


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 1 af 3	VÞS 195 Kennsluáætlun vorönn 2015	

Kennarar	Ari Hallgrímsson, Edda Björk Kristinsdóttir	Sk.st.	ARI, EBK
-----------------	---	---------------	----------

Áfangalýsing:

Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynnst og þjálfu grunnþætti í þjónustu, matreiðslu fyrir heimili og matreiðslu í veitingageiranum. Í áfanganum er farið yfir 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) sem og 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 aðstæðum.
Verklegar æfingar	Fara fram í flestum kennslustundum

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Sambýkkt:SHJ		
Síða 2 af 3	VPS 195 Kennsluáætlun vorönn 2015	

Áætlun um yfirferð: Í eldhúsum

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
2	Upprifjun á umgengnisreglum, meðferð áhalda og tækja. Gerbakstur.	Ýmis gerbakstur.
3	Súpugerð og brauðbakstur.	Matarmiklar súpur 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	Meðhöndlun og matreiðsla á svínakjöti.	Ýmsir svínakjötsréttir og meðlæti.
8	Bolludagur, bollubakstur.	Vatnsdeigsbollur og fleiri bollur.
9	Bakstursaðferðir, hrært- og þeytt deig.	Muffins o.fl.
10	Pitsugerð.	Pitsur, pitsusnúðar og hálfmánar.
11	Meðhöndlun og matreiðsla á fiski.	Fiskréttir og meðlæti.
12	Opnir dagar.	
13	Ýmis bakstur.	Kaffiboð fyrir umsjónarkennara.
14	Páskafri.	
15	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki.	Hakkréttir og meðlæti, hamborgarar og franskar, litlar partýbollur o.fl.
16	Meðhöndlun og matreiðsla á pasta.	Pastaréttir, brauð og annað meðlæti.
17	Valverkefni nemenda.	Réttir í samráði við kennara.
18	Grillveisla.	Ísgerð, grillmatseðill.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 3	VPS 195 Kennsluáætlun vorönn 2015	

Áætlun um yfirferð: G04

Vika	Námsefni verklegur hluti	Verkefni
2 7. jan	Umgengnisreglur á brautinni, klæðnaður, uppvas, frágangur á leirtau og fleira.	Bera diska, hreinsa glös, dekkja upp og ganga frá.
3 14. jan	Frí	
4 21. jan	Fjallað um starf framreiðslumanna vinnuumhverfi og samskipti við samstarfsfólk og gesti.	Umræður /serviættubrot.
5 28. jan	Hvernig dekkjum við upp borð ? Farið í gegnum áhöld, hnífapör, glös, borðbúnað og fleira (dekkjað upp eftir matseðli og drykkjarseðli).	Æfing í að dekkja upp eftir mismunandi matseðlum.
6 4. feb	Mismunandi gestir og mismunandi veitingastaðir, móttaka gesta, matseðlar og pantanir.	Hópverkefni.
7 11. feb	Framreiðsla á drykkjum s.s. kaffi, te, kakó, gos, vín og bjór.	Ákveða uppskrift að kokteil fyrir næsta tíma.
8 18. feb	Kynning á vinnu á bar.	Blandaðir kokteilar.
9 25. feb	Íslenski fáninn, meðferð og reglur á notkun. Bakka notkun.	Serviættubrot.
10 4. mar	Mismunandi tilefni, ráðstefnur, brúðkaup, erfidrykkja, afmæli, árshátíðir og fleira.	Dúkuð mismunandi borð.
11 11. mar	Að vinna á veitingahúsi, persónulegt hreinlæti, klæðnaður, vinnuálag og eigin heilsa.	Verkefni í hópum.
12 18. mar	Undirbúningur á veitingastað fyrir opnun og frágangur í lok dags.	Dekkað upp.
13 25. mar	Fræðsla um léttvín og freyðivín.	Mismunandi glös skoðuð.
14	Páskafrí.	
15 8. apr	Farið yfir uppdekkningu á veisluborði, blóm, lifandi ljós og litir.	Dekkað upp eftir matseðli.
16 15. apr	Vinna við ráðstefnur.	Dúkað borð og dekkjað upp fyrir ráðstefnu.
17	Heimsókn út í bæ	
18	Samantekt og annarlök	

Námsmat og vægi námsþátta:

Frammistaða á önn	Leiðsagnarmat og mat á virkni og frammistöðu	100%
-------------------	--	------

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils