


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 3	<b>AFMA2MA04</b>	
	<b>Námsáætlun haust 2019</b>	

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

### Áfangalýsing:

Í áfanganum fást nemendur við matreiðsluaðferðir heita og kalda eldhússins. Læra að velja viðeigandi matreiðsluaðferð fyrir tiltekið hráefni og færa rök fyrir vali sínu. Nemendur reikna út hráefniskostnað, rýmun hráefnis, áætla magn og sjá um innkaup fyrir tiltekin verkefni. Forgangsraða verkþáttum og skipuleggja vinnuferla með tilliti til fyrirliggjandi verkefna

### Forkröfur

#### AFMA1HR04

### Þekkingarviðmið


**Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:**

- útreikningi á hráefniskostnaði, rýmun hráefnis, áætlun um magn og innkaup
- skipulagi og forgangsröðun verkþátta
- undirstöðu matreiðsluaðferðum og beitingu þeirra
- aðferðum kalda eldhússins. Hér er átt við: Helstu farstegundir, kæfur, marineringu á kjöti og fiski, kjöt, fisk- og grænmetishlaup, heit- og kaldreykingu, súrsun og söltun (þækilsöltun og þurrsöltun)
- sígildum réttum og geta sett þá í samhengi við nútíma framsetningu og lýðheilsu
- áherslum sem gilda um alþjóðlega matargerð og aðferðafræði

### Leikniviðmið

**Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:**

- reikna út hráefniskostnað, rýmun, áætla magn og annast um innkaup
- forgangsraða verkefnum og sýna sjálfstæði og frumkvæði í vinnu sinni
- lesa texta sem inniheldur faglegar upplýsingar, vinna úr þeim með mismunandi hætti
- kynna niðurstöður sínar af umburðarlyndi 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

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Síða 2 af 3		
<b>AFMA2MA04</b>		
<b>Námsáætlun haust 2019</b>		


### Hæfniviðmið

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

- reikna og áætla hráefni og magn fyrir tiltekið verkefni
- skipuleggja og forgangsraða 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

### 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	Kalda eldhúsið.	Verkefni 3
Lota 4 9. nóv	Hráefniskostnaður, skammtastærðir, rýrnun, innkaup. Skipulag verkþátta og vinnuferlar	Verkefni 4
Lota 5 30. nóv	Kynning	Kynning, könnun

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Síða 3 af 3		
<b>AFMA2MA04</b>		
<b>Námsáætlun haust 2019</b>		

### Námsefni:

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

Kennsluvefurinn INNA, verkefni og námsefni.

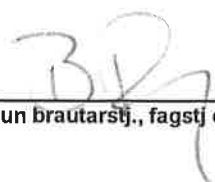
### Námsmat og vægi námsþátta:

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

Námsáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Dagsetning: 28.08.19

  
Undirritun kennara

  
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils