

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	Áfangaheiti KJÖ108 Kennsluáætlun vor 2014	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 1 af 4		

Kennari	Eðvald Valgarðsson	Sk.st.	ESV
----------------	--------------------	---------------	-----

KJÖ 108 Kjötið n I

Áfangalýsing

Í áfanganum læra nemendur aðferðir við að hluta sundur og úrbeina sláturdýr og alifugla. Fjallað er um heiti vöðva og áhersla lögð á nýtingu hráefnis til sölu og áframhaldandi vinnslu. Nemendur læra um mikilvægi rétttrar nýtingar/flokkunar og

arðsemispátt úrbeiningar. Kennd flökun á fiski. Nemendur læra helstu atriði varðandi

uppröðun í kjötbörð, kæli- og frystibörð og afgreiðslu þar úr. Í áfanganum eru kennd

heiti ýmissa stykkja skroksins hjá öllum tegundum sláturdýra.

Áfangamarkmið

Nemandi

- þekki vöðva sláturdýra, staðsetningu og nýtingu þeirra
- þekki hlutunaraðferðir á sláturdýrum og alifuglum
- kunni úrbeiningu á sláturdýrum og alifuglum
- kunni að hluta niður og úrbeina villibráð, t.d. hreindýr
- þekki hráefnisval og samsetningu kjötrétta
- kunni að velja hráefni til sölu og áframhaldandi vinnslu
- geti raðað í og skreytt kjöt-, kæli- og frystibörð
- kunni að afgreiða úr kjötbörði
- kunni að flaka fisk
- kunni að gæta fyllsta hreinlætis og vinna samkvæmt stöðluðum

hreinlætiskröfum

- gæti fullkomins öryggis í nálægð þeirra véla og verkfæra sem notuð eru í kjötvinnslum

Námsgögn:

Tegund	
Bækur	Slagterbogen 2010
Tímarit	
Myndbönd	
Ljósrit (afhent)	Námsefni úr FFK103. Sláturdýr hlutun og vöðvar. Uppskriftir kjötréttir.
Verklegar æfingar	Almennt í kjötvinnslu þar sem nemi er samningsbundinn. Í kennslustofu og vinnslueldhúsi VMA. Í kjötbörði Samkaup Úrval, Hrísalundi. Í fiskvinnslu Hnýfils.
Annað (t.d. ítarefni)	Kjötbókin.is

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 2 af 4	Áfangaheiti KJÖ108 Kennsluáætlun vor 2014	

Áætlun um yfirferð: Viðmiðun 228 kennslustundir. 5 lotur.

Lota	Áætlun yfirferðar	Stundarskrá
Lota 1 Föstu dagur í upphafi áfanga.	Kynning á áfanganum. Fyrirkomulag kennslu og efnistöð. Yfirferð sláturdýr hlutun og vöðvar úr FFK103. Bókleg kennsla VMA. 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 í upphafi áfanga.	Yfirferð sláturdýr hlutun og vöðvar úr FFK103. Bókleg kennsla VMA. Verkefni eitt. 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	Áætlun yfirferðar	Stundarskrá
Lota 2 Laugar dagur	Bókleg og verkleg yfirferð í kennslustofu og vinnslueldhúsi VMA um vinnu í kjötborði. Farið er yfir hráefnisnotkun, meðhöndlun og nýtingu hráefnis. Einnig mikilvægi hreinlætis við vinnu í kjötborði sem og almenna umgengni. Gerðir eru einfaldir réttir þar sem sýnt er að rétt samsetning og meðferð hráefnis er mikilvæg. 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 Miðvik udagur	Vinna í kjötborði Samkaup Úrval Hrísalundi.	Kl 08,00-17,00
Lota 2 Fimmt u dagur	Vinna í kjötborði Samkaup Úrval Hrísalundi.	Kl 08,00-17,00

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011	Áfangaheiti KJÖ108 Kennsluáætlun vor 2014	
Höfundur: HRS		
Samþykkt: SHJ		
Síða 3 af 4		

Lota 2 Föstu dagur	Vinna í kjötborði Samkaup Úrval Hrísalundi.	Kl 08,00-17,00
Lota	Áætlun yfirferðar	Stundarskrá
Lota 3 Mánu dagur	Vinna í fiskvinnslu Hnýfils.	Kl 08,00-17,00
Lota 3 Þriðju dagur	Vinna í fiskvinnslu Hnýfils.	Kl 08,00-17,00
Lota 3 Miðvik u dagur	Vinna í fiskvinnslu Hnýfils.	Kl 08,00-17,00
Lota	Áætlun yfirferðar	Stundarskrá
Lota 4 Föstu dagur um miðbik áfanga.	Yfirferð sláturdýr hlutun og vöðvar. Munnleg úttekt á stöðu nema í áfanganum. Bókleg kennsla VMA. 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 um miðbik áfanga.	Yfirferð sláturdýr hlutun og vöðvar. Verkleg kennsla í kjötvinnslu nema. Úrbeining naut, lamb og svín. Gátlisti til útfyllingar um stöðu nema. Verkefni tvö. 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 Laugar dagur í lok áfanga.	Yfirferð sláturdýr hlutun og vöðvar. Úrbeining naut, lamb og svín. Gerðir réttir fyrir kjötborð. Verkleg kennsla VMA. Verkefni þrjú. 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

Verkefni:

Eitt skriflegt verkefni er tekið í lok lotu eitt og annað í lotu fjögur.
Tekið er verklegt próf í lotu fimm í vinnslueldhúsi VMA og lokapróf á vinnslustað.
Þar er prófað bæði verklegt og munnlegt.

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 4 af 4	Áfangaheiti KJÖ108 Kennsluáætlun vor 2014	

Námsmat og vægi námsþátta:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Skriflegt	Verkefni úr efni lotu eitt.	10%
	Verkefni úr efni lotu fjögur.	5%
Verklegt	Vinna kjötborð í lotu tvö í samvinnu við umsjónarmann kjötborðs.	10%
Verklegt	Vinna fiskvinnsla í lotu þrjú í samvinnu við umsjónarmann fiskvinnslu.	5%
	Lotupróf lota 5 úrbeining samkvæmt lýsingu.	10%
	Lokapróf úrbeining samkvæmt lýsingu.	60%
Munnlegt	Hluti af lokaprófi.	
Annað		

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils