

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 1 af 2		
Áfangaheiti MAT 107 (3) Kennsluáætlun vorönn 2013		

Kennari	Marína Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	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 kæliflerla 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, eftirrétti 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)
Bækur	Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnnám matvælagreina, höfundar: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir
Tímarit	Skoðið dagblöð og tímarit og veltið fyrir ykkur uppskriftum sem þar er að finna.
Annað	Ljósritað efni frá kennara
Verklegar æfingar	Fara fram í öllum kennslustundum þ.e. paravinna, hópvinna eða einstaklingsvinna.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 2 af 2	Áfangaheiti MAT 107 (3) Kennsluáætlun vorönn 2013	

Áætlun um yfirferð:

Dagsetning		Verklegt
12. jan. (6 klst.)	Soðgerð, undirstöðusúpur og undirstöðusósur 12 jan. Allir hópar útbúa soð. og elda súpur og sósur úr soði.	Dökkt nautasoð, kjúklingasoð, grænmetissoð og fiskisoð Rjómasúpur, mauksúpur, tærar súpur, fiskisúpur.
2.febr. (5 klst.)	Megin matreiðsluaðferðir Sýnikennsla: úrbeining: meðhöndlun kjöts og vöðva	Morgun og hádegisverðarréttir Morgunverður Hádegisverðarréttir
22.-23. febr. (5 klst.)	Kvöldverðarréttir, grunnsósur, Eftirrétt flokkar	Salöt, forréttir, pastaréttir, kvöldverðarréttir Allir hópar útbúa tvo rétti.
5.-6. apríl (6 klst.)	Kaldir rétti: farsgerð, söltun, reyking og marinerung á fiski og kjöti heitir ábætisréttir	Paté, kryddgrafið, marinerað, farsgerð, bökur
19.-20. apríl (9,5 klst.)	Hlaðborð með heitum og köldum réttum	Prófverkefni nemenda

Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Leiðsagnarmat	Mat á verklegri vinnu, þekkingu og færni í kennslustundum á önninni.	50 %
Verklegt	Undirbúningur, matreiðsla og uppsetning hlaðborðs	50 %

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils