


| | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Útgáfa: 07 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Dags.: 08.04.2010 | | |
| Höfundur: GLÁ | | |
| Samþykkt: HJS | | |
| Síða 1 af 8 | | |
| VPS 106 | | |
| Kennsluáætlun haustönn 2011 | | |

| | | | |
|----------------|-------------------------|---------------|-----|
| Kennari | Marína Sigurgeirsdóttir | Sk.st. | MAR |
|----------------|-------------------------|---------------|-----|

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, skurðarbrettum og öðrum áhöldum sem notuð eru við matreiðslu. Áhersla er lögð á sígildar undirstöðuaðferðir í matreiðslu og meðhöndlun á fjölbreyttu hráefni til matreiðslu. Farið er í soðgerð, einfalda úrbeiningu, almenna matreiðslu og matreiðslu flóknari 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 margréttu 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 þjálfu grunn-matreiðsluaðferðir (suðu, steikingu, ofnbökun)
- læri og þjálfu bakstur s.s. gerbakstur og þeytt deig
- öðlist þekkingu og þjálfun í meðferð algengs hráefnis til matargerðar
- læri og þjálfu soðgerð, undirstöðusúpur og sósur
- læri um mikilvægi hreinlætis og sýni það í verki
- kynnist og fái þjálfun í að nota ýmis tæki og áhöld við matreiðslu
- kynnist starfi matreiðslumanns og matartæknis


Námsgögn:

| | |
|-------------------|--|
| Bækur | Uppskriftahefti og vinnubók fyrir VPS 106 og 206 (útgáfuár 2011) samantekt Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir (fæst hjá kennurum) |
| Verklegar æfingar | Fara fram í öllum kennslustundum þ.e. paravinna, hópvinna eða einstaklingsvinna. |

| | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Útgáfa: 07 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Dags.: 08.04.2010 | | |
| Höfundur: GLÁ | | |
| Samþykkt: HJS | | |
| Síða 2 af 8 | | |
| VPS 106 | | |
| Kennsluáætlun haustönn 2011 | | |

Áætlun um yfirferð:

| Vika | Námsefni (verklegur hluti og bólegur hluti ofinn saman við verklega kennslu) | Verkefni |
|------|---|---|
| 34 | Kynning á eldhúsi og búnaði, umgengnisreglur, námsmat | |
| 35 | Súpur og súpuflokkar, jöfnun með smjörbollu, maísana og kartöflumjöli Sýnikennsla <u>Að jafna súpu með smjörbollu, vélutesúpa, mjólkursósa</u> | Sýnikennslueldhús Blómkálssúpa Spergilsúpa |
| 36 | Sýnikennsla: Hreinsun og skurður á grænmeti og ávöxtum <u>Pasta suða, uppbakaðar sósur og rjómasósur</u> | Kjúklingapasta og pasta með sveppum og skinku Ávaxtasalat með vanilluís |
| 37 | Matreiðsluaðferðir: <u>mauksúpur, róleg suða, pönnusteiking</u> , Sýnikennsla: Turnera kartöflu | Gulrótarmauksúpa með súpubrauði Pönnusteikt ýsa með soðnum kartöflum og fersku grænmetissalati og kaldri piparsósu |
| 38 | Einfaldur matseðill, samsetning hádegisverðamatseðla og matreiðsluaðferðir: <u>mauksúpur, pönnusteiking, ofnbökun</u> | Kartöflumauksúpa og súpubrauð Kjúklingabringa í krydd- og parmesan-raspi kartöflubátar og salat |
| 39 | <u>Sósugerð, uppbökun, ofnbökun á fiski, þeytt deig, meðferð á súkkulaði. Kökur sem eftirréttir.</u> | Ofnbakaður lax með Fondant kartöflum, tómatssalati og hollenskri sósu Súkkulaðibananaterta |
| 40 | Upprifjun á aðferðum, Hefðbundið morgunverðarhlaðborð | Morgunverðarhlaðborð |
| 41 | <u>Glóðarsteiking, pönnusteiking, ofnsteiking, róleg suða</u> Þeytt deig, meðferð á súkkulaði | Lambagrillpinnar með hrísgrjónum og kaldri piparsósu Brownies með jarðarberjum og rjómatopp |
| 42 | <u>Djúpsteiking, jöfnun með smjörbollu, róleg suða, gufusuða í ofni.</u> | Rjómalöguð sveppasúpa með nýbökðu brauði Djúpsteikt ýsa með hrísgrjónum og súrsætri sósu |
| 43 | Helgi Magri 24. okt. Heimsóknir í kjötvinnslu, bakarí, veitingastaði/hótel | Heimsóknir 25. og 27. okt. |
| 44 | Jöfnun með smjörbollu og maísanamjöli, soðsósur, pönnusteiking, ofnsteiking. | Rjómalöguð grænmetissúpa með nýbökðu brauði Svínakambssneið með fylltri kartöflu og soðsósu |

| | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Útgáfa: 07 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Dags.: 08.04.2010 | | |
| Höfundur: GLÁ | | |
| Samþykkt: HJS | | |
| Síða 3 af 8 | | |
| VPS 106 | | |
| Kennsluáætlun haustönn 2011 | | |

| | | |
|----|---|---------------|
| 45 | Æfing fyrir verklegt próf, uppbökun, þykking með smjörbollu, jöfnun með maísanamjöli. | Ýmis verkefni |
| 46 | Jólaþema, sameiginlegt | |
| 47 | Verklegt próf, 21., 22. og 24. nóvember | |
| 48 | Frágangur og þrif | |

Verkefni: Unnin í vinnubók samkvæmt fyrirmælum kennara.

Námsmat og vægi námsþátta:


| Námsmat | Lýsing | Vægi |
|---------------------------|--|------|
| Mat á vinnu nemenda á önn | Mat sem fram fer í kennslustundum á allri önninni. | 50 % |
| Verklegt | Verklegt próf í síðustu heilu kennsluviku þ.e. viku 47 | 50 % |

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils

| | | | |
|----------------|-----------------------|-----------------------------|--|
| Kennari | Hjördís Stefánsdóttir | Sk.st. HST | |
|----------------|-----------------------|-----------------------------|--|

| | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Útgáfa: 07 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Dags.: 08.04.2010 | | |
| Höfundur: GLÁ | | |
| Samþykkt: HJS | | |
| Síða 4 af 8 | | |
| VPS 106 | | |
| Kennsluáætlun haustönn 2011 | | |

Áfangalýsing: er á vef skólans/ sjá að öðru leyti kennsluáætlun vps 106- hluti MAR.

Markmið:

Að nemendur: kynnist því hvað felst í starfi þess sem eldar fyrir aðra, hvort sem er á heimili eða öðrum vinnustöðum.

Læri grunnmatreiðsluaðferðir og æfi, (s.s. suðu-steikingu-mismunandi jöfnun, allar helstu bakstursaðferðir, og læri að útbúa nokkra ábætisrétti, ofl.).

Fái þjálfun í meðferð hráefnis sem algengt er í matargerð.

Útbúi einfalda rétti og flóknari, m.a. pönnukökur, fiskdeig og læri notkun matarlíms.

Læri um mikilvægi hreinlætis og reglusemi og sýni það í verki.


Kynnist og fái þjálfun í að nota ýmis tæki og áhöld við matreiðslu.

Námsgögn:


| Tegund | Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum) |
|-----------------------|---|
| | Kennsluefni: Uppskriftahefti fyrir veitingatækni, Nýtt efni 2011 - tilraunakennsla. |
| Bækur | Kennsluefni fyrir vps 106 og 206 samantekt Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir, fæst hjá kennara. |
| Ljósrit (afhent) | Munið að setja öll ljósrit sem þið fáið aukalega frá kennara, strax inn í viðeigandi uppskriftahefti. |
| Verklegar æfingar | Fara fram í öllum kennslustundum nema annað sé tekið fram. Nemendur vinna einstaklingsverkefni og samvinnu verkefni. Nemandi skal mæta í viðeigandi fatnaði í allar verklegar kennslustundir, í inniskóm með vinnumöppu og skriffæri. |
| Annað (t.d. ítarefni) | |

Áætlun um yfirferð:

| Vika | Námsefni (verklegur hluti) | Verkefni |
|------|----------------------------|----------|
| | | |

| | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Útgáfa: 07 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Dags.: 08.04.2010 | | |
| Höfundur: GLÁ | | |
| Samþykkt: HJS | | |
| Síða 5 af 8 | | |
| VPS 106 | | |
| Kennsluáætlun haustönn 2011 | | |

