



Fjölbrotaskóli
Suðurlands

IEMÖ1GÆ02 Námsáætlun v 2025

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	Verkefni
1 13-17 jan.	15 jan fyrsti kennsludagur Kynning á námsefni Farið yfir persónulegt hreinlæti	Kynning
2 20-24 jan.	Matvælalöggjöf MAST Frá haga í maga. Vörufræði kynning	Skoða MAST vef Vörufræði
3 27-31 jan.	Gæðastjórnunar kerfi HACCP, Svanurinn, Vakinn. Hvaða gæðastjórnunarkerfi hentar matvæla- og ferðaþjónustufyrirtækjum	
4 3-7 feb.	HACCP skipulag og gátlistar Hreinlætisáætlun fyrir FSu. kennslueldhús Fyrirlesari frá MAST	Vinna við skipulag fyrirtækja og gátlista Verkefni fyrir FSu. kennslueldhús
5 10-14 feb.	14 feb. Námsmat vorfrí Alífuglar og villibráð hlutun hagnýting sláturdýra.	Verkefni
6 17-21 feb.	Örverufræði	Verkefni í örverufræði
7 24 feb.-1 mars.	28 feb. Miðannarmat Fiskur, tegundir, umgengni, matreiðsla, framreiðsla og frágangur	Vörufræði fiska
8 3-7 mars	Farið í heimsókn í fyrirtæki sem að starfar eftir gæðastjórnunarkerfi	Verkefni Samantekt á heimsókn
9 10-14 mars.	12 mars. Valdagur Kjötvrörur umgengi	Kjöt glærur kynning

10	19-20 mars. Kátir dagar 21 mars Flóafár.	Samvinnuverkefni nemenda
17-21 mars.	Kynning á fögum í matvælagreina heimsókn fagaðila. Stutt samantekt á störfum í matvælagreinum	
11	Skyldur starfsmanna við fyrirtæki og fyrirtækja við starfsmenn	Verkefni
24-28 mars.	Gestafyrirlesari þar sem farið er yfir HACCP í matvælafyrirtækjum	
12	Verkefni sem tekur til allra rekstrarpátta í matvælafyrirtæki.	Samvinnuverkefni allra nemenda í áfanganum
31 mars.-4 apríl.		
13	Heilbrigðiseftirlit Suðurlands kynning	
7-11 apríl.		
14	Páskafrí 11-22 apríl	
14-18 apríl		
15	24 apríl. Sumardagurinn fyrsti.	
21-25 apríl.	Heitt eða kalt. Stýring á hitastigi. Áhættuþættir í framleiðslu á matvælum	
16	Matreiðsluaðferðir.	Verkefni
28 apríl-2 maí.	Val á matreiðsluaðferðum miðað við mismunandi hráefni	
17	Munnlegt og bóklegt próf	Próf
5-9 maí		
18	Síðasti kennsludagur 15 maí.	
12-16 maí.	Samantekt á áfanganum	

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.

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 ásamt 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 GE

Fagkennari matvælabrautar