


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	VPS 206 Kennsluáætlun vorönn 2014	
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 1 af 7		

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

Áfangalýsing: Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynnst og þjálfar 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 fínna 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 þjálfar grunn-matreiðsluaðferðir (suðu, steikingu, ofnbökun o.fl.)

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

öðlist þekkingu og þjálfun í meðferð algengs hráefnis til matargerðar

læri og þjálfar 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	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 2 af 7	VPS 206	Kennsluáætlun vorönn 2014


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 sérréttarmatseðli.	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 barnessósu. (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	Kjúklingasalát (35) Pönnusteikt ýsa með grænu salati, paprikustrimlum og kaldri sósu (61) Vanilluís með súkkulaðimús og jarðarberjakompot (113 og 113)
7	Undirbúningur fyrir KM veislu. Desert námskeið KM veisla	Smáréttir og snittur (40)


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	VPS 206 Kennsluáætlun vorönn 2014	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 7		

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 Unnið með al a cart matseðil, matsölustaður settur upp í þrúðvangi	Grafinn lax með sinnepssósu (34) og ristudu brauði Kryddhjúpaður lambavöðvi (67) með ofnbökuðu rötargrænmeti (89) og tómatabsilsósu (29) Frönsk súkkulaðikaka (1122) vanilluís og jarðarberjasorbet
10	3 rétta veisla	Canapé,(34) snitta með reyktum regnbogasilungi, eggjahæru (27) Ristuð hægelduð kjúklingabringa /34) með svepparisotto (93) Pannacotta (110) með karamellusósu (110)
11	3 rétta veisla	Snöggmarineraður lax(39), piprrótarsósa (25), eggjahæra (27) Grillaðar folaldasneiðar með engifer og kóríanderbragðbætri BBQ sósu (74), Beikonkartöflustappa (91) Brownies (122)
12	Opnir dagar, bakstur og smurbrauðsgerð	Kaffihús, kaffihlaðborð
13	3 rétta matarboð	Tómat-paprikumauksúpa (17) Pasta með beikonsósu (51) Pönnukökur með kókosbollufyllingu (126)
14	Samsetning matseðla, nemendur vinna með eigin matseðla	Forréttur val nemenda Hægeldarður lax með kryddjurtum (62) Ísréttir að ósk nemenda
15	Veisluundirbúningur, foreldrabóð 10. apríl	Grillmatseðill
16	Páskafri 2014	
17	Páskafri 2014	
18	Upprifjun fyrir próf	


Matreiðsla hjá MAR í kennslueldhúsi GO1.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Sampykkt:SHJ		
Siða 4 af 7	VPS 206	Kennsluáætlun vorönn 2014

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
2-3 9. 13. 14. jan.	Upprifjun: Farið yfir uppröðun, frágang og umgengnisreglur á öllum vinnusvæðum . Þrifaplön, (ath. INNRA EFTIRLIT) Farið vel yfir kennsluáætlunina. Upprifjun: Hreinsun og skurður á grænmeti. Sameiginlegt borðhald fyrir alla hópa.	Gerdeig.Löng snittubrauð m/ívafi-134 Súrsætur svínapottréttur-80
3-4 16. 20. 21. jan.	Sýnikennsla og verkleg æfing: úrbeining á lambalærum. Vöðvaheiti, meðhöndlun hrávöru	Indverskur kjötréttur (lambda)-81 með soðnum hrísgrjónum og Nanbrauði-137
4-5 23. 27. 28. jan.	Íslensk matarhefð <i>Íslenskt eldhús: ábætisbökur alla dagana:</i> Þjóðlegir réttir: mánudag 27. jan Þorramatur: þriðjudaginn 28. jan Sameiginlegt borðhald allra hópa .	Þjóðlegt: Saltkjöt og baunir-65 Plokkfiskur-58 Kleinur-155 Þorram: Grasamjólk - 101 Soðpartar-156,
5-6 30. jan- 3. 4. febr.	Kjötvinnsla, sýnikennsla á úrbeiningu á kjúklingi. Kjúklingasoð og súpugerð Úrbeining og þökkun	Kjúklingasúpa -15
6-7 6.10. 11.febr.	Eftirréttanámskeið 11. febr. Fundur KMN	Kjúklingalæri á kúskus-78 Ísgerð- 112
7-8 13. 17. 18. febr.	Hollir fiskréttir og fersk salöt. Grátíngerð: fiskigratín. Grafa lax fyrir viku 9 hjá Ara	Fiskigratín- 59 Indverskur karrífiskur -59 Ferskt salat Gulrótarkaka-123 (1 skúffa)
8-9 20. 24. 25.febr.	Næring og heilsa, hvað er hollt mataræði Mismunandi bökur: Grunnaðferðir við bökugerð: Te, kaffi , ávaxtasafi. Veitingahús 25. febr.	Allir hópar. Hnoðað deig Skinku-sveppab.(2 stk)-49 Verðlaunabaka (2 stk)-48 Rækjubaka (2 stk)-47 Soðin hýðishrísgrjón og köld sósa
9-10 27. febr. 3. 4. mars	Kjöhhakk, réttir úr kjötdeigi, bls. 69 Bakað úr vatnsdeigi, sýnikennsla Veitingahús 27. febr.	Steiktar kjötbollur-69 sósa-28, beikonkartöflumús-91 rauðkál, gr. baunir, sýrðar gúrkur. Vatnsdeigsbollur bls.128

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ	VPS 206	
Síða 5 af 7	Kennsluáætlun vorönn 2014	


10-11 10. 11. mars	6. mars afmæli Þórunnar hyrnu Fiskisúpudagar og brauðbakstur Skelfiskur og vinnsla hans	Humarsúpa- 18 Framandi fiskisúpa -19 Marenstertubakstur og tertu gerð undirbúningur fyrir opna daga og kaffihús
11-12 13. 17. 18.mars	Undirbúningur fyrir kaffihús Opnir dagar á þriðjud. 18 og miðvikudag 19. mars (ath. Sölu dagur -opið kaffi hús í Þrúðvangi á þriðjudag) Formkökur, hrært deig	Undirbúningur fyrir kaffihús 18. mars Nemendur sjá um veitingasölu Kalt pastasalat-54 Appelsínukaka - 142
12-13 20. 24. 25.mars	Ávextir í eftirrétti, næringargildi og meðhöndlun Formkökur, hrært deig	Kjúklingur Marengó - 75 Ferskt salat og ofnbakaðar kartöflur-90 Bananakaka bls 142
13-14 27. 31. mars 1.apríl	Formkökur, hrært deig Unnið með lambahryggi, úrbeinaðir, útbúnar kótilettur	Lambakótilettur og meðlæti Marmarakaka bls. 142
14-15 3. 7. 8. apríl	Útbúa eftirréttt fyrir foreldraboðið	grænmetisréttir
15 10. apríl	Foreldraboð	Matseðill unninn síðar
16 11.-22. apríl	Páskafri	
18 28.29. apríl	Undirbúningur fyrir verklegt próf- Sjálfsmat – könnun- umræður	

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 6 af 7	VPS 206	Kennsluáætlun vorönn 2014

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. Kennð verður notkun á mundlaug (skolskál)	Lagt á borð fyrir austurlenska rétti. Hlaðborð. Serviettubrot Kráin (Svinx)
3	Get ég orðið góður í framreiðslu. Lagt á borð fyrir hádegisverð, súpu, brauð og fisk.	Þekking á vínglösum Serviettubrot Frönsk lilja
4	Mismunandin kokteilar lagaðir. Nemendur setja upp eigin veitingastað	Lagt á borð fyrir þriggja rétta kvöldverðarboð. Ásamt drykkjum.
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.	Serviettubrot:Biskups-hattur. Þorra og þjóðarrétta hlaðborð
6	Lagt á borð samkvæmt mismunandi matseðlum Nemendur læra að opna og umgangast vínflöskur. Fordrykkir lagaðir. Meðferð á hvítvíni og kampavíni	Serviettubrot Stjarna Lagt á borðsamkvæmt þriggja rétta matseðil.
7	Siðir og venjur í brúðkaupum Brúðkaupsveisla undirbúin fyrir 30 manns.Lagt á borð samkvæmt þriggjarétta matseðli.	Serviettubrot: Brúðarskór og Kerti
8	Nemendur læra móttöku gesta og taka pantanir á mat og drykk.	Þriggja rétta matseðillServiettubrot Trúðhatur.
9	Veitingahús í Þrúðvangi 25 og 27 mars. Móttaka gesta og framreiðsla á mat og dykk samkvæmt þöntunum.	Opinn matseðill.
10	Salnum stillt upp fyrir móttöku og koktail boð Vetrarfrí 6.og 7. mars.	Ýmsir drykkir lagaðir.
11	Salurinn undirbúin fyrir opin mattseðil. Grunnþekking	Drykkir: Hvítt, rautt og kaffi
12	Opnir dagar 18. og 19 mars. Kaffihús í Þrúðvangi. Nemendur velja þema og dekkja samkvæmt því	Bréfservíettur.
13	Æfinga próf.	
14	Undirbúningur fyrir foreldraboð	Serviettubrot: Stjarna
15	Foreldraboð 10 apríl. Aðra daga Grillmatur	
16- 17	Þáskafri. Sumardagurinn fyrsti 24 apríl	
18	Upprifjun fyrir verklegt próf. Þjónusta á drykkjum	Ýmis servíettubrot
	Prófdagar koma fram á prófatöflu	

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	VPS 206 Kennsluáætlun vorönn 2014	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 7 af 7		

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