


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Sambýkkt: HJS		
Síða 1 af 3	<b>Áfangiheiti FFK103</b>	
	<b>Námsáætlun vor 2016</b>	

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

### **Áfangalýsing:**

#### **Áfangalýsing:**

Í áfanganum er kennd meðferð og umhirða handverkfæra, auk þess er kennt hvernig

leggja á og stála hnífa. Nemendur fá fræðslu um grundvallaratriði í uppbyggingu vöðva, heiti og nýtingu þeirra ásamt hinum ýmsu hlutunaraðferðum á sláturdýrum.

Nemendur læra að raða í kjötborð og skreyta það, verðmerkja vörur og fylla á eftir

þörfum. Nemandi lærir mikilvægi snyrtimennsku í klæðnaði og öllum hlífðarfátnaði

við afgreiðslu úr kjötborði til að vekja traust og trúnað hjá viðskiptavinum.

Nemendur læra að kryddleggja kjöt og búa til samsetta tilbúna rétti. Kennd er

pökkun og nemendur fá fræðslu um pökkunarvélar, verðmerkingar og innihaldslýsingar. Nemendur læra um geymsluaðferðir kjöts og kjötvara með tilliti til

gæða vörunnar. Þeir fá fræðslu um mismunandi matreiðsluaðferðir og ferli

vörupróunar. Ennfremur um mikilvægi skráningar á öllu sem hefur áhrif á meðferð,


geymslupól, útlit, bragð, höllustu, verðmyndun vöru.

### **Markmið:**

#### **Markmið:**

Nemandi

- þekki helstu handverkfæri og kunni að leggja á og stála hnífa
- kunni allar hlutunaraðferðir á skrokkum sláturdýra, vöðvategundir og vöðvaheiti helstu búfjártegunda og nýtingarmöguleika þeirra
- kunni uppröðun og umsýslu kjötborðs, s.s. skreyta og merkja vörur í kjötborði og afgreiða úr því
- kunni að framlegðargreina og reikna næringar- og orkugildi samkvæmt þeim stöðlum og upplýsingum sem eru til hverju sinni
- þekki notkun og meðferð á öllum pökkunarvélum sem kjötiðnaðurinn notar í dag, hvort sem um er að ræða handvélar, hálf- eða alsjálfvirkar, lofttæminga/-skipti, suðulokun, clipslokun.
- þekki allar umbúðir og pökkunaraðferðir, eiginleika þeirra og meðferð
- þekki lög og reglur um pökkun og merkingu matvæla og kunni að upplýsa viðskiptavinum um innihald og meðferð á kjötiðnaðarvörum
- þekki aukaefni og viti til hvers þau eru notuð
- þekki bestu geymsluskilyrði á kjötörum gagnvart örverum
- þekki undirstöðuatriði í gæðastjórnun og framkvæmd gæðaeftirlits
- þekki mikilvægi snyrtimennsku og notkun hlífðarfátnaðar

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 2 af 3	<b>Áfangaeiti FFK103</b> <b>Námsáætlun vor 2016</b>	

### Námsgögn:

Efni frá kennara á Moodle. Ýmislegt af vefsíðum eins og mast.is, kjotbokin.is o fl.

Áætlun um yfirferð: Viðmiðun 86,4 kennslustundir, 5 lotur.

FFK103 lota eitt 8-9 jan 2016 VMA eldhús og stofa B4  
Verkleg og bókleg lota.

Kynning áfangi, hnífar úr eldhúsi VMA í slípun og stálun. Yfirferð yfir vöðva allra dýrategunda, flokkun þeirra og notkunarmöguleika. Kennd aðferð við útreikninga á rýrnun og framlegð í Excel. Nemendur setja upp æfingarverkefni í úrbeiningu að eigin vali í næstu vinnuviku úr eigin vinnslu í framlegð og rýrnun. Það gildir sem skriflegt 10% verkefni úr lotunni nr 1.

FFK103 lota tvö 15-16 jan 2016 VMA eldhús og stofa B4  
Verkleg og bókleg lota.

Heimsókn í kjötbörð og fiskbúð. Grunnreglur um hreinlæti, aðskilnað vöru og almennt um kjötbörð. Farið yfir næringar og orkuútreikninga. Ein einföld uppskrift gerð á kindakæfu í eldhúsi VMA. Slögin úrbeinuð, soðin og kæfan hökkuð saman og sett í forma til kælingar. Framlegðargreining, næringar og orkugildi reiknað. Gildir sem 10% verkefni nr 2.

FFK103 lota þrjú 22-23 jan 2016 VMA stofa B4  
Bókleg lota.

Matreiðsluaðferðir, matreiðslukennari verður með fyrirlestur á föstudegi um eldun. Umbúðir og pökkunaraðferðir. Reglur um merkingu og innihaldslýsingar. Farið í ferli vöruþróunar og huglæg vara þróuð frá upphafi til enda. Það gildir sem 10% verkefni nr 3.

FFK103 lota fjögur 29-30 jan 2016 VMA stofa B4  
Bókleg lota.

Þráavarnarefni, rotvarnarefni, bindiefni, aukefni, geymsluskilyrði gagnvart örverum. Söltun, reyking og súrsun. 10% bókleg verkefni nr 4.

FFK103 lota fimm ~~4-6~~ feb 2016 VMA stofa B4  
Bókleg lota.

Á föstudegi er farið í heimsókn til kjötvinnslunnar Viðbót á Húsavík og skoðuð aðstaða með tilliti til úrbeiningar á hreindýri. Farið yfir nýtingarmöguleika og sérstöðu hráefnisins. Laugardagur. Gæðastjórnun og gæðaeftirlit. Almenn yfirferð.

### Verkefni, námsmat og vægi námsþátta:

Fjögur 10% skrifleg verkefni úr fyrstu fjórum lotum áfangans sem gilda 40% af lokaeinkunn, sjá ofan. Skriflegt lokapróf gildir 60%.

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015	<b>Áfangaheiti FFK103</b> <b>Námsáætlun vor 2016</b>	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 3 af 3		

Dagsetning: 1.12.15  
 E. veld ✓  
 Undirritun kennara

4. jan. María Sigurðisd  
 Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils

