


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: G		
Samþykkt: HJS		
Síða 1 af 7	VPS 206 Vorönn 2011	

Kennarar	Halla Sigurðardóttir, Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	HAS, HST, MAR
-----------------	--	---------------	---------------

Áfangalýsing: Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynna og þjálfar 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 notað 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 áðferðir 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:-

læri og þjálfar grunn-matreiðsluáðferðir (suðu, steikingu, ofnbökun o.fl.)

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

öðlist þekkingu og þjálfun í meðferð algengs hráefnis til matargerðar

læri og þjálfar 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 störfum matreiðslu- og framreiðslu-manna

Námsgögn:


	Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum)
Bækur	Uppskriftahefti fyrir VPS 106 og VPS 206 tekið saman af kennuraum (sömu hefti 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: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: G		
Samþykkt: HJS		
Síða 2 af 7	VPS 206	Vorönn 2011

Áætlun um yfirferð:

Matreiðsla hjá MAR í G03 kennslueldhús

Vika	Námsefni (bóklegur og verklegur hluti)	Verkefni
2	Upprifjun á umgengnisreglum, meðferð áhalda og tækja Sýnikennsla: Hreinsun og skurður á grænmeti	Hlaðboð með austurlenskum réttum Asískur kjúklingaréttur með soja-hunangs- engifersósu og soðnum hrísgrjónum. (25) Kínverskur kjúklingur með núðlum (27)
3	Þjóðarsúpur 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 súkkulaðimús og jarðarberjakompot (55 og 54)
7	Kaldir forréttir, fylling í kjötrétti .	Grískt salat (11) Fylltar svínalundir (45) með Hasselback kartöflu og sveppasósu Crème brulée (50)
8	Snittur sem forréttir Fylling í kjöt- og fiskarétti	Canapé, snitta með reyktum regnbogasilungi, eggjahræru (10) Ristuð hægelduð kjúklingabringa með svepparisotto (15) Pannacotta með karamellusósu (50)
9	Sítrusmarinenringar, kryddhjúpur	Sítrusmarineraður lax (14) (snögg marinering) Kryddhjúpaður lambavöðvi með ofnbökuðu rötargrænmeti (39) og tómatabasilsósu (36) Frönsk súkkulaðikaka (57) vanilluís og jarðarberjasorb
10	Bolludagur, sprengidagur, öskudagur og vetrarfrí 10. og 11. mars	Smáréttir og snittur


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: G		
Samþykkt: HJS		
Síða 3 af 7	VPS 206 Vorönn 2011	

11	Samsetning matseðla, nemendur vinna með eigin matseðla Marenstertur	Matseðill unninn af nemendum
12	Opnir dagar	Kryddleginn hörpuskelfiskur (12) Hægeldarður lax með kryddjurtum Ísréttir að ósk nemenda
13	Pema matseðill Ítalía	Pastaréttir, pitsur o.fl.
14		Matseðill ákveðinn síðar
15	Foreldraboð 14. apríl Grillveisla mánud og þriðjud. Miðvikudag undirbúningur fyrir foreldraboð.	
16	Páskafrí	
17	Undirbúningur fyrir verklegt próf.	
	Verklegt próf (dagsetning kemur fram á próftöflu)	


Áætlun um yfirferð:

Matreiðsla hjá HST í G01 heimiliseldhús

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
2 10.- 14/1.	Upprifjun: Farið yfir stundatöfluna, reglur, verkefni annarinnar, kennsluáætlun ofl. Sameiginlegt borðhald allra hópa. Austurlensk matargerð. Upprifjun: Hreinsun og skurður á grænmeti.	Sætsúrt svínakjöt/skötus. Bls. 24. Nautakjöt í ostrusósu bls. 23. Soðin hrísgrjón Nanbrauð bls. 25
3 17.- 21/1.	Upprifjun: Hrært deig – mismunandi tegundir “ Hnoðað deig – mismunandi tegundir	Allir með hrært deig- 40 Allir með hnoðað deig-35 Kaffi og mjólk
4 24.- 28/1.	Mismunandi bökur: Grunnaðferðir við bökugerð:	Allir hópar. Skinku-sveppab.(2 stk)9v Grænmetisbaka (2 stk)8v Rækjubaka (2 stk)7v
5 31/1.- 4/2.	Íslenskt pema: Sameiginlegt borðhald allra hópa ábætisbökur: Þjóðlegir réttir: mánudag og fimmtudag Þorramatur: þriðjudeg og miðvikudeg	Möndlu- eplabaka (2 stk) Pecanbaka (2 stk)-25v Saltkjöt og baunir-19v Grasamjólk bls. 29 Soðpartar ofl.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: G		
Samþykkt: HJS		
Síða 4 af 7	VPS 206 Vorönn 2011	


6 7.-11/2.	Upprifjun: Pönnukökur – með fyllingu Sýnikennsla: Vatnsgeigsbollur bls. 35	Vatnsdeigsbollur bls.35 Kjúklingalæri á kúskus,5v Pönnukökur, bls. 33, m/ - kókosbollufyllingu-27v
7 14.- 18/2.	Pönnusteiking, Djúpsteiking, Vatnsdeig	Steiktar kjötbollur,bls.18 sósa, kartöflumús, rauðkál, gr. baunir, sýrðar gúrkur. Berlínarbollur-23v Vatnsdeigsbollur bls. 35
8 21.- 25/2.	Ísgerð: með mismunandi bragðefnum Gratíngerð:	Heimagerður ís - 22v með mism. bragðefni, Fiskigratín 6v, hrært smjör Salat og ítölsk brauð-13v Ís í ábæti m/ mintusósu
9 28/2.- 4/3.	Þríréttaður matseðill.	Grænbaunasúpa-4v og fylltar vatnsdeigsbollur- Pönnusteikt kálfasneið (svínasneið) 18v, með rauðlaukssultu, gráðostasósu og bökuðum kartöflum Berjabaka bls.31. Ís með.
10 7.-11/3.	Sameiginlegt borðhald allra hópa: smurt brauð-snittur, ofl. smáréttir á bolludag, sprengidag, öskudag, Og svo er vetrarfrí fimmtudag 10 og föstudag 11. mars	Ýmiskonar smurt, og Smáréttir.
11 14.- 18/3.	Öðruvísi matseðill: skyrtertur- gulrótartertur-????	Kartöflumús úr sætum kartöflum. Trönuberjasulta Steiktar lambalærasneiðar í ofni- 20v Ferskir ávextir m/ heimalöguðum ís og berjakompott
12 21.- 25/3.	Verkefni og undirbúningur unnin í samráði við nemendur Opnir dagar á miðvikudag og fimmtudag (ath. Söluðag-opið hús í Þrúðvangi?)	

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: G		
Sampykkt: HJS		
Síða 5 af 7	VPS 206	Vorönn 2011

13 28/3.- 1/4.	Afmælistmatseðill: Forréttur Aðalréttur: lambasteik, eða fille og tilheyrandi ábætisréttur	Forréttur /aðalréttur/ ábætisréttur
14 4/4.- 8/4.	Smáréttir, ídýfur, ostakaka á grófum botni Bakstur úr smjördeigi???	Matseðill í samráði við nemendur
15 11– 15/4.	Mánudag og þriðjudag: - sameiginleg grillveisla f. alla Miðvikudag: undirbúningur fyrir foreldraböð Fimmtudagur 14. apríl: foreldraböð	Grill foreldraböð
16 18-22/4.	Páskafrí	
17 27-29/4.	ATH: Kennsla hefst á miðvikudag 27. apríl eftir páskafrí. Undirbúningur fyrir verklegt próf – síðustu tímar á önninni Sjálfsmat – könnun. Dagsetning verklegra prófa kemur fram á prófatöflu.	

Áætlun um yfirferð: Í veitingasal, framreiðsla hjá HAS

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
2	Farið yfir umgengnisreglur á matvælabraut. Yfirferð á mikilvægi hreinlætis á vinnustað. Upprifjun á borðaskipulagi og mismunandi aðferðum í borðlagningu, Hlaðborð. Kennð verður notkun á mundlaug (skolskál)	Lagt á borð fyrir austurlenska rétti. Hlaðborð. Serviettubrot Frönsk lilja
3	Get ég orðið góður í framreiðslu. Lagt á borð fyrir hádegisverð, súpu, brauð og fisk.	Þekking á vínglösum Serviettubrot: Troppur
4	Mismunandinn kokteilar lagaðir. Nemendur setja upp eigin veitingastað	Lagt á borð fyrir þriggja rétta kvöldverðarboð. Ásamt drykkjum
5	Yfirferð á helstu aðferðum við framreiðslu á þorramat þjóðlegum réttum og drykkjum sem siður er að hafa með slíkum réttum.	Serviettubrot: Biskups-hattur. Þorra og þjóðarrétta hlaðborð
6	Lagt á borð samkvæmt mismunandi matseðlum Nemendur læra að opna og umgangast vínflöskur. Fordrykkir lagaðir. Meðferð á hvítvíni og kampavíni Kennð vinna við mismunandi lögum á kaffidrykkjum	Serviettubrot Stjarna Lagt á borðsamkvæmt þriggja rétta matseðil.
7	Siðir og venjur í brúðkaupum Brúðkaupsveisla undirbúin fyrir 30 manns. Lagt á borð samkvæmt þriggjarétta matseðli.	Serviettubrot: Brúðarskór og Kerti

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: G		
Sampykkt: HJS		
Síða 6 af 7	VPS 206 Vorönn 2011	


8	Nemendur læra móttöku gesta og taka pantanir á mat og drykk.	Serviettubrot: Trúðshattur Priggja rétta matseðill
9	Nemendur velja hver fyrir sig þema sem þeir skreyta borð sín samkvæmt	Priggja rétta matseðill
10	Salunum stillt upp fyrir móttöku og koktailboð.	Ýmsir drykkir lagaðir
11	Salurinn undirbúin fyrir opin mattseðil	Drykkir: Hvítt, rautt og kaffi Ýmis serviettubrot
12	Opnir dagar 22 og 23 Mars. Æfingapróf	Ýmis serviettubrot
13	Uppstillingar í sal fyrir matar og kaffifundi. Kaffihlaðborð HST Hluti salarins undirbúin fyrir opin mattseðil	Notkunn á bréfserviettum
14	Undirbúningur fyrir foreldraboð. Æfingapróf	Serviettubrot: Stjarna
15	Foreldraboð 14 Apríl. Aðra daga Grillmatur	
16	Páskafrí	
17	Upprifjun fyrir verklegt próf.	Serviettubrot

Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Verklegt	Próf á prófatíma	50%
Leiðsagnarmat	Námsmat sem fer fram í öllum kennslustundum.	50%
Mætingar	90% mætingarskylda. Það þýðir að hámarksfjarvist er 4 skipti í VPS 206 og að hámark 3 í hverjum hluta fyrir sig.	

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

Dagsetning:

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010	VPS 206 Vorönn 2011	
Höfundur: G		
Samþykkt: HJS		
Síða 7 af 7		

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils