


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sambýkkt: SHJ		
Síða 1 af 2	Áfangaheiti SSSE2GS04	
	Námsáætlun haust 2019	

Kennari	Marína Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	MAR
----------------	-------------------------	---------------	-----

Áfangalýsing:

Í áfanganum er fjallað um gerð og flokka grunnsóða, alla helstu súpuflokka og grunnsósur, afleiddar sósur og samtímasósur. Einnig verður farið í gerð eftirrétta. Fjallað um innihald og framsetningu á heitum, köldum og frosnum eftirrétum

Markmið:


Þekking	Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á * gerð og innihaldi allra helstu grunnsóða * aðferðum við gerð kjöt-, fisk- og grænmetishlaups. * notkun á undirstöðu- og afleiddum sósum. * gerð og innihaldi á samtímasósum og getur borið þær saman við klassíska sósugerð með fæðutengdar leiðbeiningar Embættis Landlæknis að leiðarljósi. * eiginleikum sósu og hvernig hægt er að meta gæði með skynmati (lyktar-, sjón-, bragðskyn) * hlutverki sósunnar sem hluta af málsverði * gerð, innihaldi og framsetningu á heitum, köldum og frosnum eftirrétum
Leikni	Nemandi skal hafa öðlast leikni í að * forgangsraða verkefnum og sýna sjálfstæði og frumkvæði í vinnu sinni. * lesa texta sem inniheldur faglegar upplýsingar, vinna úr þeim á mismunandi hátt, kynna niðurstöður sínar af umburðalyndi og með skilningi á viðhorfum annarra * skrifa stuttan texta um fagleg efni og færa rök fyrir máli sínu bæði munnlega og skriflega * afla hagnýtra upplýsinga og greina á milli áreiðanleika þeirra og fræðilegs gildis * nota heimildir sem skýra eigin röksemdafærslu
Hæfni	Nemandi getur nýtt sérhæfða þekkingu og leikni til að * gera grunnsóð, grunnsúpur, grunnsósur og þekkja aðferðir, suðutíma og notkunarmöguleika * gera samtímasósur og þekkja einkenni, aðferðir, suðutíma og notkun * útbúa alla algenga heita, kalda og frosna eftirrétta og þekkja grunnaðferðir og helstu hráefni í gerð eftirrétta * hanna og setja fram nýja eftirrétta og beita gagnrýninni hugsun á hugmyndir og verkefni * meta gæði vinnu sinnar með skapandi og gagnrýnni hugsun og tjá sig um fagleg málefni

Námsgögn:

Allt námsefni áfangans verður birt á kennsluvefnum INNU

Áætlun um yfirferð:

Lotur Dagar	Námsefni - viðfangsefni	Tímafjöldi	Heimavinna / verkefni
1. lota 14. sept.	Fjallað um undirstöðu í soðgerð – glærur Súpur- súpuflokkar Undirstöðusúpur	5x60 min	Verkefni um soðgerð. 20 %
2. lota 5. okt.	Soð og sósur Soð og afleiddar sósur Klassískar sósur, sósutegundir	5x60 min	Súpuverkefni. 20%

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 2	Áfangaheiti SSSE2GS04	
	Námsáætlun haust 2019	

3. lota 26. okt.	Kaldar sósur og eggjasósur Sósur og meðlæti Pörun sósu og rétta Tímaverkefni til að festa betur í minni	5x60 min	Verkefni um sósur og klassískar sósur 20 %
4. lota 9. nóv.	Sýnikennsla: Eftirréttir, gerð, flokkar og hráefni, sett fyrir verkefni sem skilað er verklega í síðustulotunni.	5x60 min	Klassískir eftirréttir, verkefni í eftirréttum gildir 20 % Paraverkefni
5. lota 30. nóv.	Eftirréttá gerð, verklegt	5x60 min	Skrifleg könnun 20 %

Verkefni:

Í hverri lotu eru unnin verkefni og einnig á milli lota, Öll verkefnaskil eru í INNU.

Námsmat og vægi námsþátta:

Matsform:	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatsþátta	Vægi	
Skrifleg verkefni milli lota	Verkefni um soð og soðgerð 20% Verkefni um sósur og klassískar sósur 20 %	40 %	
Könnunarpróf	Könnunarpróf úr námsefni annar	20%	
Verkleg æfing	Paraverkefni, útbúa og hanna eftirrétt	20%	
Tímaverkefni	súpuverkefni	20%	
	Samtals:	100%	
Annað:			
Bókleg kennsla með hjálp glæra. Byggt á útlistunarkennsluaðferð og lausnarleitanámi, fyrirlestrum.			
Unnið með verkefni í hóp og einstaklingsverkefnum í lausnarleitanámi.			

Dagsetning: 2-sept

Undirritun kennara

Þri Halldórsson

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils