



Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS		
Síða 1 af 2		
VPS 106		
Kennsluáætlun haustönn 2010		

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

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
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 framreiðsluáferðum og notkun ýmissa áhaldna 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 mokkaþellum. Notkun á Bréfservíettum	Dekkað fyrir súpu, brauð fiskrétt og kaffi
38	Kennd notkun á skolskál (mundlaug). Servíettubrot Kerti og Blævængur (viifta)	Dekkað fyrir súpu og brauð. Kjúklingarétt.
39	Kennd verður framreiðsla á kaffi, te og kakó. Dekkað fyrir mismunandi kaffi og kökusamkvæmi. Servíettubrot Kerti og Blævængur	Dekkað fyrir lax, tómatasalat og sósu. Súkkulaðibananatertu.
40	Skrifleg könnun sameiginlegt. Heimsókn á veitingahús. 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. Svinx	Dekkað fyrir súpu, brauð og djúpsteiktan fisk
43	Afmæli Helga Magri 25 okt. og vetrarfrí 26. 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, 22., 23., 24., og 25. nóv.	
48	.Frágangur og þrif.	

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS		
Síða 2 af 2		
VPS 106		
Kennsluáætlun haustönn 2010		

Áfangalýsing
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 margrétta matseðla. Áhersla er lögð á að nemendur sýni samvinnu tillitssemi og stundvísi.

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

Námsgögn: 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.

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 margrétta 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	90% mætingarskylda. Það þýðir að hámarksfjarvist er 4 skipti í VPS-106 og hámark 3 í hverjum hluta fyrir sig	

Allur réttur til breytinga áskilinn

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils