


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Samþykkt: HJS	Áfangaheiti (HRÖ 101)	
Síða 1 af 4		

Kennari	Hjördís Stefánsdóttir	Sk.st. HST	
----------------	-----------------------	-----------------------------	--

Áfangalýsing: Undanfari: enginn


Í áfanganum fá nemendur fræðslu og þjálfun í hreinsun umhverfis, tækja og áhalda. Þeir læra að þekkja og meðhöndla algengustu ræstiefni og sóttgreinsiefni með tilliti til efnafræðilegrar uppbyggingar og umhverfisverndar. Nemendur læra að gera hreinlætisáætlanir og eru þjálfaðir í að fylgja þeim eftir. Fjallað er um innra eftirlit, kennt um aðferðir við greiningu áhættuþátta og mikilvægra eftirlitsstaða. Nemendur fá fræðslu um mikilvægi þess að halda vinnuvæði og búnaði hreinum. Kynntar eru gildandi öryggisreglur um aðbúnað og hollustuhætti á vinnustöðum. Áhersla er lögð á mikilvægi hreinlætis til að koma í veg fyrir matarsjúkdóma og ábyrgð matvælaframleiðenda í því sambandi. Fjallað verður um gerla, veirur, ger- og myglusveppi og almenn lífsskilyrði örvera.

Markmið

Nemandi

- kunnir það helsta sem máli skiptir varðandi persónulegt og almennt hreinlæti á vinnustað
- skilji hreinsíáætlanir, þörfina fyrir þær og geti fylgt slíkum áætlunum eftir og viðhaldið þeim
- kynnist eiginleikum helstu hreinsiefna og þekki notkun þeirra
- þekki ákvæði laga og reglugerða um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla
- öðlist skilning á mikilvægi hreinlætis og þrifnaðar í matvælaframleiðslu
- fái undirstöðuþekkingu á lífsskilyrðum, fjölgun og dreifingu örvera og aðferðum til að fyrirbyggja skaðleg áhrif af þeirra völdum
- þekki ábyrgð starfsfólks í matvæla- og veitingagreinum að koma í veg fyrir matarsjúkdóma

Mætingar: Hámarksfjarvistir er : 5 stig (1 stig f. hverja kennslustund = 2 ½ dagur)


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Sambýkkt: HJS		
Síða 2 af 4	Áfangaheiti (HRÖ 101)	
	Kennsluáætlun (haustönn 2011)	

Námsgögn:

Tegund	Námsgögn (nafn bókar og nánari lýsing á gögnum)
Bækur	Hreinlætis-og örverufræði, samantekt: Guðlaug Ragnarsdóttir og Ingólfur Sigurðsson . Tilraunaútgáfa 2007
Bækling- ar	Frá kennara og heilbrigðisfulltrúa
Mynd- bönd	(Gestafyrirlesari) ? Myndband "Spillarnir"
Annað (t.d.)	Verkefni frá kennara. Glærur, (glósur frá kennara á vef skólans) og í kennslustundum.

Áætlun um yfirferð og verkefni:

Vika	Námsefni (bóklegur hluti)-Hreinlætis og örverufræði.	Verkefni
34	Hvers vegna að læra hreinlætis-og örverufræði? Kynning á áfanganum og markmiðum með náminu. Kennslubókin og annað námsefni skoðað. Kennsluáætlun afhent og yfirfarin. Við lifum á breyttum tímum	
35	Lög um matvæli og reglugerð. Um matvælaeftirlit, og hollustuhætti. Kröfur nútímaneytenda. Mikilvægi dreifigar eykst	Svara spurn- ingum í vinnubók
36	Löggjöf um meðferð matvæla. Hvað er " Innra eftirlit " í matvælafyrirtækjum? Ávinningur. Höfum allt okkar á hreinu.	Svara spurn.
37	GÁMES. Út á hvað gengur það? Greining áhættuþátta. Fyrirbyggjandi aðgerðir Innri úttekt – endurmat, ofl.	Svara spurn


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Sambýkkt: HJS		
Síða 3 af 4	Áfangaheiti (HRÖ 101) Kennsluáætlun (haustönn 2011)	

38	Örverur og matvæli. Heimkynni - dreifing - áhrif. Örverur sem tengjast helst skorti á hreinlæti, og aðrar sem tengjast helst skorti á réttu hitastigi. Ástæður matarsjúkdóma.	Svara spurn
39	Almennt heilbrigði. Persónulegt hreinlæti. Krossmengun. Undirbúningur fyrir próf.	Verkefnav.
40	SKRIFLEGT PRÓF - gildir 15%. Ath. kemur fram á miðannarmati.	Skriflegt próf
41	Matvælavinnsla og uppþvottur. Hvernig er þrifið? Mat á þrifum, umgengni o.fl., á vinnustaðnum. Eftirlitsverkefni. Hitastigsmælingar. Úrbætur. Bættur árangur	Svara spurn
42	Gestafyrirlesari. Heilbrigðisfulltrúi.	
43	Afmæli Helga magra og vetrarfrí mánud. 24. okt	
44	Hringrás náttúrunnar. Undirbúningur fyrir heimaverkefni-lokaverkefni/ sem er hreinlætisáætlun f.vinnustað – gildir 15%	Klára Verkefnavinnu heima
45	UPPRIFJUN. SKRIFLEGT PRÓF - gildir 15%.	Skriflegt próf
46	Skila verkefninu “ Hreinlætisáætlun á vinnustað” - gildir 15%. og vinnubók / glósubók til yfirferðar, ath. gildir 5%	
47	Upprifjun, og undirbúningur fyrir lokapróf.	
48	Síðustu kennsludagar á önninni þriðjudag 30. Nóv.	

Athugið: Með vikunúmer er átt við vikur ársins eins og á dagatalinu í INNU.

Allur réttur til breytinga áskilinn.

Námsmat og vægi námsþátta:

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 07		
Dags.: 08.04.2010		
Höfundur: GLÁ		
Sambýkkt: HJS		
Síða 4 af 4	Áfangaheiti (HRÖ 101) Kennsluáætlun (haustönn 2011)	

Námsmat	Lýsing	Vægi
Skrifleg	Tvö skrifleg próf á önninni	15% hvert=30%
Hreinlætis- áætlun og vinnubók/glósub	Gerð er skrifleg hreinlætisáætlun fyrir vinnustað- Vinnubók/glósubók	Samtals 15% 5%
Lokapróf	Lokapróf er í prófatöflu á prófatíma	50%
Annað		

Dagsetning: _____

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils