



Kennari : Guðríður Egilsdóttir ásamt gestakennurum.

Skammstöfun: GE

Áfangalýsing: Nemendur fá kynningu á starfi kjötiðnaðarmann og bakara, forsendum starfanna og við hvaða aðstæður störfin fara fram. Kynnt er fyrir nemendum hversu viðamikil störfin eru. Nemendur fá kynningu og verklega þjálfun í helstu þáttum starfanna. Nemendur taka þátt í úrbeiningu og úrvinnslu á kjöti og kjötvörum og eru þjálfaðir í notkun helstu áhaldna. Farið er í gegnum mismunandi brauð og kökutegundir ásamt skreytingum sem hæfa hverju sinni. Lögð er áhersla á persónulegt hreinlæti skv. HACCP skilgreiningum.

Forkröfur: Engar

Þekkingarviðmið

Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- því umhverfi sem kjötiðnaðarmenn og bakarar vinna í og hafa fengið tækifæri til að fylgjast með bakara og kjötiðnaðarmanni að störfum
- fjölbreyttu hráefni sem unnið er með og mikilvægi þess að velja rétt hráefni fyrir tiltekið verkefni
- nauðsyn þess að umgangast hráefni eftir viðurkenndum aðferðum m.t.t. geymslu, kælingar og útbreiðslu örvera
- grunnvinnslu kjötvara, kynnst hlutun og hagnýtingu sláturdýra og fylgjast með lögun á kjötfarsi og áleggsgerð
- mismunandi bakstursaðferðum s.s. brauðgerð, hrærðum, þeyttum og hnoðuðum brauðum og kökum
- mikilvægi hreinlætis að farið sé eftir öllum reglum við þrif skv. HACCP stöðlum

Hæfniviðmið

Nemandi skal geta hagnýtt þá þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:

- afla sér getu unnið einföld grunnstörf í bakstri og kjötiðni og til frekara náms í bakstri og kjötiðni
- hafa skilning á því til hvers er ætlast af þeim sem vinna við störf í bakstri og kjötiðni
- vinna með helstu áhöld og tæki sem notuð eru við störf í bakaríum og kjötvinnslum
- ganga rétt um og frá því hráefni sem verið er að meðhöndla hverju sinni
- gæta að eigin hreinlæti og því hreinlæti sem krafist er (HACCP) í matvælagreinum

Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- vinna með tæki og áhöld sem notuð eru í kjötvinnslum og bakaríum með leiðsögn tilsjónarmanns
- velja viðeigandi hráefni fyrir tiltekið verkefni
- aðstoða við að útbúa helstu framleiðsluvörur
- kunna þekkja grunnaðferðir við úrbeiningu á lambi
- geta beitt öllum helstu mismunandi aðferðum við bakstur saðferðum
- vinna rétt með hráefni bæði á úrvinnslu-, og fullvinnslustigi með t.t. kælingar og geymsluskilyrða
- þrifa og sótthreinsa vinnusvæði í lok vinnudags skv. HACCP skilgreiningum

Námsefni:

Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnám matvælagreina (útgáfuár 2012)

Höfundar: Marína Sigurgeirsdóttir og Hjördís Stefánsdóttir.

Ljósrit frá kennara og efni af veraldarvefnum o.fl.

Áætlun um yfirferð og verkefnaskil:

Vika	Námsefni: kennslubók, ljósrit, vefur Verklegur hluti og bóklegur hluti ofin saman í kennslu	Verkefni
17-23 ágúst	Kynning á eldhúsi, búnaði, hreinlæti og umgengnisreglum á vinnustað Farið yfir kennsluáætlun og frágang á vinnusvæði	Mátun á jökkum Verkefni í útiildun
24-30 ágúst	Hnífar og skurðabretti Beiting hnífa og skurður á mismunandi hráefni Æfing í niðurskurði á grænmeti Sýnikennsla í gerdeigi Samvinna framkoma persónulegt hreinlæti	Pitsugerð Snúðar Borðlagning fyrir pitsu
31- 6 sept.	Heimsókn í SS Selfossi Sýnikennsla í úrbeiningu Undirbúningur fyrir nesti vegna fjallaáfangar í Þórsmörk 35-40 manns	Úrbeining Íslensk kjötsúpa með brauði Borðlagning fyrir súpu

7-13 sept.	Vettvangsferð í SS Hvolsvelli sýnikennsla í úrbeiningu á lambaskrokk og verkleg kennsla í lögum á kæfu og skinku. Nesti útbúið fyrir fjallaáfanga	Hakkað buff með kartöflum og lauksósu Borðlagning á kjötrétt Frágangur á nesti
14-20 sept.	Súpur og súpuflokkar Mismunandi lyftiefni, korntegundir í brauðbakstri	Mauksúpa , uppbökuð súpa og grænmetissúpa Með brauðbollum Borðlagning og notkunn á bökkum
21-27 sept	Verkefni í kjötvinnslu SS	Verkleg vinna í káfugerð, rúllupylsu skinkugerð
28-4 okt.	Þjóðarréttir Matreiðsluaðferðir hæg suða og ofnbökun Þeytt degi	Pottréttir úr kjöti Kartöflumús og brún sósa Rúllutertur
5-11 okt.	Lambalæri úrbeinað og þurrkryddað Vettvangsferð í bakarí á Selfossi og Hveragerði	Heilsteikt lambalæri með smjörsteiktum steinselju kartöflum brúni soðsósu og gratin grænmeti
12-18 okt.	Morgunverður þar sem boðið verður í hlaðborð úr afurðum sem lagaðir voru í verklegri kennslu í kjötvinnslu Óáfengir drykkir	Morgunverður á hlaðborði Lögum á óáfengum drykkjum Borðlagning fyrir hlaðborð
19-25 okt.	Vettvangsferð í uppsveitir Árnassýslu Sýnikennsla í gerð súrdeigs verkleg- kennsl í rúgbrauðsgerð og smjördeigsafurðum Bollastaðri rúgbrauð með kæfu	Súrdeigsbrauð lagað Rúgbrauðsgerð Vínabrauð og annað sætabrauð úr smjördegi lagað Smakk á bakka
26-1 nóv.	Fiskur nýttur inn að beini. Heimsókn í fisk verkunn æfing í flökun Pönnukökubakstur	Fiskréttir með soðnu rötargrænmeti Pönnukökur með rjóma Borðlagning fyrir tveggja rétta matsæðil
2-8 nóv.	Þjóðarréttir val nema Eplakaka, rababara kaka og eða bökur Kaffidrykkir kynntir	Þjóðarréttir Þema á borðlagningu
9-15 nóv.	Hádegisverða réttir Bakstur á lagkökum	Hádegisverðaréttir Fjögralaga kökur Borðskreytingar serviottubrot
16-22 nóv.	Upprifjun á námsefni Æfing fyrir verklegt próf Samlokugerð Smákökubakstur	Samlokur heitar og kaldar Smákökugerð

23-29 nóv.	Verklegt próf	Lokaverkefni sjá námsmat
30-6 des	Frágangur á eldhúsi	Frágangur

Sérreglur áfangans:

Í áfanganum getur fallið til viðbótarkostnaður vegna vetvangs- og vinnuferða. Nemendur þurfa að sjá sjálfir um að koma sér á þá vinnustaði sem þeir velja. Nemendur þurfa að fylgjast með dagskrá komandi viku inn á moodle og bera ábyrgð á því að mæta undirbúnir í tíma.

Námsmat:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Símatsáfangi	Eftir tíma er gefið símat af kennara /tilsjónamanni	50%
ferilbók	Öll verkefni sem unninn eru á önninni (meðaltal fjölda verkefna)	20%
Sjálfsmat	Tilgangur með sjálfsmati er að nemandi skilji til hver er ætlast af honum það eikur líka skilning á styrkleika og veikleika nemanda	5%
Verklegt próf	Þar sem allir þættir námsins koma saman í verklegu prófi. Nemendur vinna saman að 2 rétta matseðli þar sem að þær matreiðsluaðferðir sem kenndar hafa verið eru notaðar, eins og innkaup, undirbúningur, úrbeining,eldun eftir fyrirfram ákveðnum aðferðum og bakstur Prófdómarar verða kennari, kjötiðnarmaður og eða bakari.	25%

Lágmarkseinkunn 4.5. Nemendur ath. að áfanginn er símatsáfangi og ekki er möguleiki á endurtekt komi til falls í áfanganum.

Kennsluáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Guðríður Egilsdóttir

Fagstjóri matvælagreina