


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 1 af 3	VPS 106	Kennsluáætlun haustönn 2010

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

Áfangalýsing:

Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynnast og þjálfra grunnþætti í þjónustu, matreiðslu fyrir heimili og matreiðslu í veitingageiranum. Í áfanganum er farið í notkun á helstu tækjum í eldhúsi, einnig á hnifum, 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 þjálfri grunn-matreiðsluaðferðir (suðu, steikingu, ofnbökun)
- læri og þjálfri bakstur s.s. gerbakstur og þeytt deig
- öðlist þekkingu og þjálfun í meðferð algengs hráefnis til matargerðar
- læri og þjálfri 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 matartækis

Námsgögn:


Bækur	Uppskriftahefti og vinnubók fyrir VPS 106 og 206 (útgáfuár 2010) samantekt Marína Sigurgeirsdóttir (fæst hjá kennara)
Verklegar æfingar	Fara fram í öllum kennslustundum þ.e. paravinna, hópvinna eða einstaklingsvinna.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 2 af 3	VPS 106 Kennsluáætlun haustönn 2010	

90% mætingaskylda. Það þýðir að hámarksfjarvist er 4 skifti í VPS-106 og að hámarki 3 í hverjum hluta fyrir sig.

Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni (verklegur hluti og bólegur hluti ofinn saman við verklega kennslu)	Verkefni
34	Kynning á eldhúsi og búnaði, umgengnisreglur, námsmat	Sýnikennsla og verkleg æfing: Brauðgerð, mismunandi lyftiefni og meðhöndlun gerdeigs. Sýnikennslueldhús
35	Súpur og súpuflokkar, jöfnun Sýnikennsla Að jafna súpu með smjörbollu, vélutesúpa, mjólkursósa	Sýnikennslueldhús Blómkálssúpa (2) og brauð (60)
36	Sýnikennsla: Hreinsun og skurður á grænmeti og ávöxtum Pasta suða, uppbakaðar sósur og rjómasósur	Kjúklingapasta (46) og pasta með sveppum og skinku (47) Ávaxtasalat með vanilluís
37	Matreiðsluaðferðir: mauksúpur, róleg suða, pönnusteiking, Sýnikennsla: Turnera kartöflu	Gulrótarmauksúpa með súpubrauði (5) Pönnusteikt ýsa með soðnum kartöflum og fersku grænmetissalati og kaldri piparsósu (23)
38	Einfaldur matseðill, samsetning hádegisverðamatseðla og matreiðsluaðferðir: mauksúpur, pönnusteiking, ofnbökun	Kartöflumauksúpa og súpubrauð (6) Kjúklingabringa í krydd- og parmesan-raspi kartöflubátar og salat (26)
39	Sósugerð, uppbökun, ofnbökun á fiski, þeytt deig, meðferð á súkkulaði. Kökur sem eftirrættir.	Ofnbakaður lax með soðnum kartöflum, tómatssalati og hollenskri sósu (21) Súkkulaðibananaterta (56)
40	Námsmat/Skrifleg könnun á efnispáttum sem teknir hafa verið fyrir í vikunum á undan.	Morgunverðarhlaðborð
41	Glóðarsteiking, pönnusteiking, ofnsteiking, róleg suða Þeytt deig, meðferð á súkkulaði	Lambagrillpinnar með hrisgrjónum og kaldri piparsósu (34) Brownies með jarðarberjum og rjómatopp (55)

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 3 af 3	VPS 106 Kennsluáætlun haustönn 2010	

42	Djúpsteiking, jöfnun með smjörbollu, róleg suða, gufusuða í ofni.	Rjómalöguð sveppasúpa með nýbökuðu brauði (2) Djúpsteikt ýsa með hrísgrjónum og súrsætri sósu (19)
43	Helgi Magri 25. okt. og vetrarfrí 26. okt. Heimsóknir í kjötvinnslu, bakarí, veitingastaði/hótel	
44	Jöfnun með smjörbollu og maísanamjöli, soðsósusur, pönnusteiking, ofnsteiking.	Rjómalöguð grænmetissúpa með nýbökuðu brauði (2) Svínakambssneið með fylltri kartöflu og soðsósu (41)
45	Æfing fyrir verklegt próf	Ýmis verkefni
46	Jólaþema, sameiginlegt	
47	Verklegt próf, 22., 23., 24. og 25. nóv.	
48	Frágangur og þrif	

Verkefni: Unnin í vinnubók samkvæmt fyrirætlunum 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