


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 2	Áfangaheiti MAA 101	Námsáætlun vorönn 2017

Kennari	Marína Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	MAR
----------------	-------------------------	---------------	-----

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. fjölkerfaofna, 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:


Nemandi

- kunni að nota mismunandi eldhústæki
- kunni helstu matreiðsluaðferðir m.t.t. varðveislu næringarinnihalds og hámarksgæða vörunnar
- geti beitt öllum helstu mælitækjum til að tryggja öryggi og gæði vörunar
- skilji mikilvægi þess að nota rétta matreiðslu- og hitameðferð í matreiðslu

Námsgögn: Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnám matvælagreina, höfundar Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir (3. útgáfa 2016) Námsefni á Moodle.

Áætlun um yfirferð:

Dagsetning		Verkefni
14. jan.	Skilgreining á hvað er matreiðsla. Matreiðsluaðferðir fyrri tíma. Matreiðsla sem geymsluaðferð. Matreiðsluaðferðir og undirflokkar Mismunandi suðuaðferðir	Greining matreiðsluaðferða
4. febr.	Soðgerð, undirstöðusúpur og undirstöðusósur Steikingaraðferðir og bakstur Steikingarhiti og kjarnhiti Hitamælar og mælar til sýnatöku	Verkefni úr námsefninu, spurningar og svör. Verkleg æfing í hitastigsmælingum
25. febr.	Matreiðsluaðferðir með tilliti til varðveislu næringarefna.	Verkefnið, matseðill

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sampykkt: SHJ		
Síða 2 af 2	Áfangaheiti MAA 101 Námsáætlun vorönn 2017	

	Áhrif matreiðslu á hollustu máltíða Hvernig má laga uppskriftir að lýðheilsuþáttum.	lagaður að lýðheilsuþáttum.
18. mars	Skrifleg könnun úr efninu	Skrifleg könnun

Verkefni:

Verkleg æfing sem fram fer á vinnustað nemenda. Takið stöðuna á ykkar eigin vinnustað og skráið og mælið hitastig t.d. í kæli, frysti, hitaborði og gerið grein fyrir niðurstöðunni í skriflegri skýrslu.

Námsmat og vægi námsþátta:

Matsform:	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatsþátta		Vægi
Kaflapróf	Spurningar og svör 4.02		25%
Tímapróf	Skrifleg könnun 18.03		25%
Matseðilsverkefni	matseðill lagaður að lýðheilsuþáttum. 25.02		25%
Verkleg æfing	Hitastigsmælingar sem fram fara á vinnustað. 4.02-25.02		15%
Dagbók	Sjálfsmat nemanda unnið á kennslutíma		10%
	Samtals:		100%
Annað:			

Dagsetning: *Sjáan 2017*
María Sig.
Undirritun kennara

Edda B. Kristinsd
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils