


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS	<b>Áfangaheiti MAT 107 (3)</b> <b>Námsáætlun haustönn 2015</b>	
Síða 1 af 3		

<b>Kennari</b>	Marína Sigurgeirsdóttir	<b>Sk.st.</b>	MAR
----------------	-------------------------	---------------	-----


**Áfangalýsing:** Í áfanganum er farið í notkun á helstu tækjum í eldhúsi og hnífum og smááhöldum sem matreiðslumaðurinn notar við störf sín. Áhersla er á sígildar undirstöðuaðferðir eins og skurð og meðferð á grænmeti, kryddjurtum, ávöxtum, fiski og kjöti. Farið er í soðgerð og sósu- og súpugerð. Þá vinna nemendur með allar helstu matreiðsluaðferðir. Í áfanganum vinna nemendur við farsgerð, læra um kæliferla og bindieiginleika, einnig er farið í kald- og heitreykingu og þurr- og þækilsöltun. Nemendur vinna með hrámarineringu á fiski, skelfiski og kjöti. Unnið er með morgunverð, hádegisverð, eftirrætti og uppsetningu á köldum mat og kvöldverðarréttum. Lögð er áhersla á praktíska undirstöðu sem framhald af vinnustaðanámi. Í verklegri kennslu er farið í hvívetna eftir þeim reglum sem gilda um viðurkennd gæðakerfi.

#### Markmið:

**Nemandi** • þekki og geti nýtt sér öll helstu tæki og handverkfæri í eldhúsi • hafi góða færni í skurði og meðferð á grænmeti, fiski og kjöti • þekki og geti gert öll soð, undirstöðusúpur og undirstöðusósur • hafi góða færni í undirbúningi á köldum réttum eins og farsgerð, söltun, reykingu og marineringu á fisk og kjöti • hafi þekkingu og færni í morgun- og hádegisverðarréttum og sígildum kvöldverðarréttum • geti notað allar meginmatreiðsluaðferðir með tilliti til hráefnis • geti sett upp hlaðborð með heitum og köldum réttum


#### Námsgögn:

	Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum)
<b>Bækur</b>	Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnnám matvælagreina, höfundar: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir eða Uppskriftahefti Marína Sigurgeirsdóttir
<b>Tímarit</b>	Skoðið dagblöð, tímarit og vefsíður, veltið fyrir ykkur uppskriftum og matarumfjöllun sem þar er að finna.
<b>Annað</b>	Ljósritað efni frá kennara

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS	<b>Áfangaeiti MAT 107 (3)</b>	
Síða 2 af 3		

### Áætlun um yfirferð:

Dagsetning	Efnispættir, bóklegir og verklegir	Verklegt
12. sept. kl. 8.00	Soðgerð, undirstöðusúpur súpuflokkarnir 5. grugghreinsun.	Dökkt nautasoð, kjúklingasoð, grænmetissoð og fiskisoð Rjómasúpur, mauksúpur, tærar súpur, þjóðarsúpur.
12. sept. kl. 13.00	Undirstöðusós, afleiddar sósur Eftirrétt flokkar, frosnir, kaldir og heitir	Sósur og eftirréttir. Hver nemandi dregur miða og útbýr samkvæmt honum, eina sósu og einn eftirrétt.
3. okt. kl. 8.00	Megin matreiðsluaðferðir Sýnikennsla: úrbeining: meðhöndlun kjöts og vöðva Blindkarfa þ.e nemendur velja úr ákveðnu hráefni og setja saman matseðil, elda og bera fram.	Hádegisverðarréttir. Kvöldverðarréttir hver eldar fyrir 1, hádegisverðar rétt og kvöldverðar rétt, Blindkarfa
3. okt. kl. 13.00	Heimsókn í eldhús SAK- eldhú Ca kl 14.00	
31. okt. kl. 8.00	Kaldir réttir: farsgerð, söltun, reyking og marinering á fiski og kjöti. flökun og meðhöndlun á fiski.	Paté, kryddgrafið, marinerað, farsgerð, bökur heitir ábætisréttir
31. okt. kl. 13.00	Frh. kalda eldhúsið Undirbúningur fyrir lokaverkefni Matseðill sem nemandi setur sjálfur saman og eldar fyrir 2 skilar inn pöntun fyrir sinn matseðil 13. nóv.	Kalt borð, uppsetning hlaðborðs, blanda af heitum og köldum réttum.
21. nóv. kl. 8.00	Verkefni sem nemandi setur sjálfur saman og útbýr sjá verkefnilýsingu hér að ofan.	Matseðill nemenda
21. nóv. kl. 13.00	Borðhald, námsmat og samantekt áfangans	

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015	<b>Áfangaheiti MAT 107 (3)</b> <b>Námsáætlun haustönn 2015</b>	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 3 af 3		

### Verkefni: **Dagbók /verkefnamappa**

Skrifið nákvæma dagbók um verklegu kennslustundirnar. Segið frá markmiðum æfingarinnar, gangi hennar og síðan samantekt í lokin, takið myndir og setjið inn í. Vandið verkið.

### Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Leiðsagnarmat	Mat á verklegri vinnu, þekkingu og færni í kennslustundum	25.%
Dagbók /verkefnamappa	Skrifið nákvæma dagbók um verklegu kennslustundirnar. Segið frá markmiðum æfingarinnar, gangi hennar og síðan samantekt í lokin, takið myndir og setjið inn í. Vandið verkið.	50 %
Verkleg æfing	Verkefni sem nemandi setur sjálfur saman og útbýr.	25 %

### Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils