



Fjölbrautaskóli Suðurlands

IEMÖ1GÆ02

Innra eftirlit og matvælaöryggi

Námsáætlun – V2023

Kennari: Guðríður Egilsdóttir

Skammstöfun: GE

Áfangalýsing: Fjallað er um innra eftirlit, HACCP og önnur gæðastjórnunarkerfi sem notuð eru í matvælafyrirtækjum og fyrirtækjum í ferðaþjónustu. Farið yfir verklagsreglur, vinnulýsingar, aðferðir við hreinlætiseftirlit, greiningu áhættuþátta og mikilvægra eftirlitsstaða. 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:

- faglega réttum vinnubrögðum og mikilvægi þeirra við störf í matvæla- greinum
- að kunna það helsta sem máli skiptir varðandi persónulegt og almennt hreinlæti á vinnustað
- skipulag gæðakerfis, innra eftirlit , greiningu áhættuþátta
- skilji hreinsiáætlunum HACCP og geti fylgt slíkum áætlunum eftir
- að kynnast eiginleikum helstu ræsti efna 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:

- útfæra verklagsreglur vegna HACCP
- gera vinnulýsingar og gátlista
- fylgja viðurkenndum starfsaðferðum sem notaðar eru við störf í matvælagreinum og þeim hefðum sem farið er eftir
- 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:

- greina áhættuþætti og greina mikilvægi eftirlitsstaði HACCP
- greina flæðirit og áhættugreina fyrir helstu matvælaflokka
- vinna í matvælagreinum eftir fyrir fram ákveðnum verkferlum á faglegan hátt
- 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:

Efni af veraldarvef og frá kennara.

Hreinlætis- og örverufræði

Eftir Guðlaugu Ragnarsdóttur og Ingólf Sigursson

**Sérreglur áfangans: Sími er ekki leyfður í tíma nema með leyfi kennara.
Mætingarreglur skólans**

Kennsluáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Selfossi 4 jan.2023

Guðríður Egilsdóttir kennari