


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 2	<b>Áfangaheiti SSE 111</b> <b>Námsáætlun haustönn 2016</b>	

<b>Kennari</b>	Marína Sigurgeirsdóttir	<b>Sk.st.</b>	MAR
----------------	-------------------------	---------------	-----

**Áfangalýsing:** Undanfari: SSE101

Í áfanganum er fjallað um grunnaðferðir við soðgerð, s.s. brúnt nautasoð, hæsnasoð, ljóst og brúnt kálfasoð, villibráðarsoð, fisk- og skelfisksoð, svo og niðursuðu og notkun ólíkra soðgerða. Nemendur læra um allar sígildar undirstöðusósur og samtímasósur. Þeir læra um helstu súpuflokka, svo sem tærar og þykkar súpur, grænmetissúpur og þjóðarsúpur. Nemendur læra alla eftirréttarflokka, svo sem heita, kalda og frosna eftirrétti og allar helstu eftirréttarsósur. Enn fremur læra þeir skrautbakstur og bakstur er tilheyrir eftirréttagerð.

**Markmið:** Nemandi


- þekki öll grunnsóð, aðferðir, suðutíma og notkunarmöguleika
- þekki allar grunnsósur, einkenni, aðferðir, suðutíma og notkun
- þekki allar samtímasósur, einkenni, aðferðir, suðutíma og notkun
- þekki alla grunnsúpuflokka og sérkenni hvers um sig
- þekki alla eftirréttarflokka
- þekki allar grunnaðferðir og helsta hráefni í gerð eftirréttar
- þekki öll helstu bindi- og bragðefni í eftirréttagerð
- hafi haldgóða þekkingu á sígildum eftirréttum
- geti hannað og sett fram nýja eftirrétti og beitt gagnrýninni hugsun á hugmyndir og verkefni

**Námsgögn:**

	Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum)
Bækur	Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnám matvælagreina, eftir Hjördísi Stefánsdóttur og Marínu Sigurgeirsdóttur
Annað	Glærur og efni frá MK

**Áætlun um yfirferð:**

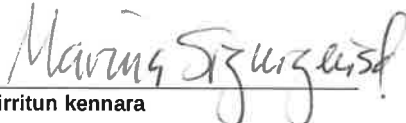
Dagsetning	bóklegt	verklegt
18. nóv.	Soðgerð, undirstöðusúpur og undirstöðusósur, afleiddar sósur, samtímasósur, eftirréttarflokkar,	
19. nóv.	Hluti af verklegu prófi í matreiðslu.	Verklegt próf

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 2	<b>Áfangaheiti SSE 111</b>	
	<b>Námsáætlun haustönn 2016</b>	

**Námsmat og vægi námsþátta:**

<b>Matsform:</b>	<input type="checkbox"/> x Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
<b>Námsmatsþættir</b>	<b>Lýsing námsmatsþátta</b>	<b>Vægi</b>	
Soðgerð	Metin kunnátta og þekking í verklegum kennslulotum	20%	
Sósugerð	Metin kunnátta og þekking í verklegum kennslulotum	20%	
Súpugerð	Metin kunnátta og þekking í verklegum kennslulotum	20%	
Verklegt próf	Sósu, súpu og eftirréttagerð í lokaprófi 19. nóv.	40%	
		<b>Samtals:</b>	<b>100%</b>
<b>Annað:</b>			

Dagsetning: 26. sept

  
Undirritun kennara

  
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils