


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sambykkt: SHJ		
Síða 1 af 4	Áfangaheiti FÖFM1IH04 Námsáætlun haustönn 2016	

Kennarar	Borghildur Blöndal og Marína Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	BBL 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 sóttþreinsiefnum. 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 þrifnaðar 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 þrif í matvælafyrirtækjum
- nota algengustu ræsti- og sóttþreinsiefni með tilliti til efnafræðilegrar uppbyggingar og umhverfisverndar
- gera hreinlætisáætlanir og vinna samkvæmt þeim
- fylgja fyrirmælum, uppskriftum og fleiri leiðbeiningum á réttan hátt

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

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sambýkkt: SHJ		
Síða 2 af 4	Áfangaheiti FÖFM1IH04	
	Námsáætlun haustönn 2016	


- 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: Hreinlætis- og örverufræði, samantekt: Guðlaug Ragnarsdóttir og Ingólfur Sigurðsson. (Útg. 2011- endurbætt). Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnnám matvælagreina, samantekt: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir. (3. útgáfa 2016). Myndband „Spillamir“.

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


Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni	Verkefni
34	Fag: Umgengni og hreinlæti við matvælavinnslu og persónulegt hreinlæti, nýting hráefnis, flokkun úrgangs. Með allt á hreinu. Löggjöf um meðferð matvæla. Áhættuþættir við framleiðslu á matvælum. Bls. 84-85 í Hröbókinni	
35	Hrö Kynning á hreinlætis- og örverufræði hlutanum og markmiðum með náminu. Mikilvægi persónulegs hreinlætis, vinnufatnaður, almennt hreinlæti. Farið vel í persónulegt hreinlæti, séstök áhersla á líkamann og vinnufatnaðinn.	Verkefnavinna, svör við spurningum úr 1. kafla (4%)
36	Fag kannstu brauð að baka, kontegundir til baksturs. Lyftiefnin, vinna eftir uppskrift eða öðrum fyrirmælum, verklag - vinnuferlar – skipulag, umgengni og frágangur.	Verkefni um bakstur, korntegundir og lyftiefni (4%)
37	Hrö Matvæli og örverur, eiginleikar örvera. Vaxtarskilyrði. Fjölgun örvera- vaxtarskeiðin fjögur. Áhrif örvera í matvælum. Heimkynni – dreifing – áhrif. Ástæður matarsjúkdóma. Ræktun örvera á vinnusvæðum og líkamanum.	Verkefnavinna, Vinna við sýnatöku og bakteríuræktun (5%)
38	Fag Fiskur, tegundir, umgengni, matreiðsla, framreiðsla og frágangur	Verkefni – vörufræði fiska. (4%)
39	Hrö	Verkefnavinna,

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sambykkt: SHJ		
Síða 3 af 4	Áfangaheiti FÖFM1IH04 Námsáætlun haustönn 2016	

	Matareitrun – Matarsýking. Örverur sem tengjast helst skorti á hreinlæti, og aðrar sem tengjast helst skorti á réttu hitastigi. Sjúkdómsvaldandi örverur.	Verkefni sem unnin eru á Moodle vef skólans. kafla - fyrri hluti (4%)
40	Fag Súpur og súpuflokkar, sósur og sósuflokkar.	Verkefni - um súpur og sósur (4%)
41	Hreinlæti og þrif í matvælafyrirtækjum. Hvernig er þrifð, uppþvottur. Borðklútarnir. Mat á þrifum, umgengni og þrif á vinnustaðnum og frágangur. Hreinsiefni og skömmun þeirra. Flokkar hreinsiefna. Sótthreinsiefni. Áhöld og búnaður.	Verkefnavinna tengd viðfangsefninu. (4%)
42	Fag Kjöt – lambakjöt – svínakjöt - nautakjöt hlutun og hagnýting sláturdýra, heiti á vöðvum	Verkefni – kjötflokkar (4%)
43	Hrö Fimmti kafli. Heitt eða kalt. Stýring á hitastigi Áhættuþættir í framleiðslu á matvælum. Innra eftirlit – ávinningur. GÁMES – Eftirlit.	Verkefni, á Moodle tengt efninu. (4%)
44	Fag Allfuglar- Villibráð hlutun og hagnýting sláturdýra, heiti á vöðvum	Verkefni – Fuglar og villibráð (4%)
45	Hrö Innra eftirlit – ávinningur. GÁMES – Eftirlit. Verklegr tilraunavinna í eldhúsum VMA	Verkefnavinna Hreinlætisáætlun (15%)
46	Fag Matreiðsluaðferðir, val á matreiðsluaðferð miðað við mismunandi hráefni.	Verkefni – (4%) Matreiðsluaðferðir
47	Hrö Vinnudagurinn. Upprifjun úr námsefninu.	
48	Fag/hrö upprifjun og próf	Annarpróf 20 %

Verkefni: Í lok hvers kafla eru unnin verkefni í tengslum við efnið, verkefnunum safnar nemandinn í möppu og gilda þau sem hluti af einkunn.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri Áfangaheiti FÖFM1IH04 Námsáætlun haustönn 2016	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Sampykkt: SHJ		
Síða 4 af 4		

Námsmat og vægi námsþátta:

Matsform:	<input checked="" type="checkbox"/> x Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatsþátta		Vægi
Tímaverkefni	11 skrifleg verkefni 4-5 % hvert, sjá áætlun um yfirferð		45 %
Könnunarpróf	Bakstursaðferðir		10 %
Skriflegt verkefni	Hreinlætisáætlun		15 %
Vinnubók	Skil og frágangur á öllum verkefnum annarinnar		10 %
Annarpróf	Könnunarpróf úr öllu efninu.		20 %
	Samtals:		100%
Annað: Réttur til breytinga áskilinn.			

Dagsetning:

Undirritun kennara

M. Ágúst
Manna Sigurðsson
B. Þ. Þ. Þ.

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils

B. Þ. Þ.