



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 áhalda. Farið er í gegnum mismunandi brauð og kökutegundir ásamt skreytingum sem hæfa hverju sinni. Lögð er áhersla á persónulegt hreinlæti skv. HACCP skilgreiningum.

Forkröfur: VBFM1VB12

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 kjötið og til frekara náms í bakstri og kjötið
- hafa skilning á því til hvers er ætlast af þeim sem vinna við störf í bakstri og kjötið
- 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 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 Hver er minn styrkleiki ? Einstaklings verkefni
4 -10 jan.	Engin tími í stundatöflu þessa viku 1.	
11-17 jan	Súrdeigs gerð Morgunverður Gufusuða grænmetis. Bakstur lyftidufts brauð Flökun á á fisk sýnikennsla.	Súrdeigsgrunnur. Kleinubakstur. Brauð ur lyftidufti. Hafrakex, ávaxtabúst. Hummus 2 teg. Muffins. 2 teg. Borgunverðarbakki v/ hótél
18-24 jan.	Kynning á þorramat og þorrablótum Sviðasulta frá grunni Heimsókn í HP kökugerð Sýnikennsla í flatkökugerð Hangikjöt Síld og afurðir	Sviðasulta. Rófustappa, kartöflumús. Hveiti partar, flatkökur. Hangikjöt soðið. Síld og síldarréttir

25-31 jan.	Vettvangsferð í SS Hvolsvelli sýnikennslu í úrbeiningu á lambaskrokk og verkleg kennsla í lögum á kæfu og skinku.	Hakkað buff með kartöflum og lauksósu Borðlagning á kjötrétt
1-7 feb.	Súpur og súpuflokkar Mismunandi lyftiefni, korntegundir í brauðbakstri Yfirferð á glærum kjöt og afurðir	Mauksúpa , uppbökuð súpa og grænmetissúpa Með brauðbollum Pottréttir úr kjöti Kartöflumús og brún sósa Rúllutertur
8-14 feb.	Hráefnis þekking og sköpunargleði Vatndeigsbollur og fyllingar Jóhannn bakari kemur og kennir rétt handbrögð við brauðbakstur Undirbúningur fyrir úrbeiningu á lambahrygg sýnikennsla Bjarni matreiðslumaður	Æfing í hráefnisfræði og matreiðsluaðferðum Bananbrauð Vatndeigsbollur Gerbollur sætar Brauðbollur
15-21 feb.	Úrbeining á lambahrygg og fylling Heimsókn í SS Matreiðsluaðferðir hæg suða og ofnbökun Þeytt degi	Sýnikennsla á úrbeiningu Fiskbollur með lauksmjöri kartöflur og ferskt salat Heimsókn í Sláturhús SS
22-28 feb.	Lambaframpartur úrbeinað rúllað upp og fyllt eða heilstiekt. Oddur Árnasson kjötiðnaðarmaður með sýnikennslu Heimsókn í kjötvinnslu SS Hvolsvelli	Heilsteikt lambaframpartur með smjörsteiktum steinselju kartöflum brúni soðsósu og gratin grænmeti
1-7 mars.	Vettvangsferð í bakarí á Selfossi og Hveragerði	
8-14 mars.	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
15.21 mars.	Fiskur nýttur inn að beini. Heimsókn í fisk verkunn æfing í flökun Pönnukökubakstur	Fiskréttir með soðnu rôtargrænmeti Pönnukökur með rjóma Borðlagning fyrir tveggja rétta matseðil
22-28 mars.	Þjóðarréttir val nema. Spænskir réttir. Eplakaka, rababara kaka og eða bökur Kaffidrykkir kynntir	Þjóðarréttir Þema á borðlagningu
Páskafri	Páskafri	Páskafri

7 – 11 apríl.	Upprifjun á námsefni Æfing fyrir verklegt próf Samlokugerð Smákökubakstur	Samlokur heitar og kaldar Smákökugerð
12-18 apríl.	Verklegt próf	Lokaverkefni sjá námsmat
19.25 apríl.	Vettvangsferð í MKog Rvk.	
26-apríl- 2 maí.	Samantekt á vettvangsferð og önn	
3-9 maí.	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 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%
ferilbók	Öll verkefni sem unninn eru á önninni (meðaltal fjölda verkefna)	15%
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.	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

