

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	Áfangaheiti MAA 101 Kennsluáætlun vorönn 2013	
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 1 af 2		

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

Áfangalýsing:

Í áfanganum kynnast nemendur einkennum allra helstu matreiðsluaðferða. Kenndar eru aðferðir við matreiðslu til þess að ná hámarksgæðum, s.s. að varðveita næringarinnihald vörunnar. Fjallað er um virkni og meðferð hitunartækja í matreiðslu, s.s. fjölkerfaofna, hægsteikingarofna (Haldo Heat) og spanhellna (Induc). Nemendur læra á algeng mælitæki sem notuð eru í matvælaíðnaði eins og hitamæla, própu- og yfirborðsmæla, bumémæla, LUM-T, þar sem ATP-aðferð er beitt við sýnatöku.

Markmið:

Nemandi

- kunni að nota mismunandi eldhústæki
- kunni helstu matreiðsluaðferðir m.t.t. varðveislu næringarinnihalds og hámarksgæða vörunnar
- geti beitt öllum helstu mælitækjum til að tryggja öryggi og gæði vörunar
- skilji mikilvægi þess að nota rétta matreiðslu- og hitameðferð í matreiðslu

Námsgögn:

	Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum)
Bækur	Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnnám matvælagreina, höfundar Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir
Tímarit	Gestgjafinn

Áætlun um yfirferð:

Dagsetning		
12. jan. (2 klst)	Soðgerð, undirstöðusúpur og undirstöðusósar	3 kennslust., forsuða, hægsuða, gufusuða og suða
2.febr. (5 klst.)	Megin matreiðsluaðferðir, hvað er matreiðsla?	Steikingaraðferðir, vekrefni sett fyrir.
22,-23, febr. (2 klst.)	Matreiðsluaðferðir með tilliti til varðveislu næringarefna.	
5.-6. apríl (1,5 klst.)	Mikilværi þess að nota rétta matreiðslu og hitameðferð í matreiðslu	Skil á verkefni um matreiðsluaðferðir

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 2	Áfangaheiti MAA 101 Kennsluáætlun vorönn 2013	

Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Skriflegt verkefni	Greinargerð um helstu matreiðsluaðferðir	60 %
	Notkun matreiðsluaðferða og munnleg skýrsla í loklotu.	40 %

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils