


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS	<b>Áfangaheiti KJÖ20C</b> <b>Kennsluáætlun haustönn 2011</b>	
Síða 1 af 4		

<b>Kennari</b>	Eðvald Valgarðsson	<b>Sk.st.</b>	ESV
----------------	--------------------	---------------	-----

## **KJÖ 20C Kjötið II**

Undanfari: KJÖ 108

### **Áfangalýsing**

Í áfanganum læra nemendur gerð bindifars og ýrulausna (emulsion) og útbúa mismunandi farstegundir. Nemendur framleiða vínarpylsur, fínar og grófar áleggspylsur, einfaldar hrápylsur og lifrar- og kindakæfur. Fjallað er um hráefnisval í

farsgerð og frágang vöru. Nemendur læra söltunar- og reykaðferðir og súrsun matvæla, s.s. sviðasultu, blóðmör, lifrapylsu, hrútspunga, lundabagga o.fl. Fjallað er

um geymsluþol súrmats svo og lengd súrsunar hjá hinum ýmsu vörutegundum. Nemendur fá þjálfun í notkun á sýrustigsmæli þökkun, merking og markaðsetning á

súrmat. Fjallað er um gerð uppskrifta og áhersla lögð á að nemendur þrói sína eigin

uppskrift. Kennd er paté gerð og framleiðsluaðferðir varðandi hráskinkugerð.

Fjallað


er um hagnýta hluti við hlutun og nýtingu á villibráð.

### **Áfangamarkmið**

*Nemandi*

- kunni að laga ýrulausn (emulusion)
- geti lagað bindifars
- kunni að laga vínarpylsur
- kunni gerð áleggspylsa, geti lagað fínar og grófar pylsur
- kunni að laga soðna og bakaða lifrakæfu og kindakæfu
- kunni reykingar- og suðuferli farsvara
- kunni að framleiða hrápylsu og hráskinkur
- þekki mismunandi söltunaraðferðir eftir vörutegundum
- þekki mismunandi reykaðferðir og viti hvaða reykaðferð henti vörutegundum
- kunni að framleiða allan súrmat og viti hvaða breytingar verða við súrsun
- kunni að mæla sýrustig og hvenær á að skipta um súrsunarmysu á súrmatnum
- kunni að útbúa ýmsar tegundir paté
- kunni að laga mismunandi vöðvaálegg
- kunni að reyta, hamfletta og sviða fugl
- kunni að gæta fyllsta hreinlætis og vinna samkvæmt stöðluðum hreinlætiskröfum
- gæti fullkomins öryggis í nálægð þeirra véla og verkfæra sem notuð eru í kjötvinnslum


### **Námsgögn:**

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS	<b>Áfangaheiti KJÖ20C</b> <b>Kennsluáætlun haustönn 2011</b>	
Síða 2 af 4		

Tegund	
Bækur	
Tímarit	
Myndbönd	
Ljósrit (afhent)	Námsefni úr áfanganum FFK203. Ýmis gögn er tengjast efninu.
Verklegar æfingar	Að hluta í vinnslueldhúsi VMA og að hluta í kjötvinnslu þar sem nemi er samningsbundinn. Almenn farsgerð er kennd í VMA en súrsun, söltun og reyking í vinnslu nema.
Annað (t.d. ítarefni)	

Áætlun um yfirferð: Viðmiðun 285 kennslustundir. 4 lotur.

Lota	Áætlun yfirferðar	Stundarskrá
Lota 1 Föstu dagur í upphafi áfanga.	Kynning á áfanganum. Fyrirkomulag kennslu og efnistöð. Verkleg kennsla í vinnslueldhúsi VMA. Farsgerð. Bratwurst. 3 klst. 55 mín / 5,0 kennslustundir.	Kl 13,00-13,40 Kl 13,45-14,25 Kl 14,30-15,10 Kl 15,30-16,10 Kl 16,15-16,55
Lota 1 Laugar dagur í upphafi áfanga.	Verkleg kennsla í vinnslueldhúsi VMA. Farsgerð. Bratwurst. Verkefni eitt. 6 klst. 40 mín / 8,00 kennslustundir.	Kl 08,45-09,25 Kl 09,30-10,10 Kl 10,30-11,10 Kl 11,15-11,55 Kl 12,30-13,10 Kl 13,15-13,55 Kl 14,00-14,40 Kl 14,45-15,25
Lota	Áætlun yfirferðar	Stundarskrá
Lota 2 Föstu dagur um miðbik áfanga.	Verkleg kennsla í vinnslueldhúsi VMA. Farsgerð. Mortadella. 3 klst. 55 mín / 5,0 kennslustundir.	Kl 13,00-13,40 Kl 13,45-14,25 Kl 14,30-15,10 Kl 15,30-16,10 Kl 16,15-16,55

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS		
Síða 3 af 4	<b>Áfangaheiti KJÖ20C</b> <b>Kennsluáætlun haustönn 2011</b>	

Lota 2 Laugar dagur um miðbik áfanga.	Verkleg kennsla í vinnslueldhúsi VMA. Farsgerð. Mortadella. Verkefni tvö. 6 klst. 40 mín / 8,00 kennslustundir.	Kl 08,45-09,25 Kl 09,30-10,10 Kl 10,30-11,10 Kl 11,15-11,55 Kl 12,30-13,10 Kl 13,15-13,55 Kl 14,00-14,40 Kl 14,45-15,25
Lota	Áætlun yfirferðar	Stundarskrá
Lota 3 Föstu dagur um miðbik áfanga.	Verkleg kennsla í vinnslueldhúsi VMA. Farsgerð. Sláturgerð. 3 klst. 55 mín / 5,0 kennslustundir.	Kl 13,00-13,40 Kl 13,45-14,25 Kl 14,30-15,10 Kl 15,30-16,10 Kl 16,15-16,55
Lota 3 Laugar dagur um miðbik áfanga.	Verkleg kennsla í vinnslueldhúsi VMA. Farsgerð. Kjötfars gróft. Verkefni þrjú. 6 klst. 40 mín / 8,00 kennslustundir.	Kl 08,45-09,25 Kl 09,30-10,10 Kl 10,30-11,10 Kl 11,15-11,55 Kl 12,30-13,10 Kl 13,15-13,55 Kl 14,00-14,40 Kl 14,45-15,25
Lota 4 Föstu dagur í lok áfanga.	Verkleg kennsla í vinnslueldhúsi VMA. Farsgerð. Lifrakæfa fín, soðin. 3 klst. 55 mín / 5,0 kennslustundir.	Kl 13,00-13,40 Kl 13,45-14,25 Kl 14,30-15,10 Kl 15,30-16,10 Kl 16,15-16,55
Lota 4 Laugar dagur í lok áfanga.	Verkleg kennsla í vinnslueldhúsi VMA. Farsgerð. Lifrakæfa gróf, bökuð. (Pate) Verkefni fjögur. 6 klst. 40 mín / 8,00 kennslustundir.	Kl 13,00-13,40 Kl 13,45-14,25 Kl 14,30-15,10 Kl 15,30-16,10 Kl 16,15-16,55


#### Verkefni:

Eitt skriflegt verkefni er tekið í lok hverrar lotu.

Tekið er verklegt lokapróf á vinnslustað. Þar er prófað bæði verklegt og munnlegt.

#### Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Skriflegt	Verkefni úr efni lotu eitt til fjögur. 10% hver lota.	40%
Verklegt	Lokapróf farsgerð samkvæmt lýsingu.	60%

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010	<b>Áfangaheiti KJÖ20C</b> <b>Kennsluáætlun haustönn 2011</b>	
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS		
Síða 4 af 4		

Frammistaða		
Munnlegt	Hluti af lokaprófi	
Annað		

**Dagsetning:**

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils