


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS	Áfangaheiti FÖFM1IH04 Námsáætlun haustönn 2015	
Samþykkt: HJS		
Síða 1 af 4		

Kennarar	Hjördís Stefánsdóttir	Sk.st.	HST MAR
	Marína Sigurgeirsdóttir		

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 þjálfaður í

á 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
- hreinsisáætlunum 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 þríf í matvælafyrirtækjum
- nota algengustu ræsti- og sóttthreinsiefni með tilliti til efnafræðilegrar uppbyggingar og umhverfisverndar

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 2 af 4	Áfangaheiti FÖFM1IH04 Námsáætlun haustönn 2015	

- gera hreinlætisáætlanir og vinna samkvæmt þeim
- fylgja fyrirmælum, uppskriftum og fleiri leiðbeiningum á réttan hátt

Hæfniviðmið

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


- takast á við mismunandi störf í matvælagreinum og vinna við þau undir handleiðslu iðnmeistara eða tilsjónarmanns
- fylgja viðurkenndum starfsaðferðum sem notaðar eru við störf í matvælagreinum
- vinna skv. uppskriftum og leiðbeiningum frá viðkomandi yfirmanni/starfsmanni hverju sinni
- vinna með hreinlætisáætlanir skv. gæðakerfi HACCP
- ganga af öryggi um vinnusvæði með tilliti til hreinlætiskrafna út frá öryggi viðskiptavinarins
- nýta fyrirbyggjandi aðferðir til að forðast matarsýkingar við störf sín

Námsgögn: Hreinlætis-og örverufræði, samantekt: Guðlaug Ragnarsdóttir og Ingólfur Sigurðsson.(Útg. 2011- endurbætt). Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnám matvælagreina, samantekt: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir. (1. útgáfa 2012). Myndband „Spillarnir“.


Annað (m.a.) Verkefni frá kennurum, bæklingar og efni sett á kennsluvefinn Moodle.

Áætlun um yfirferð:

Vika	Námsefni	Verkefni
35	Fag Umhengni og hreinlæti við matvælavinnslu og persónulegt hreinlæti, nýting hráefnis, flokkun úrgangs. Með allt á hreinu. Löggjöf um meðferð matvæla. Áhættuþættir við framleiðslu á matvælum. Bls. 84-85 í Hrö -bókinni.	
36	Fag kanntu brauð að baka, kontegundir til baksturs. Lyftiefnin, vinna eftir uppskrift eða öðrum fyrirmælum, verklag - vinnuferlar – skipulag, umhengni og frágangur.	Verkefni um bakstur, korntegundir og lyftiefni (4%)
37	Fag Fiskur, tegundir, umhengni, matreiðsla, framreiðsla og frágangur	Verkefni – vörufræði fiska (4%)
38	Fag Súpur og súpuflokkar, sósur og sósuflokkar.	Verkefni - um súpur og sósur (4%)

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 3 af 4	Áfangaeiti FÖFM1IH04	
	Námsáætlun haustönn 2015	

39	Hrö Kynning á hreinlætis- og örverufræði hlutanum og markmiðum með náminu. Við lifum á breyttum tímum. Mikilvægi persónulegs hreinlætis, vinnufatnaður, almennt hreinlæti. Krossmengun, fjölgun örvera. Hætturarnar liggja víða	Verkefnavinna, svör við spurningum úr 1. kafla (4%)
40	Hrö Matvæli og örverur, eiginleikar örvera. Vaxtarskilyrði. Fjölgun örvera- vaxtarskeiðin fjögur. Áhrif örvera í matvælum. Heimkynni – dreifing – áhrif. Ástæður matarsjúkdóma.	Verkefnavinna, svör við spurningum úr 2. kafla (4%)
41	Hrö Matareitrun – Matarsýking. Örverur sem tengjast helst skorti á hreinlæti, og aðrar sem tengjast helst skorti á réttu hitastigi. Sjúkdómsvaldandi örverur.	Verkefnavinna, svör við spurningum úr 3. kafla - fyrri hluti (4%)
42	Hrö Hreinlæti og þrif í matvælafyrirtækjum. Hvernig er þrifið, uppþvottur. Borðklútarnir. Mat á þrifum, umgengni og þrif á vinnustaðnum og frágangur. Hreinsiefni og skömmtun þeirra. Flokkar hreinsiefna. Sótthreinsiefni. Áhöld og búnaður. Stýring á hitastigi – kæling – hitun – upphitun.	Verkefnavinna, svör við spurningum úr 3. kafla - seinni hluti(4%)
43	Fag Kjöt – lambakjöt – svínakjöt - nautakjöt hlutun og hagnýting sláturdýra, heiti á vöðvum	Verkefni – kjötflokkar (4%) Bakstursaðferða-verkefni (10%)
44	Fag Alifuglar- Villibráð hlutun og hagnýting sláturdýra, heiti á vöðvum	Verkefni – Fuglar og villibráð (4%)
45	Hrö Fimmti kafli. Heitt eða kalt. Stýring á hitastigi Áhættuþættir í framleiðslu á matvælum. Innra eftirlit – ávinningur. GÁMES – Eftirlit.	Verkefni, svör við spurningum úr 4. og 5. kafla. (4%)
46	Hrö Innra eftirlit – ávinningur. GÁMES – Eftirlit. Verklegr tilraunavinnu í eldhúsum VMA	Verkefnavinna Hreinlætisáætlun (16%)
47	Fag Matreiðsluaðferðir, val á matreiðsluaðferð miðað við mismunandi hráefni.	Verkefni – (4%) Matreiðsluaðferðir
48	Hrö Vinnudagurinn. Upprifjun úr námsefninu. Sýnd mynd „Spillarnir“.	
49	Fag/hrö upprifjun og próf	Skriflegt annarpróf

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 09		
Dags.: 06.06 2015	Áfangaheiti FÖFM1IH04 Námsáætlun haustönn 2015	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: HJS		
Síða 4 af 4		

Verkefni: Í lok hvers kafla eru unnin verkefni í tengslum við efnið, verkefnunum safnar nemandinn í möppu og gilda þau sem hluti af einkunn.

Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat og verkefni á önn	Lýsing	Vægi
Tímaverkefni	11 skrifleg verkefni 4% hvert, sjá áætlun um yfirferð.	44 %
Skriflegt verkefni	Bakstursaðferðir	10 %
Skriflegt verkefni	Verklegt mat í eldhúsum við undirbúning á skriflegri áætlun. Hreinlætisáætlun	16%
Vinnubók	Skil og frágangur á öllum verkefnum annarinnar	10 %
Annarpró		20 %
		Alls 100 %

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils