



Kennarar Guðríður Egilsdóttir og Þórir Erlingsson

Skammstöfun: GE og ÞE

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 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 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
1-2 5.jan-18.jan	Kynning á áfanga, jakkar mátaðir rætt um vinnuföt. Eldhús kynnt og farið yfir umgengisreglur. Gerbrauð Mauksúpa Salatbar undirbúin fyrir Möruneyti Fsu. Hreinsun á gærnmeti og handskorið grænmeti Pikklað grænmeti	Gerdeig og hnoðað deig Mauksúpa 2 teg. Súpubrauð, snittubrauð og fléttubrauð Salatbar í mötuneyti kennara og nemada
3 19.jan – 25 jan	Soð og soðgerð Þjóðarsúpur	Ljóst og dökkt lambasoð Kjötsúpa Gróf brauð Hummus tvær teg.
4 26.jan - 30.jan.	Súrdeigsgerð Miðevrópu matur Svínakjöt	Súrdeigsgrunnur. Mareneraður svínabógur með heitu kartöflusalati

	Kartöflugratín Eplakaka Smjördeig Bóklegt verkefni	BBQ svínaríf, rauðkál Frankfurter Kranz, og Apple Strudel Sérbökuð vínabrauð Kafli 1-2
5 2.feb.-8. feb.	Matarsóun myndbönd frá umhverfisstofnun. Úrbeining á lambalæri og frampart sýnikennsla. Heimsókn í kjötvinnslu Krónunar Bára kjötiðnaðar maður og yfirmaður í kjötvinnslunni tekur á móti okkur	Heilsteikning á lambaframpart sem er bundin upp í rúllu og lambalæri Spænsk sósa, kastalakartöflur grænmeti
6 9.feb.-15 feb.	Bökur þrjár teg. Kleinuhringir bakaðir Matbrauð fimm teg. Bóklegt verkefni	Bökur bls Bakaðir kleinuhringir Súkkulaði skrautgerð Matbrauð æfing í bakstri Kafli 2-4
7 16.-feb- 22.feb.	Miðannarmat 20.feb. Vettvangsferð í SS Hvolsvelli sýnikennslu í úrbeiningu á lambaskrokk. Unnið með afurðir úr heimsókn. Bóklegt verkefni Bolludagur Sprengidagur	Kjötvinnsla Kafli 5-6
8 23.feb – 1.mars	Vetrafrí 23 og 24 feb. Vatnsdeig Matreiðsluaðferðir hæg suða og ofnbökun Þeytt degi Bóklegt verkefni	Pottréttir úr kjöti Kartöflumús og brún sósa Bollur úr vatnsdeigi Svampbotnar
9 2.mars.- 8.mars	Áfangamessa 4.mars. Lambalæri úrbeinað og þurrkryddað Vettvangsferð í bakarí á Selfossi og Hveragerði	Heilsteikt lambalæri með smjörsteiktum steinseljju kartöflum brúni soðsösu og gratín grænmeti
10 9.mars- 15.mars	Valdagur 11. mars. Verkefni fyrir fjáröflun Vetrafrí	Gerð konfekts fyrir fjáröflun
11 16.mars.- 22.mars.	Kátir dagar 18 og 19 mars. Flóafár 20.mars. Þessa viku er fjáröflun vegna nemaferðar.	Æfing í hópastarfi og félagsfærni
12 23.mars.- 29.mars	Lax og afurðir Pönnukökubakstur Kransakaka í sýnikennslu	Grafinn lax og laxamús Pönnukökur með rjóma
13 30.-5.apríl	Páskafri 27 mars-7 apríl Þjóðarréttir val nema 4 laga kökur Kaffidrykkir kynntir	Þjóðarréttir Þema á borðlagningu

14 6.apríl.-12. apr.	Upprifjun á námsefni Æfing fyrir verklegt próf Samlokugerð	Samlokur heitar og kalda
15 13.apríl.- 19.apríl.	Verkleg og bókleg próf Bakstur og úrbeiningu	Lokaverkefni sjá námsmat
16. 20.apríl.- 26.apríl.	Vettvangsferðir	
17. 27.apríl.- 3.mái.	Samanatekt á vettvangsferð og önn	
18-19 4.mái- – 13.mái.	Frágangur á eldhúsi Síðasti kennsludagur 13 maí.	Frágangur

Sérreglur áfangans: Í áfanganum getur fallið til viðbótarkostnaður vegna vettvangs- og vinnuferða. Nemendur þurfa að fylgjast með dagskrá komandi viku inn á Innu og bera ábyrgð á því að mæta undirbúnir í tíma.

Reglur um svindl og notkun gervigreindar

<https://www.fsu.is/is/namid/namskrofur-og-reglur/reglur-um-svindl-i-verkefnum-og-profum>

Ef að grunur um ritstuld og/eða óleyfilega notkun á gervigreind vaknar gætu nemendur þurft að gera munnlega grein fyrir verkefni/prófi.

Sömu reglur gilda um notkun gervigreindar við skrif og gilda um heimildaskráningu almennt. Reglur um heimildaskráningu má finna á heimasíðu skólans. <https://www.fsu.is/is/namid/namskrofur-og-reglur/heimildaskraning-leidbeiningar>

Námsmat:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Símatsáfangi	Eftir tíma er gefið símat af kennara /tilsjónamanni	50%
Verkefni	Öll verkefni sem unninn eru á önninni ásamt vettvangsferðum sem eru skylda að fara í.	20%
Verklegt próf	Þar sem allir þættir námsins koma saman í tvö verklegu prófi. Úrbeining ,bakstur Prófdómarar verða kennari, kjötiðnarmaður og bakari	30%

Lágmarkseinkunn 4.5. Nemendur ath. að áfanginn er símatsáfangi og farið er eftir mætingareglum skólans og ekki er möguleiki á endurtekt komi til falls í áfanganum. 80% raunmæting er metin til lokaekunnar og nær það yfir opið vottorð þar sem þetta er verklegur áfangi.

Námsmats- og prófsýningardagur

Námsmats- og prófsýningar alltaf við lok hvernar annar. Hvað er það?

Námsmats- og prófsýning er mikilvægur hluti af náminu því þar færðu:

- tækifæri til að sjá hvernig þér gekk.
- útskýringu á námsmati hvort sem um lokapróf eða símat er að ræða.
- ráðleggingar sem geta nýst þér í áframhaldandi námi.
- tækifæri til að gera athugasemd við niðurstöðu námsmatsins ef þér þykir hún ósanngjörn.

Kennsluáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Guðríður Egilsdóttir kennari

Þórir Erlingsson kennari