



Kennari: Guðríður Egilsdóttir

Skammstöfun: GE

Áfangalýsing: Farið er í siði, venjur og fagleg vinnubrögð í matvælagreinum. Nemendur fá kennslu í því að fylgja leiðbeiningum t.d. uppskriftum, gátlistum og fl. er tengjast störfum í matvælagreinum. Fjallað er um innra eftirlit, HACCP og önnur gæðastjórnunarkerfi sem notuð eru í matvælafyrirtækjum og fyrirtækjum í ferðaþjónustu. Áhersla er lögð á mikilvægi hreinlætis til að koma í veg fyrir matarsjúkdóma og ábyrgð matvælaframleiðenda.

Kynntar eru gildandi öryggisreglur um aðbúnað og hollustuhætti á vinnustöðum. Nemendur læra að gera hreinlætisáætlanir og eru þjálfaðir í að fylgja þeim eftir, ásamt því að kunna skil á helstu hreinsi- og sótthreinsiefnum.

Forkröfur: Engar

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 matvæla- greinum
- því að fylgja fyrirmælum, uppskriftum og fleiri leiðbeiningum á réttan hátt
- að kunna það helsta sem máli skiptir varðandi persónulegt og almennt hreinlæti á vinnustað
- skilji hreinsiáætlunum HACCP og geti fylgt slíkum áætlunum eftir
- að kynnast eiginleikum helstu ræstiefna og þekki notkun þeirra
- að öðlast skilning á mikilvægi hreinlætis og þrifnaðar í matvælaframleiðslu
- ábyrgð starfsfólks í matvæla- og veitingagreinum sem og að koma í veg fyrir matarsjúkdóma

Hæfniviðmið

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

- takast á við mismunandi störf í matvælagreinum og vinnu unnið við þau undir handleiðslu iðnmeistara eða tilsjónarmanns

- fylgja viðurkenndum starfsaðferðum sem notaðar eru við störf í matvælagreinum og þeim hefðum sem farið er eftir
- 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
- forðast matarsýkingar við störf sín

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 þrif í matvælafyrirtækjum
- nota algengustu ræsti og sótthreinsiefni með tilliti til efnafræðilegrar uppbyggingar og umhverfisverndar
- vinna samkvæmt hreinlætisáætlunum og útbúa þær

Námsefni:

Ljósrit, efni af neti o.fl.

Áætlun um yfirferð og verkefnaskil:

Vika	Námsefni	Verkefni
1	Kynning á námsefni Farið yfir persónulegt hreinlæti	Kynning
2	Matvælalöggjöf MAST Vörufræði kynning	Skoða MAST vef Vörufræði
3	HACCP fyrir matvælafyrirtæki Heimsókn í MAST. Frá haga í maga	Val á fyrirtæki til að setja upp HACCP í.
4	HACCP skipulag og gátlistar Fyrirlesari frá MAST	Vinna við skipulag fyrirtækja og gátlista
5	Heimsókn í Heilbrigðiseftirlit Suðurlands Selfossi Alífuglar og villibráð hlutun hagnýting sláturdýra og heiti á vöðvum	Samantekt á á heimsókn MAST og Heilbrigðiseftirliti Verkefni

6	Örverufræði	Verkefni í örverufræði
7	Fiskur, tegundir, umgengni matreiðsla, framreiðsla og frágangur	Vörufræði fiska
8	Farið í heimsókn í fyrirtæki sem að starfar eftir gæðastjórnunarkerfi	Verkefni Samantekt á heimsókn
9	HACCP, Gámes, Vaki og önnur gæðastjórnunar kerfi	Söfnun gagna í ferilmöppu
10	Kynning á fögum í matvælagreina heimsókn fagaðila.	Stutt samantekt á störfum í matvælagreinum Samvinnuverkefni nemenda
11	Skyldur starfsmanna við fyrirtæki og fyrirtækja við starfsmenn Gestafyrirlesari	Verkefni
12	Verkefni sem tekur til allra rekstra þátta í matvælafyrirtæki.	Samvinnuverkefni allra nemenda í áfanganum
13	Matreiðsluaðferðir, val á matreiðsluaðferðum miðað við mismunandi hráefni	Verkefni matreiðsluaðferðir
14	Heitt eða kalt . Styring á hitastigi, áhættuþættir í framleislu á matvælum Eftirlit	Verkefni Heitt eða kalt
15	Munnlegt og bóklegt próf Skil á ferilmöppu með verkefnum annarinnar 26 nóv.	Próf Skil á ferilmöppu
16	Samantekt á áfanganum	Frágangur

Sérreglur áfangans: Í áfanganum getur fallið til viðbótarkostnaður vegna vetvangs- og vinnuferða. Nemendur þurfa sjálfir að koma sér til þeirra fyrirtækja sem heimsótt eru á Selfossi og nágrenni. Nemendur þurfa að fylgjast með dagskrá komandi viku inn á moodle og bera ábyrgð á því að mæta undirbúnir í tíma.

Námsmat:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Verkefni	5 verkefni 1 munnlegt verkefni 2 verkleg verkefni	5% hvert samtals 25 % 5 % 5% hvert samtals 10%
Verkefni	þrjú verkefni sem unnið er úr vetfangsferðum sem farnar eru á önninni, heimsóknir í Mast, Heilbrigðiseftirlit Suðurlands og veitinga- og ferðaþjónustufyrirtæki.	30 %
Próf	Lokapróf Lýsing á matvælafyrirtæki þar sem HACCP gæðastjórnunarkerfi er notað	30%

Kennsluáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Guðríður Egilsdóttir fagkennari matvælagreina