


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sampykkt: SHJ		
Síða 1 af 3	HRFM2IB05	Námsáætlun haust 2019

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

Áfangalýsing:

Lögð er áhersla á innlenda vöru, mikilvægi og sérstöðu íslensks hráefnis. Fjallað er um meðferð á ferskvatnsfiski, skelfiski og lin- og krabbadýrum. Nemendur læra um sláturafurðir, uppbyggingu vöðva og nýtingu, meyrnun, hlutun og hagnýtingu. Fjallað er um heilbrigðismat og gæðaflokkun kjöts og alifugla ásamt meðferð á villibráð. Nemendi lærir um kryddjurtir og grænmeti, kornmeti og algengar tegundir ávaxta, flokkun þeirra, einkenni og notkun. Nemandi fræðist um erlendar sælkeravörur í víðasta skilningi. Fjallað er um gæði, notkun, innflutning og reglur sem um það gilda.

Forkröfur

Námssamningur í matreiðslu.

Þekkingarviðmið


Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- mikilvægi og sérstöðu íslensks hráefnis
- heilbrigðismati og gæðaflokkun á sláturafurðum
- meðferð og meðhöndlun á sjávarfangi
- mismunandi erlendum salt- og ferskvatnsfiskum
- einkennum og notkun á kryddjurtum, grænmeti og ávöxtum
- íslenskri og erlendri villibráð
- reglum um móttökueftirlit
- reglum sem eiga við um gæða- og heilbrigðismat
- nýtingu á sælkeravörum
- öllum helstu grunn hráefnaflokkum

Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- meðhöndla ólík hráefni
- greina virkni og tilgang grunn hráefna
- hluta og hagnýta sláturdýr

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016	HRFM2IB05 Námsáætlun haust 2019	
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 3		


Hæfniviðmið

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

- nýta fjölbreyttara grunnhráefni með hagkvæmum hætti
- draga ályktanir um fjölbreyttari úrlausnir verkefna
- skapa jákvætt viðhorf og virðingu fyrir Íslensku hráefni

Áætlun um yfirferð: Matreiðsla

Vika		Verkefni
Lota 1 13. sep	Kynning á áfanga og verkefnum Innkaup og móttökueftirlit Birgðarvarsla og innkaupaferli Matvælaöryggi	Verkefni 1
Lota 2 27. sep	Vöruþekking kjötvöru Hlutun og hagnýting Íslenskir alifuglar Íslensk villibráð	Verkefni 2
Lota 3 25. okt	Fiskur og skelfiskur Sveplir og kryddvörur	Verkefni 3
Lota 4 8. nóv	Grænmeti, ávextir og ber	Verkefni 4
Lota 5 29. nóv	Kynning	Kynning, könnun

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 3		
HRFM2IB05		
Námsáætlun haust 2019		

Námsefni:

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

Kennsluvefurinn INNA, verkefni og námsefni.

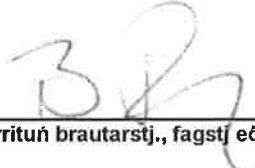
Námsmat og vægi námsþátta:

Matsform:	<input checked="" type="checkbox"/> X Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatsþátta		Vægi
Verkefni 1	Innkaup, öryggis- og gæðakerfi, innflutningur matvæla		15%
Verkefni 2	Kjöt		15%
Verkefni 3	Fiskur og skeldýr		15%
Verkefni 4	Grænmeti, ávextir, ber og kryddjurtir		15%
Kynning	Val á að kynna eitt verkefni		10 %
Tímaverkefni	Skrifleg könnun úr námsefni		30 %
		Samtals:	100%
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 brautarstj., fagstj eða staðgengils