


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ	VPS 195	
Síða 1 af 3	Kennsluáætlun vorönn 2014	

Kennarar	Ari Hallgrímsson, Hjördís Stefánsd, Halla Sigurðardóttir,	Sk.st.	ARI, HST, HAS
-----------------	--	---------------	---------------

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
- Kynnist og læri um hollar fæðuvenjur
- 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, einnig aðgengileg í Moodle. Auk þess ljósrituð blöð eftir ástæðum.
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 2014	

Áætlun um yfirferð: Í eldhúsum

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
3	Gerbakstur	Ýmiss gerbakstur
4	Súpugerð og brauðbakstur	Matarmiklarsúpur og brauð
5	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki	Hakkréttir og meðlæti
6	Meðhöndlun og matreiðsla á fiski	Fiskréttir og meðlæti
7	Meðhöndlun og matreiðsla á kjúklingi	Ýmsir kjúklingaréttir og meðlæti
8	Meðhöndlun og matreiðsla á svínakjöti	Ýmsir réttir og meðlæti- ábætisréttu
9	Pitsugerð	Pitsur, pitsusnúðar og hálfmánar
10	Bollubakstur v/bolludagsviku	Vatnsdeigsbollur og fleiri bollur?
11	Bakstursaðferðir, hrært- og þeytt- deig	Muffins, ofl.
12	Kaffihússala. Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki	Seldar veitingar. Hamborgar og franskar.
13	Meðhöndlun og matreiðsla á lambakjöti	Lambakjötsréeettir, annað meðlæti og ábætisréttur. Smákökur.
14	Meðhöndlun og matreiðsla á pasta	Pastaréttir og ábætisréttur
15	Páskabakstur og kaffiboð	Kaffiboð f. m.a. umsjónarkennara
16 og	Páskafrí	
17	Páskafrí - kennt einn dag, þ.e. miðvikud	Búa til mismunandi ís fyrir grillveisluna í næstu viku
18	Lokatími annariinnar- Grillveisla	Gott í marinn ???????

Áætlun um yfirferð: Í framreiðslusal

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	Kennd verður borðhreinsun og undirbúningur fyrir uppþvott og frágang á borðbúnaði að því loknu.	Að bera diska við hreinsun.
4	Fjallað verður um hnífapör og glös. Nemendur leggja á borð fyrir kvöldverð samkvæmt þriggja rétta matar og vínseðlum.	Servíettubrot: Stefni og Brotleysa
5	Kaffidrykkir lagaðir	
6	Kennd verður notkun á handstykki og skömtunaráhöldum Kyning á vinnu á bar.	Bakka notkun. Lagaðir óáfengir drykkir.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 3 af 3	VPS 195 Kennsluáætlun vorönn 2014	

7	Fjallað verður um framreiðslu á drykkjum	Að bera fram drykki
8	Könnun lögð fyrir nemendur.	
9	Siðir og venjur í veislum og þegar fundir eru haldnir samhliða borðhaldi.	Borðum stillt upp fyrir fund.
10	Vettrarfri 6. 7. mars.	Þjónað til borðs
11	Íslenski fáninn meðferð hans og reglur um notkun.	
12	Opnir dagar 18. og 19. mars. Kaffihús sem nemendur reka.	Nemendur sinna framreiðslu
13	Lagt á borð samkvæmt matar og drykkja seðlum.	Servíettubrot. Blævangur
14	Val nemenda á uppákomu.	
15	Myndband um vingerð.Vinna við hlaðborð.	
16 - 17	Páskafrí.Sumardagurinn fyrsti 24 apríl	Uppstilling á hlaðborði.
18	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