


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS	MAT 107 (3 einingar) Haustönn 2011	
Síða 1 af 3		

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 kæliferla og bindieiginleika, einnig er farið í kald- og heitreykingu og þurr- og pækilsöltun. 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:


- 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
- Hvernig er hægt að breyta mataræðinu í hollustuátt án þess að gjörbreyta matarvenjum?
-

Námsgögn: Matreiðsluhefti fyrir VPS 106 og 206, Handbók um mataræði í leikgrunn- og framhalds-skólum. Ýmsar matreiðslubækur og efni af veraldarvef.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS		
Síða 2 af 3	MAT 107 (3 einingar) Haustönn 2011	

Áætlun um yfirferð:

Laugard. 27. ágúst 5 klst.	Kynning á kennslueldhúsi og búnað, umgengni og hreinlæti. Yfirlit yfir matreiðsluaðferðir Undirstöðusoð, súpuflokkar, súpugerð Brauðbakstur, kryddjurtir og grænmeti Kjúklingasoð, fisksoð Magnútreikningar, nýting hráefnis Samantekt á efni lotunnar.	Soðgerð Rjómasúpur Mauksúpur/gulrótamauks úpur Matarmikilar súpur/Tómatlöguð fiskisúpa Brauðbakstur
24. sept. 5 klst.	Meðhöndlun og matreiðsla alifugla (kjúklingur) Meðhöndlun og matreiðsla á fiski og skelfiski Yfirlit yfir matreiðsluaðferðir Hádegisverðarréttir í anda lýðheilsu Skurður á grænmeti og ávöxtum Heitir ábætisréttir Berja og ávaxtabökur Magnútreikningar, nýting hráefnis Lokaverkefni kynnt. Samantekt á efni lotunnar.	Indverskur kjúklingaréttur Barbeque kjúklingur Kjúklingasalat Indverskur fiskaréttur Beikon ýsa Fiskur í grænmetissósu Kjúklingasúpa
7.okt. 5 klst.	Nutasoð, lambasoð Grugghreinsun soða / kjötseyði Hlutun og hagnýting sláturdýra (Sýnikennsla) lamb, naut svín Hádegisverðarréttir í anda lýðheilsu Íslenskt eldhús Sósuflokkar og sósugerð Ávextir meðhöndlun og matreiðsla Magnútreikningar, nýting hráefnis Samantekt á efni lotunnar.	Tær kjötseyði, grugghreinsun Ítölsk kjötsósa Litlar kjötbollur Svikinn héri Kjötsúpa Gúllassúpa
27. október 7 klst	Pastasuða, meðhöndlun og matreiðsla á grænmeti Morgunverðarréttir heitir og kaldir Magnútreikningar, nýting hráefnis Spónamatur Samantekt á efni lotunnar.	Pastaréttir, Lasagne með grænmeti og linsubaunum grænmetisréttir Morgungrautur Gabríel hrísgrjónagrautur

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS		
Síða 3 af 3	MAT 107 (3 einingar) Haustönn 2011	

18. nóv. 5 klst.	Sjálfstæð verkefnavinna. Kalda eldhúsið Farsgerð, kæliferlar, bindieiginleikar Marinering á fiski, skelfiski og kjöti Skil á matseðli, innkaupalista og verkefnislýsingu fyrir lokaverkefni	Fiskfars, kjötfars Nemendur undirbúa lokaverkefni
19. nóv. 5 klst.	Lokaverkefni nemenda er hlaðborð með heitum og köldum réttum, nemendur vinna tveir saman að hönnun á einum köldu rétt og öðrum heitum., útbúa þessa rétti og bera fram á hlaðborð í lok lotu.	Matseðill, verklýsing og hráefnislisti

Verkefni: Vinnubók þar sem skráð er dagbók fyrir allar kennslustundir, samantekt eftir hverja lotu og vinnuskipulag og annað sem kemur náminu við.

Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Verkefni	Vinnubók sem inniheldur dagbók fyrir hverja lotu, matseðla og verklýsingar. Hver lota gildir 10% af lokamati	50.00%
Lokaverkefni	Vinna við hlaðborð með heitum og köldum réttum, matseðill, undirbúningslisti, magnútreikningur	50.00%
Annað		

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils