


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 1 af 2	Áfangaheiti (VPS3236-1)	Kennsluáætlun (haustönn 2010)

Kennari	Edda Björk Kristinsdóttir	Sk.st.	EBK
----------------	---------------------------	---------------	-----

Áfangalýsing:

Í áfanganum er lögð áhersla á að nemandinn geti unnið faglega og kynnist mismunandi veitingarekstri. Fjallað verður um samvinnu, ólíkar þarfir gestsins, ráðstefnuhald, meðhöndlun léttra vína og barvinnu. Nemendur fá þjálfun í að dekkja upp borð og framreiða mat.


Markmið:

- Að nemandinn læri að vinna faglega.
- Að nemandinn kynnist mismunandi veitingaþjónustu.
- Að nemandinn geti liðsinnt mismunandi gestum í ólíkum aðstæðum.
- Að nemandinn geti unnið með öðrum og geri sér grein fyrir mikilvægi samvinnu.
- Að nemendur kynnist vinnu sem viðkemur ráðstefnuhaldi.
- Að nemendur læri að setja upp bar.
- Að nemendur þekki ólíkar gerðir af glösum og notkun þeirra ásamt því að læra meðferð léttra vína og freyðivína.

Námsgögn: Ljósrit frá kennara.

Áætlun um yfirferð:

vika	Námsefni (bóklegur og verklegur hluti)	Verkefni
33	Vika: Kynning á áfanganum, spjall við nemendur.	Stutt tímaverkefni: 1.
34	Ólíkur veitingarekstur og vinnubrögð. Klæðnaður í samræmi við tilefni.	Verkefni: 2. Nánari fyrirmæli frá kennara (heimanáam og kynning síðar).
35	Samskipti við gestinn, erfiðir gestir, fæðuóþol, sérþarfir, trúarbrögð.	
36	Uppdekkun á sal og æfing í að skammta af fati.	Verklegar æfingar.
37	Hvaða fagstéttir vinna við ferðaþjónustu. Nemendur skoða mismunandi fagstéttir og gera könnun á einni fagstétt, unnið í hópum.	Verkefni: 3.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS		
Síða 2 af 2	Áfangaheiti (VPS3236-1) Kennsluáætlun (haustönn 2010)	

38	Ráðstefnur hvernig vinna fer þar fram. Innlögn, umræður, nemendur setja upp og dekkja ráðstefnusal.	Verklegar æfingar.
39	Samvinna, er hún nauðsynleg og hvers vegna, umræður.	
40	Mismunandi matarmenning þjóða, nemendur velja sér land og gera matseðil.	Verkefni: 4. Unnið í hópum. Nánari upplýsingar hjá kennara.
41	Kampavín/ freyðivín hver er munurinn. Meðhöndlun á léttvínnum, mismunandi glös.	
42	Nemendur læra að setja upp bar og útbúa tékklista.	Verkefni: 5.
43	Óáfengir kokteilar og fleiri drykkir. Brot á servíettum, flambering.	Verklegar æfingar.
44	Nemendur kynna verkefni sín fyrir hópnum.	
45	Vinnutími, unnið í hópum	Verkefni: 6
46	Ganga frá vinnumöppum og sölusýning undirbúin.	
47	Kynningar og söludagur m/þrif áfanga.	Opið hús-kynning-sala

Mætingar: Mætingaskylda er 90%. Hámarksfjarvist er 4 skipti= 8 tímar

Námsmat og vægi námsþátta:

Leiðsagnarmat og símat í öllum tímum, þar sem metin er framkoma, samvinna, áhugi, snyrtimennska og frumkvæði.

Port folio vinnumappa, með verkefnum nemenda á önninni metin. 50%

Frammistaða nemenda í tímum. 50%

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils