



Fjölbrotaskóli
Suðurlands

IEMÖ1GÆ02

Kennsluáætlun v 2024

Kennari: Guðríður Egilsdóttir **Skammstöfun:** GE

Áfangalýsing: Fjallað er um innra eftirlit, HACCP og önnur gæðastjórnunarkerfi sem notuð eru í matvælaframleiðslu 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 hreinsiefnum.

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 hreinsíáætlunum HACCP og geti fylgt slíkum áætlunum eftir
- að kynnst eiginleikum helstu ræsti efna og þekki notkun þeirra
- að öðlast skilning á mikilvægi hreinlætis og þrifa 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 matvælaflokk
- 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 matvælaframleiðslu
- nota algengustu ræsti og sótthreinsi efni 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

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	Gæðastjórnunar kerfi HACCP og Svanurinn fyrir matvælafyrirtæki Frá haga í maga	
4	HACCP skipulag og gátlistar Fyrirlesari frá MAST	Vinna við skipulag fyrirtækja og gátlista
5	Alífuglar og villibráð hlutun hagnýting sláturdýra og heiti á vöðvum	Verkefni
6	Örverufræði	Verkefni í örverufræði
7	Fiskur, tegundir, umgengi, matreiðsla, framreiðsla og frágangur	Vörufræði fiska
8	Farið í heimsókn í fyrirtæki sem að starfar eftir gæðastjórnunarkerfi	Verkefni Samantekt á heimsókn
9	Kjötvrurur umgengi	Kjöt glærur kynning
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 . stýring á hitastigi, áhættuþættir í framleiðslu á matvælum Eftirlit	Verkefni Heitt eða kalt
15	Munnlegt og bóklegt próf	Próf
16	Samantekt á áfanganum	Frágangur

Sérreglur áfangans: Sími er ekki leyfður í tíma nema með leyfi kennara. farið er eftir mætingarreglur skólans.

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 innu og bera ábyrgð á því að mæta undirbúnir í tíma. **Námsmat:**

Námsmat	Lýsing	Vægi
Verkefni	5 tíma verkefni ásamt virkni í tímum.	5 % hvert samtals 25%
Verkefni	þrjú verkefni sem unnið er úr vetfangsferðum sem farnar eru á önninni, heimsóknir í Mast, Heilbrigðiseftirlit Suðurlands og veitinga- og ferðaþjónustufyrirtæki.	10% hvert samtals 30%
Próf	Lokapróf Lýsing á matvælafyrirtæki þar sem HACCP gæðastjórnunarkerfi er notað	45 %

Kennsluáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Guðríður Egilsdóttir GE

Fagkennari matvælabrautar