| | Áætlun um yfirferð og verkefni: | |
|----|---|---|
| 34 | Kynning á eldhúsi , búnaði og umgegnisreglum á vinnustað nemenda. Farið yfir reglur við námsmat ofl.. | Nemendur máta vinnufatnað ofl. |
| 35 | Sýnikennsla við bakaraborð : Gerdeig. Sameiginlegt borðhald fyrir allra hópa. | Allir nemendur gera gerdeig-mismunandi súpubrauð. |
| 36 | Sýnikennsla við bakaraborð : Þeytt deig-rúlluterta Kaffi/kakó/mjólk? | Allir nemendur gera Þeytt deig: rúllutertu. |
| 37 | Sýnikennsla við bakaraborð : Hrært deig. Kókoseplakaka. Stöðvakennsla : Fiskdeig og bollusteiking . | 1 hópur Fiskdeig st.bollur, soðnar kartöflur . Hrásalat tilbúið í poka 2 hópar hrært deig. |
| 38 | Sýnikennsla við bakaraborð : Hnoðað deig. Vínarbrauðslengjur. | 2 hópar Fiskdeig, st.bollur soðnar kartöflur. Hrásalat tilbúið í poka 1 hópur hrært deig. |
| 39 | Sýnikennsla í sýnikennslueldhúsi : Matarlímsbúðingur. Pönnusteiking | Matarlímsbúðingur Vínarsniddsel Kartöflur, grænmeti Pönnukökur bls. 33 |
| 40 | Mánud. - Þriðjud- og fimmtud. Sameiginlegt borðhald fyrir alla hópa. -Útbúa veitingar á mismunandi morgunverðarhlaðborð | Morgunverðarhlaðborð |
| 41 | Sýnikennsla í sýnikennslueldhúsi :Pönnukökur . Meðhöndlun matarlíms . Pönnusteiking. Gerdeig. | Matarlímsbúðingur Nautapottréttur m/sveppum,soðin hrísgrjón og gerdeig-snittubrauð Pönnukökur |
| 42 | Meðhöndlun matarlíms. Kjúklingaofnréttur , sjá uppskr. kryddlögur . Köld sósa- djúpsteiking. Pönnukökur | Matarlímsbúðingur Kjúklingaréttur,franskar kartöflur,salat, kokteilsósa Pönnukökur |
| 43 | Afmæli Helga magra, vetrarfrí mánudaginn 24. október, Vinnustaðaheimsóknir ? ofl. Þriðjud. 25 og fimmtud.27.okt. | |
| 44 | Mismunandi bakstur: Nemendur æfa sig í þeim aðferðum sem þeir þurfa. T.d. þeytt deig m/fitu ,hnoðað eða hrært deig, o.s.frv. ?? Suða á kjöti: Íslenskur heimilismatur: Kjöt í karrý. Sósugerð-jöfnun. | Bakstursaðferðir/bakstur. Kjöt í karrý,soðnar kartöflur Soðin hrísgrjón. Sósa. |
| 45 | Upprifjun og undirbúningur fyrir verklegt próf. Nemendur æfa sig í aðferðum. | Leiðsagnarmat og æfingar |

| | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Útgáfa: 07 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Dags.: 08.04.2010 | | |
| Höfundur: GLÁ | | |
| Samþykkt: HJS | | |
| Síða 6 af 8 | | |
| VPS 106 | | |
| Kennsluáætlun haustönn 2011 | | |

| | | |
|----|---|------------|
| 46 | Jólaþema Sameiginlegt borðhald fyrir alla hópa. | Jólamatur. |
| 47 | Verkleg lokapróf 21., 22., og 24. nóv. Prófin fara fram í verklegum kennslustundum samkvæmt stundatöflu hvers hóps. | |
| 48 | Mánud. 28. nóv. og þriðjud.29. nóv. Þrif og frágangur á eldhúsum í annarlök. | |

Athugið: Með vikunúmer er átt við vikur ársins eins og á dagatalinu í INNU.

Allur réttur til breytinga áskilinn

Námsmat og vægi námsþátta:

| Námsmat | Lýsing | Vægi |
|--------------------------------------|--|--------|
| Verklegt | Verklegt próf í lok annar , 47. viku | 50.00% |
| Frammistaða á önn | Ath. Standast verður verklegt próf til að fá vetrareinkunn | |
| Mat á vinnu nemenda og leiðsagnarmat | Vetrareinkunn: Mat fer fram í kennslustundum á allri önninni | 50% |


Dagsetning: _____

Undirritun kennara _____

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils _____

| | | | |
|----------------|----------------------|------------|--|
| Kennari | Halla Sigurðardóttir | HAS | |
|----------------|----------------------|------------|--|

| | | |
|-------------|-----------------------------------|-----------------|
| Vika | Námsefni (verklegur hluti) | Verkefni |
|-------------|-----------------------------------|-----------------|

| | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Útgáfa: 07 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Dags.: 08.04.2010 | | |
| Höfundur: GLÁ | | |
| Samþykkt: HJS | | |
| Síða 7 af 8 | | |
| VPS 106 | | |
| Kennsluáætlun haustönn 2011 | | |

| | | |
|----|---|--|
| 34 | Vinnuaðstaða og búnaður sýndur nemendum. Farið yfir hús og frágangsreglur ásamt hreinlæti á vinnustað. Fjallað verður um samskipti kokka, þjóna og viðskiptavina. | Umhirða og frágangur á dúkum og servíettum Hreinsiaðstaða gerð |
| 35 | Farið verður yfir undirstöðu atriði borðlagningar. Tekin fyrir þekking á borðlíni og áhöldum sem nota á við borðhald. | Dekkað fyrir súpu og brauð. Servíettubrot. Brotleysa |
| 36 | Nemendur þjálfa sig í mismunandi framreiðsluaðferðum og notkun ýmissa áhalda við framreiðslu. Dekka fyrir kaffi og brauð í sal HST | Dekkað fyrir. Pastarétti. Ávaxtasalat með vanilluís |
| 37 | Þema dagsins sjávarfang. Borðum stillt upp fyrir matarfund. Dekkað með mokkaþollum. Notkun á Bréfservíettum | Dekkað fyrir súpu, brauð fiskrétt og kaffi |
| 38 | Kennd notkun á skolskál (mundlaug). Servíettubrot Kerti og Blævængur (vifta) | Dekkað fyrir súpu og brauð. Kjúklingarétt. |
| 39 | Kennd verður framreiðsla á kaffi, te og kakó. Dekkað fyrir mismunandi kaffi og kökusamkvæmi. Servíettubrot Svinx | Dekkað fyrir lax, tómatsalat og sósu. Súkkulaðibananatertu. |
| 40 | Kennd verður mismunandi uppröðun borða, matar og drykkja í morgunverðarsal. | Morgunverðarhlaðborð |
| 41 | Kvöldverðarboð. Fordrykkur blandaður. Boðið upp á drykki með matnum | Dekkað fyrir kjötrétt og köku (Brownies) |
| 42 | Framreiðsla á drykkjarföngum. Hvernig framreiða á léttvín úr flöskum og karöflum. Servíettubrot. Brúðarskór | Dekkað fyrir súpu, brauð og djúpsteiktan fisk |
| 43 | Afmæli Helga Magri 24 okt. Heimsókn í kjötvinnslu bakarí, veitingastað og hótél. | |
| 44 | Kennd verður framreiðsla í sal þar sem fer fram hádegisverðar fundur meðan á máltíð stendur. Frönsk framreiðsla kynnt. | Dekkað fyrir súpu og kjötrétt |
| 45 | Æfingapróf. Nemendur fá mismunandi matseðla og æfa sig í að leggja á borð samkvæmt þeim | |
| 46 | Jólaþema samvinna allra hópa | Búnar til skreytingar Dekkað fyrir jólaveislu |
| 47 | Verklegt próf, 21.22.og 24 nóv. | |
| 48 | Fágangur og þrif. | |
| | | |

Markmið: Að nemendur öðlist þekkingu og þjálfun í undirstöðupáttum framreiðslu

Að nemendur læri að vinna saman og taka tillit til annarra starfsmanna


Að nemendur öðlist þekkingu á mismunandi áhöldum og geti lagt á borð samkvæmt mismunandi matseðlum

Að nemandi tileinki sér hreinlæti í öllum meðförum

Námshögn: Ljósrit frá kennar. Myndband. Á námskeið í framreiðslu

Verkefni: Verklegar æfingar. Borðskreytingar og servíettubrot

Nemendur æfa móttöku gesta og þjónustu til borðs í öllum kennslustundum.

| | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Útgáfa: 07 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Dags.: 08.04.2010 | | |
| Höfundur: GLÁ | | |
| Samþykkt: HJS | | |
| Síða 8 af 8 | | |
| VPS 106 | | |
| Kennsluáætlun haustönn 2011 | | |

Áætlun um yfirferð: Æfð er móttaka gesta og farið yfir mismunandi framreiðsluhætti.

Nemendur fá fræðslu um ýmsar aðferðir sem koma ferðamönnum að gagni í samskiptum við gesti.

Farið er í mismunandi uppstillingar í veitinga- og fundarsölum, dúkun borða ásamt því að leggja á borð fyrir margréttu matseðla. Áhersla er lögð á að nemendur sýni samvinnu tillitssemi og stundvísi.

Námsmat og vægi námsþátta:

| Námsmat | Lýsing | Vægi |
|-------------------|---|------|
| Frammistaða á önn | Mat á vinnu nemenda fer fram í öllum kennslustundum | 50% |
| Verklegt | Verklegt próf í lok annar þ.e.vika 47 | 50% |
| Annað | Standast þarf verklegt próf til að fá vetrareinkunn metna | |
| | | |
| Mætingar | | |
| | | |

Allur réttur til breytinga áskilinn

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils