

Áfangaheiti (IEMÖ1GÆ02)

Námsáætlun (haustönn 2021)



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 áhættuþátta 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 áhættuþátta 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 matvælaflokka • 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 heilbrigðisyrivalda 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
Útgáfa: 11
Dags.:27.11.2019
Höfundur: Áfangastjórar
Samþykkt: Skólameistari
Síða 2 af 4

Áfangaheiti (IEMÖ1GÆ02) Námsáætlun (haustönn 2021)



Verkefnaskólinn á Akureyri

Námsgögn:

Tegund	Námsgögn
Bækur - tímarit	Matvælaöryggi og örverufræði, kennslubók í matvælagreinum Höfundar: Guðlaug Ragnarsdóttir og Ingólfur Sigurðsson, útgáfuár 2014
Vefir - forrit	Sjá kennslukerfi Innu, allt efni er vistað á kennsluvef Innu og þar fara öll verkefnaskil fram.

Nr.: GAT-045

Útgáfa: 11

Dags.:27.11.2019

Höfundur: Áfangastjórar

Samþykkt: Skólameistari

Síða 3 af 4

Áfangaheiti (IEMÖ1GÆ02) Námsáætlun (haustönn 2021)



Verkefnaskólinn á Akureyri

Áætlun um yfirferð og fyrirlögn námsmatsþátta:

Tímabil (vikunúmer/lotun úmer)	Námsefni (verklegt og bóklegt)	Heimavinna/verkefni	Vægi námsmats þátta
Vika 33	Kennsla hefst 19. ágúst. Kynning á áfanganum, kennsluáætlun	Leska kafla 1	
Vika 34	Almennt um hreinlæti Persónulegt hreinlæti (kafla 1)	Leska kafla 1	
Vika 35	Almennt um hreinlæti (kafla 1) Persónulegt hreinlæti	Spurningar úr kafla 1	Verkefni 1 10 %
Vika 36	Hreinlæti við matvælavinnslu (kafla 2) Krossmengun, greining áhættu.	Leska kafla 2 16. sept. námsmatsdagur	
Vika 37	Hreinlæti við matvælavinnslu (kafla 2) Krossmengun, greining áhættu.	Spurningar úr kafla 2	Verkefni 2 10 %
Vika 38	Hitastig og hitastigsmælingar Stýring á hitastigi (kafla 5)	Leska kafla 5 Spurningar úr kafla 5	Verkefni 3 15 %
Vika 39	Skoðun á veflegum vinnustöðum í VMA	Sýrslugerð	
Vika 40	Miðannarmat	5. október námsmatsdagur	15 %
Vika 41	Eftirlit með matvælaframleiðslu		
Vika 42	Myndin spillarnir Vetrarfrí 18. og 19. okt.	Leska kafla 6	
Vika 43	Innra eftirlit matvælafyrirtækja (kafla 6)	Hreinlætisáætlun	20 %
Vika 44	Innra eftirlit matvælafyrirtækja (kafla 6)	Vinna við hreinlætisáætlun	
Vika 45	Uprifjun og samantekt á lesefni. Hreinlætisáætlunir og þrífalýsingar	Leska kafla 1, 2, 5 og 6	25 %
Vika 46	17. nóv. námsmatsdagur	Könnunarpróf úr námsefni annar	
Vika 47	Sjálfsmat og skoðun áfangans	Sjálfsmat	5 %
Vika 48			
Vika 48	7. des. námsmatsdagur		

Áfangaheiti (IEMÖ1GÆ02) Námsáætlun (haustönn 2021)



Verkefnaskólinn á Akureyri

Námsmat og vægi námsmatspáttar:

Matsform:	<input checked="" type="checkbox"/> Símat	<input type="checkbox"/> Lokapróf/valið lokapróf	<input type="checkbox"/> Lokaverkefni
Námsmatsþættir	Lýsing námsmatspáttar		Vægi
Tímaverkefni	3 tímaverkefni nr. 1 10 %, nr. 2 10 % og nr. 3 15 %		35 %
Verkleg æfing	Úttekt á umgengni og þrifum í eldhúsum og skýrsla		15 %
Hópverkefni	Hreinlætisáætlun		20 %
Könnunarpróf	Könnunarpróf úr námsefninu		25 %
Sjálfsmat	Nemandinn gefur sér einkunn fyrir framistöðu annar		5 %
		Samtals:	100%
<u>Einkunnir fyrir hvern námsmatsþátt eru birtar í INNU á því formi sem best hentar.</u> Annað: Nemendur þurfa að fá að meðaltali 4,5 í einkunn fyrir verkefni og könnunarpróf á önninni. Öll verkefnaskil eru á Innu og eru rafræn.			

Annað sem kennari vill að komi fram.

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 verkefnið ógild = einkunn 0

Ef nemandi skilar verkefni of seint dregst 0,5 frá einkunn fyrir hvern dag sem liðinn er frá skiladegi.

Dagsetning: 24.08.21.

Manna Sigurgeirsd.
Undirritun kennara

Án Halldórsson
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils