


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ	Áfangaheiti FÖFM1IH04	
Síða 1 af 3		

Kennari	Marína Sigurgeirsdóttir	Sk.st.	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 siðum 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 fyrirætlunum, uppskriftum og fleiri leiðbeiningum á réttan hátt

Hæfniviðmið

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 2 af 3	Áfangaheiti FÖFM1IH04	
	Námsáætlun vorönn 2017	

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. (3. útgáfa 2016).

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

Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni	Verkefni
2	Hlutun og hagnýting, kjötvörur- kjötiðnaður	
3	Vörflokkar, meðhöndlun, geymsla, nýting	Verkefni 1, 5 %
4	Eftirréttir, yfirflokkar, bragð og bindiefni- bakstur	
5	Íslenskt eldhús, íslensk matarhefð, beint frá býli, matartengd ferðapjónusta	Verkefni um matartengda ferðapjónustu 10 %
6	Hrámarinering shusi-gerð, að grafa fisk og kjöt - matarmenning annarra þjóða	
7	Grænmeti, íslensk garðyrkja	Verkefni 4, 5 %
8	Fínar kökur og tertur, bakstursaðferðir - konditor	Hönnun á tertu Verkefni 5, 5 %
9	Kryddvörur, kynningar á verkefnum um matartengda ferðapjónustu	Verkefni 5, 5 % kynning 10 %
10	Mjólk og mjólkurvinnsla—mjólkuriðnaður Ritgerð: Val um að skrifa um eina faggrein matvælagreina	
11	Matseðlafræði, mismunandi matseðlar - framreiðsla, að lesa matseðla, að setja saman matseðla, skammtastærðir og hráefnismagn máltíðar.	Verkefni 6, matseðlar 5 %
12	Ávextir, matarsóun	Verkefni 7, 5 %

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 3	Áfangaeiti FÖFM1IH04 Námsáætlun vorönn 2017	

13	Mismunandi matseðlar, magnútreikningur miðað við ákveðnar skammtastærðir.	Matseðill , 5%
14	Verkefnavinna við matseðlagerð í samstarfi við VFFM	Vinna við matseðil, hópavinna. 8,5 %
15	Páskafrí frá 10.-17. apríl	
16	Sumardagurinn fyrsti 21. apríl, Verkefnavinna	
17	Matarólur og feiti, skil á ritgerð um faggrein.	Skil á ritgerð um faggrein. 15 %
18	Upprifjun og námsmat, annarpróf	
19	8. maí er lokaverkefnisdagur	

Verkefni: Ritgerð: Val um að skrifa um eina faggrein matvælagreina, einstaklingsverkefni sem er áhugasviðstengt.

Námsmat og vægi námsþátta:

Matsform:	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
------------------	---	--	---------------------------------------

Námsmat og verkefni á önn	Lýsing	Vægi
Tímaverkefni	8 tímaverkefni sem gild 5 % hvert, skilað á Moodle	40 %
Skriflegt verkefni	2 vinna saman að kynningu á matartengdri ferðapjónustu	10 %
Kynning á verkefni	Kynning á paraverkefninu, matartengd ferðapjónusta	10 %
Ritgerð	Skriflegt verkefni um eina faggrein matvælagreina	15%
Vinnubók	Skil og frágangur á öllum verkefnum annarinnar	5%
Annarpróf	Skriflegt próf	20 %
		Alls 100 %

Dagsetning: *5. mars.*
Manna Sigurðsson
 Undirritun kennara

Edda B. Kristinsd.
 Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils

