

Námskrá
í
matreiðslu

Menntamálaráðuneytið
september 1996

Nám í matreiðslu

Markmið

- Að þjálfa nemendur í réttum faglegum vinnubrögðum og tryggja að þeir hljóti alhliða verkþjálfun.
- Að kenna nemendum að þekkja hráefni og meðhöndla þau til geymslu og matreiðslu.
- Að nemendur fái nauðsynlega fræðslu í tungumálum, raungreinum og almenna fræðslu um réttindi og skyldur iðnaðarmanna.
- Að nemendur kunni skil á arðsemiskröfum og verðútreikningum, skaðsemi örvera og hagnýtu gildi þeirra og næringarinnihaldi þeirrar vöru sem framreidd er hverju sinni.
- Að námi loknu eiga nemendur að vera færir um að matreiða úr öllu hráefni eftir almennt viðurkenndum aðferðum. Nemendur eiga að vera færir um að semja uppskriftir og matseðla, geta skipulagt veisluhöld og alla venjulega framsetningu veitinga.

Starfslýsing

Starf matreiðslumanns er að matreiða allan mat sem á boðstólum er á hótelum, veitingahúsum, í mótuneytum, félagsheimilum og á öllum stöðum öðrum þar sem matreiðsla fer fram í atvinnuskyni.

Matreiðslumaður tekur á móti hráefni, meðhöndlar það til geymslu, vinnur það fyrir matreiðslu og matreiðir eftir þörfum á viðeigandi hátt.

Á þeim stöðum þar sem framreiðsla er innt af hendi til gesta gengur matreiðslumaður frá mat í hendur framreiðslumanns í eldhúsi, eða býtibúri, eftir því sem við á.

Starfsvettvangur matreiðslumanns er eldhús og þeir staðir þar sem forvinnsla hráefnis fer fram.

Matreiðslumaður sér um undirbúning matreiðslu, matreiðir og gengur frá að loknu starfi samkvæmt góðum, faglegum venjum.

Brautarlýsing

MATREIÐSLA (MA9)

Samningsbundið iðnnám 65 einingar

Almennar greinar

25 ein.

Móðurmál	ÍSL 102, 222
Erlend tungumál:	
Danska	DAN 102, 222
Enska	ENS 102, 222
Stærðfræði	STÆ 102
Iðnreikningur matvælagreina	IRF 222
Bókfærsla	BÓK 102
Tölvufræði	TÖL 102
Skyndihjálp	SKY 101
Efnafræði	EFN 142
Hreinlætisfræði	HRF 141
Teikning og leturgerð	TLG 141

Sérgreinar

37 ein.

Fagfræði matreiðslu, bókleg	FMB 105, 205, 305
Matreiðsla	MAT 103, 203, 305
Franska	FRA 142, 242
Næringarfræði	NÆR 142, 242
Örverufræði	ÖRV 141
Öryggismál	ÖRM 141
Veitingasaga	VEI 141

Íþróttir

ÍÞR 101, 141, 151

3 ein.

Áfangalýsingar

BÓKFÆRSLA 102

BÓK 102

Undanfari: Enginn

Áfangamarkmið

Nemendur

- geri sér grein fyrir hugtökunum gjöld, tekjur, skuldir og eignir
- skilji samband milli dagbókar og höfuðbókar og geti annast almennar færslur í dagbók
- kunnir uppgjör með reikningsjöfnuði og einföldum athugasemdum
- kannist við nokkrar helstu undirbækur bókhalds
- geti fært dagbók eftir fylgiskjölum

Lýsing fyrir námsvísi

Fjallað er um grundvallaratriði bókhalds, dagbókarfærslur - opnun og lokun höfuðbókar og tengsl þessara bóka. Kenndur er reikningsjöfnuður með einföldum athugasemdum. Helstu undirbækur eru kynntar. Kennnt er að merkja fylgiskjöl og færa dagbók eftir þeim. Nemendum gerð grein fyrir hlutverki bókara og tilgangi bókhalds og sagt frá helstu bókhaldslögum til skilningsauka. Kynntar eru allar helstu bókhaldsbækur og mismunandi aðferðir við færslu bókhalds í fyrirtækjum. Mikil áhersla er lögð á vönduð vinnubrögð nemenda og góðan frágang.

DANSKA 102

DAN 102

Undanfari: Grunnskólapróf

Áfangamarkmið

Nemendur

- fái aukinn skilning á danskri tungu, bæði á mæltu og rituðu máli
- geti gert matseðla og fjallað um þá skriflega og munnlega
- byggi upp hagnýtan orðaforða tengdan hótél- og matvælastarfsemi

Lýsing fyrir námsvísi

Megináhersla er lögð á textalestur til að auka orðaforða og lesskilning. Undirstöðuatriði danskrar málfræði eru rifjuð upp og málnotkun þjálfuð. Nemendur eru hvattir til að tala og hlusta á dönsku og þeim gefin sem flest tækifæri til að tjá sig. Kennslan styðjist við fjölbreytilegt efni, svo sem myndbönd, matseðla og upplestur á segulband.

DANSKA 222

DAN 222

Undanfari: DAN 202

Áfangamarkmið

Meginmarkmið áfangans er að nemendur skilji og geti notað dönsku á virkan hátt í tali og ritun:

- í hversdagslífi
- í atvinnulífi
- læri vinnubrögð varðandi tungumálanám og notkun þess sem nýtist í frekara námi og starfi
- kennslan gefi nemendum aukna tiltrú á eigin getu til tjáskipta á dönsku

Við lok áfanga eiga nemendur að geta:

- tjáð sig á einföldu og auðskildu máli í ræðu og riti
- útvegað og tileinkað sér upplýsingar og þekkingu varðandi daglegt líf og fagsvið sitt
- tekið virkan þátt í samtali varðandi „þekkt“ svið daglegs lífs og fagsviðs
- lesið almenna texta á áhugasviði og fagsviði, og með aðstoð orðabókar erfiðari texta
- ritað á einfaldan og skýran hátt um efni er tengist áhugasviði og fagsviði
- haft innsýn í siði og venjur ýmissa landa og borið saman við íslenskar aðstæður
- notað hjálpargögn, s.s. orðabækur, málfræði- og uppláttarrit
- verið meðvitaðir um framfarir og ferli í eigin tungumálanámi
- notað tungumálið á starfsvettvangi, að fenginni þjálfun

EFNAFRÆÐI 142

EFN 142

Nokkur undirstöðuatriði efnafræði

Undanfari: Enginn

Áfangamarkmið

Nemendur

- kynnist efnafræði sem faggrein
- geri sér grein fyrir undirstöðuhlutverki efnafræðinnar í daglegu lífi
- séu undirbúnir undir nám í næringarfræði og matvælafræði
- séu færir um að mæla efnainnihald næringarefna og útskýra efnabreytingar við matreiðslu ýmissa hráefna

Lýsing fyrir námsvísi

Frumatriði almennrar efnafræði eru kynnt, atóm, sameindir, efnahvörf og efnatengi. Sýrur, basar, sölt og tengsl þeirra við matvælafræði, títrun og magnákvörðun efna.

Lífræn efnafræði: Kolvetni og nafnakerfi lífrænnar efnafræði, bruni lífrænna efna. Fjallað verður um ýmsa lífræna efnaflokkka, til dæmis alkóhól, lífrænar sýrur, sykrur, fituefni og prótín.

Orkuhugtakið kynnt: vélræn orka, raforka, varmaorka og kjarnorka, efnaorka og orkuinnihald ýmissa matvæla.

Áfangamarkmið

Nemendur styrki þann málfræðigrunn sem þeir hafa frá fyrra námi og byggja upp virkan og hagnýtan orðaforða, einkum tengdan hótél- og veitingastarfsemi og bæti skilning og leikni í meðferð málsins, bæði skriflega og bóklega.

Lýsing fyrir námsvísi

Í framhaldi af fyrra námi eru undirstöðuatriði málfræði rifjuð upp með tilliti til þeirra starfsréttinda sem nemendur hljóta að námi loknu. Lögð skal áhersla á vandlega lesna texta til að byggja upp orðaforða, markvissar hlustunaræfingar og faglegar bréfaskriftir.

Undanfari: ENS 102**Áfangamarkmið**

Meginmarkmið áfangans er að nemendur skilji og geti notað ensku á virkan hátt í tali og ritun:

- í hversdagslífi
- í atvinnulífi
- læri vinnubrögð varðandi tungumálanám og notkun þess sem nýtist í frekara námi og starfi

Við lok áfanga á nemandi að geta:

- tjáð sig á einföldu og auðskildu máli í ræðu og riti
- útvegað og tileinkað sér upplýsingar og þekkingu varðandi daglegt líf og fagsvið sitt
- tekið virkan þátt í samtali varðandi „þekkt“ svið daglegs lífs og fagsviðs
- lesið almenna texta á áhugasviði og fagsviði, og með aðstoð orðabókar erfiðari texta
- ritað á einfaldan og skýran hátt um efni er tengist áhugasviði og fagsviði
- haft innsýn í siði og venjur ýmissa landa og borið saman við íslenskar aðstæður
- notað hjálpargögn, s.s. orðabækur, málfræði- og uppláttarrit
- verið meðvitaður um framfarir og ferli í eigin tungumálanámi
- notað tungumálið á starfsvettvangi, að fenginni þjálfun

