


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS		
Síða 1 af 2	<b>VPS 333</b> <b>Vorönn 2011</b>	

<b>Kennarar</b>	Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir	<b>Sk.st.</b>	HST MAR
-----------------	---	---------------	------------

### Afangalýsing:

Í áfanganum er farið í skammtastærðir, útreikninga á hráefnismagni fyrir máltíðir við mismunandi tækifæri. Áhersla er lögð á að nemendur geti sett saman matseðla, sett upp morgunverðarhlaðborð, kaffihlaðborð og skipulagt einfalda hádegisverðar- og kaffi-seðla. Nemendur útbúi ýmsa morgunverðarrétti, sultur, marmelaði, álegg, eggjarétti og síldarrétti. Áhersla er lögð á íslenska matarhefð og að nemendur geti útbúið rétti og bakstur í samræmi við hana og staðbundna nýtingu á mat úr héraði. Nemendur fara í verklega vinnu við morgunverð. Áfanginn er símatsáfangi. Nemendur halda verkefnaöppu (portfolio) sem inniheldur verkefni annarinnar.

### Markmið:

Að nemandinn


- öðlist þekkingu og færni í að starfa sjálfstætt á litlum ferðaþjónustustöðum s.s við að útbúa morgunverð, hádegisverð og kaffiborð.
- geti reiknað út hráefnismagn fyrir máltíðir og kaffiboð fyrir mismunandi tilefni.
- Hafi innsýn í íslenska matarhefð og geti útbúið viðeigandi brauð, kökur og matarrétti.

### Námsgögn:

Tegund	Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum)
Bækur	Kennsluheftin í matreiðslu frá HST og MAR
Ljósritað efni	Viðbótarefni frá kennurum
Annað efni	Matreiðslubækur, tímarit og dagblöð

### Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
1 og 2	<b>MAR</b> Skammtastærðir, matseðlagerð, innkaup og áætlanagerð. Byrja á vinnuöppunni	Matseðlagerð ásamt útreikningum á skammtastærðum og hráefnismagni
	<b>HST</b> Marmelaði, chautney og sultugerð	
3 og 4	<b>MAR</b> Kæfu og rúllupylsugerð	Verkleg vinna í eldhúsi
	<b>HST</b> Gerbakstur, mismunandi matbrauð- sýnishorn lyftiefna- kornveg.- og sérparfir- glútensnautt o.fl.	

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 2 af 2	<b>VPS 333 Vorönn 2011</b>	

5 og 6	<b>MAR</b> meðhöndlun á síld, heitir og kaldir brauðréttir	Útbúnir síldarréttir og ýmsir brauðréttir
	<b>HST</b> Eggjaréttir. Morgunverður-	
7 og 8	<b>MAR</b> Hráefnisfræði grænmetisréttar meðhöndlun grænmetis	Útbúnir ýmsir réttir s.s. Baunabuff, bökur, pottréttir o.fl.
	<b>HST</b> Íslenskir réttir, kjötsúpa, hafragrautur, hrísgrjónagrautur, grasamjólk, rabarbaragrautur ofl.	
9 og 10	<b>MAR</b> Léttir hádegisverðarréttir, matseðlagerð	Salöt, bátar, fiskréttir o.fl.
	<b>HST</b> Mjólkuréttir/ skyr-eftirréttir ofl., ostar	
11 og 12	<b>MAR</b> Tertu og kökuseðill, tertu og kökubakstur	
	<b>HST</b> Íslenski baksturinn, kleinur- soðibrauð-jólakaka	
13 og 14	<b>MAR</b> Nestisgerð og smurt brauð.	
	<b>HST</b> Pönnukökur, skosnur, vöflur	
16	páskafrí	
15 og 17	Uppgjör á áfanganum	

**Verkefni:** Í upphafi hverrar kennslulotu útbúa nemendur verklýsingu, matseðil og hráefnisútreikning fyrir sitt verkefni. Öllum gögnum er safnað í vinnubók (portfolio) Munið að mynda og setja myndirnar á viðeigandi staði í möppunni.

#### Námsmat og vægi námsþátta:

50,00%	Virkni, vinnubrögð og frammistaða í kennslustundum
50,00%	Vinumappan

#### Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils