

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	<b>VPS 106</b> <b>Kennsluáætlun haustönn 2012</b>
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Sambýkkt:SHJ		
Síða 1 af 5		

<b>Kennarar</b>	Ari Hallgrímsson, Hjördís Stefánsdóttir Marína Sigurgeirsdóttir	<b>Sk.st.</b>	ARI HST MAR
-----------------	--	---------------	-------------

**Áfangalýsing:** Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynnst og þjálfra grunnþætti í þjónustu, matreiðslu og bakstri fyrir heimili og í veitingageiranum.

Sérstök áhersla er lögð á þekkingu og þjálfun í sjálfbærri neyslu og framleiðslu, svo sem uppruna og hollustu matvæla, umhverfisvottanir, umbúðir, orkunotkun og önnur neytendamál. 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 sigildar undirstöðuaðferðir í matreiðslu, bakstri og meðhöndlun á fjölbreyttu hráefni. Farið er í soðgerð, einfalda úrbeiningu, almenna matreiðslu með hliðsjón að almennri lýðheilsu. Matreiðslu finni 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 margrétta matseðla. Kynnt er vinna í vinstúku, notkun tækja og áhalda sem þar tilheyrja 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 þeytt deig, hrært deig, hnoðað deig o.fl.
- 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 störfum í matvælagreinum

### Námsgögn:

Bækur	Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnnám matvælagreina (útgáfuár 2012) höfundar: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir (fæst hjá kennurum)
Verklegt	Verkleg kennsla og æfingar fara fram í öllum kennslustundum

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ	<b>VPS 106</b>	
Síða 2 af 5	<b>Kennsluáætlun haustönn 2012</b>	

## Áætlun um yfirferð:

### MAR

Vika	Námsefni (verklegr 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>	<b>Sýnikennslueldhús</b> Blómkálssúpa (12) Spergilsúpa
36	Sýnikennsla: Hreinsun og skurður á grænmeti og ávöxtum <u>Pasta suða, uppbakaðar sósur og rjómasósur</u>	Kjúklingapasta (52) og pasta með sveppum og skinku (54) Ávaxtasalat með vanillúis
37	Matreiðsluaðferðir: <u>mauksúpur, róleg suða, pönnusteiking,</u> Sýnikennsla: Turnera kartöflu	Gulrótarmauksúpam bls. 16 súpubrauði (133-134) Pönnusteikt ýsa (56) með soðnum kartöflum og fersku grænmetissalati og kaldri piparsósu (25)
38	Einfaldur matseðill, samsetning hádegisverðamatseðla og matreiðsluaðferðir: <u>mauksúpur, pönnusteiking, ofnbökun</u>	Kartöflumauksúpa (16) og súpubrauð (133-134) Kjúklingabringa í krydd- og parmesan-raspi (76) kartöflubátar (90) og salat
39	<u>Sósugerð, uppbökun, ofnbökun á fiski, þeytt deig, meðferð á súkkulaði. Kökur sem eftirréttir.</u>	Ofnbakaður lax (61) með Fondant kartöflum, (89) tómatsalati og hollenskri sósu (33) Súkkulaðibananaterta (148)
40	Upprifjun á aðferðum, Hefðbundið morgunverðarhlaðborð	Morgunverðarhlaðborð
41	<u>Glóðarsteiking, pönnusteiking, ofnsteiking, róleg suða</u> Þeytt deig, meðferð á súkkulaði	Lambagrillpinnar (66) með hrísgrjónum (92) og kaldri piparsósu (25) Brownies 122) með jarðarberjum og rjómatopp
42	<u>Djúpsteiking, jöfnun með smjörbollu, róleg suða, gufusuða í ofni.</u>	Rjómalöguð sveppasúpa (13) með nýbökðu brauði Djúpsteikt ýsa (60) með hrísgrjónum og súrsætri sósu (29)
43	Jöfnun með smjörbollu og maísanamjöli, soðsósur, pönnusteiking, ofnsteiking.	Rjómalöguð grænmetissúpa (13) með nýbökðu brauði Svínakambssneið (83) með fylltri kartöflu (90) og soðsósu

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	<b>VPS 106</b> <b>Kennsluáætlun haustönn 2012</b>
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Sambykkt:SHJ		
Síða 3 af 5		

44	Helgi Magri 29. okt. Heimsóknir í kjötvinnslu, bakarí, veitingastaði/hótel	Heimsóknir 30., 31. okt. Og 1 nóv.
45	Ymis verkefni að ósk nemenda	
46	Æfing fyrir verklegt próf, uppbökun, þykking með smjörbollu, jöfnun með maísanamjöli.	Ymis verkefni
47	Jólaþema, sameiginlegt	
48	Verklegt próf, 26., 27., 28. og 29. nóv.	

### Áætlun um yfirferð: HST / ARI

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
34	<b>Kynning á eldhúsi</b> , búnaði og umgegnisreglum á vinnustað nemenda. Farið yfir reglur við námsmat ofl..	Nemendur máta vinnufatnað ofl.
35	<b>Sýnikennsla við bakaraborð</b> : Gerdeig. <b>Sameiginlegt borðhald fyrir allra hópa.</b>	Allir nemendur gera gerdeig-mismunandi súpubrauð.
36	<b>Sýnikennsla við bakaraborð</b> : Þeytt deig-rúlluterta Kaffi/kakó/mjólk?	Allir nemendur gera Þeytt deig: rúllutertu.
37	<b>Sýnikennsla við bakaraborð</b> : Hrært deig. Kókoseplakaka. <b>Stöðvakennsla</b> : Fiskdeig og bollusteiking .	1 hópur Fiskdeig st.bollur, soðnar kartöflur . Hrásalat tilbúið í poka 2 hópar hrært deig.
38	<b>Sýnikennsla við bakaraborð</b> : Hnoðað deig. Vínarbrauðslengjur.	2 hópar Fiskdeig, st.bollur soðnar kartöflur. Hrásalat tilbúið í poka 1 hópur hrært deig.
39	<b>Sýnikennsla í sýnikennslueldhúsi</b> : Matarlímsbúðingur. Pönnusteiking	Matarlímsbúðingur Vínarsniddsel Kartöflur, grænmeti Pönnukökur bls. 33
40	<b>Sameiginlegt borðhald fyrir alla hópa.</b> Útbúa veitingar á mismunandi morgunverðarhlaðborð	Morgunverðarhlaðborð

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	<b>VÞS 106</b> <b>Kennsluáætlun haustönn 2012</b>
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 4 af 5		

41	<b>Sýnikennsla í sýnikennslueldhúsi:</b> 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	<b>Suða á kjöti: Íslenskur heimilismatur:</b> Kjöt í karrý. Sósugerð-jöfnun.  Upprifjun á bakstursaðferðum og nemendur æfa sig. T.d. þeytt deig m/fitu ,hnoðað eða hrært deig, gerdeig o.s.frv.	Bakstursaðferðir/bakstur.  Kjöt í karrý,soðnar kartöflur Soðin hrísgrjón. Sósa.
44	<b>Afmæli Helga magra, vetrarfrí mánudaginn 29. október,</b>  Vinnustaðaheimsóknir ofl. Mánud. Þriðjud.miðvikud og fimmtud.	
45	<b>Ýmis verkefni að ósk nemenda</b> Nemendur æfa sig í aðferðum að eigin ósk.	Leiðsagnarmat og æfingar
46	<b>Æfing fyrir verklegt próf</b>	Ýmis mismunandi verkefni
47	<b>Jólaþema, sameiginlegt fyrir alla hópa</b>	
48	<b>Verkleg lokapróf 26., 27., 28 og 29. nóv.</b>  <b>Prófin fara fram í verklegum kennslustundum samkvæmt stundatöflu hvers hóps.</b>	

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

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	<b>VÞS 106</b> <b>Kennsluáætlun haustönn 2012</b>	
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 5 af 5		

**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 48	50 %

**Dagsetning:**

\_\_\_\_\_  
Undirritun kennara

\_\_\_\_\_  
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	<b>VÞS 106</b>	
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 1 af 3	<b>Kennsluáætlun haustönn 2012</b>	

<b>Kennari</b>	Halla Sigurðardóttir	<b>Sk.st.</b>	HAS
----------------	----------------------	---------------	-----

### Áfangalýsing:

Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynnast og þjálfra grunnþætti í þjónustu, matreiðslu og bakstri fyrir heimili og matreiðslu í veitingageiranum.

Sérstök áhersla er lögð á þekkingu og þjálfun í sjálfbærri neyslu og framleiðslu, svo sem uppruna og hollustu matvæla, umhverfisvottanir, umbúðir, orkunotkun og önnur neytendamál. 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, bakstri og meðhöndlun á fjölbreyttu hráefni. Farið er í soðgerð, einfalda úrbeiningu, almenna matreiðslu með hliðsjón að almennri lýðheilsu. Matreiðslu finni 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 margrétta 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:

- öðlist þekkingu og þjálfun í undirstöðupáttum framreiðslu
- læri að vinna saman og taka tillit til annarra starfsmanna
- öðlist þekkingu á mismunandi áhöldum og geti lagt á borð samkvæmt mismunandi matseðlum
- **tileinki sér hreinlæti í öllum meðförum borðbúnaðar**

### Námsgögn:

Ljósrit frá kennara. Myndband. Á námskeið í framreiðslu

Dúkar, servíettur og skreytingaefni

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	<b>VPS 106</b> <b>Kennsluáætlun haustönn 2012</b>
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 2 af 3		

## Áætlun um yfirferð

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 og brauð.Servíettubrot. Brotleysa
36	Nemendur þjálfa sig í mismunandi framreiðsluaðferðum og notkun ýmissa áhalda við framreiðslu.	Dekkað fyrir. Pastarétti. Ávaxtasalat með vanilluís
37	Þema dagsins sjávarfang. Borðum stillt upp fyrir matarfund. Dekkað með makkabollum. 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	Kennd verður framreiðsla í sal þar sem fer fram hádegisverðar fundur meðan á máltíð stendur. Frönsk framreiðsla kynnt.	Dekkað fyrir súpu og kjötrétt
44	Afmæli Helga Magra 29 okt. Heimsóknir í kjötvinnslu, bakarí, veitingastað/hótel	Heimsóknir 30. 31.okt.Og 1 nóv.
45	Æfingapróf. Nemendur fá mismunandi matseðla og æfa sig í að leggja á borð samkvæmt þeim	
46	Ymis verkefni	
47	Jólaþema samvinna allra hópa	Búnar til skreytingar Dekkað fyrir jólaveislu
48	Verklegt próf. 26., 27., 28. og 29. nóv.	

**Verkefni:** Verklegar æfingar. Borðskreytingar og servíettubrot