


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Utgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 3	SSE 101-fjarnám vorönn 2017	

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 eftirrétti, svo sem ísgerð, hleypta búðinga og ávaxtagrauta.

Markmið:

Þekkingarviðmið

Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:


- gerð og innihaldi allra helstu grunnsoða
- 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 eftirréttum

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


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 3	SSE 101-fjarnám vorönn 2017	

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

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

Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni	Verkefni
5. 30.jan- 5.febr.		
6. 6.-12. febr.	Kynning á áfanga og verkefnum	
7. 13-19. febr.	Soð og soðgerð	Verkefni á MOODLE
8. 20.- 26. febr.	Soð og soðgerð	Skilaverkefni 1
9. 27.- 5.mars	Súpur og súpuflokkar	
10. 6- 10. mars	Súpur og súpuflokkar	Verkefni á MOODLE
11 13.-19. mars	Súpur og súpuflokkar/ Sósur og sósuflokkar	Skilaverkefni 2
12. 20.- 26. mars	Sósur og sósuflokkar	Verkefni á MOODLE
13. 27.- 2. apr.	Sósur og sósuflokkar	Skilaverkefni 3
14. 3-9. apr.	Eftirréttilir	Verkefni á MOODLE

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 3	SSE 101-fjarnám vorönn 2017	

15. 10- 16. apr.	Páskafrí	
16. 17.- 23. apr.	Eftirréttir	Skilaverkefni 4
17. 24.- 30. apr.		
18. 1-7. Maí .	Soð,sósur og eftirréttir	MOODEL próf

Námsgögn: Verkefni og glærur inná Moodle. Kennsluefni í matreiðslu og baksti fyrir grunnám matvælagreina. Sérfæði.

Námsmat og vægi námsþátta:

Matsform:	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf Lokaverkefni	<input type="checkbox"/>
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatsþátta		Vægi
Hópaverkefni	Soð og soðgerð		15%
Hópaverkefni	Súpur og súpuflokkar		15%
Einstaklingsverkefni	Sósur og sósuflókkar		20%
Hópaverkefni	Eftirréttir		15%
MOODLE verkefni	Soð, súpur og eftirréttir		35 %
	Samtals:		100%
Annað:			

Dagsetning: 31-01-17

Ási Halldórsdóttir
Undirritun kennara
staðgengils

Marína Stj.
Undirritun brautarstj., fagstj eða

