


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Síða 1 af 2		
<b>Áfangaheiti (KEL1012-1)</b>		
<b>Námsáætlun (Haust 2016)</b>		

<b>Kennari</b>	Valdemar Pálsson	<b>Sk.st.</b>	VAP
----------------	------------------	---------------	-----

### Áfangalýsing:

Í áfanganum kynnst 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 órofnum kæliferlum. Nemandi fái undirstöðuþekkingu í farsgerð, patégerð, lögun á galantine, ballontine og terrine, pylsugerð, heit- og kaldreykingu, þurrköltun 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:

#### Nemandi


- þekki vel til aðferða við varðveislu á köldum mat
- skilji mikilvægi kæliferla og mikilvægi þess að halda þeim stöðugum
- læri aðferðir við hrámarineringu, sýrumarineringu og salt- og kryddmarineringu
- æri farsgerð og mikilvægi þess að halda órofnum kæliferlum
- læri patégerð, lögun á galantine, ballontine og terrine, pylsugerð, heit- og kaldreykingu og þurrköltun og þækilsöltun

### Námsgögn:

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

### Áætlun um yfirferð:

Vika	Verkþættir	
34	Undirbúningur vegna fyrsta verklega tíma	Pöntunarlisti. Pate
35	29.ágúst. Tímapróf úr Kalda eldhúsið	Gagnapróf
36	5-6 September Verkefnavinna	Verkefnavika vegna KEL
37	12-13. September.	Verkefnavika vegna FFM
38	19-20. September.	Kalt eldhús: Kjöt
39	26-27. September.	Kalt eldhús: Fiskur
40	3-4. Október.	Kalt eldhús: Sósúr
41	10-11. Október.	Kalt eldhús: Pate
42	17-18. Október.	Kalt eldhús: Terrine

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 2	<b>Áfangaheiti (KEL1012-1) Námsáætlun (Haust 2016)</b>	

43	24-25. Október.	Tímapróf, engin gögn
44	31.okt - 1. Nóv.	Kalt eldhús: Framsetning
45	7-8. Nóvember.	Kalt eldhús: Söltun
46	14-15. Nóvember.	Kalt eldhús: Valvika
47	21-22.Nóvember.	Kalt eldhús: Sýring
48	28-29. Nóvember. Upprifjun og yfirferð	
49	Desember. Próf í próftöflu	

#### Verkefni:

Tvö tímapróf verða á önninni og gildir hvert þeirra 7,5% til lokaeinkunnar af því gefnu að nemandi standist lokapróf með að lágmarki 40%. Annað prófið verður gagnapróf en hitt án gagna. Ritgerð sem skila skal á að skila til kennara í moodle á .pdf formi en einnig skal nemandi birta hana á Wikipedia.

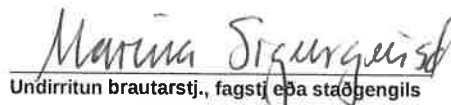
#### Námsmat og vægi námsþátta:

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. 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 námsmatsþátta	Vægi
Lokapróf	Bóklegt lokapróf í próftöflu	60%
Tímapróf	Tvö tímapróf verða á önninni (7.5% hvert)	15%
Ritun	Ritgerð úr völdu efni til birtingar á Wikipedia	15%
Vinnubók	Skil á vinnubók úr verklegum tímum	10%
	<b>Samtals:</b>	<b>100%</b>
<b>Annað:</b>		

Dagsetning: 18.08.2016

  
Undirritun kennara

  
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils