Kennari	Eðvald Valgarðsson	**Sk.st.**	ESV

Áfangalýsing:

Undanfari: FFK 103
Í áfanganum er fjallað um áhrif og notkun ýmissa aukefna í kjötiðnaði og hráefna annarra en kjöts. Farið er í röð efna við farsgerð. Fjallað um uppruna, framleiðslu, meðferð, notkun og geymslu, salts, nítríts, brennsluefna fyrir reyk og mjölefna s.s.
hveiti sterkju jurtaprótín og dýraprótín. Nemendur læra gerð uppskrifta og þjálfast í
því að gera eigin uppskrift af pylsum og reikna næringargildi hennar. Kennd er útreikningur á magni aukefna og mjölefna. Fjallað er um meðferð og virkni mjölefna og aukaefna samkvæmt þeim lögum og reglugerðum sem eru í gildi hverju
sinni. Farið er yfir framleiðslu, eiginleika og notkun náttúrulegra- og gervigarna. Kynntar helstu gerðir umbúða og pökkunaraðferðir, lofttæming og loftskipti. Farið er í
uppruna, framleiðslu, geymslu, meðferð og notkun krydds. Nemendur læra að merkja
vöru samkvæmt reglugerð sem á við um framleiðsluna.

Markmið:

Nemandi

- geti framleitt farsvörur og þekki notkun efna tengd framleiðslunni
- kunni gerð og uppbyggingu uppskrifta
- þekki kryddtegundir og notkunarmöguleika þeirra í framleiðslu
- kunni að útbúa innihaldslýsingu á vöru og reikna út næringargildi hennar
- þekki uppbyggingu og notkunarmöguleika náttúrulegra- og gervigarna
- þekki helstu tegundir umbúða og pökkunaraðferða
- þekki lög og reglugerðir sem í gildi eru hverju sinni og eiga við um störf í kjötiðnaði
- þekki og geti notað öll mjölefni, hjálpar- og aukefni í kjötiðnaði með viðeigandi hætti í samræmi við lög og reglugerðir
- þekki meginatriði vöruþróunar, breytingaferli og læri aðferðir við að þróa nýja vöru

Námsgögn:

Tegund	Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum)
Bækur	Engin
Glærur	Engin
Veraldarvefur.	Ýmsar greinar eða slóðir af vef MAST, Matís og fleiri.
Myndbönd	Ýmis konar frá kennara
Ljósrit(afhent)	Allt á Moodle
Verklegar æfingar	Nei. Sjá áfanga KJÖ20C sem er verklegi hluti þessa áfanga.
Annað (t.d.	Samantekið efni um viðfangsefni áfanga frá kennara vistað á

ítarefni)	Moodle. Ýmsir töflureiknar (excel), næringargildi, kostnaðargreining, framleiðslulýsing Þýðingar úr Slagterbogen 4 udgave 2010

Áætlun um yfirferð: yfirferð getur færst fram eða aftur í tíma eftir þörfum.

Viðmiðun 86,4 kennslustundir, 5 lotur.

Lota	Áætlun yfirferðar	Stundarskrá
Lota 1 Föstu dagur	Kynning á áfanganum. Fyrirkomulag kennslu og efnistök. Netið kynnt sem valkostur. Lög og reglugerðir kjötiðnaður. 3 klst. 55 mín / 5,0 kennslustundir.	Kl 13,00-13,40 Kl 13,45-14,25 Kl 14,30-15,10 Kl 15,30-16,10 Kl 16,15-16,55
Lota 1 Laugar dagur	Lög og reglugerðir kjötiðnaður. Gerð innihaldslýsing, verklýsing, framlegðargreining og útreikningur næringargildi. 6 klst. 40 mín / 8,00 kennslustundir.	Kl 08,45-09,25 Kl 09,30-10,10 Kl 10,30-11,10 Kl 11,15-11,55 Kl 12,30-13,10 Kl 13,15-13,55 Kl 14,00-14,40 Kl 14,45-15,25
Lota 1 Sunnu dagur	Lög og reglugerðir kjötiðnaður. Gerð innihaldslýsing, verklýsing, framlegðargreining og útreikningur næringargildi. Verkefni 1. 3 klst. 10 mín / 4,0 kennslustundir.	Kl 08,45-09,25 Kl 09,30-10,10 Kl 10,30-11,10 Kl 11,15-11,55
Lota	Áætlun yfirferðar	Stundarskrá
Lota 2 Föstu dagur	Krydd og bragðefni. 3 klst. 55 mín / 5,0 kennslustundir.	Kl 13,00-13,40 Kl 13,45-14,25 Kl 14,30-15,10 Kl 15,30-16,10 Kl 16,15-16,55
Lota 2 Laugar dagur	Yfirferð notkun mjölefna, hjálparefna og aukefna. 6 klst. 40 mín / 8,00 kennslustundir.	Kl 08,45-09,25 Kl 09,30-10,10 Kl 10,30-11,10 Kl 11,15-11,55 Kl 12,30-13,10 Kl 13,15-13,55 Kl 14,00-14,40 Kl 14,45-15,25

Lota 2 Sunnu dagur	Yfirferð notkun mjölefna, hjálparefna og aukefna. Verkefni 2. 3 klst. 10 mín / 4,0 kennslustundir. Verkefni 2.	Kl 08,45-09,25 Kl 09,30-10,10 Kl 10,30-11,10 Kl 11,15-11,55
Lota	Áætlun yfirferðar	Stundarskrá
Lota 3 Föstu dagur	Náttúru og gervigarnir. 3 klst. 55 mín / 5,0 kennslustundir.	Kl 13,00-13,40 Kl 13,45-14,25 Kl 14,30-15,10 Kl 15,30-16,10 Kl 16,15-16,55
Lota 3 Laugar dagur	Vöruþróun. 6 klst. 40 mín / 8,00 kennslustundir.	Kl 08,45-09,25 Kl 09,30-10,10 Kl 10,30-11,10 Kl 11,15-11,55 Kl 12,30-13,10 Kl 13,15-13,55 Kl 14,00-14,40 Kl 14,45-15,25
Lota 3 Sunnu dagur	Merking vöru. Reglugerðir. 3 klst. 10 mín / 4,0 kennslustundir. Verkefni 3.	Kl 08,45-09,25 Kl 09,30-10,10 Kl 10,30-11,10 Kl 11,15-11,55
Lota	Áætlun yfirferðar	Stundarskrá
Lota 4 Föstu dagur	Söltun og reyking. 3 klst. 55 mín / 5,0 kennslustundir.	Kl 13,00-13,40 Kl 13,45-14,25 Kl 14,30-15,10 Kl 15,30-16,10 Kl 16,15-16,55
Lota 4 Laugar dagur	Gerð og uppbygging uppskrifta. Farsgerð. 6 klst. 40 mín / 8,00 kennslustundir.	Kl 08,45-09,25 Kl 09,30-10,10 Kl 10,30-11,10 Kl 11,15-11,55 Kl 12,30-13,10 Kl 13,15-13,55 Kl 14,00-14,40 Kl 14,45-15,25

Lota 4 Sunnu dagur	Gerð og uppbygging uppskrifta. Farsgerð. Verkefni 4. 3 klst. 55 mín / 5,0 kennslustundir.	Kl 08,45-09,25 Kl 09,30-10,10 Kl 10,30-11,10 Kl 11,15-11,55 Kl 12,00-12,40
Lota	Áætlun yfirferðar	Stundarskrá
Lota 5 Föstu dagur	Umbúðir og pökkunaraðferðir. 3 klst. 55 mín / 5,0 kennslustundir.	Kl 13,00-13,40 Kl 13,45-14,25 Kl 14,30-15,10 Kl 15,30-16,10 Kl 16,15-16,55
Lota 5 Laugar dagur	Almenn heildaryfirferð efnis. Frjálst val. 6 klst. 40 mín / 8,00 kennslustundir.	Kl 08,45-09,25 Kl 09,30-10,10 Kl 10,30-11,10 Kl 11,15-11,55 Kl 12,30-13,10 Kl 13,15-13,55 Kl 14,00-14,40 Kl 14,45-15,25
Lota 5 Sunnu dagur	Almenn heildaryfirferð efnis. Frjálst val. 3 klst. 55 mín / 5,0 kennslustundir.	Kl 08,45-09,25 Kl 09,30-10,10 Kl 10,30-11,10 Kl 11,15-11,55 Kl 12,00-12,40

Verkefni:

Fjögur skrifleg verkefni á önninni. Í lok hverrar af fyrstu fjóru lotum verður skriflegt verkefni sem unnið er úr efni lotunnar. Heimilt er að hafa aðgang að öllum gögnum í verkefninu.

Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Skriflegt	Námsefni alls áfangans til lokaprófs	50%
Tímaverkefni/ heimaverkefni	Fjögur skrifleg verkefni úr fyrstu fjóru lotunum. Hvert verkefni gildir 10%	40%
Skyndipróf	Nei	
Frammistaða á önn	Sjá „Annað“	
Munnlegt	Nei	
Annað	Tekið er tillit til mætinga.	10%

Lokapróf gildir 50%. Ná verður lágmarkseinkunn eða 5 í lokaprófi til að áfanga sé náð.Tekið er tillit til mætinga (alls 10%) þar sem hver lota af fimm gildir sem 0,2 af lokaeinkunn. Fjögur verkefni gilda 40%.

Dagsetning:

Undirritun kennara **Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils**