



Kennari. Guðríður Egilsdóttir ásamt gestakennurum

Skammstöfun: GE

Áfangalýsing:

Lýsing: Í áfanganum er fjallað um færniþætti matvælagreina í bóklegri kennslu. Nemendur kynnastráum og stefnum í matvælagreinum og vinnsluáferðum 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	Upprifjun á Haccp Súrdeigsbrauð lyftiefni í brauðgerð	
2	Framreiðslumaður og matreiðslumaður kynning á námi	Verkefni 1
3	Hreynlæti og örverur í matvælafyrirtækjum Æfing í pönntunum á veitingahúsum	Verkefni 2
4	Persónulegt hreynlæti, vinnufatnaður Handstykki meðferð, bakkanotkunn ,	Verkefni 3
5	Skurður á grænmeti og kartöflum Lagt á borð fyrir 3 rétta Ofnsteiking og soð sósa	Verkefni 4
6	Val á aðlréttum í kennsluáætlun og uppsetning á matseðlum	Verkefni 5
7	The hundred food journey mynd og verkefni	Verkefni 6
8	Matseðlagerð æfing Vín og vínfræði	

9	Hreinlæti og þrif í matvælafyrirtækjum. Hverning er þrifið. Hreinsiefni og notkunn þeyrra. Matarsýkingar matareitrun	Verkefni 7
10	Farið yfir súpu og sósu flokka Flökun á fisk, umgengni, matreiðsla og framreiðsla á fisk	Verkefni um Súpur og sósur
11	Páskafri	
12	Verklag, skipulag, umgengni og frágangur	Æfing á verkferlum
13	Heimsókn í Heilbrygðiseftirlit Suðurlands. Sýnataka og ræktun	Verkefni í sýnatöku
14	Kjöt og afurðir Hlutun og hagnýting sláturdýra.	Verkefni 8
15	Villibráð og alífuglar	Æfing í hlutun á alífugl
16	Matreiðsluaðferðir miðað við mismunandi hráefni	Verkefni 9
17	Heimsókn í fyrirtæki	Verkefni 10
18	Annarpróf sem gildir 20 %	
19	Frágangur og upprifjun	

Námsmat:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Símat	Símat eftir hvern tíma	50%
10 verkefni	Skrifleg verkefni sem hafa verið unnin á önninni	20%
Annarpróf	Annarpróf	20%
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.