



Fjölbrautaskóli Suðurlands
Haustönn 2024

VBFM1VA12

Verklegfærniþjálfun matvæla og ferðagreina.

Kennarar:	Guðríður Egilsdóttir GE Pórir Erlingsson PE
-----------	--

Áfangalýsing:

Áfanginn er tvískiptur þar sem áhersla verður lögð annarsvegar á að nemendur kynnist störfum matreiðslu- og framreiðslumanns hins vegar, 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 kynnst helstu þáttum hráefnisfræða, innkaup, 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 kynnst 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: VBFM1VB12

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 hótelum
- 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 hnifum 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

Áætlun um yfirferð og verkefnaskil :

Vika	Námsefni: kennslubók, ljósrit, vefur Verklegur hluti og bóklegur hluti ofin saman í kennslu ásamt sýnikennslu	Verkefni
34 19-25 Ágúst	Kynning á námsáætlun og verkefnum vetrarins Pítubrauð með nautakjöti , pítusósu og fersku salati Rabbabarápæ með marens Eplakaka	Pítubrauð 70-100 gr. Nautakjöts buff Pítusósa Grænmeti Pæ Rabbabari skorinn
35 26 ágúst- 1 sept.	Continental morgunverður lagaður frá grunni. Bókleg fræðsla um morgunverði á gististöðum og á veitingastöðum Morgunverður lagaður frá grunni Framreiðsluáðferðir fyrir morgunverð borðlagning og Dúkar servíettur brot og meðferð	Kotasælubrauð Gróft brauð, múslí 2 teg. ommeletta, soðin egg , ávaxtasafar 2 teg. lagaðir Grænmeti hreinsað og skorið, osta fræðsla. Framreiðsla á morgunverð Uppröðum á morgunverðarhlaðborði Dúkar servíettur æfing borðlagning fyrir 2 rétta matseðil.
36 2 – 8 sept.	Fiskur heill slægður með haus Fiskur á disk ruv.is Humarsoð Heimsókn í fiskbúð Ostabrauðstangi	Flökunn á fisk / flatfisk og roðdraga Form og skurður æfður Humar úr skel Fiskibollur / lauksmjör Kartöfluréttir Humarsúpa / ostabrauðstangir

37 9-15 sept.	Pasta frá grunni Pastaréttir Grænmetisréttir Bakka notkun æfð. Glasa kynning	Lasagne með grænmeti Ravioli með ostafyllingu Tagliatelle spagetti, tortellini Heimsókn í á veitingastað koktelagerð
38 16-22 sept.		
39 23-29 sept.	Haustmatur og íslenskmatarhefð	Slátur gerð Kjötsúpa Grjónagrautur
40 30 sept.- 6 okt.		
41 7-15 okt.	Heimsókn til frumframleiðenda. Fjós og gróðurhús. SS á Hvolsvelli hótel, veitingastaði.	Skildu mæting í vettvangsferð Verkefni vegna vettvangsferðar
42 16-20 okt.	Dönsk vika Vetrafrí 17-18 okt.	Smörrebröd Purusteik Heimalagað rauðkál Brúnaðar kartöflur Soðsósa Sérbökuð vínabrauð Smjördeig
43 21-27 okt.	Vettvangsferð í MK Hótel kynning Kaffibarþjón kynning Framreilsuaðferðir kynntar og æfðar	Vettvangsferð Flambering æfð Ensk framreiðsla Frönsk framreiðsla Rússnesk framreiðsla Amerísk diskaframreiðsla
44 28 okt.- 3 nóv.	Fjáröflun vegna utanlandsferðar	Hópaverkefni
45 4-10 nóv.	Danmörku ferð í kokkaskóla	
46	Þjóðaréttir Franskir, spænskir og austurrískir. Borðlagning fyrir 3 rétta matseðil	Svínakæfa Paella Nautapottréttur

11-17 nóv.		Kartöflumús Bökur Napólenonskökur
47 18-24 nóv.	Hátíðarmatur Smákökubakstur	Hangikjöt Grjónagrautur Rísalamande með krækiberja safti
48 25 nóv. – 1 des.	Verklegt próf í borðlagningu Verklegt próf í matreiðslu	Einstaklingsverkefni
49 2-9 des	Bóklegt próf í matreiðslu og framreiðslu Þrif á eldhúsi	
50 9-20 des.	Sjúkrapróf 11 des. Síðasti kennsludagur	

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 Hér er gefið eftir virkni, hreinlæti á vinnurími og persónulegu hreinlæti, samvinna og frágangur.	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.	30%
Ferð		Vægi

Kennsluáætlun er sett fram með fyrirvara um breytingar.