfri jöfnun og bakstur s.s. gerbakstur og þeytt deig

öðlist þekkingu og þjálfun í meðferð algengs hráefnis til matargerðar

læri og þjálfri soðgerð, undirstöðusúpur og sósur

læri að útbúa einfalda eftirrétti

kynnist og útbúi ýmsa þjóðlega íslenska rétti

kynnist matarmenningu annarra þjóða og útbúi rétti frá ýmsum löndum


læri um mikilvægi hreinlætis og sýni það í verki

kynnist og fái þjálfun í að nota ýmis tæki og áhöld við matreiðslu

kynnist starfi matreiðslumanns og matartækis


Námsgögn:

	Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum)
Bækur	Uppskriftahefti fyrir VPS 106 og VPS 206 tekið saman af kennara (samahefti og f. 106)
Tímarit	Skoðið dagblöð og tímarit og veltið fyrir ykkur uppskriftum sem þar er að finna.
Verklegar æfingar	Fara fram í öllum kennslustundum þ.e. paravinna, hópvinna eða einstaklingsvinna.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 06		
Dags.: 29.05.2009		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 2 af 3	VPS 206	Kennsluáætlun vorönn 2010

Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni (bóklegur og verklegur hluti)	Verkefni
1	Upprifjun á umgengnisreglum, meðferð áhalda og tækja Sýnikennsla: Hreinsun og skurður á grænmeti	Úrbeining á kjúklingi og soðgerð
2	Austurlensk matargerð Sýnikennsla: Hlutun á heilum kjúklingi, kjúklingasoð Hreinsun og skurður á grænmeti	Asískur kjúklingaréttur með soja-hunangs- engifersósu og soðnum hrísgrjónum. (25) Kínverskur kjúklingur með núðlum (27) Súrsætur svínapottréttur frá Kína (43)
3	Þjóðarsúpur frh. Pönnusteiking á fiski. Matreiðsla á sérréttarmatseðli.	Ítölsk Minestrone súpa með nýbökuðu brauði (7) Ristaður karfi á pastabeði með hvítvínsgraslauks-sósu (24) Ísgerð (52)
4	Sýnikennsla og verkleg æfing: úrbeining á lambalærum.	Frönsk lauksúpa (4) Heilsteiktur lambavöðvi með gratineruðm kartöflum (37) og bearnessósu. (38) Litlar eplakökur (56) með vanilluís
5	Íslenskt eldhús, þorramatur og aðrir íslenskir réttir, kjöt og kjötsúpa	Þorramatur og aðrir þjóðlegir réttir Rabarbarabaka (68)
6	Samsetning matseðla, mismunandi matseðlar, kaldir forréttir	Kjúklingasalat (12) Ýsa með grænu salati, paprikkustrimlum og kaldri sósu (20) Vanilluís með súkkulaðímús og jarðarberjakompot (55 og 54)
7	Kaldir forréttir, fylling í kjötrétti .	Grískt salat (11) Fylltar svínalundir (45) með Hasselback kartöflu og sveppasósu Crème brûlée (50)
8	Snittur sem forréttir Fylling í kjöt- og fiskrétti	Canapé, snitta með reyktum regnbogasilungi, eggjæræru (10) Ristuð hægelduð kjúklingabringa með svepparisotto (15) Pannacotta með karamellusósu (50)
9	Árshátíð nemenda föstudaginn 5. mars Sítrusmarinenringar, kryddhjúpur	Sítrusmarineraður lax (14) (snögg marinering) Kryddhjúpaður lambavöðvi með ofnbökuðu rötargrænmeti (39) og tómatbasilsósu (36) Frönsk súkkulaðikaka (57) vanilluís og jarðarberjasorb

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

10	Samsetning matseðla, nemendur vinna með eigin matseðla Marenstertur	Matseðill unninn af nemendum
11	Kaffihús matvælabrautar opið á opnum dögum 16.-17. mars eru opnir dagar í VMA	Kaffihús á opnum dögum
12	Páskafrí hefst 26. mars Foreldrabóð 25. mars	Kryddleginn hörpuskelfiskur (12) Hægeldarður lax með kryddjurtum Ísréttir að ósk nemenda
13	Páskafrí	
14	Kennsla hefs 7. apríl eftir páskafrí	Ítalskar snittur (ljósrit) Pastaréttir og fl.
15	Upprifjun	Matseðill óákveðinn
16	Grillmatur, Sumardagurinn fyrsti 22. apríl	
17	Undirbúningur fyrir verklegt próf.	
	Verklegt próf (dagsetning kemur fram á próftöflu)	

Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Leiðsagnar mat	Mat sem fram fer í kennslustundum á allri önninni.	50 %
Verklegt	Próf á prófatíma	50 %

90% mætingaskylda.

Það þýðir að hámarksfjarvist er 4 skifti í vps-206 og að hámarki 3 í hverjum hluta fyrir sig.

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils