


|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>                           |  |
| Útgáfa: 08        |   |   |
| Dags.: 30.08 2011 |   |   |
| Höfundur: HRS     |   |   |
| Samþykkt:SHJ      |   |   |
| Síða 1 af 2       | <b>Áfangaheiti SSE101</b><br><b>Kennsluáætlun vorönn 2013</b> |   |

|                |                         |               |     |
|----------------|-------------------------|---------------|-----|
| <b>Kennari</b> | Marina Sigurgeirsdóttir | <b>Sk.st.</b> | MAR |
|----------------|-------------------------|---------------|-----|

### Áfangalýsing:

Í áfanganum er fjallað um grunnaðferðir við soðgerð, s.s. brúnt nautasoð, hænsnasoð, fisksoð og notkun þess. Nemendur kynna sósugerð úr brúnu nautasoði, hænsnasoði og fisksoði, læra hvernig þykkja má sósur og læra um helstu almenna súpuflokka, svo sem þykkar súpur og grænmetissúpur. Þá læra nemendur um helstu eftirrætti, svo sem ísgerð, hleypta búðinga og ávaxtagrauta.


### Markmið:

Nemandi

- þekki helstu grunnsóð, aðferðir og suðutíma
- þekki aðferðir við sósugerð úr grunnsóði, m.a. að þykkja sósur
- þekki alla grunnsúpuflokka
- þekki alla almenna eftirrætti

### Námsgögn:

|         | Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum)   |
|---------|---|
| Bækur   | Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnám matvælagreina, eftir Hjördísi Stefánsdóttur og Marínu Sigurgeirsdóttur |
| Tímarit | Gestgjafinn   |

|                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045      | <b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>                           |  |
| Útgáfa: 08        |   |   |
| Dags.: 30.08 2011 |   |   |
| Höfundur: HRS     |   |   |
| Samþykkt:SHJ      | <b>Áfangaheiti SSE101</b><br><b>Kennsluáætlun vorönn 2013</b> |   |
| Síða 2 af 2       |   |   |

#### Áætlun um yfirferð:

| Dagsetning                      | bóklegt  | verklegt  |
|---------------------------------|--|---|
| 11.-12.<br>jan.<br>3 klst.      | Soðgerð, undirstöðusúpur og undirstöðusósur      | <b>Sýnikennsla:</b><br><b>Dökkt nautasoð</b>      |
| 22,-23,<br>febr.<br>(3,5 klst.) | Aðferðir við sósugerð úr grunnsoði og grunnsósur | <b>Verkefni lagt fyrir sem skila á í lokalotu</b> |
| 19.-20.<br>apríl<br>(4 klst.)   | Eftirréttaflokkar                                | <b>Verklegt próf</b>                              |

#### Námsmat og vægi námsþátta:

| Námsmat  | Lýsing                                      | Vægi |
|----------|---|------|
| Verkefni | Skriflegt verkefni sem er skilað í lokalotu | 50%  |
| Verklegt | Verklegt próf í lokalotu                    | 50%  |

#### Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils