


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ	VÞS 106	
Síða 1 af 8	Kennsluáætlun haustönn 2013	

Kennarar	Ari Hallgrímsson, Hjördís Stefánsdóttir Marína Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	ARI HST MAR
-----------------	--	---------------	-------------

Áfangalýsing: Áfanginn er þrískiptur þar sem nemendur kynnast 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 hnífum, 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 fínni 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:

- 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 2013) höfundar: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir (fæst hjá kennurum)
Verklegt	Verkleg kennsla og æfingar fara fram í öllum kennslustundum

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 8	VPS 106	Kennsluáætlun haustönn 2013

Áætlun um yfirferð:

MAR


Vika	Námsefni (verklegur hluti og bólegur hluti ofinn saman við verklega kennslu)	Verkefni
34	Kynning á eldhúsi og búnaði, umgengnisreglur, námsmat	Mátun á vinnufatnaði
35	Súpur og súpuflokkar, jöfnun með smjörbollu, maísana og kartöflumjöli Sýnikennsla <u>Að jafna súpu með smjörbollu, vélutesúpa, mjólkursósa</u>	Sýnikennslueldhús Blómkálssúpa (12) Spergilsúpa
36	Sýnikennsla: Hreinsun og skurður á grænmeti og ávöxtum Nýnemavika: <u>Pitsubakstur, ávaxtasalat</u>	Pitsubakstur Ávaxtasalat með vanilluís
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 sósu (23-25)
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 eftirrétir.</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	Lambagrillpinningar (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, soðsósúr, pönnusteiking, ofnsteiking.	Rjómalöguð grænmetissúpa (13) með nýbökðu brauði Svínakambssneið (83) með fylltri kartöflu (90) og soðsósu
44	Helgi Magri 28. okt. Heimsóknir í kjötvinnslu, bakarí, veitingastaði/hótel	Heimsóknir 29.-31. okt.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Sambykkt:SHJ		
Síða 3 af 8	VPS 106	Kennsluáætlun haustönn 2013

45	Matseðill	
46	Æfing fyrir verklegt próf, uppbökun, þykking með smjörbollu, jöfnun með maísanamjöli.	Ýmis verkefni
47	Jólabema, sameiginlegt	
48	Verklegt próf, 25., 26., 27., 28. nóv.	
49	2.-3. des þrif og frágangur á húsnæði í lok annar	


Áætlun um yfirferð: HST / ARI

Vika	Námsefni (verklegur hluti)	Verkefni
34	Kynning á eldhúsi , búnaði og umgegnisreglum á vinnustað nemenda. Farið yfir reglur við námsmat ofl..	Nemendur máta vinnufatnað ofl.
35	Sýnikennsla við bakaraborð : Gerdeig. Sameiginlegt borðhald fyrir alla hópa.	Allir nemendur gera gerdeig-mismunandi súpubrauð.
36	Pitsubakstur – 2 teg. Sameiginlegt borðhald fyrir alla hópa	Allir gera pitsudeig og gera mismunandi pitsur
37	Sýnikennsla við bakaraborð : Hrært deig. Kókoseplakaka. Stöðvakennsla : Fiskdeig og bollusteiking .	1 hópur Fiskdeig st.bollur, soðnar kartöflur . Hrásalat tilbúið í poka 2 hópar hrært deig.
38	Sýnikennsla við bakaraborð : Hnoðað deig. Vínarbrauðslengjur.	2 hópar Fiskdeig, st.bollur soðnar kartöflur. Hrásalat tilbúið í poka 1 hópur hrært deig.
39	Sýnikennsla í sýnikennslueldhúsi : Matarlímsbúðingur. Pönnusteiking Þeytt deig, hvít rúlluterta með sultu	Matarlímsbúðingur Vínarsniddsel Kartöflur, grænmeti
40	Sameiginlegt borðhald fyrir alla hópa. -Útbúa veitingar á mismunandi morgunverðarhlaðborð	Morgunverðarhlaðborð

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ	VPS 106	
Síða 4 af 8	Kennsluáætlun haustönn 2013	

41	Sýnikennsla í sýnikennslueldhúsi: Pönnukökur . Meðhöndlun matarlíms . Pönnusteiking. Pönnukökur 1 hópur- stöðvakennsla fimmtud. grunnskólakynning: pönnukökur	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	Suða á kjöti: Íslenskur heimilismatur: 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	Afmæli Helga magra, vetrarfrí mánudaginn 28. október, Vinnustaðaheimsóknir ofl. Þriðjud.miðvikud og fimmtud.	
45	Ýmis verkefni að ósk nemenda í samvinnu v/kennara Nemendur æfa sig í aðferðum.	Leiðsagnarmat og æfingar
46	Æfing fyrir verklegt próf	Ýmis mismunandi verkefni
47	Jólabema, sameiginlegt fyrir alla hópa matseðil, og svo súkkulaði og jólabakstur	
48	Verklegt próf, 25., 26., 27., 28. nóv. Prófin fara fram í verklegum kennslustundum samkvæmt stundatöflu hvers hóps.	
49.	MÁNUD., OG ÞRIÐJUD., Þrif og frágangur í eldhúsum	

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

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	VÞS 106 Kennsluáætlun haustönn 2013	
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 5 af 8		

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	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ	VPS 106	
Síða 6 af 8	Kennsluáætlun haustönn 2013	

Kennari	Halla Sigurðardóttir	Sk.st.	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 sigildar undirstöðuaðferðir í matreiðslu, bakstri og meðhöndlun á fjölbreyttu hráefni. Farið er í soðgerð, einfalda úrbeiningu, almenna matreiðslu með hliðsjón að almennri lýðheilsu. Matreiðslu fínna 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 kennar. Myndband. Á námskeið í framreiðslu


Dúkar, servíettur og skreytingaefni

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 7 af 8	VPS 106	Kennsluáætlun haustönn 2013

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 Unnið við frágansaðstöðu
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 framreiðsluaðferðum og notkun ýmissa áhalda við framreiðslu. Hlaðborði sett upp fyrir alla hópa.	Dekkað fyrir. Pitsu og ávaxtasalat með vanilluís. Notunn á bréfservíettum.
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 (vifta)	Dekkað fyrir súpu, brauð, og kúklíngarétt.
39	Kennd verður framreiðsla á kaffi, te og kakó. Dekkað fyrir mismunandi kaffi og kökusamkvæmi. Servíettubrot Svinx (Kráin)	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 28. okt. Heimsóknir á veitingastað/hótel	Heimsóknir 29. og 31. okt.
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. 25, 26., 27 og, 28. nóv.	
49	2- 3 des.Uppgjör annar frágangur og þrif.	

Verkefni: Verklegar æfingar. Borðskreytingar og servíettubrot

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Sambýkkt:SHJ		
Síða 8 af 8	VÞS 106	Kennsluáætlun haustönn 2013

Nemendur æfa móttöku gesta og þjónustu til borðs í öllum kennslustundum.

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 48	50%
Annað	Standast þarf verklegt próf til að fá vetrareinkunn metna	

Allur réttur til breytinga áskilinn

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils