

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 3	VÞS 195 Kennsluáætlun vorönn 2013	

Kennarar	Ari Hallgrímsson, Halla Sigurðardóttir, Marína Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	ARI, HAS, MAR
-----------------	--	---------------	---------------

Áfangalýsing:

Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynnast og þjálfra 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 kynnast 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
- Þjálfri 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	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 3	VPS 195 Kennsluáætlun vorönn 2013	

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

Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
2	Fjallað verður um samskipti starfsfólks og gesta á veitingastöðum <i>Móttaka gesta. Nemendur kennt að taka á móti gestum, vísa þeim til borðs og taka pantanir á mat og drykk.</i>	
3	Íslenski fáninn meðferð hans og reglur um notkun.	
4	Fjallað verður um hnífapör og glös. Nemendur leggja á borð fyrir kvöldverð samkvæmt þriggja rétta matar og vínseðlum.	Servíettubrot: Stefni
5	Kennd verður borðhreinun og undirbúningur fyrir uppþvott og frágang á borðbúnaði að því loknu.	Að bera diskka við hreinun.
6	Kennd verður notkun á handstykki og skömtunaráhöldum Kynning á vinnu á bar. .	Bakka notkun. Lagaðir óáfengir drykkir.
7	Vetrarfrí 14. og 15. febrúar	
8	Könnun löggö fyrir nemendur.	
9	Siðir og venjur í veislum og þegar fundir eru haldnir samhliða borðhaldi.	Borðum stillt upp fyrir fund.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	VPS 195 Kennsluáætlun vorönn 2013	
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 3 af 3		

10	Lagt á borð fyrir kaffiveislu	Þjónað til borðs
11	Opnir dagar 12 og 13 mars.	
12	Nemendur fá mismunandi matseðla og leggja á borð samkvæmt þeim.	Vinna með franska framreiðslu.
13	Páskafri	
14	Val nemenda á upptöku.	
15	Myndband um víngerð. Vinna við hlaðborðinna við hlaðborð	
16	Vinna við hlaðborð	Uppstilling á hlaðborði.
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