

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 1 af 2	Áfangaheiti SSE111 Kennsluáætlun vorönn 2014	

Kennari	Marina Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	MAR
----------------	-------------------------	---------------	-----

Undanfari: SSE101

Í áfanganum er fjallað um grunnaðferðir við soðgerð, s.s. brúnt nautasoð, hæsnasoð, ljóst og brúnt kálfasoð, villibráðarsoð, fisk- og skelfiskssoð, svo og niðursuðu og notkun ólíkra soðgerða. Nemendur læra um allar sígildar undirstöðusósur og samtímasósur. Þeir læra um helstu súpuflokka, svo sem tærar og þykkar súpur, grænmetissúpur og þjóðarsúpur. Nemendur læra alla eftirréttaflokkka, svo sem heita, kalda og frosna eftirrétti og allar helstu eftirréttsósur. Enn fremur læra þeir skrautbakstur og bakstur er tilheyrir eftirréttagerð.

Markmið

Nemandi

- þekki öll grunnsóð, aðferðir, suðutíma og notkunarmöguleika
- þekki allar grunnsósur, einkenni, aðferðir, suðutíma og notkun
- þekki allar samtímasósur, einkenni, aðferðir, suðutíma og notkun
- þekki alla grunnsúpuflokka og sérkenni hvers um sig
- þekki alla eftirréttaflokkka
- þekki allar grunnaðferðir og helsta hráefni í gerð eftirrétta
- þekki öll helstu bindi- og bragðefni í eftirréttagerð
- hafi haldgóða þekkingu á sígildum eftirréttum
- geti hannað og sett fram nýja eftirrétti og beitt gagnrýninni hugsun á hugmyndir og verkefni

Námsgögn:

	Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum)
Bækur	Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnám matvælagreina, eftir Hjördísi Stefánsdóttur og Marínu Sigurgeirsdóttur
Annað	Glærur og efni frá MK

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 2 af 2	Áfangaheiti SSE111 Kennsluáætlun vorönn 2014	

Áætlun um yfirferð:

Dagsetning	bóklegt	verklegt
14. mars	Soðgerð, undirstöðusúpur og undirstöðusósur, afleiddar sósur, samtímasósur, eftirréttaflokkar,	
5. apríl	Hluti af verklegu prófi í matreiðslu.	Verklegt próf

Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Verkefni	Skriflegt verkefni sem er skilað í lokлотu	50%
	Tímaverkefni, hanna nýjan eftirrétt	25%
	Verklegt próf í lokлотu	25%

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils