


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ	<b>VPS 195</b>	
Síða 1 af 3	<b>Kennsluáætlun vorönn 2012</b>	

<b>Kennarar</b>	Halla Sigurðardóttir, Hjördís Stefánsdóttir Marína Sigurgeirsdóttir	<b>Sk.st.</b>	HAS, HST, MAR
-----------------	--	---------------	---------------

### Áfangalýsing:

Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynnst og þjálfu 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 sígildar undirstöðuaðferðir í matreiðslu s.s. suðu, steikingu og bakstur. Einnig meðferð á algengu hráefni: grænmeti, ávöxtum, fiski, kjöti lyftiefnum og kornvöru til baksturs. Nemendur kynnst 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 kynningarafangi og undirbúningur fyrir nám á matvælabraut.**

### Markmið:

- Að nemendur:
- Kynnist fjölbreyttum störfum við matreiðslu
- Þjálfu grunnmatreiðslu- og bakstursaðferðir
- Læri að meðhöndla fjölbreytt hráefni
- Læri um nauðsyn hreinlætis við matreiðslu
- Lögð er áhersla á að nemendur fái góðan tíma fyrir tiltekin verkefni: þau eru einstaklingsmiðuð og kennarar notast m.a. við leiðsagnarmat.


### Námsgögn:

Ljósrit (afhent)	Ljósrituð hefti frá kennurum sem geymd verða í kennslueldhúsum
Verklegar æfingar	Fara fram í flestum kennslustundum

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 2 af 3	<b>VÞS 195</b> <b>Kennsluáætlun vorönn 2012</b>	

### 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, vetrarfrí	Muffins o. fl.
9	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki	Hakkréttir og meðlæti, pítur, hamborgar og franskar
10	Meðhöndlun og matreiðsla á svínakjöti	Pottréttir - páskaborðhald
11	Ýmiss bakstur	Tertur útbúnar fyrir kaffihlaðborð
12	Kaffihlaðborð (opnir dagar)	Heitir réttir og smurt brauð??
13	Meðhöndlun og matreiðsla á pasta	Pastaréttir, brauð og annað meðlæti
14	Páskafrí	
15	Valdagur í samráði við kennara –	Smákökur ofl.
16	Grillveisla	
17	Lokatími	

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ	<b>VÞS 195</b>	
Síða 3 af 3	<b>Kennsluáætlun vorönn 2012</b>	

## 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 fólgið. Get ég orðið góður í framreiðslu. Umgengni og meðferð á borðlíni og skömtunaráhöldum. Heimsókn í Kexsmiðjuna	Brjóta servíettur og handstykki
4	Fjallað verður um hnífapör og glös. Nemendur leggja á borð fyrir kvöldverð samkvæmt þriggja rétta matar og vínseðlum.	Servíettubrot: Blævængur
5	Kennd verður borðhreinsun og undirbúningur fyrir uppþvott og frágang á borðbúnaði að því loknu. Heimsókn á kaffihús	Að bera diska við hreinsun.
6	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	Vetrarfrí	Kaffidrykkir lagaðir
9	Síðir og venjur í veislum og þegar fundir eru haldnir samhliða borðhaldi.	Borðum stillt upp fyrir fund.
10	Heimsókn á veitingahús	
11	Kaffisamkvæmi, Nemendur þjóna til borðs.	Borðlagning.
12	Opnir dagar	
13	Vinna við hlaðborð	Uppstilling á hlaðborði.
14	<b>Páskafri</b>	
15	Myndband um vingerð.	
16	Val nemenda um uppákomu	
17	Samantekt annarlök.	Snittur og kokteilar

### Námsmat og vægi námsþátta:

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

### Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils