


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ	<b>VPS 206</b>	
Síða 1 af 7	<b>Kennsluáætlun vorönn 2013</b>	

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

**Áfangalýsing:** Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynnst og þjálfra grunnþætti í þjónustu, matreiðslu og bakstri fyrir heimili og í veitingageiranum.

Sérstök áhersla er lögð á þekkingu og þjálfun í sjálfbærri neyslu og framleiðslu, svo sem uppruna og hollustu matvæla, umhverfisvottanir, umbúðir, orkunotkun og önnur neytendamál. 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 lögð á sigildar undirstöðuaðferðir í matreiðslu, bakstri og meðhöndlun á fjölbreyttu hráefni. Farið er í soðgerð, einfalda úrbeiningu, almenna matreiðslu með hliðsjón að almennri lýðheilsu. Matreiðslu fínni rétta, forrétti, eftirrétti, tertubakstur og bökugerð.

Æfð er móttaka gesta og farið yfir mismunandi framreiðsluhætti. Nemendur fá fræðslu um ýmsar aðferðir 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 margrétta matseðla. Kynnt er vinna í vinstúku, 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 þjálfri grunn-matreiðsluaðferðir (suðu, steikingu, ofnbökun o.fl.)

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

öðlist þekkingu og þjálfun í meðferð algengs hráefnis til matargerðar

læri og þjálfri 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

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 2 af 7	<b>VPS 206</b>	<b>Kennsluáætlun vorönn 2013</b>


### Námsgögn:

	Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum)
Bækur	Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnnám matvælagreina höfundar: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir Framreiðsla 106/ 206 Bekkjarsett
Tímarit	Skoðið dagblöð og tímarit og veltið fyrir ykkur uppskriftum sem þar er að finna.
Verklegar æfingar	Fara fram í öllum kennslustundum þ.e. paravinna, hópvinna eða einstaklingsvinna.

### Áætlun um yfirferð:

#### Matreiðsla hjá ARA 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 Asískur kjúklingaréttur með soja-hunangs- engifersósu og soðnum hrísgrjónum. (73) Kínverskur kjúklingur með núðlum (87)
3	Þjóðarsúpur Pönnusteiking á fiski. Matreiðsla á sérreittarmatseðli.	Ítölsk Minestrone súpa með nýbökuðu brauði (14) Ristaður steinbítur á pastabeði með hvítvínsgraslauks-sósu (62) Ísgerð (112)
4	Sýnikennsla og verkleg æfing: úrbeining á lambalærum.	Frönsk lauksúpa (13) Heilsteiktur lambavöðvi (68) með ofnsteiktum kartöflubátum (90) og bearnessósu. (29) Litlar eplakökur (115) með vanilluís
5	Íslenskt eldhús, þorramatur og aðrir íslenskir réttir, kjöt og kjötsúpa	Þorramatur og aðrir þjóðlegir réttir Rabarbarabaka (105)
6	Samsetning matseðla, mismunandi matseðlar, kaldir forréttir	Kjúklingasalat (35) Pönnusteikt ýsa með grænu salati, paprikkustrimlum og kaldri sósu (61) Vanilluís með súkkulaðimús og jarðarberjakompot (113 og 113)

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ	<b>VPS 206</b>	
Síða 3 af 7	<b>Kennsluáætlun vorönn 2013</b>	

7	Snittur sem forréttir, grafa lax bls.34 Vetrarfrí 14. og 15. febrúar	Smáréttir og snittur (40)
8	Kaldir forréttir, fylling í kjötrétti .	Grískt salat (35) Fylltar svínalundir (82) með Hasselback kartöflu (89) og sveppasósu Crème brulée (109)
9	Marinenringar, kryddhjúpur Fylling í kjöt- og fiskrétti	Grafinn lax með sinnepssósu (34) og ristudu brauði Kryddhjúpaður lambavöðvi (67) með ofnbökuðu rötargrænmeti (89) og tómatabsilsósu (29) Frönsk súkkulaðikaka (1122) vanilluís og jarðarberjasorb
10		Canapé,(34) snitta með reyktum regnbogasilungi, eggjæræru (27) Ristuð hægelduð kjúklingabringa /34) með svepparisotto (93) Pannacotta (110) með karamellusósu (110)
11	Opnir dagar 12.-13. mars	Kaffihús, kaffihlaðborð
12	Veisluundirbúningur, foreldraboð 29. mars Samsetning matseðla, nemendur vinna með eigin matseðla	
13	Páskafrí	
14	Samsetning matseðla, nemendur vinna með eigin matseðla	Forréttur val nemenda Hægeldarður lax með kryddjurtum (62) Ísréttir að ósk nemenda
15	Þema matseðill Ítalía	Matsölustaður í Þrúðvangi
16	Grillmatur	grillmatseðill
17	Undirbúningur fyrir verklegt próf.	
	Verklegt próf (dagsetning kemur fram á próftöflu)	

## Áætlun um yfirferð:

### Matreiðsla hjá HST og MAR í kennslueldhúsi GO1.

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
2 7.-11. jan.	<b>Upprifjun:</b> Farið yfir uppröðun, frágang og umgengnisreglur á öllum vinnusvæðum . Þrifaplön, (ath. INNRA EFTIRLIT) Farið vel yfir kennsluáætlunina. Upprifjun: Hreinsun og skurður á grænmeti. <b>Sameiginlegt borðhald fyrir alla hópa.</b>	Gerdeig.Löng snittubrauð m/ívafi-134 Kjúkl.-pastasalat-77 Súrsætur svínapottréttur-80
3 14.-18. jan.	<b>Upprifjun:</b> Hrært deig – mismunandi tegundir “ Þeytt deig – mismunandi tegundir	Allir með hrært deig, jólakaka- 141 Allir með þeytt deig, rúlluterta hvít-147 Kaffi og mjólk
4 21-- 25.jan.	<b>Mismunandi bökur:</b> Grunnaðferðir við bökugerð:  Te, kaffi , ávaxtasafi.	Allir hópar. Hnoðað deig Skinku-sveppab.(2 stk)-49 Verðlaunabaka ( 2 stk)-48 Rækjubaka ( 2 stk)-47
5 28. jan- 1. febr.	<b>Íslenskt eldhús:</b> <b>ábætisbökur alla dagana:</b>  <b>Þjóðlegir réttir:</b> þriðjudag og fimmtudag  <b>Þorramatur:</b> miðvikudegi  <b>Sameiginlegt borðhald allra hópa .</b>	Sælgætisbaka (2 stk)-104 Þjóðlegt: Saltkjöt og baunir-65 Brauðsúpa – 100 Berlínarbollur-138, Kleinur-155 Þorram: Grasamjólk - 101 Soðpartar-156,
6 4.- 8.febr.	<b>Upprifjun:</b> Pönnukökur–meðfyllingu	Kjúklingalæri á kúskus-78 Pönnukökur-125 með kókosbollufyllingu-126 Ísgerð- 112
7 11.-15. febr.	<b>Smurt brauð, snittur og vatnsdeig</b>  <b>Sameiginlegt borðhald allra hópa þriðjudag og miðvikud.</b>  <b>Vetrarfrí er 14. og 15. febrúar (fimmtud.og föstud.).</b>	Allir gera Vatnsdeigsbollur – 128 herminám (setja í frost) Stöðvakennsla, mismunandi smurt brauð-46
8 18.-- 22.febr.	<b>Pönnusteiking:</b> Kjötdeig. <b>Djúpsteiking,</b> <b>Gulrótarkaka</b>	Steiktar kjötbollur-69 sósa-28, beikonkartöflumús-91 rauðkál, gr. baunir, sýrðar gúrkur. Gulrótarkaka-123 (1 uppskrift)

9 25. febr. - 1. mars	<b>Þríréttaður matseðill.</b>	Grænbaunasúpa-14 og fylltar vatnsdeigsb.(úr frosti) Pönnust. svínasneið- 81 með rauðlaukssultu- 94 madeirasósa- 31 bakaðar kartöflur Berjabaka einföld og góð- 106 / Ís með.
10 4.-8. mars	<b>Gratíngerð:</b> fiskigratín.	Fiskigratín- 59 hrært smjör- Salat, og Ítölsk brauð- 139 Ís í ábæti m/mintusósu. Marenstertur fyrir sölu- 118
11 11- 15.mars	<b>Öðruvísi matseðill:</b> Undirbúningur á þriðjudag fyrir kaffihús <b>Opnir dagar á þriðjud.12 og miðvikudag 13. mars</b> ( ath. Sölu dagur- opið kaffi hús í Þrúðvangi á miðvikudag)	Setja saman marenstertur og baka pönnukökur Nemendur sjá um veitingasölu
12 18- 22.mars	Undirbúningur fyrir foreldraböð á fimmtudagskvöld 21/3. <b>Tiramisu "ítölsk" ostakakabls 120 (eftirréttur fyrir foreldraböð)</b>	Kartöflumús úr sætum kartöflum- 92 Trönuberjasulta- sjá umbúðir (soðin í 20-30 mín.) Steiktar kjúklingabringur- aðferð -35 Ferskir ávextir m/ heimalöguðum ís og berjakompott- 113
13 25. mars- 2. apríl	<b>Páskafri</b>	
14 3.-5 apríl	<b>Smurbrauð (féll niður vegnavetrarfrísí 7. viku)</b> <b>kennsla á miðvikudag og fimmtudag</b>	Allir gera Vatnsdeigsbollur – 128 herminám Stöðvakennsla, mismunandi smurt brauð-46
15 8.-12. apríl	<b>Heitir brauðréttir</b>	Rækju- og skinkuréttur 43 Heit brauðrúlla með hrísgrjóna og karryfyllingu-45, Cambert-brauðréttur- 44 brauðstangir- 41
16 15-19. apríl	<b>Á þriðjudag og miðvikud. Grill. Sameiginlegt borðhald allra hópa .</b>	grillmatseðill
17 22.- 26.apríl	Undirbúningur fyrir verklegt próf- <b>Sjálfsmat – könnun- umræður</b>	þrif

## 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. Kennnd verður notkun á mundlaug (skolskál )	Lagt á borð fyrir austurlenska rétti. Hlaðborð. Servíettubrot Frönsk lilja
3	Get ég orðið góður í framreiðslu. Lagt á borð fyrir hádegisverð, súpu, brauð og fisk.	Þekking á vínglösum Servíettubrot:Troppur
4	Mismunandin 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. Sameiginlegt borðhald allra hópa.	Servíettubrot:Biskups-hattur. Þorra og þjóðarrétta hlaðborð
6	Lagt á borð samkvæmt mismunandi matseðlum Nemendur læra að opna og umgangast vínflokkur.  Fordrykkir lagaðir. Meðferð á hvítvíni og kampavíni	Servíettubrot Stjarna Lagt á borðsamkvæmt þriggja rétta matseðil, ásamt drykkjum
7	Salnum stillt upp fyrir 40 manna móttöku þriðjudag og miðvikudag. Vetrarfrí 14. og 15. febrúar.(fimmtud. og föstud.)	Kokteill og snittum
8	Siðir og venjur í brúðkaupum Brúðkaupsveisla undirbúin fyrir 30 manns.Lagt á borð samkvæmt þriggjarétta matseðli.	Servíettubrot: Brúðarskór og Kerti
9	Nemendur velja hver fyrir sig þema sem þeir skreyta síðan borð sín samkvæmt. Árshátíð nemenda VMA 1 Mars	Þónusta á þriggjarétta mat ásamt drykkjum
10	Nemendur æfa að taka pantanir á mat og drykk samkvæmt sérretta seðli og afgreiðslu slíkra rétta	Drykkir: Hvítt, rautt og kaffi
11	Opnir dagar 12.og 13 mars. Opið kaffihús í Þrúðvangi miðvikudag 13 mars	
12	Salurinn undirbúin fyrir opin mattseðil. Grunnþekking. Undirbúningur fyrir veislu. Foreldraboð í Gryfju 21 mars kl 19.	Ýmis servíettubrot
13	Páskafri	
14	Valin uppákoma	Servíettubrot: Stjarna
15	Æfingapróf og Ítalskt þema Óvænt uppákoma	
16	Ýmsar upprifjunaræfingar Grillveisla	Hlaðborð
17	Upprifjun fyrir verklegt próf. Þjónusta á drykkjum	Ýmis servíettubrot
	Prófdagar koma fram á prófatöflu	

### 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