


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 1 af 3	Áfangaheiti (vps106)	
	Kennsluáætlun (haustönn 2010)	

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

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 fá þjálfun í að nota ýmis tæki og áhöld við matreiðslu.

Athugið: mætingarskylda er 90%. Það þýðir að hámarksfjarvist er 4 skifti alls í vps-106 og að hámarki þrisvar í hverjum hluta fyrir sig.


Námsgögn:

Tegund	Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum) Uppskriftahefti fyrir veitingatækni, síðast uppfært 2009.
Bækur	Uppskriftahefti fyrir vps 106 og 206 samantekt Hjördís Stefánsdóttir 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)	

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 2 af 3	Áfangaheiti (vps106) Kennsluáætlun (haustönn 2010)	

Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
	Áætlun um yfirferð og verkefni:	
34	Kynning á eldhúsi, búnaði og umgegnisreglum og reglum við námsmat. Sýnikennsla við bakaraborð: Gerdeig. Smábrauð bls. 38	Nemendur æfa að móta bollur og baka.
35	Sýnikennsla við bakaraborð: Hnoðað deigbls. 35.. Vínarbrauðsflétta	Vínarbrauðsflétta bls. 35
36	Sýnikennsla í sýnikennslueldhúsi: Peytt deig-rúlluterta Kaffi/kakó/mjólk?	Allir rúlluterta bls. 42
37	Sýnikennsla við bakaraborð: Hrært deig Kókoseplakaka bls.40 Stöðvakennsla: Fiskdeig og bollusteiking bls. 18	1 hópur Fiskdeig st.bollur, soðnar kartöflur bls.18 2 hópar hrært deig bls.40 Hrásalat tilbúið í poka
38	Sýnikennsla í sýnikennslueldhúsi: Pönnukökur bls.33.	2 hópar Fiskdeig, st.bollur soðnar kartöflur 1 hópur hrært deig-tebollur Hrásalat tilbúið í poka
39	Sýnikennsla í sýnikennslueldhúsi: matarlímsbúðingur Pönnusteiking- aðferð 1, bls.17	Matarlímsbúðingur bls. 30 Vínarsniddsel bls. 17 Kartöflur,grænmeti Pönnukökur bls. 33
40	Mánud. og .þiðjud- (allir borða saman) Miðv. og fimmtud . Námsmat/ skrifleg könnun á efnispáttum sem teknir hafa verið fyrir undanfarið. Heimsókn á veitingastað/kaffihús.	Morgunverðarhlaðborð
41	Pönnusteiking bls. 17 og meðhöndlun matarlíms bls. 30.	Matarlímsbúðingur bls. 30 Nautapottréttur eða svínam/sveppum,soðin hrísgrjón bls.21, og snittubrauð bls.23 í viðb. Pönnukökur bls.33
42	Meðhöndlun matarlíms. Kjúklingaofnréttur , sjá uppskr. kryddlögur bls. 19	Matarlímsbúðingur bls.30 Kjúklingaréttur,franskar k. salat, kokteilsósa bls. 12. Pönnukökur bls.33
43	Afmæli Helga magna,vetrar fridagar 25. okt. og 26.okt. Vinnustaðaheimsóknir ? ofl..miðv. 27. og fimmtud.28.okt.	

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Sampykkt: HJS		
Síða 3 af 3	Áfangaheiti (vps106)	Kennsluáætlun (haustönn 2010)

44	Mismunandi bakstur, t.d. þeytt deig m/fitu bls. 42 Íslenskur heimilismatur: Kjöt í karrý--	Skólakaka bls.42-ábætir Kjöt í karrý,kartöflur Soðin hrísgrjón bls.21 Bakstur: val
45	Upprifjun og undirbúningur fyrir verklegt próf.	Leiðsagnarmat og æfingar
46	Jólaþema	
47	Verkleg lokapróf 22. 23. 24.og 25. nóv. Prófin fara fram í verklegum kennslustundum samkvæmt stundatöflu hvers hóps,	
48	Mánud. 29. nóv. og þriðjud.30. nóv. Próf og frágangur á eldhúsum í annarlok.	

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%
Frammistaða á önn	Ath. Standast verður verklegt próf til að fá vetrareinkunn	
Mat á vinnu nemenda og leiðsagnarmat	Mat fer fram í kennslustundum á allri önninni	50%

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils