


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Síða 1 af 1		
Áfangaheiti GÆÐ 101		
Námsáætlun vorönn 2016		

Kennari	Marína Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	MAR
----------------	-------------------------	---------------	-----

Áfangalýsing:

Í áfanganum er fjallað um stefnumótun, markmiðssetningu, gæðastjórnun og áætlanagerð fyrirtækja. Einnig er fjallað um uppbyggingu fyrirtækja, boðmiðlun og skipurit og mismunandi stjórnunaraðferðir. Fjallað er um hugtökin þjónustusamskipti og mikilvægi þeirra í nútímasamfélagi.

Markmið:

Að nemandinn læri að annast og skipuleggja stjórnun á vinnusvæði. • Að nemandinn hafi þekkingu til að koma á virku Innra eftirliti í matvælafyrirtæki. • Að nemandinn þekki mismunandi gæðaferla og gæðastaðla í Innra eftirlitskerfi • Að nemandinn læri að vinna eftir og tileinka sér vinnulag sem tryggir rekjanleika vöru.

Námsgögn:

Innra eftirlit, Leiðbeiningar góðir starfshættir, bæklingar frá Matvælastofnun, vefur: mst.is

Áætlun um yfirferð:

Kennslufyrirkomulag: **Námskeið, 9. janúar**. Kennari hittir nemendur einu sinni, ræðir við þau um fyrirkomulagið, afhendir námsgögn og tekur síðan við unnum verkefnum og metur. Skiladagur verkefnis 30. janúar 2016.

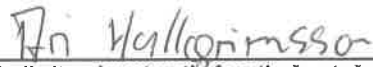
Verkefni:

Áætlunargerð um að koma á innra eftirliti í eldhúsi eða segja frá fyrirkomulagi innra eftirlits í eldhúsi. Verkefnið skal unnið samkvæmt reglum um innra eftirlit í flokki 2.

Námsmat og vægi námsþátta: 100 % verkefni

Dagsetning: 4 jan 2016


Undirritun kennara


Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils