


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 3	AÐFE2IB05	
	Námsáætlun haust 2019	

Kennari	Ari Hallgrímsson	Sk.st.	ARI
----------------	------------------	---------------	-----

Áfangalýsing:

Í áfanganum er lögð áhersla á að sýna fram á hvernig mismunandi matreiðsluaðferðir eiga við mismunandi eiginleika/samsetningu kjöts og fisks. Nemendur kynast mismunandi vöðvabyggingu og vöðvagerð, þekkja magn bindivefs og viðeigandi hitameðferð með tilliti til vökvataps. Nemendi læri að beita viðeigandi aðferðum við matreiðslu mismunandi hráefnis og að nemandi geti tengt þær við mismunandi eldunaraðferðir. Fjallað er um soðgerð og breytingar sem verða á soðum við eldun. Nemendur læra um allar sígildar undirstöðusósur einnig læra þeir um helstu súpuflokka.

Forkröfur

Námssamningur í matreiðslu.

Þekkingarviðmið


Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- öllum 12 matreiðsluaðferðunum
- kostum og virkni mismunandi matreiðsluaðferða
- vöðvabyggingu og vali á matreiðsluaðferðum
- helstu matreiðsluaðferðir m.t.t. varðveislu næringarinnihalds og hámarksgæða vörunnar
- öllum grunnsoðum, aðferðum, suðutíma og notkunarmöguleikum
- grunnsósum, einkenni, aðferðir, suðutíma og notkun þeirra
- samtímasósum, einkennum og notkun
- grunnsúpuflokkum og sérkennum hvers um sig

Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- nota rétta matreiðslu- og hitameðferð í matreiðslu
- beita öllum helstu mælitækjum til að tryggja öryggi og gæði vörunar
- beita sértækum vinnubrögðum, verkfærum og tækjum

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sambykkt: SHJ		
Síða 2 af 3	AÐFE2IB05	Námsáætlun haust 2019


Hæfniviðmið

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

- velja matreiðsluaðferð sem hæfir hinum ýmsu hráefnistegundum
- nota réttar hitameðferðar í matreiðslu til þess að auka gæði og arðsemi vörunnar
- þróa kunnáttu og leikni í matreiðsluaðferðum
- samþætta notkun tækja, áhalda, hráefnis- og verkferla í soðgerð

Áætlun um yfirferð:

Vika		Verkefni
Lota 1 14. sep	Kynning á námsáætlun. Matreiðsluaðferðir fyrri tíma. Matreiðsluaðferðir sem geymsluaðferð. Steikingarhiti og kjarnhiti. Matreiðsluaðferðir og undirflokkar. Mismunandi suðuaðferðir.	Verkefni 1
Lota 2 5. okt	Steikingaaðferðir og bakstur.	Verkefni 2
Lota 3 26. okt	Vöðvabygging og vöðvagerð helstu sláturdýra.	Verkefni 3
Lota 4 9. nóv	Soð og soðgerð Súpur og súpuflokkar Sósur og sósuflokkar	Verkefni 4
Lota 5 30. nóv	Kynning	Kynning, könnun

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sampykkt: SHJ		
Síða 3 af 3	AÐFE2IB05	Námsáætlun haust 2019

Námsefni:

The chef's manual of danish culinary art (útgáfuár 2002, útgágfa 5).

Kennsluvefurinn INNA, verkefni og námsefni.

Námsmat og vægi námsþátta:

Matsform:	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatsþátta		Vægi
Verkefni 1	Kjarnhiti og geymsluaðferðir		15%
Verkefni 2	Matreiðsluaðferðir		15%
Verkefni 3	Kjöt		15%
Verkefni 4	Soð, súpur og sósur		15%
Kynning	Val á að kynna eitt verkefni		10 %
Tímaverkefni	Skrifleg könnun úr námsefni		30 %
Annað: Nemendur þurfa að undirbúa sig undir tíma og fylgjast með á kennsluvef Innu.			

Námsáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Dagsetning: 28.08.19


Undirritun kennara


Undirritun bráutarstj., fagstj eða staðgengils