

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 1 af 2	VÞS XS24 Kennsluáætlun haustönn 2012	

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 hnífum og smááhöldum sem notuð eru við matreiðslu. Áhersla er lögð á sígildar undirstöðuaðferðir í matreiðslu s.s. suðu, steikingu og bakstur. Einnig meðferð á algengu hráefni: grænmeti, ávöxtum, fiski, kjöti lyftiefnum og kornvöru til baksturs. Nemendur kynnast borðbúnaði og notkun hans og fá þjálfun í borðlagningu og frágangi. Fjallað er um vinnuskipulag og mikilvægi hreinlætis samhliða verklegri kennslu. Áhersla er lögð á að nemendur sýni samvinnu, tillitssemi og stundvísi.

Áfanginn er góður kynningarafangi og undirbúningur fyrir nám á matvælabraut.

Markmið:

- Að nemendur:
- Kynnist fjölbreyttum störfum við matreiðslu
- Þjálfri grunnmatreiðslu- og bakstursaðferðir
- Læri að meðhöndla fjölbreytt hráefni
- Læri um nauðsyn hreinlætis við matreiðslu
- Lögð er áhersla á að nemendur fái góðan tíma fyrir tiltekin verkefni: þau eru einstaklingsmiðuð og kennarar notast m.a. við leiðsagnarmat.

Námsgögn:

Ljósrit (afhent)	Ljósrituð hefti frá kennara sem geymd verða í kennslueldhúsi
Verklegar æfingar	Fara fram í flestum kennslustundum

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 2 af 2	VÞS XS24 Kennsluáætlun haustönn 2012	

Áætlun um yfirferð: 3 hluti

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
34	Kynning á eldhúsi og umgengnisreglur	Súpubrauð og pastasúpa með pylsum
35		
36	Meðhöndlun og matreiðsla úr hakki	Danskar kjötbollar bls. 71, kartöflumús og grænmeti, eplakaka
37	Matreiðsla á fiski og rötargrænmeti	Fiskfars, fiskibollar og salat og sósa Jólakaka bls. 141
38	Meðhöndlun og matreiðsla á kjúklingi	Kjúklingabringur Tagliatelle bls 29 MAR Brownies bls 55 MAR
39	Pitsugerð	Hver útbýr sína pitsu
40	Djúpsteiking, skyrdrykkir	Djúpsteiktur fiskur í Orly bls. 19 MAR Peru og bananaskyrdrykkur
41	Meðhöndlun og matreiðsla á lambakjöti sýnikennsla í að úrbeina lambalæri	Lambagrillpinnar með hrísgrjónum og kaldri piparsósu, appelsínuformkaka bls. 142
42	Meðhöndlun og matreiðsla á svínakjöti	Súrsætur svínapotttréttur frá Kína bls. 42 í MAR
43	Matarmiklarsúpur	Mexíkósúpa bls. 6, Fiskisúpa bls. 3 og brauðbakstur (hefti MAR)
44		
45	Meðhöndlun og matreiðsla á pasta	Pasta með sveppum og skinku bls. 47 og kalt pastasalat bls 48 (MAR)
46	Ísgerð og eftirréttarkökurkökur	Ísterta, vanillúsog eftirrétturfléagsráðgjafans
47	Lokaveisla	Ofnsteikt lambalæri með bernessósu og Soðbökuðum kartöflum bls. 37 í MAR Eftirréttir frá viku 46
48	Smákökubakstur	3 tegundir af smákökum

Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Mat á vinnu nemenda á önn	Mat sem fram fer í kennslustundum á allri önninni.	100 %

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils