


|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>               |  |
| Útgáfa: 09        |   |   |
| Dags.: 06.06 2015 | <b>HEM1024</b><br><b>Námsáætlun haustönn 2016</b> |   |
| Höfundur: HRS     |   |   |
| Samþykkt: HJS     |   |   |
| Síða 1 af 3       |   |   |

|                 |                  |               |     |
|-----------------|------------------|---------------|-----|
| <b>Kennarar</b> | Ari Hallgrímsson | <b>Sk.st.</b> | ARI |
|-----------------|------------------|---------------|-----|

## Áfangalýsing:

**Undanfari:** Enginn

Lögð áhersla á móttöku, móttökueftirlit og meðhöndlun á hráefni með tilliti til geymslupóls. Fjallað er um meðferð á íslenskum salt- og ferskvatnsfiski, skelfiski og lin- og krabbadýrum. Nemendur læra um sláturafurðir, uppbyggingu vöðva og nýtingu, meyrnun, meyrnunartíma, hlutun og hagnýtingu. Fjallað er um heilbrigðismat og gæðaflokkun kjöts og alifugla og sölu og dreifingu á íslenskri villibráð. Nemendur læra um íslenskar kryddjurtir og grænmeti, kornmeti og algengar tegundir ávaxta, flokkun þeirra, einkenni og notkun. Einnig helstu geymsluaðferðir og takmarkanir sem gilda um geymslu kjöts, fisks, grænmetis og ávaxta.

### Markmið:

#### Þekkingarviðmið


Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- reglum sem gilda um móttökueftirlit og matvælaöryggi
- reglum sem gilda um gæða og heilbrigðismat
- íslenskum sláturafurðum og villibráð
- helstu tegundum af íslenskum skelfiski ásamt íslenskum bol- og flatfiski
- algengum íslenskum grænmetistegundum
- notkun á algengum kryddjurtum og kryddi
- flokkum allra algengra ávaxtategunda
- öllum helstu geymsluaðferðum og þekkja takmarkanir sem gilda um geymslu kjöts, fisks, grænmetis og ávaxta

#### Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- flokka vörur eftir ástandi þeirra og umbúðamerkingum
- forgangsraða verkefnum og sýna sjálfstæði og frumkvæði í vinnu sinni
- lesa texta sem inniheldur faglegar upplýsingar, vinna úr þeim á ábyrgan hátt og kynna niðurstöður sínar
- skrifa styttri texta um fagleg efni og færa rök fyrir mál sínu bæði munnlega og skriflega

|                   |                                     |   |
|-------------------|-------------------------------------|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b> |  |
| Útgáfa: 09        |                                     |   |
| Dags.: 06.06 2015 |                                     |   |
| Höfundur: HRS     |                                     |   |
| Sambýkkt: HJS     |                                     |   |
| Síða 2 af 3       | <b>HEM1024</b>                      | <b>Námsáætlun haustönn 2016</b>   |

- afla hagnýtra upplýsinga og greina á milli áreiðanleika þeirra og fræðilegs gildis
- nýta heimildir sem skýra eigin röksemdafærslu

#### Hæfniviðmið

Nemandi skal geta hagnýtt þá almennu þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:

- taka á móti vörum, flokka þær og ganga frá á viðeigandi hátt
- bregðast við frávikum
- vinna með allt hráefni til matargerðar og þekkja nýtingarmöguleika þess
- meta gæði vinnu sinnar með skapandi og gagnrýnni hugsun
- tjá sig á ábyrgan hátt um fagleg málefni

#### Áætlun um yfirferð:


| Vika | Námsefni   | Verkefni                                      |
|------|--|---|
| 42   | Kynning á áfanga og verkefnum<br>Innkaup og móttökueftirlit<br>Birgðavarsla og innkaupaferlið<br>Matvælaöryggi | Verkefni 1, Innkaup og öryggis- og gæðakerfi  |
| 43   | Vöruþekking kjötvöru<br>Hlutun og hagnýting<br>Íslenskir alífuglar<br>Íslensk villibráð                        | Verkefni 2, kjöt                              |
| 44   | Fiskur og skelfiskur<br>Sveppir, kryddvörur  | Verkefni 3. fiskur                            |
| 45   | Grænmeti, ávextir og ber   | Verkefni 4, íslenskt grænmeti, ávextir og ber |
| 46   | Kynning á verkefni 4   | Tímaverkefni                                  |

Námsgögn:

Hráefna- og aðferðafræði matreiðslu. Höfundur Ragnar Wessman.

Larousse Gastronomique sem ítarefni. Höfundur: Prosper Montagné



|                   |                                     |   |
|-------------------|-------------------------------------|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b> |  |
| Útgáfa: 09        |                                     |   |
| Dags.: 06.06 2015 |                                     |   |
| Höfundur: HRS     |                                     |   |
| Samþykkt: HJS     |                                     |   |
| Síða 3 af 3       | <b>HEM1024</b>                      | <b>Námsáætlun haustönn 2016</b>   |

Classical cooking the modern way, recipes, sem ítarefni. Höfundur Philip Pauli.

Kokkebogen, sem ítarefni. Höfundur: Ole Botorp.

Verkefni og glærur inná Moodle.

Nemendur þurfa að fylgjast með á Moodle og undirbúa sig undir tíma.

#### Námsmat og vægi námsþátta:

| Námsmat      | Lýsing                            | Vægi |
|--------------|-----------------------------------|------|
| Verkefni 1   | Innkaup og öryggis- og gæðakerfi  | 15%  |
| Verkefni 2   | Kjöt                              | 15%  |
| Verkefni 3   | Fiskur                            | 15%  |
| Verkefni 4   | Íslenskt grænmeti, ávextir og ber | 15%  |
| Kynning      | Kynning á verkefni 4              | 10%  |
| Tímaverkefni |                                   | 30%  |

#### Dagsetning:

*Þri Halldórsson*

Undirritun kennára

*Marína Sígurðsdóttir*

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils