


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 26.08.2019		
Höfundur: AMJ		
Sambýkkt: SHJ		
Síða 1 af 4	VMAT2IB12 Námsáætlun haust 2019	

Kennari	Theódór Sölvi Haraldsson	Sk.st.	TSH
----------------	--------------------------	---------------	-----

Áfangalýsing:

Í áfanganum er lögð áhersla á sígildar undirstöðu matreiðsluaðferðir. Að nemandi geti nýtt sér grunn matreiðsluaðferðir og nýtt þær við matreiðslu á fjölbreyttu hráefni. Í verklegri kennslu er farið eftir þeim reglum sem gilda um viðurkennd gæðakerfi. Í áfanganum vinnur nemandi við farsgerð, lærir um kæliferla og bindieiginleika, einnig er farið í kald- og heitreykingu og þurr- og pækilsöltun. Nemandi vinnur með hrámarineringu á fiski, skelfiski og kjöti.

Forkröfur

VMAT1IB05, námssamningur í matreiðslu.

Þekkingarviðmið


Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- megin matreiðsluaðferðum með tilliti til hráefnis
- öllum soðum, undirstöðusúpum og undirstöðusósum
- hádegisverðarréttum og sígildum kvöldverðarréttum
- sígildum köldum réttum
- farsgerð, söltun, reykingu og marineringu á fisk og kjöti
- sígildum undirstöðu matreiðsluaðferðum

Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- para saman hráefni og eldunaraðferðir
- nýta sér öll helstu tæki og handverkfæri í eldhúsi
- beita mismunandi skurði á grænmeti, fisk og kjöti
- meta ferskleika hráefnis með tilliti til gæða
- ganga frá eldhúsi samkvæmt faglegum hefðum, HACCP og gátlistum
- nota mælieiningar og fagleg hugtök

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:26.08.2019		
Höfundur: AMJ		
Sampykkt: SHJ		
Síða 2 af 4	VMAT2IB12	Námsáætlun haust 2019

Hæfniviðmið

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


- þróa kunnáttu og leikni í matreiðsluaðferðum
- setja upp hlaðborð með heitum og köldum réttum
- meta kröfur til hráefna
- fyrirbyggja krossmengun

Áætlun um yfirferð:

Vika		verkefni
34. 19-25. ágúst	Fundur klukkan 15 þar sem farið verður yfir önnina	
35. 26.ágúst -1.sept	Verklegt heit æfing	Mystery basket
36. 2.-8. sept	Köld æfing	Ballontine og paté en cruté Dagbókar skil 6. sept
37. 9.-15. sept	Heit æfing	Saltfiskkróketur og pönnusteikt bleikja Dagbókar skil 13. sept
38. 16.- 22. sept	Köld æfing	Kúklingalifur og brioche og kjúklinga galantine Dagbókarskil 20. sept
39. 23.-29. sept	Heit æfing	Smálúðu popietta og súkkulaði tarte Dagbókarskil 27. sept
40. 30.sept- 6.okt	Köld æfing	Skelfisk terrine Dagbókarskil 4. okt
41. 7.-13. okt	Km Fundur	Nemendur fá frjálssar hendur og hanna og sníða matseðill eftir sínu höfði (hópa vinna)

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:26.08.2019		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 4		
VMAT2IB12		
Námsáætlun haust 2019		

		Dagbókarskil 11.okt
42. 14.- 20. okt	Köld æfing	Kaldar súpur og canapé Dagbókarskil 18.okt
43. 21.-27. okt	Hádegisréttir	Lamb Navarin og mauksúpa Dagbókarskil 25.okt Námsmatsdagur, þriðjudagur 22. okt.
44. 28.okt- 3.nóv	Pylsugerð	Pylsugerð sameiginlegt Dagbókarskil 1. nóv
45. 4.-10.nóv	heit æfing	Humarseyði, humar ravioli sem garnish Dagbókarskil 8.nóv
46. 11.-17.nóv	Köld æfing	Grafið kjöt og grænmetis terrine Dagbókarskil 15. nóv
47. 18.-24. nóv	Heit æfing	Íslenskar matarhefðir settar á disk nútímans Dagbókarskil 22Lögun á klassískum rétt úr kalda eldhúsinu. nóv
48. 25. nóv- 1.des	Köld æfing	Sýru marinera og grafa fisk Dagbókarskil 29.nóv
49. 2.-8.des	Heit æfing	Prófæfing Dagbókarskil 6.des Lokaverkefnisdagur/síðasti kennslud., Föstudagur 6. des.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:26.08.2019		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 4 af 4		
VMAT2IB12		
Námsáætlun haust 2019		

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
Lokapróf	Verklegt lokapróf í prófatöflu		60%
Umgengni	Umgengi og frágangur í eldhúsi.		10%
Dagbók	Stuttu greinagerð þar sem farið er yfir æfinguna sem leið. Hvað gekk vel? Hvað gekk illa? hvað þarf ég að gera til að bæta mig? O.s.fr. 1- 1 ½ bls ásamt forsiðu. skilað til kennara inn á Innu föstudag eftir æfinguna. í dagbókinni á að koma fram réttar heit og lýsing á réttinum ásamt mynd.		20%
Verkleg æfing	Vinnusemi og ástundun		10%
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
Undirritun kennara

Ári Helgögnimsson
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils