


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ	<b>Áfangaheiti FFK103</b> <b>Kennsluáætlun vor 2014</b>	
Síða 1 af 5		

<b>Kennari</b>	Eðvald Valgarðsson	<b>Sk.st.</b>	ESV
----------------	--------------------	---------------	-----

### Áfangalýsing:

Í áfanganum er kennd meðferð og umhirða handverkfæra, auk þess er kennt hvernig

leggja á og stála hnífa. Nemendur fá fræðslu um grundvallaratriði í uppbyggingu vöðva, heiti og nýtingu þeirra ásamt hinum ýmsu hlutunaraðferðum á sláturdýrum.

Nemendur læra að raða í kjötborð og skreyta það, verðmerkja vörur og fylla á eftir

þörfum. Nemandi lærir mikilvægi snyrtimennsku í klæðnaði og öllum hlífðarfatnaði

við afgreiðslu úr kjötborði til að vekja traust og trúnað hjá viðskiptavinum.

Nemendur læra að kryddleggja kjöt og búa til samsetta tilbúna rétti. Kennd er pökkun og nemendur fá fræðslu um pökkunarvélur, verðmerkingar og innihaldslýsingar. Nemendur læra um geymsluaðferðir kjöts og kjötvara með tilliti til


gæða vörunnar. Þeir fá fræðslu um mismunandi matreiðsluaðferðir og ferli vöruþróunar. Ennfremur um mikilvægi skráningar á öllu sem hefur áhrif á meðferð,

geymsluþol, útlit, bragð, hollustu, verðmyndun vöru.

### Markmið:

Nemandi

- þekki helstu handverkfæri og kunni að leggja á og stála hnífa
- kunni allar hlutunaraðferðir á skrokkum sláturdýra, vöðvategundir og vöðvaheiti helstu búfjártegunda og nýtingarmöguleika þeirra
- kunni uppröðun og umsýslu kjötborðs, s.s. skreyta og merkja vörur í kjötborði og afgreiða úr því
- kunni að framlegðargreina og reikna næringar- og orkugildi samkvæmt þeim stödlum og upplýsingum sem eru til hverju sinni
- þekki notkun og meðferð á öllum pökkunarvélum sem kjötiðnaðurinn notar í dag, hvort sem um er að ræða handvélur, hálf- eða alsjálfvirkar, lofttæminga/-skipti, suðulokun, clipslokun.
- þekki allar umbúðir og pökkunaraðferðir, eiginleika þeirra og meðferð
- þekki lög og reglur um pökkun og merkingu matvæla og kunni að upplýsa viðskiptavinum um innihald og meðferð á kjötiðnaðarvörum
- þekki aukaefni og viti til hvers þau eru notuð
- þekki bestu geymsluskilyrði á kjötvörum gagnvart örverum
- þekki undirstöðuatriði í gæðastjórnun og framkvæmd gæðaeftirlits
- þekki mikilvægi snyrtimennsku og notkun hlífðarfatnaðar


Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 2 af 5	<b>Áfangaheiti FFK103 Kennsluáætlun vor 2014</b>	

### Námsgögn:


Tegund	
Bækur	Kynningarefni í gæðastjórnun frá Sl. Slagterbogen. Bókin um kjöt eftir Guðlaugu Ragnarsdóttur 1995.
Tímarit	Valdar greinar af netinu, reglugerðir.
Myndbönd	Ýmis konar
Ljósrit (afhent)	Ýmis blöð frá kennara . Almennt efni tengt námsefninu. Uppskriftir, aukaefni.
Verklegar æfingar	Slípun á hnífum og meðferð áhalda. Úrbeining, kryddun, gerð tilbúinna rétta og eldun.
Annað (t.d. ítarefni)	Ýmsir töflureiknar (excel,calculater), næringarfræðiforrit, framlegðarforrit. Önnur eyðublöð.

Áætlun um yfirferð: Viðmiðun 86,4 kennslustundir, 5 lotur.

Lota	Áætlun yfirferðar	Stundarskrá
Lota 1 Föstu dagur	Kynning á áfanganum. Fyrirkomulag kennslu og efnistöð. Handverkfæri/hnífur. Verklek kennsla. 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	Hlutunaraðferðir kjötskrokka, vöðvategundir, vöðvaheiti og nýtingarmöguleikar. Rýrnunartölur. Bókleg kennsla. 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 Sunnudagur	Hlutunaraðferðir kjötskrokka, vöðvategundir, vöðvaheiti og nýtingarmöguleikar. Rýrnunartölur. Bókleg kennsla. 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

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 5	<b>Áfangaheiti FFK103</b> <b>Kennsluáætlun vor 2014</b>	

Lota 2 Föstu dagur	Kjötborð, grunnreglur aðskilnaður vöru, hreinlæti og aðlaðandi útlit. Heimsókn í kjötborð. 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	Kjötborð. Framleiðsla á samsettum tilbúnum réttum og kryddun kjöts. Framlegðargreining, næringar og orkugildi. Verkleg kennsla í vinnslueldhúsi VMA. 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	Framlegðargreining, næringar og orkugildi. Bókleg kennsla. Verkefni 2. 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 3 Föstu dagur	Matreiðsluaðferðir og ferli vöruþróunar. Bókleg kennsla. Matreiðslumeistari heldur fyrirlestur. 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	Matreiðsluaðferðir og ferli vöruþróunar. Umbúðir og pökkunaraðferðir. Bókleg kennsla. 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	Lög og reglugerðir pökkun, merking og innihald. Bókleg kennsla. Verkefni 3. 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 4 Föstu dagur	Aukefni. Þráavarnarefni, rotvarnarefni, bindiefni. Bókleg kennsla. 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

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 4 af 5	<b>Áfangaheiti FFK103 Kennsluáætlun vor 2014</b>	


Lota 4 Laugar dagur	Aukaefni, geymsluskilyrði gagnvart örverum. Söltun, reyking, súrsun. Bókleg kennsla. 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	Aukaefni, geymsluskilyrði gagnvart örverum. Bókleg kennsla. 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	Gæðastjórnun og gæðaeftirlit. Bókleg kennsla. 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	Gæðastjórnun og gæðaeftirlit. Snyrtimennska og notkun hlífðarfatnaðar. 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	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:

Tekin eru fjögur skrifleg verkefni sem tengjast efni hvarrar lotu. Nemendur fá verkefnið með réttum svörum í upphafi næstu lotu. Verklegr hluti námsins fer fram í vinnslueldhúsi VMA.

### Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Skriflegt	Námsefni alls áfangans til lokaprófs	60%
Tímaverkefni/ heimaverkefni	Fjögur skrifleg lotuverkefni úr námsefninu.	40%

Nr.: GAT-045	<b>Verkmenntaskólinn á Akureyri</b>	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	<b>Áfangaheiti FFK103</b> <b>Kennsluáætlun vor 2014</b>	
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 5 af 5		

Skyndipróf		
Frammistaða á önn		
Munnlegt		
Annað		

**Dagsetning:**

\_\_\_\_\_  
Undirritun kennara

\_\_\_\_\_  
Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils