

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS		
Síða 1 af 3	VÞS 195 Vorönn 2011	

Kennarar	Hjördís Stefánsdóttir, Halla Sigurðardóttir	Sk.st.	HST, HAS
	Marína Sigurgeirsdóttir		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 og smááhöldum sem notuð eru við matreiðslu. Áhersla er lögð á sigildar undirstöðuaðferðir í matreiðslu s.s. suðu, steinkingu 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 kynningaráfangi og undirbúningur fyrir nám á matvælabraut.

Markmið:

- Að nemendur:
- Kynnist fjölbreyttum störfum við matreiðslu og framreiðslu
- Þjálfri grunnmatreiðslu- og framreiðsluaðferðum
- Læri að meðhöndla fjölbreytt hráefni og kynnist tækjum og áhöldum
- Læri um nauðsyn hreinlætis við matreiðslu og góða umgengni í kennslueldhúsum
- Lögð er áhersla á að nemendur fái góðan tíma fyrir tiltekin verkefni:
- Verkefnin eru einstaklingsmiðuð og kennarar notast m.a. við leiðsagnarmat.

Námsgögn:

Ljósrit (afhent)	Ljósritað uppskriftahefti frá kennurum í matreiðslu, sem geymd verða í kennslueldhúsum Ýmis ljósrit og verkefni frá kennara í framreiðslu
Verklegar æfingar	Fara fram í flestum kennslustundum

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS		
Síða 2 af 3	VÞS 195 Vorönn 2011	

Áætlun um yfirferð: Í eldhúsum

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
2	Gerbakstur	Ýmiss gerbakstur
3	Súpugerð og brauðbakstur	Matarmiklarsúpur 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 hálfmánar
8	Bakstursaðferðir, hrært deig	Muffins o. fl.
9	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki	Hakkréttir og meðlæti, pítur, hamborgar og franskar
10	Ýmiss bakstur	Útbúnar kökur og tertur
11	Kaffihlaðborð	Heitir réttir og smurt brauð??
12	Meðhöndlun og matreiðsla á svínakjöti	Pottréttir - páskaborðhald
13	Meðhöndlun og matreiðsla á pasta	Pastaréttir, brauð og annað meðlæti
14	Valdagur í samráði við kennara – bakstur fyrir páska	Smákökur ofl.
15	Grillmatur og meðlæti/	Grillmatur og meðlæti- Ábætisréttur Síðustu tímar á önninni
16	páskafri	
17	Lokatími	

Áætlun um yfirferð: í veitingasal

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.	
3	Í hverju er starf framreiðslumanna fylgið Get ég orðið góður í framreiðslu Umgengni og meðferð á borðlíni.	Brjóta servíettur.
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 diskka við hreinsun.
6	Kennd verður notkun á handstykki og skömtunaráhöldum Kynning á vinnu á bar. .	Bakka notkun. Lagaðir óáfengir drykkir.
7	Móttaka gesta. Nemendur kennt að taka á móti gestum, vísa þeim til borðs og taka pantanir á mat og drykk.	
8	Könnun lögð fyrir nemendur.	

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010	VÞS 195 Vorönn 2011	
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS		
Síða 3 af 3		

9	Siðir og venjur í veislum og þegar fundir eru haldnir samhliða borðhaldi.	Borðum stillt upp fyrir fund.
10	Vetrarfrí	
11	Kaffisamkvæmi, Nemendur þjóna til borðs.	Borðlagning.
12	Nemendur fá mismunandi matseðla og leggja á borð samkvæmt þeim.	Vinna með franska framreiðslu.
13	Vinna við hlaðborð	Uppstilling á hlaðborði.
14	Val nemenda á uppákomu.	
15	Myndband um vingerð.	
16	Páskafrí.	
17	Samantekt annarlok.	Snittur og kokteilar

Verkefni: Verkleg þjálfun í kennslustundum

Námsmat og vægi námsþátta:

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

Mætingarreglur:

Í þessum verklega áfanga vps-195 er 90% mætingarskylda, þannig að leyfilegar fjarvistir eru að hámarki samtals 4 skifti.

Allur réttur til breytinga áskilinn

8. jan. '11.
Dagsetning:
Anna Sigurðsdóttir
Undirritun kennara
Hjördís Stefánsdóttir

Marína Þingvörðsdóttir
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils