



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.

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 lögum 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 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 ásamt sýnikennslu	Verkefni Hópa-og einstaklings verkefni
1-2 5.jan- 14.jan	Kynning á áfanga, jakkar mátaðir rætt um vinnuföt. Eldhús kynnt og farið yfir umgengisreglur. Gerbrauð aðferð , hefning og mótun	Pítsa Gerbrauð
3 15.jan – 21 jan	Soð og soðgerð Grænmeti og skurður Súpur grunntegundir Matbrauð aðferð mótun og fyllingar	Ljóst og dökk soð lagað Salatbar lagaður Kjötsúpa Mauksúpur Þykktarsúpur Súpubrauð
4 22.jan - 28.jan.	Hrært deig og gufusuða Bleikja Rótargrænmeti í mauk Risotto byggotto	Formkaka Gufusoðinn Bleikja Risotto Létt soðið Grænmeti Sérbökuð vínabrauð

	Vanilukrem Smjördeig kynning	
5 29.jan-4. feb.	Matarsóun myndbönd frá umhverfisstofnun. Ofnbökun, hnoðað deig, hrært deig Kynning á morgunverðahlaðborði Bökur þrjár teg Kleinhúringir bakaðir Beyglur	Morgunverða hlaðborð lagað Múslí, eggjamúffur, hrærð egg, bacon, ostar, á legg brauðbollur, safar ávextir og grænmeti Bökur grænmetis og skinku. Bakaðir kleinhúringir Beyglur
6 5.feb.-11 feb.	Úrbeining á lambalæri Sýnikennsla á sviðasultu, lambakæfa löguð Þeyttdeig Heimsókn í kjötvinnslu Krónunar Bára kjötiðnaðar maður og yfirmaður í kjötvinnslunni tekur á móti okkur	Úrbeining á lambalæri í sýnikennslu farið yfir vöðva og nýtingu Sviðasulta Lambakæfa Rúllutertur
7 12.-feb- 18.feb.	Bolludagur Sprengidagur Pönnusteiking , vatnsdeig	Kjötvinnsla Kafli 5-6 Fiskibollur ,kjötbollur og vatndeigsbollur Saltkjöt og baunir
8 19.feb – 25.feb.	Vetrafrí 19.-20.feb. Hæg suða Bókleg verkefni á netið	Potrrettir úr kjöti Kartöflumús og brún sósa Bollur úr vatnsdeigi
9 26.feb.- 3.mars	Kátir dagar 28.feb-29.feb. Flóafár 1.mars. Lambalæri úrbeinað og þurrkryddað Lambahryggur úrbeinaður fylltur og bundinn upp	Heilsteikt lambalæri og lambahryggur með smjörsteiktum steinselju kartöflum brúni soðsösu og ofnbökuðu grænmeti
10 4.mars- 10.mars	Áfangamessa 7.mars. Miðannarmat 8. Mars Vettvangsferð í bakarí á Selfossi og Hveragerði Kransakaka löguð Verkefni fyrir fjáröflun	Kransakaka
11 11.mars.- 17.mars.	13.mars Valdagur Heimsókn KM	Æfing í hópastarfi og félagsfærni
12 18.mars.- 24.mars	Vettvangsferð í SS Hvolsvelli sýnikennslu í úrbeiningu á lambaskrokk. Unnið með afurðir úr heimsókn. Pönnukökubakstur	Pönnukökur með rjóma
13 25.mars- 31.mars.	Páskafri 25.mars-2.apr. Þjóðarréttir val nema 4 laga kökur Kaffidrykkir kynntir	Þjóðarréttir Þema á borðlagningu

14 1.apríl.- 7.apr.	Upprifjun á námsefni Æfing fyrir verklegt próf Samlokugerð	Samlokur heitar og kalda
15 8.apríl.- 14.apríl.	Verklegt próf	Lokaverkefni sjá námsmat
16. 15.apríl.- 21.apríl.	Verklegt próf	Lokaverkefni sjá námsmat
17. 22.apríl.- 28.apríl.	Heimsókn og yfirferð á námsefni	
18-19 29.apríl – 8.maí.	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 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%
Verklegt próf	Þar sem allir þættir námsins koma saman í þrjú verklegu prófi. Úrbeining, bakstur og matreiðsla. Prófdómarar verða kennarar , kjötiðnarmaður og bakari	30%

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.