


| | | |
|-------------------|---|---|
| Nr.: GAT-045 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Útgáfa: 10 | | |
| Dags.: 23.02.2016 | | |
| Höfundur: AMJ | | |
| Sampykkt: SHJ | | |
| Síða 1 af 4 | Áfangiheiti IEMÖ1GÆ02 Námsáætlun haustönn 2019 | |

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

Áfangalýsing: Í áfanganum er fjallað um innra eftirlit:


Persónulegt hreinlæti og hreinlæti á vinnustað.

Áhersla er lögð á gæðakerfið HACCP, verklagsreglur, vinnulýsingar, aðferðir við hreinlætiseftirlit, greiningu áhættupátta og mikilvægra eftirlitsstaða.

Ennfremur er fjallað um krossmengun, stýringu á hitastigi, hitastigskröfur við upphitun og geymslu matvæla, mælingu á hitastigi og – hitastigsmæla.

Markmið:

| | |
|----------------|--|
| Þekking | <p>Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á</p> <ul style="list-style-type: none"> • gæðakerfum • verklagsreglum og útfærslu á þeim • vinnulýsingum og gátlistum • greiningu áhættupátta og mikilvægra eftirlitsstaða • mikilvægi persónulegs hreinlætis og hreinlætis á öllu vinnusvæði hverju sinni • krossmengun • mikilvægi hitastýringar við framleiðslu matvæla og meðhöndlun hitamæla/- mælinga • hitastigskröfum við framleiðslu og framreiðslu matvæla og endurnýtingu hráefna |
| Leikni | <p>Nemandi skal hafa öðlast leikni í að</p> <ul style="list-style-type: none"> • skrifa verklagsreglur og gátlista sem snúa að gæðakerfi matvælagreina • gera flæðirit og áhættugreiningu fyrir helstu matvælaflokk • halda sjálfum sér og umhverfi sínu hreinu • koma í veg fyrir krossmengun • framkvæma hitastigsmælingar og skráningu • beita viðeigandi hitastigsmælum • meta hráefni til endurnýtingar |
| Hæfni | <p>Nemandi getur nýtt sérhæfða þekkingu og leikni til að</p> <ul style="list-style-type: none"> • taka þátt í skipulagningu gæðakerfis • framfylgja kröfum heilbrigðisyfirvalda hvað varðar matvælaöryggi og minnka kostnað vegna gallaðrar framleiðslu • meta kröfur til persónulegs hreinlætis og hreinlætis á vinnustað • fyrirbyggja krossmengun • meta hvenær á að mæla hitastig • bregðast við frávikum • vinna eftir ákveðnum vinnuferlum við útsendan mat og gæðastöðlum um innra eftirlit (flæðirit o.fl.) |


| | | |
|------------------|-------------------------------------|---|
| Nr.: GAT-045 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Útgáfa: 10 | | |
| Dags.:23.02.2016 | | |
| Höfundur: AMJ | | |
| Sambýkkt: SHJ | | |
| Síða 2 af 4 | Áfangaheiti IEMÖ1GÆ02 | |
| | Námsáætlun haustönn 2019 | |

Námsgögn:

| Tegund | Námsgögn |
|-----------------|---|
| Bækur - tímarit | Kennslubók í hreinlætis- og örverufræði. Útgáfu ár 2013 Höfundar: Guðlaug Ragnarsdóttir og Ingólfur Sigurðsson |
| Vefir - forrit | Sjá kennslukerfi Innu |

Áætlun um yfirferð:


| Vika nr. Dagar | Námsefni - viðfangsefni | Heimavinna / verkefni |
|----------------------|--|-----------------------------------|
| 34 19.-23. ágúst | Kennsla hefst 20. ágúst. Kynning á áfanganum, kennsluáætlun | |
| 35 26.-30. ágúst | Almennt um hreinlæti Persónulegt hreinlæti (kafli 1) Nýnemaferð 28. ágúst, Nýnemahátíð 29. ágúst | Verkefni 1, persónulegt hreinlæti |
| 36 02.-06. sept. | Almennt um hreinlæti (kafli 1) Persónulegt hreinlæti | |
| 37 19.-13. sept. | Hreinlæti við matvælavinnslu (kafli 2) Krossmengun, greining áhættu. | Verkefni 2 spurningar úr kafla 2 |
| 38 16.-20. sept. | Löggjöf um meðferð matvæla (kafli 2) Krossmengun, greining áhættu. | Verkefni 2, frh. |
| 39 23.- 27. sept. | Krossmengun (kafli 2) Lýðheilsuvika í VMA, Næring og heilsa | Verkefni 3 – næring og heilsa |
| 40 30.09.-04. 10 | Myndin spillarnir | |
| 41 07.-11. okt. | Verklegt - sýnataka | Verkefni 4 |
| 42 14.-18. okt. | Vetrarfrí 17. og 18. okt. Aflestur sýna | Verkefni 4, frh. |

| | | |
|------------------|-------------------------------------|---|
| Nr.: GAT-045 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Útgáfa: 10 | | |
| Dags.:23.02.2016 | | |
| Höfundur: AMJ | | |
| Samþykkt: SHJ | | |
| Síða 3 af 4 | Áfangaheiti IEMÖ1GÆ02 | |
| | Námsáætlun haustönn 2019 | |

| | | |
|--------------------|--|-------------------------------------|
| 43 21.-25. okt. | Miðannarmat, námsmatsdagur 22. okt. | |
| 44 28.-01. nóv. | Hitastig og hitastigsmælingar Stýring á hitastigi (kafli 5) | Verkefni 5 spurningar úr kafla 5 |
| 45 04.-08. nóv. | Innra eftirlit matvælafyrirtækja (kafli 6) | Verkefni 6 hreinlætisáætlun |
| 46 11.-15. nóv. | Innra eftirlit matvælafyrirtækja (kafli 6) | Verkefni 6, frh. |
| 47 18.-22. nóv. | Könnunarpróf Námsmatsdagur 20.nóv. | |
| 48 25.-29. nóv. | Sjúkrapróf | |
| 49 02.-06. des. | Lokaverkefnisdagur 6. des. | |
| 50 9.-13. des. | | |
| 51 17.-21. des | Sýnidagur námsmats 19. des. Brautskráning 21. des. | |

Verkefni:

sjá áætlun um yfirferð

| | | |
|------------------|-------------------------------------|---|
| Nr.: GAT-045 | Verkmenntaskólinn á Akureyri |  |
| Útgáfa: 10 | | |
| Dags.:23.02.2016 | | |
| Höfundur: AMJ | | |
| Sampykkt: SHJ | | |
| Síða 4 af 4 | Áfangaheiti IEMÖ1GÆ02 | |
| | Námsáætlun haustönn 2019 | |

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 | 4 tímaverkefni. Verkefni 1, 2, 3 og 5 (10% hvert) | | 40 % |
| Verkleg æfing | Sýnataka, verkefni 4 | | 10 % |
| Hópverkefni, | skriflegt, hreinlætisáætlun, verkefni 6 | | 20% |
| Könnunarpróf | Skriflegt próf úr námsefni annarinnar | | 25% |
| Sjálfsmat | Nemandinn gefur sér einkunn fyrir frammistöðu á önninni. | | 5 % |
| | Samtals: | | 100% |
| Annað: | | | |
| Nemendur þurfa að fá að meðaltali 4,5 í einkunn fyrir verkefni og könnunarpróf á önninni. | | | |
| Nemendur sem ekki mæta í kennslustundir þegar unnið er að ákveðnu verkefni í hópum, geta ekki skilað verkefnum með einhverjum hópi enda hafa þeir ekki valið sér eða verið settir í hóp vegna fjarveru sinnar úr tíma. | | | |
| Tímaverkefni eru eingöngu opin þær kennslustundir þegar þau eru lögð fyrir nema annað sé ákveðið í samráði við kennara. | | | |
| Ef nemandi dreifir eigin verkefni, lánar það til annars nemanda eða afritar verkefni frá öðrum nemanda teljast verkefni ógild = einkunn 0 | | | |
| Ef nemandi skilar verkefni of seint dregst 0,5 frá einkunn fyrir hvern dag sem liðinn er frá skiladegi. | | | |

Dagsetning: 22. ágúst
 Undirritun kennara: *Magnús Sigurðsson*

Arn Hyllegimsson
 Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils