



Fjölbrotaskóli
Suðurlands

IEMÖ1GÆ02 Námsáætlun v 2026

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 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

Leikni viðmið

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 matvælafyrirtækjum
- 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 Efni hjá kennara og af veraldarvef.	Verkefni
1-2 5 jan. 18 jan	15 jan fyrsti kennsludagur Kynning á námsefni Farið yfir persónulegt hreinlæti	Kynning
3 19-25 jan.	Matvælalöggjöf MAST Frá haga í maga. Vörufræði kynning	Skoða MAST vef Vörufræði
4 26-30 jan.	Gæðastjórnunar kerfi HACCP, Svanurinn, Vakinn. Hvaða gæðastjórnunarkerfi hentar matvæla- og ferðaþjónustufyrirtækjum	
5 2-8 feb.	HACCP skipulag og gátlistar Hreinlætisáætlun fyrir FSu. kennslueldhús Fyrirlesari frá MAST	Vinna við skipulag fyrirtækja og gátlista Verkefni fyrir FSu. kennslueldhús
6 9-15 feb.	Alífuglar og villibráð hlutun hagnýting sláturdýra og heiti á vöðvum	Verkefni
7 16-22 feb.	Miðaannarmat 20 feb. Örverufræði	Verkefni í örverufræði
8 23 feb.-1 mars.	Vetrafrí 23 og 24 mars Fiskur, tegundir, umgengni, matreiðsla, framreiðsla og frágangur	Vörufræði fiska
9 2-8 mars	Áfangamessa 4 mars Farið í heimsókn í fyrirtæki sem að starfar eftir gæðastjórnunarkerfi	Verkefni Samantekt á heimsókn

10 9-15 mars.	11 mars. Valdagur Kjöttvörur umgengi	Kjöt glærur kynning
11 16-22 mars.	18-19 mars. Kátir dagar 20 mars Flóafár. Kynning á fögum í matvælagreina heimsókn fagaðila. Stutt samantekt á störfum í matvælagreinum	Samvinnuverkefni nemenda
12 23-29 mars.	Skyldur starfsmanna við fyrirtæki og fyrirtækja við starfsmenn Gestafyrirlesari þar sem farið er yfir HACCP í matvælafyrirtækjum	Verkefni
13 30 mars.-5 apríl.	Páskafrí 27 mars- 7 apríl. .	
14 6-12 apríl.	Heilbrigðiseftirlit Suðurlands kynning	
15 13-19 apríl	Verkefni sem tekur til allra rekstrarátta í matvælafyrirtæki	Verkefni
16 20-26 apríl.	24 apríl. Sumardagurinn fyrsti. Heitt eða kalt. Stýring á hitastigi. Áhættuþættir í framleiðslu á matvælum	
17 27 apríl-3 maí.	Matreiðsluaðferðir. Val á matreiðsluaðferðum miðað við mismunandi hráefni	Verkefni
18-19 4-13 maí	Munnlegt og bóklegt próf Síðasti kennsludagur 13 maí.	Próf

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

Í áfanganum getur fallið til viðbótarkostnaður vegna vettvangs- 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.

Sérreglur áfangans: Sími er ekki leifður nema með leifi kennara. Í áfanganum getur fallið til viðbótarkostnaður vegna vettvangs- og vinnuferða. Nemendur þurfa að fylgjast með dagskrá komandi viku inn á Innu og bera ábyrgð á því að mæta undirbúnir í tíma.

Reglur um svindl og notkun gervigreindar

<https://www.fsu.is/is/namid/namskrofur-og-reglur/reglur-um-svindl-i-verkefnum-og-profum>

Ef að grunur um ritstuld og/eða óleyfilega notkun á gervigreind vaknar gætu nemendur þurft að gera munnlega grein fyrir verkefni/prófi.

Sömu reglur gilda um notkun gervigreindar við skrif og gilda um heimildaskráningu almennt. Reglur um heimildaskráningu má finna á heimasíðu

skólans. <https://www.fsu.is/is/namid/namskrofur-og-reglur/heimildaskraning-leidbeiningar>

Námsmat:

Námsmat	Lýsing	Vægi
Virgni í tímum ásamt tímaverkefnum	Virgni í tímum ásamt tímaverkefnum	40%
Verkefni	Þrjú verkefni sem unnið er úr vettfangsferðum 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	30 %

Kennsluáætlun er gerð með fyrirvara um breytingar.

Guðríður Egilsdóttir

Fagkennari matvælabrautar