

Námsrá fyrir matartækna

Menntamálaráðuneytið
1998

Efnisyfirlit

	Bls.
Brautarlýsing	1
Markmið og námsskipan	2
Sérgreinar.....	4
Starfsnám.....	12
Starfspáttalýsingar	13

Fylgiskjöl:

- 1 Kröfur sem gerðar eru til starfsnámsstaða
- 2 Umsókn um starfsnám matartækna
- 3 Starfsnámssamningur
- 4 Umsókn um þátttöku í lokaverkefni
- 5 Einkunnagjöf í starfsnámi

BRAUTARLÝSING

MATARTÆKNABRAUT (MT)

120 einingar

Matartæknabraut er ætlað að útskrifa matartækna sem að námi loknu geta annast almenna matreiðslu og matreiðslu sérfaðis. Skólinn brautskráir nemanda og heilbrigðisráðuneytið veitir starfsréttindi samkv. reglugerð þar að lútandi.

Almennar bóklegar greinar:

Íslenska	ÍSL102 202/222	4 ein.
Tjáning	TJÁ102	2 ein.
Danska ¹¹	DAN102 202/222	4 ein.
Enska	ENS102 202/222	4 ein.
Efnafræði	EFN103 / 113	3 ein.
Líffræði	LÍF103	3 ein.
Siðfræði	SIÐ102	2 ein.
Stærðfræði	STÆ102 102 222	4 ein.
Bókfærsla	BÓK102	2 ein.
Tölvufræði	TÖL102 242	4 ein.
Vérlitun	VÉL101	1 ein.
Íþróttir	ÍPR101 201 301 401	4 ein.

Sérgreinar:

Eldhúsbúnaður, vinnuskipulag	EVB102	2 ein.
Hreinlætisfræði	HRF101	1 ein.
Innkaup og áætlanir	IKÁ141	1 ein.
Næringarfræði	NÆR142 242 342	6 ein.
Samskipti	SAM102	2 ein.
Stjórnun	STJ102	2 ein.
Skyndihjálp	SKY101	1 ein.
Veitingatækni	VET145 245 344 443 544 644	25 ein.
Veitingatækni, bóklegr	VEB141 241 341	3 ein.
Vöru- og neytendafræði	VON142 242	4 ein.
Örverufræði	ÖRV141 241	2 ein.
Öryggisfræði	ÖRM141	1 ein.
Ótilgreint val		7 ein.

Fjöldi eininga í matartæknanámi:

a) Bóklegir og verklegir áfangar í skóla	94 ein.
b) Starfsnám	<u>26 ein.</u>

Samtals: 120 ein.

Starfsnám á heilbrigðisstofnunum:

Námsþættir: Kynning
Almennt fæði
Smurt brauð og kaldur matur

¹¹ Norska eða sænska.

Sérfaði
Vinnufyrirkomulag

Tími alls: 26 vikur

MARKMIÐ OG NÁMSSKIPAN

Námskrá fyrir matartækna fjallar um markmið, skipulag náms og námsgreinar, bóklegar og verklegar, bæði í skóla og starfsnámi. Í faggreinum, bóklegum og verklegum, er tekið mið af hliðstæðu námi á Norðurlöndum.

Markmið

- Matartæknir á að námi loknu að geta unnið að undirbúningi, matreiðslu og framreiðslu heitra og kaldra almennra rétta og sérfaðis fyrir börn, fullorðna og eldra fólk. Er þar miðað við eldhús heilbrigðisstofnana og almennra mötuneyta.
- Matartæknir á að kunna að forvinna og ganga frá matvælum til geymslu samkvæmt gildandi heilbrigðisreglugerð.
- Matartæknir á að bera ábyrgð á hreingerningastörfum í eldhúsi, borðsal og tilheyrandi vistarverum.
- Matartæknir á að sjá um að fullkomnu hreinlæti sé framfylgt samkvæmt áðurnefndri heilbrigðisreglugerð og þekkja kröfur um innra eftirlit.
- Starfsvettvangur matartækna er við matreiðslustörf í eldhúsum heilbrigðisstofnana samkvæmt reglugerð sem Heilbrigðis- og tryggingamálaráðuneyti gefur út. Námið nýtist einnig vel í mötuneytum leikskóla, skóla og í almennum mötuneytum.
- Matartæknum ber að hafa mannelismarkmið fyrir Íslendinga að leiðarljósi í fæðuvali.

Inntökuskilyrði

Inntökuskilyrði eru þau sömu og í lögum um framhaldsskóla. Um mat á fyrra bóknámi og verknámi gildir það sama og um aðra nemendur framhaldsskóla. Meta skal starfsreynslu sem matartækninemi hefur aflað sér í faginu til styttingar starfsnáms samkvæmt mati skóla og fagnefndar.

Námstími

Námstíminn er 3 ár, 2 ár í skóla þar sem nemandi lýkur 94 námseiningum í skólakjarna og faggreinum (bóklegum og verklegum). Starfsnám er 26 vikur.

Í matartæknanámi eru auk almenns skólakjarna í samræmdu framhaldsnámi, kenndar eftirfarandi greinar:

Eldhús-, búnaður og vinnuskipulag, hreinlætisfræði, iðnreikningur, líffræði, matreiðsla og framreiðsla á almennu fæði og sérfaði, næringarfræði, siðfræði, skyndihjálp, vöru- og neytendafræði, örverufræði, öryggismál.

1. námsár - grunnnám

Sameiginlegt grunnnám fyrir alla á námsbrautinni sem hyggja á nám í Hótel- og matvæðaskóla Menntaskólans í Kópavogi, matartæknánám, matarfræðingánám eða stefna á stúdentspróf.

2. námsár - sérhæft nám miðað við starfssvið matartækna

Kennsla í almennu fæði og sérfaði VET 145, 245, 342, 443, 542, 642 og NÆR 202 og 302 skal vera í höndum þeirra sem eru sérfræðingar á því sviði, þ.e. hússtjórnarkennara, matarfræðinga, næringarfræðinga, næringarráðgjafa eða annarra með sambærilega menntun og öðlast hafa kennsluréttindi. Það sama gildir um starfsþjálfun.

3. námsár - starfsnám

Starfsnám í matartæknanámi skal fara fram á viðurkenndum starfsnámsstað. Náms tími er 26 vikur.

Þegar bóknámi er lokið geta liðið allt að 12 mánuðir til upphafs starfsnáms.

Starfsnám getur hafist þegar nemandi hefur lokið 2 öðrum í skólanámi. Þegar seinni hluti starfsnáms hefst verður nemandi að hafa lokið öllum sérgreinum.

Í upphafi starfsnáms gera yfirmaður/leiðbeinandi starfsnámsstaðar og nemandi með sér starfsnámssamning. (Sjá fylgiskjal nr. 3). Á starfsnámstíma skal nemandi fylgja vinnuvenjum starfsnámsstaðar.

Ef hlé verður á starfsnámi lengra en eitt ár fyrir þá starfsnám sem lokið hefur verið nema sérstakar ástæður séu fyrir hendi sem skóli og starfsnámsstaður samþykkja.

Viðfangsefni starfsnáms eru:

Almennt fæði, sérfæði, kaldur matur, smurt brauð, bakstur, afgreiðsla máltíða, vörumóttaka, geymsla og meðferð matvæla, hreinlætisstörf, uppvottur og kynning á innra eftirliti. Þar að auki á nemandi að fá innsýn í daglegan rekstur starfsnámsstaðar miðað við starfssvið matartækna.

Í starfsnámi skal nemandi vinna verkefni í starfsnámsbók, sem metin eru af leiðbeinanda skóla/starfsnámsstaðar við lok hvers starfsþáttar.

Lokaeinkunn er gefin með hliðsjón af frammistöðu nemandans og þeim verkefnum sem unnin eru í starfsnámsbók. Einkunnaskali er frá 1-10.

Nemandi þarf að ná 5 í einkunn í starfsnámi. Einnig í lokaprófi sem fer fram á vegum skólans.

Skólinn brautskráir nemendur og Heilbrigðis- og tryggingamálaráðuneytið veitir starfsréttindi samkvæmt reglugerð.

SÉRGREINAR

ELDHÚS, BÚNAÐUR OG VINNUSKIPULAG 102

EBV 102

Áfangamarkmið

Nemendur

- öðlist undirstöðuþekkingu á helstu gerðum heimiliseldhúsa,
- geri sér grein fyrir skipulagningu mötuneytiseldhúsa,
- viti um helstu innkauparáð við val áhalda og búnaðar fyrir heimili og mötuneyti,
- geri sér grein fyrir mikilvægi orkusparnaðar, vinnuskipulags og hagkvæmri líkamsbeitingu við mismunandi störf.

Lýsing fyrir námsvísi

Unnið er að tillögum um mismunandi fyrirkomulag í heimiliseldhúsum og skipulagningu vinnusvæða. Gerður samanburður á heimiliseldhúsum og mötuneytiseldhúsum. Fjallað um eldhúsáhöld, borðbúnað og rafmagnstæki, vörulýsingar og vörumerkingar, reglugerðir og eftirlit og orkusparnað. Ennfremur um vinnuhagræðingu, vinnustöður og vinnuvernd. Nemendur fara í vettvangsheimsóknir og vinna að sjálfstæðum verkefnum.

NÆRINGARFRÆÐI 142

NÆR 142

Áfangamarkmið

Nemendur

- þekki helstu næringarefni og viti í hvaða fæðutegundum þau eru að finna,
- þekki manneldismarkmið Íslendinga,
- geti valið sér fæðu þannig að menneldismarkmiðum sé fullnægt,
- geti reiknað út næringargildi máltíða og dagsfæðis,
- þekki reglur um vörumerkingar matvæla og geti lesið innhaldslýsingar þeirra.

Lýsing fyrir námsvísi

Næringarefnin, hlutverk þeirra, skortseinkenni og ráðlagðir dagskammtar. Flokkun fæðutegunda og næringargildi þeirra, áhrif matreiðslu á næringargildi og uppbyggingu máltíða. Manneldismarkmið Íslendinga. Nemendur læra að notfæra sér næringarefnatöflur og kanna eigin neyslu. Gerður er samanburður á næringarþörfum sérstakra hópa, s.s. íþróttafólks, barna, eldra fólks o.fl.

NÆRINGARFRÆÐI 242

NÆR 242

Undanfari:

NÆR 142 og EFN 103 eða kennt samhliða

Áfangamarkmið

Nemendur

- þekki lífeðlisfræðilegt hlutverk næringarefnanna, smávægileg og alvarleg skortseinkenni, ráðlagða dagskammta og hvernig hægt er á raunhæfan hátt að varast skort á næringarefnunum,
- geri sér grein fyrir sambandi fæðunnar og hrörnunarsjúkdóma,
- kunni að nota tölvusetta næringarefnatöflu til útreikninga á næringargildi,
- þekki fæðuveitur Íslendinga, sérstöðu landsins við fæðuöflun og kynnist matvælaástandinu í heiminum.

Lýsing fyrir námsvísi

Fjallað er um næringarefnnin, efnafræðilega uppbyggingu þeirra, lífeðlisfræðileg hlutverk, skortseinkenni og ráðlagða dagskammta. Dýpra er farið í efnið en í NÆR 102. Rætt er um fæðuvenjur Íslendinga og matvælaástandið í heiminum.

NÆRINGARFRÆÐI 342

NÆR 342

Undanfari:

NÆR 242

Samhliða:

VET 644

Áfangamarkmið

Nemendur

- geri sér grein fyrir næringarþörfum sjúkra,
- geti samið matseðla fyrir algengustu sérfæði þ.e. hakkað fæði, maukað fæði, fljótandi fæði, fitusnautt fæði, sykursnautt fæði og megrunarfæði,
- þekki lífeðlisfræðilegar forsendur fyrir algengasta sérfæði og geti samið dagsmatseðla fyrir það,
- þekki næringarþarfir sérstakra hópa svo sem ungbarna, barnshafandi kvenna, eldra fólks o.s.frv.

Lýsing fyrir námsvísi

Fjallað er um almennt fæði og allar helstu gerðir af sérfæði sem matreiða þarf á deildarskiptri heilbrigðisstofnun. Gerð er grein fyrir þeim sjúkdómum sem eru forsendur sérfæðis. Einnig er fjallað um næringarþarfir sérstakra hópa, s.s. ungbarna, barnshafandi kvenna, kvenna með barn á brjósti, barna, unglinga og eldra fólks. Nemendur semja vikumatseðil fyrir almennt fæði og dagmatseðla fyrir algengusta sérfæði. Nemendur kynnist flóknari sérfæði og læri að afla sér upplýsinga og nýta sér þær.

HREINLÆTISFRÆÐI

HRF 141

Undanfari:

ÖRV 141

Áfangamarkmið

Nemendur

- fái þjálfun í að fara eftir reglum sem gilda um innra eftirlit og persónulegt hreinlæti á vinnustöðum,
- hljóti þekkingu og þjálfun í hreinsun umhverfis, tækja og áhalda, svo og meðferð á óhreinum þvotti.

Lýsing fyrir námsvísi

Nemandi þekki innra eftirlit og læri að gera skriflegar hreinlætisáætlanir. Hann lærir að þekkja og meðhöndla algengustu hreinlætisefni með tilliti til efnafræðilegrar uppbyggingar og umhverfisverndar. Nemandi fær æfingu í hagkvæmum vinnuaðferðum og vinnustellingum. Nemandi skipuleggur og metur aðferðir við hreingerningar á tilteknum vinnusvæðum og gerir sér grein fyrir gildi markvissrar skipulagningar. Nemandi kynnist gildandi öryggisreglum um aðbúnað og hollustuhætti á vinnustöðum.

Áfangamarkmið

- Að nemendur geti veitt markvissa skyndihjálpi.

Kennsla er bókleg - verklegar æfingar eru í almenntri skyndihjálpi við slasaða og sjúka. Viðbrögð við stórslysum og náttúruhamförum eru kennd og þjálfuð.

VEITINGATÆKNI 145**VET 145****Áfangamarkmið**

Nemendur

- öðlist þekkingu og þjálfun í grunnaðferðum við matreiðslustörf,
- tileinki sér vinnutækni og vinnuskipulag,
- geri samanburð á næringargildi, matreiðslutíma og kostnaði,
- velji dúka og borðbúnað til daglegra nota. Leggi á borð.
- tileinki sér undirstöðuþætti í framreiðslu daglegra máltíða.
- þvoi upp og gangi frá eftir máltíð.

Lýsing fyrir námsvísi

Að loknu námi á nemandi að geta skipulagt og matreitt almennt fæði. Lögð skal sérstök áhersla á næringargildi fæðunnar, vinnuhagræðingu og hagkvæm innkaup. Farið er í eftirtalda þætti: Grænmeti; hreinsun, matreiðsla, geymslu. Mjólk og mjólkurvörur; súpur, sósur, drykkir. Fiskur; hreinsun, matreiðsla, innmatur. Kjöt; einfaldir kjötréttir, innmatur mateiðsla, sláturgerð. Sósur mismunandi aðferðir. Súpur; soðsúpur, jafnaðar súpur. Ávextir; hreinsun, salöt. Eftirréttir. Bakstur; gerdeig, hrært, þeytt og hnoðað deig, pönnubakstur. Hálf- og altílbúnaðar fæðutegundir.

Nemandi á að hljóta þjálfun í notkun véla og hjálpartækja sem henta við matreiðslustörf. Áhersla er lögð á hagkvæma notkun og hreinlæti og að farið sé eftir reglugerðum þar að lútandi.

Námið er verklegt.

VEITINGATÆKNI, BÓKLEG 141**VEB 141****Samhliða****VET 145****Áfangamarkmið**

Nemendur

- öðlist grunnþekkingu á viðurkenndum matreiðsluaðferðum,
- öðlist grunnþekkingu í vali matseðla með manndismarkmið fyrir Íslendinga að leiðarljósi,
- læri að gera tímaáætlanir og áætlanir um vinnutilhögun,
- vinni verkefnabók.

Lýsing fyrir námsvísi

Að námi loknu á nemandi að geta gert grein fyrir grunnaðferðum í almenntri matreiðslu og bakstri sem tengjast verklegum þætti námsins (VET 145). Nemandi á að geta valið og sett saman einfalda matseðla fyrir almennt fæði með manndismarkmið fyrir Íslendinga að leiðarljósi. Nemandi á að geta áætlað þann tíma sem einstök matreiðslu- og hreinlætisstörf taka og gert einfaldar verklýsingar.

VEITINGATÆKNI 245

VET 245

Undanfarar

VET 145

Áfangamarkmið

Nemendur

- öðlist aukna kunnáttu í matreiðsluaðferðum fyrir almennt fæði og bakstur,
- matreiði og framreiði m.a. eftir eigin valmatseðlum,
- vinni samkvæmt áætlun um vinnutilhögun og verkaskiptingu.
- velji dúka og borðbúnað fyrir morgunverðarborð og kaffiborð.
- tileinki sér sérstaklega undirstöðupætti í framreiðslu morgunverðar og kaffiborðs.

Lýsing fyrir námsvísi

Aukin þjálfun og þekking á matreiðsluaðferðum: Fjölbreyttari matreiðsluaðferðir, fisk- og kjötréttir og þjóðlegir réttir. Bakstur: allar aðferðir. Nemendur semja matseðla og matreiða samkvæmt þeim, semja vinnuáætlun og innkaupalista. Námið er verklegt.

VEITINGATÆKNI, BÓKLEG 241

VEB 241

Undanfarar

VEB 141, VET 145

Samhliða

VET 245

Áfangamarkmið

Nemendur

- öðlist grunnþekkingu á viðurkenndum matreiðsluaðferðum,
- öðlist þekkingu og þjálfun í að setja saman matseðla fyrir allar máltíðir dagsins með mannelismarkmið fyrir Íslendinga að leiðarljósi,
- geri innkaupaáætlanir og semji áætlanir um vinnutilhögun og verkaskiptingu,
- vinni verkefnabók.

Lýsing fyrir námsvísi

Nemendur læra aðferðafræði sem tengist verklega þættinum (VET 245). Nemendur velja eigin matseðil og semja innkaupalista og vinnuáætlanir. Auk þess fá nemendur æfingu í að semja einnar viku matseðla fyrir mótuneyti.

VEITINGATÆKNI 344

VET 344

Undanfarar

NÆR 142, VET 245

Áfangamarkmið

Nemendur

- þekki helstu gerðir grænmetisfæðis (s.s. með eða án mjólkurvara, með eða nán eggja, með mjólkurvörum og eggjum, makrobiotískt).
- geti búið til matseðil fyrir mismunandi grænmetisfræði og stuðst við manneliskröfur.
- geti matreitt allar tegundir grænmetisfæðis.
- kynnist matargerð fjarlæggra framandi þjóða s.s. Asíu, Afríku og S-Ameríku.

- kynnist hinum ýmsu ástæðum fyrir því að margir velja grænmetisfæði.
- vinni að tilraunamatreiðslu og geri samanburð á næringargildi, matreiðsluaðferðum, vinnuskipulagi og tímaáætlunum.
- velji matseðil, skipuleggi innkaup og reikni út verð (samkvæmt verðkönnun).

Lýsing fyrir námsvísi

Nemendur fá hjálfun í að matreiða helstu gerðir grænmetisfæðis. Nemendur matreiði allar máltíðir dagsins. Nemendur reikni út næringargildi allra máltíða sem matreiddar eru og áætli skammtastærðir. Nemendur semja viku matseðil fyrir grænmetisfæði og búi til innkaupalista. Nemendur matreiði ýmsa rétti frá framandi þjóðum og læri að nota annars konar hráefni. Nemendur fá hjálfun í að finna uppskriftir í erlendum blöðum og bókum, staðfæra þær og matreiða. Nemendur rifja upp matreiðsluaðferðir og vinna að tilraunum í matreiðslu ýmissa fæðutegunda og gera samanburð á þeim. Nemendur fari í vettvangsferð á staði þar sem matreitt er grænmetisfæði. Nemendur verði færir um að framreiða máltíðir á mismunandi vegu.

VEITINGATÆKNI, BÓKLEG 341

VEB 341

Undanfarar

VEB 241

Samhliða

VET 644 og NÆR 342

Áfangamarkmið

Nemendur

- semji matseðla og innkaupalista fyrir þau sérfæði sem matreidd eru í VET 644.
- reikni út næringargildi þeirra í tölvu.
- velji uppskriftir og breyti þeim með tilliti til viðkomandi sérfæðis.
- geti nýtt sér erlendar uppskriftir.

Lýsing fyrir námsvísi

Nemendur fá hjálfun í gerð matseðla og næringarútreikninga í tölvu fyrir helstu gerðir sérfæðis samanber VET 644. Nemendur læra að áætla magn og skammtastærðir og að gera innkaupalista. Auk þess læra nemendur að breyta almennum uppskriftum svo þær nýtist fyrir sérfæði. Nemendur safna uppskriftum í uppskriftamöppu fyrir sérfæði.

VEITINGATÆKNI 443

VET 443

Undanfarar

NÆR 142, VET 245

Áfangamarkmið

Nemendur

- kynnist starfsemi eldhúsa/mötuneyta,
- læri um samsetningu, skammtastærðir og framreiðslu fæðis fyrir mismunandi neytendur, einnig útsendu fæði,
- kynnist skipulagi, vörumóttöku, innra eftirliti o.fl. í eldhúsum.

Lýsing fyrir námsvísi

Nemendur fá að vinna í eldhúsum/mötuneytum undir stjórn yfirmanna viðkomandi staða. Nemendur eru sendir á mismunandi vinnustaði og læra því um fæði fyrir mismunandi neytendur. Þeir læra aðferðir við að senda út heitar máltíðir. Nemendur eiga að fá matseðil dagsins og tilheyrandi uppskriftir á vinnustað. Nemendur vinna verkefni sem tilheyra áfanganum. Farið verður í eldhús leikskóla, heilbrigðisstofnana, starfsmannamötuneyta og víðar.

VEITINGATÆKNI 544

VET 544

Undanfarar

NÆR 242 VET 344, VET 443

Áfangamarkmið

Nemendur

- fá hjálfun í að skipuleggja og matreiða hátíðarétti og veislumat.
- læri að velja saman margrétta máltíðir.
- læri að matreiða og velja saman rétti á kalt borð.
- læri að útbúa smurt brauð, velja saman viðbit, áleggstegundir og meðlæti.
- læri að áætla magn af hráefni fyrir stærri og minni veislur.
- læri að velja dúka og borðbúnað fyrir mismunandi tækifæri.
- æfi sig í að leggja á veisluborð og framreiða veislumáltíðir.
- læri að velja viðeigandi vintegundir og glös fyrir veislur.
- fá leiðsögn í borð- og blómaskreytingum.

Lýsing fyrir námsvísi

Nemendur læra að matreiða veislu- og hátíðamat s.s. forrétti, aðalrétti og eftirrétti, bæði heita og kalda. Einnig læra nemendur að smyrja brauð, útbúa heitar og kaldar brauðtertur og bökur og tilheyrandi veislubakstur. Nemendur læra að útbúa og skera niður álegg og velja tilheyrandi meðlæti með smurðu brauði og brauðtertum. Nemendur útbúa kalt borð og þrírétta máltíðir.

Nemendur fá æfingu í að velja dúka, leggja á borð og framreiða heitar og kaldar veislumáltíðir. Jafnframt fá nemendur leiðsögn í borð- og blómaskreytingum og vali á viðeigandi vintegundum.

VEITINGATÆKNI 644

VET 644

Undanfarar

VET 544

Samhliða

NÆR 342 og VEB341

Áfangamarkmið

Nemendur

- geti matreitt og skipulagt allar helstu gerðir af sérfæði sem þörf er fyrir á deildarskiptri heilbrigðisstofnun,
- geti áætlað skammtastærðir og næringargildi sérfæðis,
- skilji mikilvægi þess að matreitt sé hollt og næringarríkt sérfæði,
- geti nýtt sér erlendar matreiðslubækur um sérfæði,
- geti breytt uppskriftum fyrir almennt fæði í sérfæði.

Lýsing fyrir námsvísi

Nemendur fá hjálfun í að matreiða helstu gerðir sérfæðis, þ.e. hakkað fæði, maukað fæði, fljótandi fæði, fitusnautt fæði, sykursnautt fæði og megrunarfæði. Nemendur matreiði og framreiði allar máltíðir dagsins, bæði heitar og kaldar, og æfi sig í bakstri sem hæfir hverju sérfæði. Nemendur skipuleggi og matreiði sérfæði á eigin ábyrgð. Nemendur læri að skammta mat í matarbakka og geri sér grein fyrir mikilvægi þess að matarbakki sé girnilegur. Nemendur kynnist flóknari sérfæði. Nemendur verði færir um að breyta almennum uppskriftum fyrir sérfæði og að notfæra sér erlendar matreiðslubækur.

VÖRU- OG NEYTENDAFRÆÐI 142

VON 142

Áfangamarkmið

Nemendur

- öðlist staðgóða þekkingu á matvælavöruflokkum, uppruna fæðutegundanna, næringargildi, framleiðslu, dreifingu, geymslu og notkun,
- geri samanburð á vörugæðum og vöruverði og geri sér grein fyrir áhrifum umbúða á verðlag.

Lýsing fyrir námsvísi

Fjallað er um vöruflokka úr dýra- og jurtaríkinu, framleiðslu og neytendafræði. Nemendur eiga að kunna skil á reglugerð um merkingu matvæla og aukefnum sem bætt er í matvæli, kostum þeirra og ókostum. Ennfremur er fjallað um strikamerki, gæðamerki og vöruverð.

VÖRU- OG NEYTENDAFRÆÐI 242

VON 242

Undanfari

VON 142

Áfangamarkmið

Nemendur

- fá innsýn í ýmsa þætti neytendaþjónustu og rétt neytenda,
- geri sér grein fyrir mikilvægi viðurkenndra vörulýsinga, vöruamerkinga og vöruvottunar,
- þekki algengustu umhverfismerki,
- geti metið auglýsingar og viti um reglugerðir þar að lútandi,
- öðlist þekkingu á ýmsum vöruflokkum.

Lýsing fyrir námsvísi

Fjallað er um vöruflokka samkvæmt vali nemenda og kennara, t.d. vefjarefni og meðferðarmerkingar, leir- og glervörur, málma, viðartegundir, pappír, plastefni og helstu framleiðsluvörur úr vöruflokkunum sem tengjast námsefninu. Ennfremur um upplýsingaþjónustu fyrir neytendur, auglýsingar o.fl.

Áfanginn byggist á vörukynningum, fyrirlestrum, vettvangsheimsóknum og sjálfstæðum verkefnum nemenda.

ÖRYGGISMÁL

ÖRM 141

Undanfari: Enginn

Áfangamarkmið

Nemendur

- kynnist helstu vélum og tækjum, notkun þeirra og umhirðu,
- kunni skil á gildandi lögum og reglugerðum varðandi öryggi og aðbúnað á vinnustöðum,
- verði meðvitaðir um helstu þætti er lúta að öryggi og aðbúnaði á vinnustöðum.

Lýsing fyrir námsvísi

Fjallað er um helstu vélar og tæki sem notuð eru í matvælagreinum og nemendum kennd rétt notkun og umhirða þeirra. Kynntar eru helstu nýjungar á þessu sviði. Fjallað er um lög og reglugerðir. Starfsemi Vinnueftirlits ríkisins er kynnt. Farið er yfir eftirfarandi atriði: Umhverfisþætti, vinnufatnað, beitingu líkamans, atvinnusjúkdóma, ofnæmi og vinnuslys. Farið er á vinnustaði til að athuga vinnuskipulag, vélar og tæki, öryggisbúnað, hreinlætisaðstöðu og fleira.

ÖRVERUFRÆÐI 141

ÖRV 141

Samhliða:

VET 145

Áfangamarkmið

Nemendur

- öðlist undirstöðuþekkingu á lífsskilyrðum, fjölgun og dreifingu örvera og aðferðum til að koma í veg fyrir skaðleg áhrif af þeirra völdum.

Lýsing fyrir námsvísi

Gerðir lífvera, gerlar, sveppir. Þættir í umhverfinu sem hafa áhrif á lífsskilyrði og skaðsemi örvera. Örverur í hinum ýmsu fæðutegundum (nytsamar, skaðlegar). Matareitrun og matarsýking, algengustu orsakir. Hreinlæti við matreiðslu, persónulegt og umhverfihreinlæti.

ÖRVERUFRÆÐI 241

ÖRV 241

Undanfari:

ÖRV 141

Áfangamarkmið

Nemendur

- kunni skil á skaðsemi og hagnýtum notum örvera, einkum gerla, myglu- og gersveppa.

Lýsing fyrir námsvísi

Gerlar, ger- og myglusveppir og almenn lífsskilyrði örvera. Sérstök áhersla lögð á matvælaörverufræði, hreinlæti við meðferð matvæla, matareitranir og matarsýkingar. Sjúkdómar sem tengjast sníkjudýrum og varnaraðgerðum.

STARFSNÁM

Áfangamarkmið

Að loknu starfsnámi á nemandi að vera fær um að matreiða almennt fæði og afgreiða máltíðir, matreiða algengustu sérþæði, smyrja brauð, útbúa kalda rétti og baka, þvo upp og gera hrein vinnusvæði. Nemandi á að þekkja reglur um innra eftirlit, viðurkenndar geymsluaðferðir, meðferð matvæla samkvæmt reglugerð þar að lútandi og gera sér grein fyrir mikilvægi hreinlætis við matreiðslustörf. Auk þess á nemandi að hafa fengið innsýn í rekstur starfsnámsstaðar miðað við starfssvið matartækna.

Leiðbeinandi í starfsnámi skipuleggur starfsnámið þannig að markmið náist og sér um að nemandi vinni starfsnámsbók.

Starfsnámið er 26 vikur

Starfsþættir skiptast þannig:	Vikur:	Vægi:
Kynning: almenn kynning og kynning í upphafi hvers þáttar.		
Almennt fæði, afgreiðsla máltíða, birgðahald og vörumóttaka (Þar af a.m.k. 2 vikur í stórelldhúsi).	12 vikur	43%
Sérþæði	7 vikur	25%
Smurt brauð og kaldir réttir	3 vikur	18%
Hreinlæti, uppþvottur og frágangur	4 vikur	14%
	Samtals	26 vikur

Áætlunin gerir ráð fyrir að námstíminn í einstökum þáttum geti verið lítið eitt breytilegur. Ef nemandi á þess ekki kost að fara í gegnum alla námsþætti flyst áætlaður starfsnámstími yfir á annan starfsþátt í samráði við leiðbeinanda.

STARFSÞÁTTALÝSINGAR

KYNNING Á STARFSNÁMSSTAÐ

Markmið

Að almennri kynningu lokinni á nemandi að vita það helsta um:

- manndismál,
- vinnutíma / vaktir / vinnuskýrslur,
- búningaþstöðu / snyrtingu / persónulegt hreinlæti,
- öryggiskröfur varðandi vélar og tæki / vinnuslys / bruna,
- tilkynningaskyldu á fjarvistum,
- starfsmannastefnu,
- STARFSNÁMSBÓK.

Að kynningu lokinni í upphafi hvers starfsþátta á nemandi að vita það helsta um:

- vinnufyrirkomulag / vinnuaðstöðu,
- skömmunarfyrikomulag / fjölda skammta,
- geymslur / kæla / frystir,
- innra eftirlit.

Markmið

Að námi loknu skal að því stefnt:

- að nemandi geti undirbúið, matreitt og framreitt almennt fæði í stórum skömmtum, fyrir mismunandi aldurshópa með mannelismarkmið fyrir Íslendinga að leiðarljósi,
- að nemandi geti áætlað skammta og magn miðað við fæðutegundir og geti farið eftir uppskriftum og leiðbeiningum,
- að nemandi kunnir skil á kælingu matvæla, geymsluaðferðum, upphitun og að halda mat heitum samkvæmt reglum um innra eftirlit,
- að nemandi þekki og geti nýtt sér ýmis forunnin aðkeypt matvæli,
- að nemandi kynnist innkaupum, vörumóttöku og birgðahaldi,
- að nemandi sé fær um að skipuleggja eigin vinnu og geti gert tímaáætlanir,
- að nemandi sé fær um að umgangast og meðhöndla algengustu tæki og geti valið áhöld fyrir mismunandi matreiðslustörf,
- að nemandi hafi unnið verkefni í starfsnámsbók.

Lýsing

Nemandi fær æfingu í að undirbúa, matreiða og framreiða, kjöt, fisk, grænmeti og ávexti í stórum og smáum skömmtum. Þ.e. aðalrétti, meðlæti, sósur og eftirrétti. Nemandi fær æfingu í að skammta mat til neytenda á mismunandi hátt - kantínur, bakkar. Nemandi lærir að hita upp og halda heitum mat, kæla mat og geyma samkvæmt reglum um innra eftirlit. Nemandi semur 2. vikna hádegisverðarmatseðil og innkaupalista samkvæmt því. Nemandi reiknar út næringargildi í dagsfæði, orkuhlutföll og hlutföll máltíða. Nemandi semur verklýsingar og gerir tímaáætlanir fyrir eigin störf.

SÉRFÆÐI

7 vikur, vægi 25%

Markmið

Að námi loknu skal að því stefnt:

- að nemandi geti undirbúið, matreitt og framreitt heita og kalda rétti fyrir algengustu sérfæði, þ.e. hakkað fæði, maukað fæði, fljótandi fæði, fitusnautt fæði, sykursnautt fæði og megrunarfæði,
- að nemandi geti samhæft sérfæði almennu fæði með viðeigandi breytingum, áætlað magn og breytt uppskriftum fyrir allar máltíðir þ.e. morgunverð, hádegisverð, miðdegishressingu, kvöldverð og kvöldhressingu,
- nemandi kunni skil á kælingu matvæla, geymsluaðferðum, upphitun og að halda mat heitum samkvæmt reglum um innra eftirlit,
- að nemandi viti um og geti nýtt sér ýmsa hálftilbúna og tilbúna aðkeypta rétti, ætlaða sjúklingum með sérþarfir,
- að nemandi sé fær um að skipuleggja eigin vinnu og geti gert tímaáætlanir,
- að nemandi sé fær um að umgangast og meðhöndla algengustu tæki og geti valið áhöld fyrir mismunandi matreiðslustörf,
- að nemandi hafi unnið verkefni í starfsnámsbók.

Lýsing

Nemandi fær æfingu í að undirbúa, matreiða og framreiða algengustu sérfæði, heita og kalda rétti, baka og velja viðeigandi millimáltíðir. Nemandi semur heilsdags matseðil fyrir þrjú mismunandi sérfæði með almennt fæði til hliðsjónar og reiknar út næringargildið. Nemandi semur verklýsingar og gerir tímaáætlanir fyrir eigin verkefni.

SMURT BRAUÐ, KALDUR MATUR OG BAKSTUR

5 vikur, vægi 15%

Markmið

Að námi loknu skal að því stefnt:

- að nemandi geti undirbúið og framreitt smurt brauð, áleggshakka og kaldan mat fyrir mismunandi tegundir fæðis og aldurshópa, með manneldismarkmið fyrir Íslendinga að leiðarljósi,
- að nemandi hafi fengið þjálfun í að áætla skammta og magn miðað við áleggstegundir og geti farið eftir uppskriftum og leiðbeiningum,
- að nemandi kunni skil á meðferð og geymslu á mismunandi tegundum áleggs og þekki reglugerðir þar að lútandi,
- að nemandi sé fær um að baka helstu tegundir matbrauða og sætabrauðs í stórum skömmtum, og þekki hagkvæmustu geymsluaðferðir,¹⁾
- að nemandi geti útbúið kalda rétti í stórum skömmtum,
- að nemandi sé fær um að skipuleggja eigin vinnu og geti gert tímaáætlanir,
- að nemandi sé fær um að umgangast og meðhöndla algengustu tæki og geti valið áhöld fyrir mismunandi matreiðslustörf,
- að nemandi hafi unnið verkefni í starfsnámsbók.

Lýsing

Nemandi fær æfingu í að undirbúa og skera niður álegg, velja saman áleggstegundir og velja meðlæti, útbúa kalda rétti s.s. salöt, hlaup og fiskrétti. Nemandi lærir helstu geymsluaðferðir á áleggi og brauðum. Nemandi fær þjálfun í bakstri í stórum skömmtum, og vali á brauðtegundum²⁾. Nemandi semur kvöldverðarmatseðil (áleggseðil) og kaffibrauðseðil fyrir 1 viku. Nemandi reiknar út næringargildi í dagsfæði, orkuhlutföll og hlutföll máltíða. Nemandi semur verklýsingar og gerir tímaáætlanir fyrir eigin störf.

²⁾ Nemandi tekur þennan þátt þar sem því verður við komið.

Markmið

Að námi loknu skal að því stefnt:

- að nemandi skilji mikilvægi persónulegs hreinlætis og hreingerningu vinnusvæða og kunni skil á reglugerðum þar að lútandi,
- að nemandi þekki og kunni skil á ýmsum hreingerningar og sóttreinsiefnum til hreingerningar á vélum, borðum, gólfum, gólfristum, loftræstingum, kælum, frystum og geymslum,
- að nemandi þekki og kunni skil á ýmsum uppþvotta- og sóttreinsiefnum sem notuð eru við uppþvott og fyrir uppþvottavélar,
- að nemandi geti nýtt sér leiðbeiningar með hreingerningarefnum og áætlað skammtastærðir,
- að nemandi geti gert hreinlætisáætlun í samræmi við kröfur um innra eftirlit og unnið samkvæmt henni,
- að nemandi sé fær um að skipuleggja eigin vinnu og geti metið árangur,
- að nemandi sé fær um að umgangast og meðhöndla algengustu tæki og geti valið áhöld fyrir mismunandi hreingerningarsörf,
- að nemandi hafi unnið verkefni í starfsnámsbók.

Lýsing

Nemandi þvær upp borðbúnað og áhöld, gerir hreint á vinnusvæðum, s.s. potta, ofna, hitaskápa, borð og gólf í samræmi við hreinlætisáætlun. Nemandi fær æfingu í mismunandi hreingerningaraðferðum og notkun mismunandi hreingerningarefna og að meta árangur. Nemandi lærir meðferð og hreinsun á burstum, klútum, tækjum og áhöldum sem notuð eru við hreingerningarsörf og gerð hreingerningaáætlana.

UPPRIFJUN / LOKAVERKEFNI / PRÓF

Markmið

Að kanna hæfni nemenda í bóklegum og verklegum þáttum námsins með skriflegum verkefnum, ritgerð og/eða prófi. Námið í heild er rætt og rifjaðir eru upp helstu áhersluþættir þess. Reynt verður að koma til móts við óskir nemenda í upprifjun á einstökum námsþáttum, þar sem því verður við komið.

Lýsing

Lokaverkefni er haldið á vegum skólans að loknu starfsnámi. Lokaverkefni skiptist í upprifjun helstu viðgangsefna og áhersluþátta námsins, skriflegt verkefni, ritgerð og/eða próf.

Athugið

Nemandi þarf að sækja um þátttöku í lokaverkefni til skólans á þar til gerðum eyðublöðum (fylgiskjal nr. 4), 4 vikum áður en lokaverkefni hefst. Umsókninni á að fylgja vottorð, um stöðu í starfsnámi frá leiðbeinanda á starfsnámsstað. Nemandi má eiga eftir allt að 4 vikum ólokið í starfsnámi þegar lokaverkefni hefst.

Telji leiðbeinandi nemandi óhæfan til að ljúka starfsnámi skal fjallað um það mál við viðkomandi skóla og reynt að finna lausn með því t.d. að lengja starfsnám eða skólanám.

Fylgiskjal nr. 1

Kröfur sem gerðar eru til starfsnámsstaða

Til þess að öðlast viðurkenningu þarf starfsnámsstaður fyrir matartækna að uppfylla eftirfarandi skilyrði:

- Matreiða þarf lágmark 50 matarskammta í hverri máltíð þ.m.t. sérféði.
- Starfsnámsstaður skal uppfylla kröfur um innra eftirlit og vinna samkvæmt þeim, sbr. reglugerð um matvælaeftirlit og hollustuhætti, nr. 522/1994.
- Leiðbeinandi þarf annað hvort að vera matarfræðingur, matartæknir, hússtjórnarkennari eða að geta sýnt fram á hliðstæða menntun.
- Á starfsnámsstað mega ekki vera fleiri nemendur en fagfólk með viðurkennd réttindi.
- Leiðbeinandi á starfsnámsstað og frá skólanum skulu sjá um að nemandi fái þekkingu og þjálfun í öllum verkþáttum og vinni starfsnámsbók. Verkefnum skal skila í lok hvers verkþáttar.
- Komi upp ágreiningur á starfsnámsstíma á milli nemanda og leiðbeinanda getur hvor aðili um sig lagt málið fyrir viðkomandi skóla.
- Heilbrigðis- og tryggingamálaráðuneyti og fagnefnd/fræðslunefnd Félags matartækna og skólar eru umsagnaraðilar um starfsnámsstaði og veita þeim viðurkenningu.

Fylgiskjal nr. 2

UMSÓKN UM STARFSNÁM MATARTÆKNA

Ég, undirritaður, nemandi í _____
(skóli)

sæki hér með um starfsnám í matartæknanámi á

(starfsnámsstaður)

og óska eftir að hefja nám _____ og ljúka námi _____
(mán./ár) (mán./ár)

Nafn: _____

Kennitala: _____ Sími: _____

Heimilisfang: _____

Póstnúmer: _____ Sveitarfélag: _____

Meðfylgjandi er afrit af prófskírteini.

Athugasemdir: _____

Svar óskast sem fyrst.

dags.

Undirskrift nemanda

Undirskrift deildarstjóra

Til leiðbeinanda starfsnámsstaðar.

STARFSNÁMSSAMNINGUR

Starfsnámsstaður: _____

gerir eftirfarandi samning um starfsnám við

_____ matartæknanema.

Kennitala: _____ Sími: _____

Heimilisfang: _____

Póstnúmer: _____ Sveitarfélag: _____

1. Vinnustundafjöldi í viku hverri á starfsnámstíma skal miðast við 100% starf. Kvöld- og helgarvaktir skulu vera í samræmi við venjur starfsnámsstaðarins.
2. Nemandi ber að hlíta sömu reglum um starfs- og umgengnishætti og öðru starfsfólki starfsnámsstaðarins. Honum er skylt að taka þátt í öllum daglegum störfum sem til falla á starfsnámsstað. Honum ber að leggja fram læknisvottorð vegna fjarvista sé þess krafist. Hann skal vera ábyrgðar- og slysatryggður í starfi á sama hátt og annað starfsfólk starfsnámsstaðar. Nemandi ber að vera stundvís, vinna vel og samvirkusamlega.
3. Leiðbeinandi í starfsnámi skal tryggja að nemandi öðlist þekkingu og þjálfun í öllum verkþáttum og vinni verkefni í starfsnámsbók.
4. Samningur þessi skal vera í þrítí og heldur hvor aðili sínu eintaki en eitt er sent til viðkomandi skóla.
5. Samningur þessi er uppgjaflegur frá beggja hendi sem hér segir: Fyrstu 6 vikurnar teljast reynslutími. Uppsagnarfrestur er 7 dagar og miðast við vikulok. Uppsögn skal ætíð vera skrifleg. Tilkynna skal viðkomandi skóla er starfssamningi er rift.
6. Leiðbeinandi hefur yfirumsjón með öllum þáttum starfsnáms.

Upphaf starfsnáms: _____

Lok starfsnáms: _____

_____ dags.

F.h. starfsnámsstaðar

Nemandi

UMSÓKN UM ÞÁTTTÖKU Í LOKAVERKEFNI

Ég, undirritaður, nemandi í starfsnámi matartækna í

eldhúsi _____
starfsnámsstaður

óska eftir að taka þátt í lokaverkefni á vegum skólans á tímabilinu

(starfsnámsstaður)

og útskrifast í framhaldi af því.

Nafn: _____

Kennitala: _____ Sími: _____

Heimilisfang: _____

Póstnúmer: _____ Sveitarfélag: _____

Meðfylgjandi er vottorð um stöðu í starfsnámi.

Athugasemdir: _____

dags.

Undirskrift nemanda

Undirskrift leiðbeinanda

Til skóla.

EINKUNNAGJÖF Í STARFSNÁMI

Nemandi: _____

Kennitala: _____

Starfsnámsstaður: _____

Starfsþáttur: _____

Upphaf náms: _____ Lok náms: _____
dags. dags.

	Vægi:	Einkunn:
Áhugi í starfi, ábyrgðartilfinning og samstarfshæfileikar	15%	
Sjálfstæð vinnubrögð, fer eftir leiðbeiningum	10%	
Verklag og verkþæfni, gæði og árangur í matseld	20%	
Frágangur og hreinlæti	20%	
Meðferð og nýting matvæla	20%	
Starfsnámsbók	15%	
	Samtals 100%	

Athugasemdir: _____

Einkunn yfirfarin með nemanda þann _____

Undirskrift nemanda

Undirskrift leiðbeinanda

