


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015	Áfangaheiti KEL 101 Námsáætlun vorönn 2016	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 1 af 1		

Kennari	Marína Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	MAR
----------------	-------------------------	---------------	-----

Áfangalýsing:

Í áfanganum kynnast nemendur aðferðum við varðveislu matvæla, sýrðum mat, meðferð innmats og öðrum sérhefðum íslensks eldhúss. Kenndar er allar helstu aðferðir við hrámarineringu, sýrumarineringu og salt- og kryddmarineringu. Lögð er áhersla á mikilvægi þess að halda órofum kæliferylum. Nemandi fái undirstöðuþekkingu í farsgerð, patégerð, pylsugerð, heit- og kaldreykingu, þurrsöltun og þækilsöltun. Nemendur læra um bindieiginleika mismunandi hráefnategunda og eiginleika salts og ýmsa kryddtegunda til að koma í veg fyrir skemmdir og lengja geymslutíma. Einnig er farið yfir geymsluaukandi áhrif reykingar á matvæli og rotverjandi eiginleika efna eins og ediksýru, karbólsýru og menthyl-alkóhóls.

Markmið:

þekki vel til aðferða við varðveislu á köldum mat • skilji mikilvægi kæliferyla og mikilvægi þess að halda þeim stöðugum • læri aðferðir við hrámarineringu, sýrumarineringu og salt- og kryddmarineringu • læri farsgerð og mikilvægi þess að halda órofum kæliferylum • læri patégerð, pylsugerð, heit- og kaldreykingu og þurrsöltun og þækilsöltun

Námsgögn: Glærur og annað efni frá kennara á Moodle.

Áætlun um yfirferð:

Námskeið sem fram fer 30. janúar 2016

Verkefni: verkefni sem lagt verður fyrir samkvæmt verkefnislýsingu, skiladagur 20. febrúar 2016.

Námsmat og vægi námsþátta: verkefni/próf 100 %

Dagsetning: 4. jan.

Marína Sigurgeirsd.
Undirritun kennara

Þri Halldórsson
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils