


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015	<b>MAA1012</b> <b>Námsáætlun haustönn 2016</b>	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 1 af 2		

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

### Áfangalýsing:

Í áfanganum kynnst nemendur einkennum allra helstu matreiðsluaðferða. Kenndar eru aðferðir við matreiðslu til þess að ná hámarksgæðum, s.s. að varðveita næringarinnihald vörunnar. Fjallað er um virkni og meðferð hitunartækja í matreiðslu, s.s. fjölkerafna, hægsteikingarofna (Haldo Heat) og spanhellna (Induc). Nemendur læra á algeng mælitæki sem notuð eru í matvælaíðnaði eins og hitamæla, própu- og yfirborðsmæla, bumémæla, LUM-T, þar sem ATP-aðferð er beitt við sýnatöku.

### Markmið:

#### Þekkingarviðmið

Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- skipulagi og forgangsröðun verkþátta
- undirstöðu matreiðsluaðferðum og beitingu þeirra
- aðferðum kalda eldhússins. marineringu á kjöti og fiski, kjöt, heit- og kaldreykingu, súrsun og söltun (þækilsöltun og þurrsöltun).

#### Leikniviðmið


Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- forgangsráða verkefnum og sýna sjálfstæði og frumkvæði í vinnu sinni
- kynna niðurstöður sínar af umburðalyndi og skilningi á viðhorfum annarra
- skrifa stuttan texta um faglegt efni og færa rök fyrir máli sínu bæði munnlega og skriflega
- afla faglegra upplýsinga og greina á milli áreiðanleika þeirra og fræðilegs gildis
- nota heimildir sem skýra eigin röksemdafærslu.

#### Hæfniviðmið

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

- skipuleggja og forgangsráða verkþáttum á skilvirkan hátt
- tengja saman hráefni, framsetningu og sígildar matreiðsluaðferðir
- meta eigin verk og annarra út frá skilgreindum forsendum fyrirliggjandi verkefna
- útfæra nýjar hugmyndir sem byggjast á sígildri matreiðslu
- tjá sig á skapandi og ábyrgan hátt um fagleg málefni og rökstyðja niðurstöður sínar

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Utgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 2 af 2	<b>MAA1012</b>	<b>Námsáætlun haustönn 2016</b>

### Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni	Verkefni
34	Kynning á námsáætlun. Matreiðsluaðferðir fyrri tíma. Matreiðsluaðferðir sem geymsluaðferð. Steikingarhiti og kjarnhiti. Hitamælar og mælar til sýnatöku. Matreiðsluaðferðir og undirflokkar. Mismunandi suðuaðferðir.	Verkefni 1: Unnið með mismunandi mæla til sýnatöku.  Verkefni 2: Unnið með mismunandi suðuaðferðir.
35	Steikingaaðferðir og bakstur	Kynning á verkefnum 1 og 2.  Verkefni 3: Unnið með mismunandi steikingaaðferðir og bakstur.
36	Verkunaraðferðir	Kynning á verkefni 3. Tímapróf

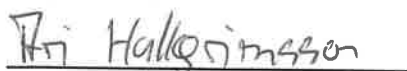
### Námsgögn:

Hráefna og aðferðafræði matreiðslu: Höfundur Ragnar Wessman  
Larousse Gastronomique sem ítarefni. Höfundur Prosper Montagné  
Classical cooking the moderne way, recipes sem ítarefni. Höfundur Philip Pauli.  
Kokkebogen sem ítarefni. Höfundur Ole Botorp  
Verkefni og glærur inni á Moodle. Nemendur þurfa að fylgjast með á Moodle og undirbúa sig fyrir tíma.

### Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Hópaverkefni	Mælar til sýnatöku	10%
Paraverkefni	Mismunandi suðuaðferðir	20%
Einstaklingsverkefni	Bakstur og steikingaraðferðir	20%
Tímaverkefni		35%
Kynning á verkefni	Kynning á verkefnum 3 X 5%	15%

### Dagsetning:



Undirritun kennara

  
Undirritun brautarstj. / fagstj. eða staðgengils