


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.: 26.08.2019		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 4	<b>KALD1IB03</b>	
	<b>Námsáætlun haust 2019</b>	

<b>Kennari</b>	Theódór Sölvi Haraldsson	<b>Sk.st.</b>	TSH
----------------	--------------------------	---------------	-----

### Áfangalýsing:

Í áfanganum er unnið að aðferðum við varðveislu matvæla. Farið er yfir veitingasögu ásamt sögu kalda eldhússins. Kenndar eru helstu aðferðir við marineringu. Nemandi fái undirstöðuþekkingu í farsgerð, patégerð, lögun á galantine, ballontine og terrine, pylsugerð, heit- og kaldreykingu, þurrsöltun og þækilsöltun. Lögð er áhersla á mikilvægi þess að halda órofnum kæliferlum. Nemandi fái undirstöðuþekkingu í köldu eldhúsi. Nemandi lærir um bindieiginleika mismunandi hráefnategunda og eiginleika salts og ýmissa kryddtegunda. Einnig er farið yfir geymsluaukandi áhrif reykingar á matvæli.

### Forkröfur

Námssamningur í matreiðslu

### Þekkingarviðmið


Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- veitingasögu og veitingamenningu
- varðveislu matvæla
- sígildum köldum réttum
- heit- og kaldreykingu
- þurrsöltun og þækilsöltun
- mikilvægi þess að halda órofnum kæliferlum

### Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- áætla skammtastærð með tilliti til fjölda rétta og samsetningar þeirra
- gera heildstæða verkáætlun og vinna eftir henni
- meta áhættu við framleiðslu, dreifingu og framreiðslu matvæla
- skilja hver eru grundavallaratriði við framleiðslu og dreifingu matvæla
- meta ferskleika hráefnis með tilliti til gæða

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.:26.08.2019	<b>KALD1IB03</b> <b>Námsáætlun haust 2019</b>	
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 4		


### Hæfniviðmið

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


- sýna frumkvæði og hugmyndaauðgi við úrlausn verkefna
- þekkja vel til aðferða við varðveislu á köldum mat
- skipuleggja vinnusvæði og framreiðsluferla með tilliti til þess hvert tilefnið er
- setja upp og skipuleggja köld hlaðborð

### Áætlun um yfirferð:

Vika		verkefni
34. 19.-25. ágúst	Fundur klukkan 15:00 á matvælabraut	
35. 26.ágúst- 1.sept	Kynning á námsáætlun Kalda eldhúsið, skilgreining og aðferðarfæði.	Kynning á myndbandsverkefni
36. 2.-8. sept	.ballontine, skelfisksterrin, farsgerð fisk	
37. 9.-15. sept	Matreiðsluaðferðir notaðar sem geymsluaðferð	
38. 16.-22. sept	Íslensk matarhefð	Kynning á verkefni 1
39. 23-29. sept	Farsgerð, kjöt	
40. 30.sept- 6.okt	Pate og terrines	
41. 7.-13. okt	Undirbúningur fyrir KM fundinn	

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.:26.08.2019		
Höfundur: AMJ		
Sambykkt: SHJ		
Síða 3 af 4	<b>KALD1IB03</b>	<b>Námsáætlun haust 2019</b>

42. 14.-20. okt	Kaldar súpur og sósur	Kynning á verkefni 2
43. 21.-27. okt	Pylsu og farsgerð	Námsmatsdagur, þriðjudagur 22. okt
44. 28.okt- 3.nóv	Galatines	
45. 4.-10. nóv	Reyking og söltun	
46. 11.-17. nóv	Grafa kjöt sýrumarinera fisk	Verkefni 2: skiladagur 12. nóvember
47. 18.-24. nóv	Hrámarening og marening	
48. 25. nóv- 1.des	Verkefnavinna og umræður	Myndbandsverkefni: skiladagur 26.nóvember
49. 2.-8.des	Samantekt og umræður	Lokaverkefnisdagur/síðasti kennslud., föstudagur 6. des.

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.:26.08.2019		
Höfundur: AMJ		
Sampykkt: SHJ		
Síða 4 af 4	<b>KALD1IB03</b>	<b>Námsáætlun haust 2019</b>

### Námsefni:

Classical cooking the moderne way, recipes sem ítarefni. Höfundur Philip Pauli.(allar útgáfur)

Larousse Gastronomique sem ítarefni. Höfundur Prosper Montagné (allar útgáfur)

Kokkebogen sem ítarefni. Höfundur Ole Botorp (allar útgáfur)

Garde manger: The art and craft of the cold kitchen, The Culinary Institute of America (4. útgáfa, 2012)

Verkefni og glærur inni á Innu. Nemendur þurfa að fylgjast með á Innu og undirbúa sig fyrir tíma.

### Námsmat og vægi námsþátta:

Matsform:	Símat	X Lokapróf/valið lokapróf	Lokaverkefni
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatsþátta		Vægi
Myndbandsverkefni	Lögun á klassískum rétt úr kalda eldhúsinu		20%
Lokapróf	Bóklegt lokapróf í prófatöflu		50%
Verkefni 1	Íslensk matarhefð í gegnum tíðina		15 %
Verkefni 2	Fiskur í kaldaeldhúsinu		15%

**Annað: Nemendur þurfa að undirbúa sig undir tíma og fylgjast með á kennsluvef Innu.**

Námsáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Dagsetning: 27-08-19

Theodor Silvi Haraldsson Ári Helgónimsson  
 Undirritun kennara Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils