


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Síða 1 af 3		
Áfangaheiti (MAT107E-1)		
Námsáætlun (Haust 2016)		

Kennari	Valdemar Pálsson	Sk.st.	VAP
----------------	------------------	---------------	-----

Áfangalýsing:

Í áfanganum er farið í notkun á helstu tækjum í eldhúsi og hnífum og smááhöldum sem matreiðslumaðurinn notar við störf sín. Áhersla er á sígildar undirstöðuaðferðir eins og skurð og meðferð á grænmeti, kryddjurtum, ávöxtum, fiski og kjöti. Farið er í soðgerð og sósu- og súpugerð. Þá vinna nemendur með allar helstu matreiðsluaðferðir. Í áfanganum vinna nemendur við farsgerð, læra um kæliferla og bindieiginleika, einnig er farið í kald- og heitreykingu og þurr- og pækilsöltun. Nemendur vinna með hrámarineringu á fiski, skelfiski og kjöti. Unnið er með morgunverð, hádegisverð, eftirrétti og uppsetningu á köldum mat og kvöldverðarréttum. Lögð er áhersla á praktíska undirstöðu sem framhald af vinnustaðanámi. Í verklegri kennslu er farið í hvívetna eftir þeim reglum sem gilda um viðurkennd gæðakerfi.


Markmið:

Nemandi

- þekki og geti nýtt sér öll helstu tæki og handverkfæri í eldhúsi
- hafi góða færni í skurði og meðferð á grænmeti, fiski og kjöti
- þekki og geti gert öll soð, undirstöðusúpur og undirstöðusósur
- hafi góða færni í undirbúningi á köldum réttum eins og farsgerð, söltun, reykingu og marineringu á fisk og kjöti
- hafi þekkingu og færni í morgun- og hádegisverðarréttum og sígildum kvöldverðarréttum
- geti notað allar megin matreiðsluaðferðir með tilliti til hráefnis
- geti sett upp hlaðborð með heitum og köldum réttum

Námsgögn:

Hráefna og aðferðafræði matreiðslu (2012). Höfundur Ragnar Wessman
Kalda eldhúsið 3.útgáfa. Höfundur Ragnar Wessman

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 3	Áfangaheiti (MAT107E-1)	
	Námsáætlun (Haust 2016)	

Áætlun um yfirferð:


Vika	Verkþættir	
34	Yfirferð yfir eldhús, tæki og þrif. Kennsluáætlun ásamt verkefni vetrarins kynnt. 12 verklegar æfingar	
35	Fyrsti verklega lota er 29. og 30. ágúst	Paté Croute Grafa fisk og kjöt (K)
36	5-6 September	Verkefnavika vegna FFM
37	12-13. September	Verkefnavika vegna KEL
38	19-20. September. Verkleg æfing 2	Balontine og Kæfa (K)
39	26-27. September. Verkleg æfing 3	Galantine fisk og kjöt (K)
40	3-4. Október. Verkleg æfing 4	Soð, kjöt+fisk. Fiskitvenna
41	10-11. Október. Verkleg æfing 5	Galantine, confite, velute
42	17-18. Október. Verkleg æfing 6	Fiskiterrine, royal, bakstur (K)
43	24-25. Október. Verkleg æfing 7	Eftirréttir, súkkulaði
44	31.okt - 1. Nóv. Verkleg æfing 8	Eftirréttir, eggja ofl
45	7-8. Nóvember. Verkleg æfing 9	Lamb 2 vegu
46	14-15. Nóvember. Verkleg æfing 10	Valæfing,
47	21-22. Nóvember. Verkleg æfing 11	Köld æfing, semisering
48	28-29. Nóvember. Verkleg æfing 12	Prófæfing
49	Desember. Verklegt próf í próftöflu	

Verkefni:

Sjálfsmatsverkefni: Hver og einn nemandi skilar inn til kennara á moodle greinargerð yfir frammistöðu sína í verklegum tíma. Nægir að hver skýrsla fyrir sig sé um 1-2 blaðsíður með myndum. Hver skýrsla gildir 1.67% og eru lokaskil til einkunnar kl 11:45 á föstudögum. **ATH öll skil skulu fara fram í .pdf**

Námsmat og vægi námsþátta:

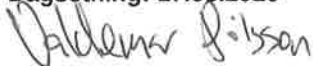
Lokapróf er í áfanganum og gildir það 60 %. Til að teljast hafa lokið áfanganum þarf nemandi að ná lokaprófi með að lágmarki 40 % til að aðrir námsþættir séu teknir til einkunnar. Nemandi þarf að taka verklegt lokapróf óháð frammistöðu í verklegum tímum.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sampykkt: SHJ		
Síða 3 af 3	Áfangaheiti (MAT107E-1) Námsáætlun (Haust 2016)	

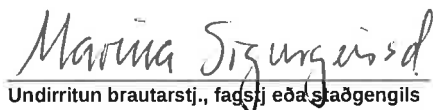
Vinnubók nemanda skal skila eigi síðar en á föstudeginum 9. desember, þurfi nemandi að þreyta sjúkrapróf hefur hann tíma til að skila til föstudagsins 16. desember. **ATH öll skil skulu fara fram í .pdf**

Matsform:		
<input type="checkbox"/> Símat <input checked="" type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf <input type="checkbox"/> Lokaverkefni		
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatsþáttar	Vægi
Lokapróf	Verklegt lokapróf í próftöflu	60%
Umgengni	Umgengni og frágangur um eldhús	10%
Verkleg æfing	Vinnusemi nemanda	10%
Dagbók	Skil á greinargerðum til kennara eftir verklegan tíma. Sjálfsmat á hvað gekk vel og hvað má laga. Skil föstudaga eftir verklega æfingu	20%
	Samtals:	100%
Annað:		

Dagsetning: 17.08.2016



Undirritun kennara



Undirritun brautarstj., fagsj. eða staðgengils

