


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.: 23.02.2016	<b>HEMF2HF03</b> <b>Námsáætlun haust 2019</b>	
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 3		

<b>Kennari</b>	Ari Hallgrímsson,	<b>Sk.st.</b>	ARI
----------------	-------------------	---------------	-----

### Áfangalýsing:

Í áfanganum er fjallað um reglur sem gilda um móttökueftirlit, flokkun á vörum eftir ástandi þeirra og umbúðamerkingum. Einnig þær reglur sem gilda um matvælaöryggi, gæða og heilbrigðismat. Fjallað er um meðferð á íslenskum salt- og ferskvatnsfiski, skelfiski og lin- og krabbadýrum. Nemendur læra um sláturafurðir, uppbyggingu vöðva og nýtingu, meyrnun, meyrnunartíma, hlutun og hagnýtingu. Fjallað er um heilbrigðismat og gæðaflokkun kjöts og alifugla. Ennfremur sölu og dreifingu á íslenskri villibráð. Nemendur læra um íslenskar kryddjurtir og grænmeti, kornmeti og algengar tegundir ávaxta, flokkun þeirra, einkenni og notkun. Einnig helstu geymsluaðferðir og takmarkanir sem gilda um geymslu kjöts, fisks, grænmetis og ávaxta.


### Forkröfur

Engar

### Þekkingarviðmið

**Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:**

- reglum sem gilda um móttökueftirlit og matvælaöryggi
- reglum sem gilda um gæða og heilbrigðismat
- íslenskum og erlendum sláturafurðum og villibráð
- helstu tegundum af íslenskum og erlendum skelfiski ásamt íslenskum og erlendum bol- og flat-fiski
- algengum íslenskum og erlendar grænmetistegundum
- notkun á algengum kryddjurtum og kryddi
- algengum korntegundum með tilliti til notkunar
- flokkum allra algengra ávaxtategunda
- notkun á helstu tegundum af dýra- og jurtafeiti
- öllum helstu geymsluaðferðum og þekkja takmarkanir sem gilda um geymslu kjöts, fisks, grænmetis og ávaxta

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Síða 2 af 3		
Samþykkt: SHJ	<b>HEMF2HF03</b>	
	<b>Námsáætlun haust 2019</b>	

### Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- flokka vörur eftir ástandi þeirra og umbúðamerkingum
- forgangsraða verkefnum og sýna sjálfstæði og frumkvæði í vinnu sinni
- lesa texta sem inniheldur faglegar upplýsingar, vinna úr þeim á ábyrgan hátt og kynna niðurstöður sínar
- skrifa styttri texta um fagleg efni og færa rök fyrir mál sínu bæði munnlega og skriflega
- afla hagnýtra upplýsinga og greina á milli áreiðanleika þeirra og fræðilegs gildis
- nýta heimildir sem skýra eigin röksemdafærslu

### Hæfniviðmið

Nemandi skal geta hagnýtt þá almennu þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:

- taka á móti vörum, flokka þær og ganga frá á viðeigandi hátt
- bregðast við frávikum
- vinna með allt hráefni til matargerðar og þekkja nýtingarmöguleika þess
- meta gæði vinnu sinnar með skapandi og gagnrýnni hugsun
- tjá sig á ábyrgan hátt um fagleg málefni

### Áætlun um yfirferð:

Vika		Verkefni
Lota 1 13. sep	Kynning á áfanga og verkefnum Innkaup og móttökueftirlit Birgðarvarsla og innkaupaferli Matvælaöryggi	Verkefni 1
Lota 2 27. sep	Vöruþekking kjötvöru Hlutun og hagnýting Íslenskir alifuglar Íslensk villibráð	Verkefni 2
Lota 3 25. okt	Fiskur og skelfiskur Sveppir og kryddvörur	Verkefni 3
Lota 4 8. nóv	Grænmeti, ávextir og ber	Verkefni 4
Lota 5 29. nóv	Kynning	Kynning, könnun

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 10		
Dags.:23.02.2016		
Höfundur: AMJ		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 3	<b>HEMF2HF03</b>	<b>Námsáætlun haust 2019</b>

### Námsefni:

*The chef's manual of danish culinary art* (útgáfuár 2002, útgágfa 5).

Kennsluvefurinn INNA, verkefni og námsefni.

### Námsmat og vægi námspáttar:

<b>Matsform:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
<b>Námsmatspættir</b>	<b>Lýsing námsmatspáttar</b>		<b>Vægi</b>
Verkefni 1	Innkaup, öryggis- og gæðakerfi, innflutningur matvæla		15%
Verkefni 2	Kjöt		15%
Verkefni 3	Fiskur og skeldýr		15%
Verkefni 4	Grænmeti, ávextir, ber og kryddjurtir		15%
Kynning	Val á að kynna eitt verkefni		10 %
Tímaverkefni	Skrifleg könnun úr námsefni		30 %
	<b>Samtals:</b>		<b>100%</b>
<b>Annað: Nemendur þurfa að undirbúa sig undir tíma og fylgjast með á kennsluvef Innu.</b>			

Námsáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Dagsetning: 28.08.19

Án Hlyggjímsson  
Undirritun kennara

B P  
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils