

Áfangaheiti HEMF2HE03 Námsáætlun haustönn 2021



:

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

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.

Markmið:

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

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 gildisnýta 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

Nr.: GAT-045
Útgáfa: 11
Dags.:27.11.2019
Höfundur: Áfangastjórar
Samþykkt: Skólameistari
Síða 2 af 3

Áfangaheiti HEMF2HE03 Námsáætlun haustönn 2021



- tjá sig á ábyrgan hátt um fagleg málefni
-

Námstögn:

Kennsluvefurinn Inna, verkefni og námsefni

Áfangaheiti HEMF2HE03 Námsáætlun haustönn 2021



Áætlun um yfirferð og fyrirlögn námsmatspáttá:

Tímabil (vikunúmer/lotunúmer)	Námsefni (verklegt og bóklegt)	Heimavinna/verkefni	Vægi námsmatspáttá
Lota 1 / 8. október	Kynning á áfanganum og verkefnum Innkaup og móttökueftirlit Birgðavarsla og innkaupaferli Matvælaöryggi	Verkefni 1	15%
Lota 2 / 8. október	Vöruþekking kjötvöru Hlutun og hagnýting Íslenskir alifuglar Íslensk villibráð	Verkefni 2	15%
Lota 3 / 5. nóv.	Fiskur og skelfiskur Sveppir og kryddvörur	Verkefni 3	15%
Lota 4 / 5. nóv.	Grænmeti, ávextir og ber Kynning	Verkefni 4	15% 10%

Námsmat og vægi námsmatspáttá:

Matsform:	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
Námsmatspættir	Lýsing námsmatspáttar	Vægi	
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%	
Heimapróf	Skrifleg könnun úr námsefninu á Innu	30%	
		Samtals:	100%

Einkunnir fyrir hvern námsmatspátt eru birtar í INNU á því formi sem best hentar.
Annað:

Allt námsefni og verkefni verða á kennsluvef Innu.

Dagsetning: 18.08.2021

Marija Sigurgeirsdóttir
Undirritun kennara

Arn Halldórsson
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils

