

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	Áfangaheiti HEM 102 Hráefnis- og aðferðafræði matreiðslu Kennsluáætlun lotunám vorönn 2013	
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 1 af 6		

Kennari	Hjördís Stefánsdóttir	Sk.st.	HST
----------------	-----------------------	---------------	-----

HEM 102 Undanfari: enginn.

Áfangalýsing:

Lögð er áhersla á móttöku, móttökueftirlit og meðhöndlun á hráefni með tilliti til geymslupóls. Fjallað er um meðferð á íslenskum salt- og ferskvatnsfiski, skelfiski og lin- og krabbadýrum. Nemendur læra um sláturafurðir, uppbyggingu vöðva og nýtingu, meyrnun, meyrnunartíma, hlutun og hagnýtingu. Fjallað er um heilbrigðismat og gæðaflokkun kjöts og alifugla og sölu og dreifingu á íslenskri villibráð. Nemendur læra um íslenskar kryddjurtir og grænmeti, kornmeti og algengar tegundir ávaxta, flokkun þeirra, einkenni og notkun.

Markmið:

Nemandi

- þekki reglur um móttökueftirlit
- þekki rétta meðhöndlun á ólíku hráefni
- þekki þær reglur sem eiga við um gæða- og heilbrigðismat
- þekki meðferð og meðhöndlun á sjávarfangi
- þekki heilbrigðismat og gæðaflokkun á sláturafurðum
- kynnist meðhöndlun á íslenskri villibráð
- þekki einkenni og notkun á kryddjurtum, grænmeti og ávöxtum
- skilji mikilvægi og sérstöðu íslensks hráefnis

Námsgögn:

- Bókin/ Hráefna – og aðferðafræði matreiðslu, samantekt: Ragnar Wessman.
- Ljósritað námsefni , glósur og glærur frá kennara.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	Áfangaheiti HEM 102 Hráefnis- og aðferðafræði matreiðslu Kennsluáætlun lotunám vorönn 2013	
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 2 af 6		

Áætlun um yfirferð

1. <u>Lota : föstudaginn 1. febrúar. kl. 13 .oo – 19.oo</u>	
Hráefnisfræði : Innkaup- og móttökueftirlit.	
Innkaupaferill.: Samanburður á verði, gæðum, birgjum o.fl.	
Móttökueftirlit : gæðaeftirlit - reglur um merkingu matvæla	
Hvar á að geyma vörurnar og hvernig: Þurrvörugeymslur, kæligeymslur, frystigeymslur.	
Birgðavarsla- skráning. Háefniskostnaður. Nýting. Rýrnun.	
Notkun á GÁMES. Hvar getur skapast hætta í stór- eldhúsum?	Verkefnavinna, unnin í skóla og heima.
Vöruhekking - fiskar: Fiskur: gæði-meðferð -verkunaraðferð. / flokkun,tegundir , útlit, meðferð, matreiðsla.	Svara spurningum frá kennara um hvern flokk og setja í möppu.
Skelfiskur: mismunandi tegundir.	
Glærur 1. Af hverju er fiskur hollur? Næringarefni í fiski. Glærur 2. Skynmat og ferskleiki fisks. Glærur 3. fiskar/tegundi.	Munið að vanda vel til möppunnar.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	Áfangaheiti HEM 102 Hráefnis- og aðferðafræði matreiðslu Kennsluáætlun lotunám vorönn 2013	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 6		

2. Lota : föstudaginn 15. mars. Kl. 13.00 - 19.00	
Kjöt: Uppbygging kjöts og vöðva.	
Vatnsvöðvi	
Streitukjöt	
Dauðastirnun. Meyrnun.	
Heilbrigðismat og merkingar.	
Markmið gæðamats og flokkunar. Framkvæmd.	
Hlutun og nýting á einstökum hlutum eða vöðvum.	
Nautakjöt - Lambakjöt.	
Íslenskir alifuglar. Erlendir alifuglar.	
Íslensk villibráð. Erlend villibráð.	
Glærur: 1. Uppbygging kjöts- og vöðva.	
Glærur: 2. Hlutun og hagnýting sláturdýra.	
Verkefnavinna	

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	Áfangaheiti HEM 102 Hráefnis- og aðferðafræði matreiðslu Kennsluáætlun lotunám vorönn 2013	
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 4 af 6		

<u>3.Lota . laugardaginn 16. mars. kl. 08.00 - 14.00</u>	
Grænmeti: Hollusta, framboð, val, geymsla, skurður, matreiðsla, flokkun/tegundir, ofl. Kryddjurtir: Ekki fæðutegundir, heldur bragðbætir sem kallast krydd. Ýmsar þekktar tegundir. Ávextir – ber: Uppruni, ræktun, uppskerutími, meðhöndlun , nýting og matreiðsla. Kornmeti – Korn og kornvörur): Sérstaða kornvöru meðal fæðutegunda: Ódýr, næringar – og trefjarík fæða (grófmalað korn). Þola vel flutning og geymslu. Gefa möguleika á fjölpættri framleiðslu og matreiðslu.	Verkefnavinna.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	Áfangaheiti HEM 102 Hráefnis- og aðferðafræði matreiðslu Kennsluáætlun lotunám vorönn 2013	
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 5 af 6		

<u>4. Lota. föstudaginn 5. apríl. kl. 13.00 - 19.00</u> Matarolíur og feiti: Dýrafeiti. Sjávarfeiti. Jurtafeiti. Mismunandi olíur og vinnsla. Mjólk: Ýmsar mjólkurvörur. Mjólk er ein af undirstöðum í vestrænni matargerð. Sýrðar mjólkurvörur. Ostar. <u>ATH. Verkefnaskil í dag:</u> Nemandinn hefur fengið um 130 spurningar frá kennara, úr námsefninu. Nemandinn á að vera búinn að vinna upp svörin samviskusamlega og skila til kennara útprentuðu í möppu.	Verkefnavinna Ekki lokaverkefni, annað en það að nemandinn vinnur upp svörin við spurningunum og skilar til kennara útprentuðu úr tölvu, vel frá gengið í vinnumöppu.
---	---

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	Áfangaheiti HEM 102 Hráefnis- og aðferðafræði matreiðslu Kennsluáætlun lotunám vorönn 2013	
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 6 af 6		

Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Skriflegt		
Lokaverkefni í stað lokaprófs.	Lokaverkefni- er byggir á kunnáttu, skilningi og beitingu. Nemandinn fær um 130 spurningar frá kennara, úr námsefninu, vinnur upp svörin samviskusamlega og skilar til kennara útprentuðu úr tölvu og vel frá gengið í vinnumöppu.	90%
Lokapróf	Ekki lokapróf	
Annað	Virgni, einstaklingsvinna,.	10.00%

Dagsetning: 18. janúar 2013.

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils