


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ	VPS 206	
Síða 1 af 3	Kennsluáætlun vorönn 2012	

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

Áfangalýsing: Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynna og þjálfna 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 sigildar 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 vínstúku, 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 þjálfni grunn-matreiðsluáðferðir (suðu, steikingu, ofnbökun o.fl.)

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

öðlist þekkingu og þjálfun í meðferð algengs hráefnis til matargerðar

læri og þjálfni 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	Kennsluefni með uppskriftum fyrir grunnám matvælagreina samantekt: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir
Tímarit	Skoðið dagblöð og tímarit og veltið fyrir ykkur uppskriftum sem þar er að finna.
Verklegar	Fara fram í öllum kennslustundum þ.e. paravinna, hópvinna eða einstaklingsvinna.


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 2 af 3	VPS 206	Kennsluáætlun vorönn 2012

æfingar	
---------	--

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 Asiskur kjúklingaréttur með soja-hunangs- engifersósu og soðnum hrísgrjónum. (70) Kínverskur kjúklingur með núðlum (81)
3	Þjóðarsúpur Pönnusteiking á fiski. Matreiðsla á sérreittarmatseðli.	Ítölsk Minestrone súpa með nýbökuðu brauði (11) Ristaður karfi á pastabeði með hvítvínsgraslauks-sósu (57) Ísgerð (105)
4	Sýnikennsla og verkleg æfing: úrbeining á lambalærum.	Frönsk lauksúpa (10) Heilsteiktur lambavöðvi (63) með ofnsteiktum kartöflubátum (84) og bearnessósu. (25) Litlar eplakökur (107) með vanillúis
5	Íslenskt eldhús, þorramatur og aðrir íslenskir réttir, kjöt og kjötsúpa	Þorramatur og aðrir þjóðlegir réttir Rabarbarabaka (99)
6	Samsetning matseðla, mismunandi matseðlar, kaldir forréttir Móttaka fyrir KMN	Kjúklingasalat (31) Pönnusteikt ýsa með grænu salati, paprikkustrimlum og kaldri sósu (56) Vanillúis með súkkulaðimús og jarðarberjakompot (106 og 105)
7	Kaldir forréttir, fylling í kjötrétti .	Grískt salat (31) Fylltar svínalundir (78) með Hasselback kartöflu (83) og sveppasósu Crème brulée (102)
8	Snittur sem forréttir, grafa lax bls.30 Vetrarfrí 23. og 24. febrúar	Smáréttir og snittur (36)
9	Marinenringar, kryddhjúpur Fylling í kjöt- og fiskrétti	Grafinn lax með sinnepssósu (21) og ristðu brauði Kryddhjúpaður lambavöðvi (62) með ofnbökuðu rötargrænmeti (83) og tómatabasilsósu (25) Frönsk súkkulaðikaka (108) vanillúis og jarðarberjasorbet

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 3 af 3	VPS 206 Kennsluáætlun vorönn 2012	

10		Canapé, snitta með reyktum regnbogasilungi, eggjahæru (30) Ristuð hægelduð kjúklingabringa með svepparisotto (87) Pannacotta (103) með karamellusósu (103)
11	Samsetning matseðla, nemendur vinna með eigin matseðla Marenstertur	Forréttur val nemenda Hægeldarður lax með kryddjurtum (57) Ísréttir að ósk nemenda
12	Opnir dagar 20. og 21. mars	Kaffihús, kaffihlaðborð
13	Veisluundirbúningur, foreldraboð 29. mars	
14	Páskafrí	
15	Þema matseðill Ítalía	Pastaréttir, pitsur, kjötbollur
16	Þema matseðill Ítalía frh. Grillveisla í síðasta tíma vikunnar	Pastaréttir, pitsur, kjötbollur
17	Undirbúningur fyrir verklegt próf.	
	Verklegt próf (dagsetning kemur fram á próftöflu)	

Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Verklegt	Próf á prófatíma	50%
Leiðsagnarmat	Námsmat sem fer fram í öllum kennslustundum.	50%

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils