


| | | |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Útgáfa: 09 | | |
| Dags.: 06.06 2015 | SEE1012 Námsáætlun haustönn 2016 | |
| Höfundur: HRS | | |
| Samþykkt: HJS | | |
| Síða 1 af 2 | | |

| | | | |
|-----------------|------------------|---------------|-----|
| Kennarar | Ari Hallgrímsson | Sk.st. | ARI |
|-----------------|------------------|---------------|-----|

Áfangalýsing:

Áfangalýsing:

Í áfanganum er fjallað um grunnaðferðir við soðgerð, s.s. brúnt nautasoð, hænsnasoð, fisksoð og notkun þess. Nemendur kynnst sósugerð úr brúnu nautasoði, hænsnasoði og fisksoði, læra hvernig þykkja má sósur og læra um helstu almenna súpuflokka, svo sem þykkar súpur og grænmetissúpur. Þá læra nemendur um helstu eftirrætti, svo sem ísgerð, hleypta búðinga og ávaxtagrauta.

Markmið:

Þekkingarviðmið

Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- gerð og innihaldi allra helstu grunnsóða
- notkun á undirstöðu- og afleiddum sósum
- gerð og innihaldi á samtímasósum og geta borið þær saman við klassíska sósugerð
- hlutverki sósunnar sem hluta af málsverði
- gerð, innihaldi og framsetningu á heitum, köldum og frosnum eftirrættum

Leikniviðmið


Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- forgangsraða verkefnum og sýna sjálfstæði og frumkvæði í vinnu sinni
- lesa texta sem inniheldur faglegar upplýsingar, vinna úr þeim á mismunandi hátt, kynna niðurstöður sínar af umburðalyndi og með skilningi á viðhorfum annarra
- skrifa stuttan texta um fagleg efni og færa rök fyrir máli sínu bæði munnlega og skriflega
- nota heimildir sem skýra eigin röksemdafærslu

Hæfniviðmið

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

- gera grunnsóð, grunnsúpur, grunnsósur og þykkja aðferðir, suðutíma og notkunarmöguleika
- gera samtímasósur og þykkja einkenni, aðferðir, suðutíma og notkun
- útbúa alla algenga heita, kalda og frosna eftirrætti og þykkja grunnaðferðir og helstu hráefni í gerð eftirrætta
- meta gæði vinnu sinnar með skapandi og gagnrýnni hugsun og tjá sig um fagleg málefni

| | | |
|-------------------|-------------------------------------|---|
| Nr.: GAT-045 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Útgáfa: 09 | | |
| Dags.: 06.06 2015 | | |
| Höfundur: HRS | | |
| Samþykkt: HJS | | |
| Síða 2 af 2 | SEE1012 | Námsáætlun haustönn 2016 |

Áætlun um yfirferð:

| Vika | Námsefni | Verkefni |
|------|---|--|
| 38 | Kynning á námsáætlun, námsmati og verkefnum Soð og soðgerð Súpur og súpuflokkar | Verkefni 1 : Soð og soðgerð Verkefni 2 : Súpur og súpuflokkar |
| 39 | Sósur og sósuflokkar | Verkefni 3 : Sósur og sósuflokkar |
| 40 | Eftirréttir Kaldir, heitir og frosnir | Verkefni 4: Eftirréttir |
| 41 | Tímapróf um eftirrétti, soð, sósur og súpur | Tímapróf |

Námsgögn:

Hráefna og aðferðafræði matreiðslu. Höfundur; Ragnar Wessman

Kalda eldhúsið. Höfundur; Ragnar Wessman

Larousse Gastronomique. (Ítarefni) Höfundur; Montagné, Prosper

Classical cooking the moderne way, recipes. (Ítarefni) Höfundur; Pauli, Philip

Kokkebogen. (Ítarefni) Höfundur; Botorp, Ole

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 | Soð og soðgerð | 10% |
| Hópaverkefni | Súpur og súpuflokkar | 10% |
| Einstaklingsverkefni | Sósur og sósuflokkar | 25% |
| Hópaverkefni | Eftirréttir | 20% |
| Tímaverkefni | | 35 % |

Dagsetning:


Undirritun kennara


Undirritun brautarstj., fagstj. eða staðgengils