


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015	<b>Áfangaheiti FÖFM1IH04</b> <b>Námsáætlun vorönn 2016</b>	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 1 af 4		

<b>Kennari</b>	Marína Sigurgeirsdóttir	<b>Sk.st.</b>	MAR
----------------	-------------------------	---------------	-----

**Áfangalýsing:** Í áfanganum er fjallað um færniþætti matvælagreina í bóklegri kennslu. Nemandinn kynnist straumum og stefnum í matvælagreinum og vinnsluaðferðum í hverri grein. Hann kynnist síðum og venjum og þeim kröfum sem gerðar eru um rétt vinnubrögð í matvælagreinum. Nemandinn fær kennslu í því að fylgja leiðbeiningum, t.d. uppskriftum o.fl. er tengjast störfum í matvælagreinum, svo og faglegum vinnubrögðum. Fjallað er um innra eftirlit, HACCP og nemandinn upplýstur um mikilvægi hreinlætis á vinnusvæði og búnaði m.a. til að koma í veg fyrir matarsjúkdóma. Einnig er farið yfir ábyrgð matvælaframleiðenda í því samhengi. Kynntar eru gildandi öryggisreglur um aðbúnað og hollustuhætti á vinnustöðum. Nemandinn lærir að gera hreinlætisáætlanir og er þjálfður í að fylgja þeim eftir, ásamt því að kunna skil á helstu hreinsi- og sóttgreinsiefnum. Lögð er áhersla á að glæða áhuga nemanda á náminu, efla sjálfstæði hans og sjálfstraust.

### Markmið:

Þekkingarviðmið


**Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:**

- mikilvægi starfa í matvælagreinum og þýðingu þeirra fyrir samfélagið
- þeim færniþáttum sem viðhafðir eru við mismunandi störf í matvælagreinum
- faglega réttum vinnubrögðum og mikilvægi þeirra við störf í matvælagreinum
- hreinsiáætlunum HACCP
- eiginleikum helstu ræstiefna og notkun þeirra
- mikilvægi hreinlætis og þrífnaðar í matvælaframleiðslu
- ábyrgð starfsfólks í matvæla- og veitingagreinum

Leikniviðmið

• **Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:**

- vinna í matvælagreinum eftir fyrirfram ákveðnum verkferlum á faglegan hátt
- vinna eftir uppskrift og fylgja leiðbeiningum
- viðhafa gott persónulegt hreinlæti
- þrifa tæki, áhöld og umhverfi samkvæmt reglum um þríf í matvælafyrirtækjum
- nota algengustu ræsti- og sóttgreinsiefni með tilliti til efnafræðilegrar uppbyggingar og umhverfisverndar
- gera hreinlætisáætlanir og vinna samkvæmt þeim
- fylgja fyrirmælum, uppskriftum og fleiri leiðbeiningum á réttan hátt

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015	<b>Áfangaheiti FÖFM1IH04</b> <b>Námsáætlun vorönn 2016</b>	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 2 af 4		

Hæfniviðmið

**Nemandi skal geta hagnýtt þá almennu þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:**


- takast á við mismunandi störf í matvælagreinum og vinna við þau undir handleiðslu iðnmeistara eða tilsjónarmanns
- fylgja viðurkenndum starfsaðferðum sem notaðar eru við störf í matvælagreinum
- vinna skv. uppskriftum og leiðbeiningum frá viðkomandi yfirmanni/starfsmanni hverju sinni
- vinna með hreinlætisáætlanir skv. gæðakerfi HACCP
- ganga af öryggi um vinnusvæði með tilliti til hreinlætiskrafna út frá öryggi viðskiptavinarins
- nýta fyrirbyggjandi aðferðir til að forðast matarsýkingar við störf sín

**Námsgögn:** Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnnám matvælagreina, samantekt: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir. (1. útgáfa 2012).

Annað (m.a. ) Verkefni frá kennurum, bæklingar og efni sett á kennsluvefinn Moodle.


### Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni	Verkefni
1	Hlutun og hagnýting, kjötvörur- kjötiðnaður	
2	Vöruflokkar, meðhöndlun, geymsla	Verkefni 1, 5 %
3	Eftirréttir, yfirflokkar, bragð og bindiefni- bakstur	Verkefni 2, 5 %
4	Mjólk og mjólkurvinnsla--mjólkuriðnaður	Verkefni 3, 5 %
5	Íslenskt eldhús, íslensk matarhefð, beint frá býli, matartengd ferðaþjónusta	Verkefni um matartengda ferðaþjónustu 10 %
6	Grænmeti, íslensk garðyrkja	Verkefni 4, 5 %
7	Fínar kökur og tertur, bakstursaðferðir - konditor	Hönnun á eftirrétti 5, 5 %
8	Kryddvörur, kynningar á verkefnum um matartengda ferðaþjónustu	Verkefni 5, 5 % kynning 10 %

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Síða 3 af 4		
<b>Áfangaheiti FÖFM1IH04</b>		
<b>Námsáætlun vorönn 2016</b>		

9	Hrámarinering shusi-gerð, að grafa fisk og kjöt - matarmenning annarra þjóða	
10	Matseðlafræði, mismunandi matseðlar - framreiðsla, að lesa matseðla, að setja saman matseðla, skammtastærðir og hráefnismagn máltíðar.	Verkefni 6, 5 %
11	Ávextir	Verkefni 7, 5 %
12	Páskafrí frá 18.- 28. mars	
13	Kennsla hefst eftir páskafrí 29. mars verkefnavinna við matseðlagerð í samstarfi við VFFM	Vinna við matseðil, hópavinna. 8,5 %
14	Mismunandi matseðlar	Matseðill 9, 5%
15	Matarolíur og feiti	Verkefni 10, 5 %
16	Sumardagurinn fyrsti 21. apríl, Verkefnavinna	Verkefni yfirfarin
17	Upprifjun og námsmat	
18	Upprifjun og námsmat	

**Verkefni:** Verkefni eru í verkefnatímum í lok hverrar viku. Nemandinn safnar öllum verkefnum í möppu og skilar til kennara tvisvar á önn þ.e. fyrir miðannarmat og í lok annar.

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Utgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Sampykkt: HJS		
Síða 4 af 4	<b>Áfangaheiti FÖFM1IH04</b>	
	<b>Námsáætlun vorönn 2016</b>	

**Námsmat og vægi námsþátta:**

Námsmat og verkefni á önn	Lýsing	Vægi
Tímaverkefni	10 tímaverkefni sem gild 5 % hvert, safnað í möppu.	50 %
Skriflegt verkefni	2 vinna saman að kynningu á matartengdri ferðþjónustu	10 %
Kynning á verkefni	Kynning á paraverkefninu, matartengd ferðþjónusta	10 %
Vinnubók	Skil og frágangur á öllum verkefnum annarinnar	10 %
Annarpróf	Skriflegt próf	20 %
		Alls 100 %

Dagsetning: 4. jan. 2016

Manna Sigurðisd  
Undirritun kennara

Ási Halldórnsson  
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils