



|                   |                                     |   |
|-------------------|-------------------------------------|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b> |  |
| Útgáfa: 08        |                                     |   |
| Dags.: 30.08 2011 |                                     |   |
| Höfundur: HRS     |                                     |   |
| Samþykkt:SHJ      |                                     |   |
| Síða 1 af 2       | <b>Kennsluáætlun vorönn 2012</b>    |   |
|                   | <b>vps 206</b>                      |   |

## Áætlun um yfirferð:

### Matreiðsla hjá HST í kennslueldhúsi GO1.

| Vika                       | Námsefni (verklegur hluti)   | Verkefni  |
|----------------------------|--|---|
| 2<br>09-10-11<br>jan.      | <b>Upprifjun:</b> Farið yfir uppröðun, frágang og umgengnisreglur á öllum vinnusvæðum . Þrifaplön, (ath. INNRA EFTIRLIT)<br>Farið vel yfir kennsluáætlunina.<br><b>Upprifjun:</b> Hreinsun og skurður á grænmeti.<br><b>Sameiginlegt borðhald fyrir alla hópa.</b> | Löng snittubrauð m/ívaði-127<br>Kjúkl.-pastasalat-49<br>Morgunbollur bls. -126<br>Salat, smjör  |
| 3<br>16-17-18<br>jan.      | <b>Upprifjun:</b> Hrært deig – mismunandi tegundir<br>“ Hnoðað deig – mismunandi tegundir  | Allir með hrært deig- 132<br>Allir með hnoðað deig-120<br>Kaffi og mjólk  |
| 4<br>23-24-25.<br>jan.     | <b>Mismunandi bökur:</b> Grunnaðferðir við bökugerð:<br>Te, kaffi , ávaxtasafi.  | Allir hópar.<br>Skinku-sveppab.(2 stk)-43<br>Verðlaunabaka ( 2 stk)-42<br>Rækjubaka ( 2 stk)-41   |
| 5<br>30-31.jan<br>1. febr. | <b>Íslenskt eldhús:</b><br><b>ábætisbökur alla dagana:</b><br><b>Þjóðlegir réttir:</b> mánudag og miðvikudag<br><b>Þorramatur:</b> þriðjudag<br><b>Sameiginlegt borðhald allra hópa .</b>  | Möndlueplabaka (1stk)100<br>Pecanbaka ( 1 stk)-100<br>Rabarbarabaka (1 stk)-98<br>Sælgætisbaka (2 stk)-97<br>Saltkjöt og baunir-60<br>Grasamjólk - 94<br>Soðpartar ofl. |
| 6<br>6-7-8.febr.           | <b>Upprifjun:</b> Pönnukökur – með fyllingu<br><b>Sýnikennsla:</b> Vatnsgeigsbollur bls. 35<br><i>ATH. Mánud.og þriðjud. Matseðill dagsins, en á miðvikud. er móttaka fyrir KMN: Litlar eplakökur -107 m/ karamellusósu og ís</i>                                  | Vatnsdeigsbollur -119<br>Kjúklingalæri á kúskus-73<br>Pönnukökur-117<br>-kókosbollufyllingu-118<br>Ísgerð- 105  |
| 7<br>13-14-15.<br>febr.    | <b>Pönnusteiking:</b> Kjötdeig.<br><b>Djúpsteiking,</b><br><b>Vatnsdeig.</b>   | Steiktar kjötbollur-64<br>sósa-24, kartöflumús-84<br>rauðkál, gr. baunir, sýrðar gúrkur. Berlínarbollur-130<br>Vatnsdeigsbollur - 119                                   |
| 8<br>20-21-22.febr.        | <b>Smurt brauð, snittur og smáréttir</b><br><b>Sameiginlegt borðhald allra hópa</b><br><b>Vetrarfrí er 23. og 24. febrúar (fimmtud.og föstud.).</b>  | Mismunandi smurt brauð-40<br>Klúbb-brauð m/bragðsterkri fyllingu – 36 (heitt)   |

|                   |  |   |
|-------------------|--|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>          |  |
| Útgáfa: 08        |  |   |
| Dags.: 30.08 2011 |  |   |
| Höfundur: HRS     |  |   |
| Samþykkt:SHJ      |  |   |
| Síða 2 af 2       | <b>Kennsluáætlun vorönn 2012<br/>vps 206</b> |   |

|                                 |  |  |
|---------------------------------|--|--|
| 9<br><br>27-28-<br>29.<br>febr. | <b>Þríréttaður matseðill.</b>  | Grænbaunasúpa-14 og fylltar vatnsdeigsb.-119<br>Pönnust. svínasneið- 76 með rauðlaukssultu87 gráðostasósu -26 og bökuðum kartöflum Berjabaka einföld og góð-98 / Ís með. |
| 10<br><br>5-6-<br>7.mars        | <b>Gratíngerð:</b> fiskigratín.  | Fiskigratín- 54 hrært smjör-Salat, og Ítölsk brauð- 129 Ís í ábæti m/mintusósu. Skyrterta- 115   |
| 11<br><br>12-13-<br>14.mars     | <b>Öðruvísi matseðill:</b>   | Kartöflumús úr sætum kartöflum-86. Trönuberjasulta- Steiktur kjúklingabringur-Ferskir ávextir m/ heimalöguðum ís og berjakompott-105 Gulrótarkaka - 115                  |
| 12<br><br>19-20-<br>21.mars     | Verkefni og undirbúningur unnin í samráði við nemendur á mánudag.<br><b>Opnir dagar á þriðjud. 20 og miðvikudag 21. mars ( ath. Söludagur -opið kaffi hús í Þrúðvangi á þriðjud)</b>       | Undirbúningur fyrir sölu á þriðjudag.  |
| 13<br><br>26-27-<br>28.mar<br>s | <b>Afmælistmatseðill:</b> Forréttur / Aðalréttur: lamba fille og tilh. Bakaðar kartöflur og Skyrtertan góða í ábætisrétt<br><b>Undirbúningur fyrir foreldraböð á fimmtudagskvöld 29/3.</b> | Forréttur: Indverskur rækjuréttur-33 / Lambafille-63, einföld bernessósa- 63   |
| 14<br>15                        | <b>P- Á-s-k-a-f-r-í</b>  |  |
| 16<br><br>16-17-<br>18.apríl    | <b>Á mánudag og þriðjudag:</b> ýmsir öðru vísi réttir, unnið í samvinnu við nemendur.<br><b>Á miðvikud. Grill. Sameiginlegt borðhald allra hópa .</b>                                      | Rækju-og skinkuréttur 39 Heit brauðrúlla-44, brauðstangir-37, ídýfa  |
| 17<br><br>23-24-<br>25.apríl    | <b>Undirbúningur fyrir verklegt próf-<br/>Sjálfsmat – könnun- umræður</b>  |  |
| 18<br><br>30.apríl              |  |  |

#### Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils