



Kennari : Guðríður Egilsdóttir og Þórir Erlingsson

Skammstöfun: GE.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 áhalda. Farið er í gegnum mismunandi brauð og kökuteigundir 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 geta unnið einföld grunnstörf í bakstri og kjötiðn og til frekara náms í bakstri og kjötiðn
- hafa skilning á því til hvers er ætlast af þeim sem vinna við störf í bakstri og kjötiðn
- 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
1-3 13-17 jan.	15 jan. Fyrsti kennsludagur Kynning á áfanga, jakkar mátaðir rætt um vinnuföt. Eldhús kynnt og farið yfir umgengisreglur. Gerbrauð aðferð, hefing og mótun	Pitsa Gerbrauð
4 20-24 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
5 27-31 jan.	Hrært deig og gufusuða Bleikja Rótargrænmeti í mauk Risotto	Formkaka Gufusoðinn Bleikja Risotto Létt soðið Grænmeti

	byggottó Vanilukrem Smjördeig kynning	Sérbökuð vínabrauð
6 3-7 feb.	Matarsóun myndbönd frá umhverfisstofnun. Ofnbökun, hnoðað deig, hrært deig Kynning á morgunverðahlaðborði Bökur þrjár teg Kleinuhringir bakaðir Beyglur	Morgunverða hlaðborð lagað Múslí, eggjamúffur, hrærð egg, bacon, ostar, á legg brauðbollur, safar ávextir og grænmeti Bökur grænmetis og skinku. Bakaðir kleinuhringir Beyglur
7 10-14 feb	14 fewb. Námsmat og vorfrí Úrbeining á lambalæri Sýnikennsla á sviðasultu, lambakæfa löguð 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 Kjötvinnsla Kafli 5-6
8 17-21 feb.	Þeyttdeig	Rúllutertur
9 24 feb.-1 mars.	28 feb. Miðannarmat Hæg suða Bókleg verkefni á netið	Pottréttir úr kjöti Kartöflumús og brún sósa Bollur úr vatnsdeigi
10 3-7 mars.	Bolludagur Sprengidagur Pönnusteiking , vatnsdeig Lambalæri úrbeinað og þurrkryddað Lambahryggur úrbeinaður fylltur og bundinn upp	Fiskibollur ,kjötbollur og vatndeigsbollur Saltkjöt og baunir Heilsteikt lambalæri og lambahryggur með smjörsteiktum steinselju kartöflum brúni soðsösu og ofnbökuðu grænmeti
11 10-14 mars.	12 mars. Valdagur Vettvangsferð í bakarí á Selfossi og Hveragerði Kransakaka löguð Verkefni fyrir fjáröflun	Kransakaka
12 17-21 mars.	19-20 mars Kátir dagar 21 mars Flóafár	Æfing í hópastarfi og félagsfærni
13 24-28 mars.	Vettvangsferð í SS Hvolsvelli sýnikennslu í úrbeiningu á lambaskrokk. Unnið með afurðir úr heimsókn. Pönnukökubakstur	Pönnukökur með rjóma
14 31 mars.-4 apríl.	Þjóðarréttir val nema 4 laga kökur Kaffidrykkir kynntir	Þjóðarréttir Þema á borðlagningu

15 7-11 apríl.	Páskafri 11-22 apríl Upprifjun á námsefni Æfing fyrir verklegt próf Samlokugerð	Samlokur heitar og kalda
16 14-18 apríl.	Páskafri	
17. 21-25 apríl.	24 apríl Sumardagurinn fyrsti Verklegt próf í bakstri og kjötskurð	Lokaverkefni sjá námsmat
18. 28 apríl-2 maí.	Heimsókn og yfirferð á námsefni Fjáröflun vegna námsferðar haust.2025	
19 5-9 maí.	Vettvangsferð	Verkefni
20 12-16 maí..	Frágangur á eldhúsi	Frágangur

Sérreglur áfangans:

Í áfanganum getur fallið til viðbótarkostnaður vegna vetvangs- og vinnuferða. Nemendur mæta í tíma snyrtileg til fara í hvítum kokkajakka, kokkahatt og eða með hárnét í svörtum buxum og svörtum skóm. Nemendur þurfa að fylgjast með dagskrá komandi viku inn á Innu

Námsmat:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Símatsáfangi	Eftir tíma er gefið símat af kennara /tilsjónamanni Hér er gefið eftir virkni í tíma, hreinlæti bæði á vinnustöð og persónulegu hreinlæti. Samvinnu við aðra nemendur Öll verkefni sem unninn eru á önninni bæði verkleg og bókleg.	60%
Verkefni	Fjáröflun vegna utanlandsferðar	10%
Verklegt próf	Verklegt próf í bakstri	15%
Verklegt próf	Verklegt próf í kjötskurð	15%
	Samtals	100%

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.

Þórir Erlingsson Matreiðslumeistari