

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 1 af 2	VÞS 206 Kennsluáætlun vorönn 2012	

Áætlun um yfirferð:

Framreiðsla hjá HAS í GO4 kennslusalur

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.
5	Yfirferð á helstu aðferðum við framreiðslu á þorramat þjóðlegum réttum og drykkjum sem siður er að hafa með slíkum réttum. Kaffidrykkir lagaðir	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	Serviettubrot Stjarna Lagt á borðsamkvæmt þriggja rétta matseðil, ásamt drykkjum
7	Siðir og venjur í brúðkaupum Brúðkaupsveisla undirbúin fyrir 30 manns.Lagt á borð samkvæmt þriggjarétta matseðli.	Serviettubrot: Brúðarskór og Kerti
8	Salunum stillt upp fyrir móttöku og koktailboð. Vetrarfrí 23. og 24. febrúar	Móttaka í Kokkteilboði notkun á bréfservíettum
9	Nemendur velja hver fyrir sig þema sem þeir skreyta síðan borð sín samkvæmt.	Þónusta á þriggjarétta mat ásamt drykkjum
10	Nemendur æfa að taka pantanir á mat og drykk samkvæmt sérrétta seðli og afgreiðslu slíkra rétta	Ýmsir drykkir lagaðir
11	Salurinn undirbúin fyrir opin mattseðil. Grunndekkningar	Drykkir: Hvítt, rautt og kaffi Ýmis serviettubrot
12	Opnir dagar 20 og 21 mars. Kaffihús og kaffihlaðborð	Ýmis serviettubrot
13	Undirbúningur fyrir veislu. Foreldrabod 29 mars	Notkun á bréfservíettum
14	Páskafrí	
15	Æfingapróf	Serviettubrot: Stjarna
16	Ýmsar upprifjunaræfingar Grillveisla	Hlaðborð
17	Upprifjun fyrir verklegt próf. Þjónusta á drykkjum	Ýmis serviettubrot
	Prófdagar koma fram á prófatöflu	

Námsmat og vægi námsþátta:

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

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 VÞS 206 og að hámark 3 í hverjum hluta fyrir sig.	

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils