



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: VBFM1VA12

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 kjötiðnaði og til frekara náms í bakstri og kjötiðnaði
- hafa skilning á því til hvers er ætlast af þeim sem vinna við störf í bakstri og kjötiðnaði
- 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 baksturs aðferðum
- 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:

Matreiðsla vefbók höfundar : Hermann Þór Marinósson, Hinrik Carl Ellertsson, Sigurður Daði Friðriksson, Ragnar Wessman, Ægir Friðriksson. (útgáfuár 2023)

Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnnám 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 ásamt sýnikennslu	Verkefni Hópa-og einstaklings verkefni
33 13-19 ágúst	Engin tími í stundatöflu þessa viku 1.	
34 20-26 ágúst	Súrdeigsgerð Grunndeig í brauð Rababarakaka með marengstopp Sýnikennsla í lögum á sviðasultu Kjúklingabaunir Tortillukökur Lambakæfa löguð	Súrdeigsgrunnur. Hummus tvær teg. Rababarabaka Sviðasulta Lambakæfa
35 27-2 sept.	Miðevrópu matur Svínakjöt Kartöflugratín Eplakaka Smjördeig	Mareneraður svínabógur með heitu kartöflusalati BBQ svínaríf, rauðkál Frankfurter Kranz, og Apple Strudel

	Sultugerð þrjár teg af sultu löguð Bóklegt verkefni	Sérbökuð vínabrauð Kafli 1-2
36 3-9 sept	Matarsóun myndbönd frá umhverfisstofnun. Sýnikennsla í gerð matarlímsbúðingar Úrbeining á lambalæri Heimsókn í kjötvinnslu Krónunar Bára kjötiðnaðar maður og yfirmaður í kjötvinnslunni tekur á móti okkur	Sítrónu og ananasbúðingar bls 111-112 Kjötsúpa
37 10-16 sept.	Bökur þrjár teg. Kleinhúringir bakaðir Matbrauð fimm teg. Heimsókn í uppsveitir Bóklegt verkefni	Bökur bls Bakaðir kleinhúringir Súkkulaði skrautgerð Matbrauð æfing í bakstri Róbótafjós, garðyrkjustöðvar, hótel og veitingastaðir Kafli 2-4
38 17-23 sept.	Vettvangsferð í SS Hvolsvelli sýnikennslu í úrbeiningu á lambaskrokk. Unnið með afurðir úr heimsókn. Bóklegt verkefni	Kjötvinnsla Kafli 5-6
39 24-30	Vatnsdeig Matreiðsluaðferðir hæg suða og ofnbökun Þeytt degi Lovísa Björgvinsdóttir bakaranemi kennir gerð kransaköku 27 okt. Bóklegt verkefni	Pottréttir úr kjöti Kartöflumús og brún sósa Bollur úr vatnsdeigi Svampbotnar Kransakaka og kransakökubitar
40 1-7 okt.	Lambalæri úrbeinað og þurrkryddað Vettvangsferð í bakarí á Selfossi og Hveragerði Lovísa Björgvinsdóttir bakaranemi kennir bakstur og samsetningu á kransaköku	Heilsteikt lambalæri með smjörsteiktum steinselju kartöflum brúni soðsösu og gratín grænmeti Kransakaka
41 8-14 okt.	Verkefni fyrir fjáröflun Vetrafrí	Gerð konfekts fyrir fjáröflun
42 15-21 okt.	Þessa viku er fjáröflun vegna nemaferðar til Rvk.	Æfing í hópastarfi og félagsfærni
43 22-28 okt.	Lax og afurðir Pönnukökubakstur Kransakaka í sýnikennslu	Grafinn lax og laxamús Pönnukökur með rjóma
44 29-4 nóv.	Þjóðarréttir val nema 4 laga kökur Kaffidrykkir kynntir	Þjóðarréttir Þema á borðlagningu
45 5-11 nóv.	Upprifjun á námsefni Æfing fyrir verklegt próf Samlokugerð	Samlokur heitar og kalda
46 12-18 nóv.	Verklegt próf	Lokaverkefni sjá námsmat
47	Vettvangsferð í MKog Rvík.	

19-25 nóv.		
48 26-2 des	Samanatekt á vettvangsferð og önn	
49 3- 9 des Síðasti kennsludagur 6 des.	Frágangur á eldhúsi	Frágangur

Sérreglur áfangans:

Í áfanganum getur fallið til viðbótarkostnaður vegna vettvangs- 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 Innu og bera ábyrgð á því að mæta undirbúnir í tíma.

Námsmat:

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

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

Nemendur þurfa að undirbúa sig undir tíma og fylgjast með á kennsluvef Innu.

Kennsluáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Guðríður Egilsdóttir kennari.