

Áfangi	Einingar	Hæfniprep
<p>GÆGÆ3FV03 – Gæði og gæðastýring</p>	<p>3 fein</p>	<p>3</p>
<p>Lýsing</p> <p>Farið er yfir þau gæðaviðmið sem Samband garðyrkjubænda (SG) hefur sett saman til leiðbeiningar fyrir félagsmenn sína. Fjallað um helstu leiðir sem hægt er að fara til gæðavottunar. Sérstaklega verður fjallað um vottunarkerfi lífrænna afurða og þær skuldbindingar sem felast í vottuninni. Fjallað um mismunandi gæðastýringarkerfi út frá umfangi kerfanna og hvernig þau samræmast stærð viðkomandi fyrirtækis.</p>		
<p>Forkröfur</p> <p>Almennar forkröfur garðyrkjunáms</p>		
<p>Þekkingarviðmið</p> <p>Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hvað felst í gæðum matvöru. • Þeim gæðaviðmiðum sem SG setur til leiðbeiningar fyrir félagsmenn sína. • Mikilvægi þátta eins og hreinlætis, heilbrigði, þurrefnainnihaldi og útlitsgæðum í matvælaframleiðslu. • Helstu leiðum sem hægt er að fara til gæðavottunar. • Vottunarkerfum lífrænnar vottunar og þeim skuldbindingum sem felast í vottuninni. • Mismunandi gæðastýringarkerfum, umfangi þeirra og notagildi í garðyrkjuframleiðslu. 	<p>Hæfniviðmið</p> <p>Nemandi skal geta hagnýtt þá almennu þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rökræða gæði í matvælaframleiðslu við aðra fagaðila, metið með rökstuðningi. • Bera saman mismunandi gæðastýringarkerfi, metið með rökstuðningi. • Velja gæðastýringarkerfi sem hentar viðkomandi framleiðsluferli, stærð fyrirtækis og er hagkvæmt og trúverðugt, metið með rökstuðningi. • Gera sér grein fyrir mikilvægi vottunarkerfa fyrir lífræna framleiðslu og eftirfylgni með vottuninni, metið með kynningu. 	
<p>Leikniviðmið</p> <p>Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meta gæði matvöru út frá þurrefnainnihaldi og útlitsgæðum. • Beita viðurkenndum aðferðum í matvælaframleiðslu varðandi hreinlæti og heilbrigði. • Meta hvaða gæðastýringarkerfi hentar viðkomandi framleiðsluferli og stærð fyrirtækis. • Skoða þá þætti sem þurfa að vera til staðar til að fullnægja kröfum gæðavottunar. • Skoða þá þætti sem þurfa að vera til staðar til að fullnægja kröfum lífrænnar vottunar. 		

Námsmat

Alls verða unnin þrjú verkefni sem gilda 10-15% hvert, alls 40%. Verkefnin eru ýmist hóp- eða einstaklingsverkefni, kynnt á Teams eða í stofu sbr kennsluáætlun. Lokapróf gildir 60%.

Lágmarkseinkunn til að standast námsmatið er 5,0. Til að öðlast próftökurétt þarf að hafa sinnt öllum verkefnaskilum.

Námsáætlun

Tími	Efni kennslustundar	Verkefnavinna
09. jan. kl. 9-12	Hvað eru gæði og gæðastýring?	Verkefni 1 (gildir 15%) sett fyrir
19. jan. kl. 9-12	Nokkur dæmi um kröfuset/gæðakerfi	
26. jan. kl. 9-12	Gæðaviðmið Sambands Garðyrkjubænda – <i>Helgi Jóhannesson RML</i>	
02. febr. kl. 9-12	Gæðaviðmið Sambands Garðyrkjubænda	
06. febr. kl. 9-12	Verkefni 1: kynning nemenda og umræður - Skipulag skjalavistunar og verkferlar	„Skrifleg skil“ á verkefni 1 í síðasta lagi deginum áður, 5. febr.
16. febr. kl. 9-12	Gæðastýring frá sjónarhóli framleiðanda – <i>Drífa Jónsdóttir Ártanga</i>	Verkefni 2 (10%) og 3 (15%) sett fyrir
23. febr. kl. 9-12	Reglur um lífræna garðyrkju	
01. mars kl. 9-12	Reglur um lífræna garðyrkju	Skil á verkefni 2
08. mars kl. 9-12	Viðhorf seljanda og framleiðenda – ?	
12. mars kl. 9-12	Verkefnakynning nemenda og umræður - Vörumerkingar	„Skrifleg skil“ á verkefni 3 í síðasta lagi deginum áður (11. mars)
22. mars kl. 9-12	Gæðamat notenda grænmetis – ?	
05. apríl kl. 9-12	Upprifjun og samantekt	

Birt með fyrirvara um breytingar