



Kennari. Guðríður Egilsdóttir ásamt gestakennurum

Skammstöfun: GE

Áfangalýsing:

Lýsing: Í áfanganum er fjallað um færniþætti matvælagreina í bóklegri kennslu. Nemendur kynnastráumum og stefnum í matvælagreinum og vinnsluáðferðum í hverri grein. Einnig farið í síði og venjur og þær kröfur sem gerðar eru um rétt vinnubrögð í matvælagreinum. Nemendur fá kennslu í því að fylgja leiðbeiningum t.d. uppskriftum og fl. er tengjast störfum í matvælagreinum, svo og faglegum vinnubrögðum. Fjallað er um innra eftirlit, HACCP. Þar sem nemendur fá fræðslu um mikilvægi þess að halda vinnusvæði og búnaði hreinum. Áhersla er lögð á mikilvægi hreinlætis til að koma í veg fyrir matarsjúkdóma og ábyrgð matvælaframleiðenda í því sambandi. 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.

Þekkingarviðmið

Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- mikilvægi starfa í matvælagreinum og þýðingu þeirra fyrir samfélagið.
- þeim færniþáttum sem við hafðir eru við mismunandi störf í matvælagreinum.
- faglegum réttum vinnubrögðum við störf í matvælagreinum og mikilvægi þeirra.
- því að fylgja fyrirmælum, uppskriftum og fleiri leiðbeiningum á rétta hátt.
- kunni það helsta sem máli skiptir varðandi persónulegt og almennt hreinlæti á vinnustað.
- skilji hreinsíáætlanir HACCP og geti fylgt slíkum áætlunum eftir.
- kynnist eiginleikum helstu hreinsiefna og þekki notkun þeirra
- öðlist skilning á mikilvægi hreinlætis og þrifnaðar í matvælaframleiðslu
- þekki ábyrgð starfsfólks í matvæla- og veitingagreinum að koma í veg fyrir matarsjúkdóma.

Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:

- vinna í matvælagreinum eftir fyrirfram ákveðnum verkum 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.

Hæfniviðmið

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

- takast á við mismunandi störf í matvælagreinum og unnið við þau undir handleiðslu meistara 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.

Námsefni: Hreinlætis-og örverufræði, samantekt: Guðlaug Ragnarsdóttir og Ingólfur Sigurðsson.(Útg. 2011- endurbætt). Kennslubók í matreiðslu og bakstri fyrir grunnám matvælagreina, samantekt: Hjördís Stefánsdóttir og Marína Sigurgeirsdóttir. (1. útgáfa 2012).

Annað (m.a.) Verkefni frá kennurum, bæklingar og efni sett á kennsluvefinn Moodle.

Áætlun um yfirferð og verkefnaskil:

Vika		Verkefni
1	Kynning á áfanganum og markmiðum með náminu.	
2		Verkefni 1
3		Verkefni 2
4	Örverufræði	Verkefni 3
5	Örverur Örverur sem tengjast helst skorti á hreinlæti,og aðrar sem tengjast helst skorti á réttu hitastigi. Ástæður matarsjúkdóma.	Verkefni 4
6	Almennt heilbrigði. Persónulegt hreinlæti. Krossmengun. Heimsókn í MS Selfossi	Verkefni 5
7	Fæðuþol Matseðlar	Verkefni 6

8	Matvælavinnsla og uppbvottur. Hvernig er þrifið? Mat á þrifum, umgengni o.fl., á vinnustaðnum.	Svara spurn
9	Matrarsýkingar	"spillarnir" mynd
10	Hringrás náttúrunnar Heimsókn frá Tandri	
11	Heimsók HES	
12	Vínfræði	
13	og vinnubók til yfirferðar	
14	Upprifjun, og undirbúningur fyrir lokapróf.	
15	Síðasti kennsludagur á önninni	

Námsmat:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Símat	Símat eftir hvern tíma	50%
4 verkefni	Skrifleg verkefni sem hafa verið unnin á önninni	40%
Sjálfsmat	Sjálfsmats verkefni	10%

Lágmarkseinkunn 4.5. Nemendur ath. að áfanginn er símatsáfangi og ekki er möguleiki á endurtekt komi til falls í áfanganum.

Kennsluáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.