



Garðyrkjuskólinn Reykjum
Fjölbrautaskóli Suðurlands
Vorönn 2024

ÚRAF1FV03

Úrvinnsla afurða

Kennari:	Guðríður Helgadóttir (gurry@fsu.is)
----------	--

Áætlun um yfirferð og verkefnaskil:

Vika	Dags.	Tími	Efni	Verkefni
1	9.1.2024	12:45 – 15:45	Úrvinnsla afurða - yfirlit yfir áfanga. Efnainnihald og næringargildi, varðveisla næringareiginleika	
2	16.1.2024	9:00 – 12:00	Helstu úrvinnsluaðferðir (sultun, súrsun, niðursuða, frysting, þurrkun), áhrif á geymsluþol.	
3	23.1.2024	9:00 – 12:00	Aukefni í matvælum.	
4	30.1.2023	9:00 – 12:00	Merkingar á matvælum / markhópagreiningar og markaðssetning afurða – Kristín Linda Sveinsdóttir, markaðsstjóri SFG	
5	5.2.2024	13:00 – 15:45	Sölufélag garðyrkjumanna – Brúarvogi, Reykjavík	
6	13.2.2024	9:00 – 12:00	Sultugerð á Reykjum?	
7	20.2.2024	9:00 – 12:00	Meðhöndlun, hreinlæti, örverufræði Dóra S. Gunnarsdóttir, MAST	
8	27.2.2024	9:00 – 12:00	Aðstaða til úrvinnslu og leiðbeiningar til úrvinnsluaðila – fyrirlestur frá Heilbrigðiseftirliti Suðurlands	
9	5.3.2024	9:00 – 12:00	Fyrirtæki í úrvinnslu afurða - Í vinnslu	
10	11.3.2024	12:45 – 15:45	Heimsókn í vinnslu	

11	19.3.2024	9:00 – 12:00	Kokkur í heimsókn – í vinnslu	
12	3.4.2024	9:00 – 12:00	Í vinnslu	
15	22.4.2024	9:00 – 12:00	Próf	

Námsefni:

Glæsur, ljósrit (pdf skjöl í Innu áfangans) og annað efni frá kennara.

Skipulag áfanga

Skipulag námskeiðs

Kennsla fer fram með fyrirlestrum, heimsóknum og verklegum æfingum.

Fyrirlestrar: Fyrirlestrar kennara (glærupakkar) verða settir inn í kennslukerfi skólans, innu, undir heiti áfangans. Kennari prentar **ekki** glærupakkana út þannig að þeir nemendur sem vilja hafa útprentað efni verða að gera það sjálfir.

Verklegar æfingar: Verkleg æfing verður einu sinni á önninni í eldhúsi skólans.

Heimsóknir: Farið verður í heimsóknir í fyrirtæki í lotuvikum og þurfa nemendur að skila stuttri skýrslu úr hverri heimsókn. Hvor skýrsla um sig gildir 10% í lokaeinkunn.

Heimaverkefni: Nemendur vinna úr afurð (ávöxtum, grænmeti) heimavið og skila myndrænu verkefni um það. Boðið verður upp á smakk í tíma í síðustu lotuviku. Verkefni um úrvinnslu afurðar gildir 20% í lokaeinkunn áfangans.

Upptökur og streymi: Fyrirlestrar verða teknir upp í kennslustundum og aðgengilegir fjarnemum, auk þess sem þeim verður streymt í rauntíma.

Námsmat

Skýrsla fyrir heimsóknir í lotuvikum gilda alls 20% í lokaeinkunn.

Heimaverkefni um úrvinnslu afurðar gildir alls 20% í lokaeinkunn.

Skriflegt lokapróf gildir 60% í lokaeinkunn. Lágmarkseinkunn á prófi er 5,0.

Kennsluáætlun er sett fram með fyrirvara um breytingar.

Garðyrkjuskóla FSU, Reykjum, 9. janúar 2024

Guðríður Helgadóttir

Áfangi	Einingar	Hæfniprep
ÚRAF1FV03 – Úrvinnsla afurða	3 fein	1
Lýsing Fjallað verður um mismunandi aðferðir við vinnslu og meðhöndlun nytjajurta, bæði ræktaðra og villtra, t.d. sultun, súrsun, niðursuðu, þurrkun, frystingu. Farið er yfir efnainnihald og næringargildi grænmetis, ávaxta og kryddjurta. Fjallað verður um aðferðir til að varðveita næringarinnihald afurða sem best við úrvinnslu og geymslu. Farið yfir helstu efni sem notuð eru við meðhöndlun matvæla, E-efni og náttúruleg efni. Vöruþróun og fullvinnsla. Greining markhópa sem afurðir eru ætlaðar. Greining sérstöðu og markaðssetning afurða, til dæmis kynningar fyrir ferðamenn (matarferðamenska).		
Forkröfur Almennar forkröfur garðyrkjunáms.		
Þekkingarviðmið Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á: <ul style="list-style-type: none">• Mismunandi aðferðum við vinnslu og meðhöndlun ræktaðra og villtra nytjajurta.• Eiginleikum vörunnar sem hann framleiðir (grænmetis, ávaxta, kryddjurta), svo sem efnainnihaldi og næringargildi.• Helstu aðferðum sem notaðar eru til að varðveita næringarinnihald afurða við úrvinnslu og geymslu.• Helstu efnum sem notuð eru við meðhöndlun matvæla.• Mikilvægi vöruþróunar og fullvinnslu• Aðferðum til að greina markhópa fyrir afurðir.• Aðferðum til að greina sérstöðu og markaðssetja afurðir.	Hæfniviðmið Nemandi skal geta hagnýtt þá almennu þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að: <ul style="list-style-type: none">• Meta hvaða aðferðir henta hverju sinni til vinnslu og meðhöndlun nytjajurta með hliðsjón af eiginleikum vörunnar og varðveislu næringarinnihalds, metið með útsjónarsemi og rökstuðningi• Meta hvenær nauðsynlegt er að nota efni við meðhöndlun matvæla og hvaða efni þarf þá að nota, metið með rökstuðningi.• Gera sér grein fyrir mikilvægi þess að greina markhópa við markaðssetningu afurða, metið með rökstuðningi.• Tengja sérstöðu framleiðslu sinnar við tækifæri til markaðssetningar og kynningar, metið með útsjónarsemi og kynningum.	
Leikniviðmið Nemandi skal hafa öðlast leikni í að: <ul style="list-style-type: none">• Beita mismunandi aðferðum við vinnslu og meðhöndlun nytjajurta.• Bera saman efnainnihald og næringargildi grænmetis, ávaxta og kryddjurta.• Beita helstu aðferðum sem notaðar eru til að varðveita næringarinnihald afurða við úrvinnslu og geymslu.		

<ul style="list-style-type: none"> • Velja efni sem henta við meðhöndlun mismunandi matvæla. • Beita grunnaðferðum við vörupróun og fullvinnslu • Greina markhópa og sérstöðu vöru með tilliti til markaðssetningar. 	
<p>Námsmat Einkunn fyrir verkefni og kynningar nemenda, skriflegt próf.</p>	
<p>Leiðbeiningar og athugasemdir (fyrir aðra kennara) Kennt verður með fyrirlesturum og nemendur vinna verkefni, vettvangsheimsóknir til framleiðslu- og úrvinnsluaðila.</p>	
<p>Tenging við grunnþætti Læsi – Nemendur verði læsir á gæði og eiginleika vöru með tilliti til úrvinnslumöguleika. Heilbrigði og velferð – áhersla á næringarinnihald og varðveislu næringarefna stuðla að gæðavöru sem ýtir undir heilbrigði og góða næringu. Lýðræði og mannréttindi – aðgangur neytenda að matvælum framleiddum með hliðsjón af varðveislu og góðri meðferð næringarefna flokkast undir mannréttindi.</p>	
<p>Dags.: 5.9.2013 Höfundur: Guðríður Helgadóttir</p>	