


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016	Áfangaheiti FÖFM1IH04 Námsáætlun vorönn 2019	
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 4		

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 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 sóttthreinsiefnum. 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 þrif í matvælafyrirtækjum
nota algengustu ræsti- og sóttthreinsiefni 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	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 4	Áfangaheiti FÖFM1IH04 Námsáætlun vorönn 2019	

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 %
13	skil á ritgerð um faggrein 29. mars	Skil á ritgerð um faggrein. 20 %
14	Matseðlar, paraverkefni, nemendur kynna matseðil sem þeir finna rafrænan og kynna hann	
15	Mismunandi matseðlar, magnútreikningur miðað við ákveðnar skammtastærðir. Matarolíur og feiti	Matseðill og magnútreikningur, Verkefni 15%
16	Páskafrí	
17	Upprifjun og undirbúningur fyrir annarpróf	
18	Lokanámsmat	Annarpróf 3. maí
19	6. maí lokaverkefnisdagur 10 maí námsmatsdagur	8. maí, lokanámsmat.

Verkefni: Ritgerð: Val um að skrifa um eina faggrein matvælagreina, einstaklingsverkefni sem er áhugasviðstengt. Paraverkefni um matartengda ferðaþjónustu 15 %