



Fjölbrautaskóli Suðurlands

VFFM1VA10
Verklegfærniþjálfun matvæla - og
ferðagreina
Kennsluáætlun – vor 2017

Kennari : Guðríður Egilsdóttir ásamt gestakennurum

Skammstöfun: GE

Áfangalýsing:

Áfanginn er tvískiptur þar sem áhersla verður lögð annarsvegar á að nemendur kynnist störfum matreiðslu- og framreiðslumanns hinsvegar, forsendum starfa og við hvaða aðstæður störfin fara fram. Kynnt er fyrir nemendum öll helstu áhöld og tæki sem notuð eru í eldhúsi og við framreiðslu á mat. Nemendur kynnast helstu þáttum hráefnisfræða, innkaupa, meðferð og frágangs matvæla. Lögð er áhersla á að nemendur vinni hráefni frá grunni með sígildum aðferðum. Farið er í mismunandi uppstillingar í veitinga og fundasölum. Kynnt er vinna í vinstúku og framreiðsla drykkja. Nemendur kynnast hversu viðamikil störfin eru og hve mikilvæg samskipti við gesti eru. Nemendur fá kynningu og verklega þjálfun í helstu þáttum starfa. Lögð er áhersla á persónulegt hreinlæti skv. HACCP skilgreiningum.

Forkröfur: Engar

Þekkingarviðmið

Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- starfi framreiðslu- og matreiðslumanna og því umhverfi sem störfin fara fram
- persónulegu hreinlæti og gildi þess í matvælagreinum
- hvað felst í störfum framreiðslu- og matreiðslumanna og möguleika sem þau bjóða uppá til frekara starfs í þeim greinum
- þeim áhöldum og tækjum sem notuð eru í greinunum og notkunarmöguleika þeirra
- góðum siðum er varðar umgengni við gesti og samstarfsfólki á veitingastöðum og hótélum
- grunnþáttum í framreiðslu mismunandi rétta á veitingastað
- grunnþáttum í eldun einfaldra rétta eftir fyrir fram ákveðnu skipulagi
- notkun uppskriftabóka og uppskrifta í matreiðslu

Hæfniviðmið

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

- afla sér frekaranáms í greinunum
- geta unnið einföld grunnstörf í framreiðslu og matreiðslu
- hafa skilning á því til hvers er ætlast af þeim sem vinna við störf framreiðslu- og matreiðslumanna
- vinna með helstu áhöld og tæki sem notuð eru við störf í framreiðslu og matreiðslu
- gæta að eigin hreinlæti og þess hreinlætis sem kröfur gera á um (HACCP) í matvælagreinum

Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- leggja lín á borð og brjóta munnþurrkur
- annast grunnborðlagningu
- elda einfalda hádegisverðarrétti
- vinna einföld verkefni í framreiðslu og matreiðslu
- umgangast tæki sem notuð eru í veitingasal og eldhúsum veitingastaða og kunna rétta notkun þeirra
- notkun á mismunandi hnífum við störf í matreiðslu
- skera grænmeti fyrir mismunandi rétti
- grunnverkun á fiski, beinhreinsun og roðflettingu
- gera grunnsúpur
- framleiða mismunandi tegundir af hádegisverðarréttum
- raða mat á matarfat og disk út frá réttum faglegum hefðum
- grunnaðferðum við að binda upp kjöt fyrir steikingu
- umgangast gesti og samstarfólk við störf í matvælagreinum

Námsefni:

Ljósrit frá kennara, efni af neti o.fl.

Áætlun um yfirferð og verkefnaskil:

Vika	Námsefni (kennslubók)	Verkefni
1	Kynning á verkefnum vor 2017 Grænmetisbúst og hollustubrauð Framreiðsla fyrstu kaflar í verkefnabók	Hádegisverður
2	Kotasælubrauð, músli, orkustangir , morgunnverður hinna ýmsu þjóða.Framreiðsluáðferðir	Morgunnverður Súrdeigsbrauð Innbakaður lax með stengjabrauðum
3	3 rétta matseðill ítalskur Mínestrone súpa lambakjötsréttur Eftirréttur Æfing í uppsetningu á borðum og móttöku gesta Heimsókn í Fiskbúð Suðurlands og Tryggvaskála	Mínestrone súpa bls. 15 Ítalskur kjötréttur bls 70 Tíramísu ostaréttur bls.127 Verkefni 2 um heimsókn í Fiskbúð og Tryggvaskála
4	3 rétta matseðill Mauksúpa Ofnbakaður fiskur Kokosterta Rúgbrauð / kæfu Heimsókn í MS Selfossi	Tómat – papriku mauksúpa bls 18 Ofnbakaður fiskur bls.64 Konfektterra bls.127 Rúgbrauð með kæfu Verkefni 3 um MS Selfossi
5	Þjóðlegur matur Þorrablót 4 boðið í mat Kaffidrykkir	Sviðasulta útbúin Soðið hangikjöt Rófustappa Flatkökur Hveitikökur Kaffidrykkir
6	3 rétta matseðill Svínakjöt meðferð Blómaskerytingar	Reyktur lax með eggjahræru og graflaxsósu Baconvafðar svínalundir bls.89 með kartöflugratin Eplakaka með rjóma bls.125
7	Smáréttahlaðborð Uppröðun á borðum og hlaðborðsdekkning	Smáréttir 10 teg. Eldsteiking (flambering) æfing
8	2 rétta matseðill Asískur Kjúklinga kjöt Bökur Koktelar	Kjúklingaréttur Asískur bls.81 Hrísgrjón og fyllt nanbrauð Pekanhnetubaka
9	2 rétta matseðill Rækjur Kjúklingakjöt með beini Kartöflu skurður	Rækjukoktel BBQ kjúklingur bls. 83 með kartöflubátum sósu

	Sósa Bar vetvangsferð	verkefni v/ vetvangsferð
10	3 rétta matseðill Seyði Nautakjöt Eftirréttur	Grænmetisseyði Roast-beff bls.80með bernessósu bls.36 Hasselback kartöflum bls.98 Súkkulaðikaka í bollum Sorbe bls.122
11	Grænmetishlaðborð Páskafrí	Grænmetisréttir Bls. 96 Kjúklingabaunaréttur bls.96 Kús-kús Sesamdressing og fersksalat Súrdeigsbrauð
12	3 rétta matseðill Þjóðarsúpa Fiskréttur Súkkulaðimús Æfing fyrir verkefni í borðlagningu Blátt þema	Frönsk lauksúpa bls. 14 Fiskréttur bls 65 með smjörsteiktu rótargrænmeti bls. 98 og hollader sósu bls.36 Súkkulaðimús bls.123 Jarðaberja kompott bls. 123
13	2 rétta matseðill Heilsteiktur lamba-hryggur Verkefni í borðlagningu	Lokaverkefni í framreiðslu
14	Verkefni og æfing í matreiðslu allir gera 2 rétta metseðil sem að eldað er frá grunni en hafa aðstoðamann.	Lokaverkefni í matreiðslu
15	Páskafrí	
16	Páskafrí	
17	Vetvangsferð og útiöldun	Vetvangsferð útiöldun
18	Frágangur í eldhúsi	
19	Verkefna skil og yfirferð	

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 hvern tíma er gefið símat af kennara / tilsjónamanni	50 %
Verkefni	5 verkefni sem er skilað er til kennarar	10%
Sjálfsmat	Sjálfsmat nemenda sem gildir 10 % Tilgangur sjálfsmat í áfanganum er að nemandi skilji til hvers er ætlast af honum. Sjálfsmatið eykur skilning á eigin námsframvindu styrkleikum og veikleikum.	10%
Verklegt próf	2 verkefni í framreiðslu 15 % og matreiðslu 15% Prófdómari ásamt kennara meta nemendur.	30%

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