Áfangamarkmið

Nemendur

- viti í hverju starf matreiðslumanna felst
- kunni skil á þeim tækjum og áhöldum sem notuð eru við matreiðslu
- geti metið gæði hráefnis og þekki matreiðsluaðferðirnar

Lýsing fyrir námsvísi

Nemendur fá fræðslu um eldhús, vinnslulínur, skipulag, tæki og áhöld, vinnufatnað, handverkfæri og fagorð. Þá er fjallað um vörubekkingu, matreiðsluaðferðir, grunnmatreiðslu á súpum og sósum, eggjarétti, farsrétti, grænmetisrétti, mjöl og grjón. Nemendum er kynnt matseðlafræði, heitir og kaldir eftirréttir, brauð og bakstur.

FAGFRÆÐI MATREIÐSLU - BÓKLEG 205

FMB 205

Undanfari: FMB 105

Áfangamarkmið

Nemendur

- kunni skil á öllum þekktum og almennt notuðum matreiðsluaðferðum á hótelum, veitingahúsum og mötuneytum
- þekki uppruna, hlutun og nýtingu hráefnis eftir árstíðum
- öðlist þekkingu á réttum og flokkun rétta, þ.e. sósuflokka, súpuflokka, kartöflurétt, eggjarétt, fiskirétt, kjötrétt og grænmetisrétt
- kunni skil á faghugtökum og verði færir um að nota þau
- séu færir um að semja matfræðilega rétta matseðla
- geti undirbúið matseðla, gert vinnuáætlanir og undirbúið vinnusvæði

Lýsing fyrir námsvísi

Fjallað er um undirbúning vinnusvæðis og undirbúning fyrir matseðil *„mise en place“*, ásamt algengustu fagorðum í matreiðslu. Kenndar eru allar algengustu matreiðsluaðferðir, soðgerð, kjarnasuða, undirstöðu súpur og sósur, marineringar, hlaup, byndimassi, fars, duxelles, eggjaréttir, kryddsmjör, kjötréttir og fiskiréttir.

Farið er í matreiðslu á kartöflum og grænmeti. Fjallað er um köld borð, kalda rétti, forrétti, aðalrétti, eftirrétti og smárétti, ásamt bakstri og steikingar og suðuhita.

Kennð er matseðlafræði og matseðlagerð, þ.e. árstíðir, aðferðir, meðlæti, litir, afbrigði, röðun og fjöldi rétta á matseðli.

FAGFRÆÐI MATREIÐSLU - BÓKLEG 305

FMB 305

Undanfari: FMB 205

Áfangalýsing

Nemendur

- geti samið matseðla undir stjórn fagkennara og útbúið matseðla fyrir ýmis tækifæri
- séu færir um að semja uppskriftir, kaupa inn hráefni
- kunni skil á helstu matreiðsluaðferðum sem notaðar eru á hótelum, veitingahúsum og í mötuneytum og geti beitt þeim við þær markaðsaðstæður sem þessir staðir búa við á hverjum tíma

Lýsing fyrir námsvísi

Nemendur útbúi matseðla fyrir ýmis tækifæri og mismunandi framreiðslumáta. Farið er yfir eftirfarandi þætti við matseðlagerð: Árstíðir, aðferðir, meðlæti, afbrigði og tekið er tillit til ólíkra þarfa markhópa. Þjálfað er í uppskriftagerð, innkaupaáætlunum, útreikningum á skammtastærðum og skammtafjölda með tilliti til rýrnunar og markhópa. Nemendum er gerð grein fyrir næringargildi matseðla og skiptingu kostnaðar af heildarverði veitinga. Nemendur fá hjálfun í að útbúa vinnuskipulag.

FRANSKA 142

FRA 142

Áfangamarkmið

Nemendur

- öðlist færni í að lesa, skilja og skrifa léttan texta með áherslu á fagtexta
- öðlist færni í að tjá sig munnlega á einfaldri frönsku við fagleg störf og við ýmsar aðstæður í daglega lífinu
- þjálfist í því að nota fagorðalista, orðabækur og önnur hjálpargögn
- öðlist þekkingu á uppruna franskrar tungu og franskri menningu, einkum þeirri er snertir matreiðslu og framreiðslu
- fá jákvætt viðhorf til frönsku sem hluta af fagmennsku

Lýsing fyrir námsvísi

Kennd eru undirstöðutatriði franskrar tungu. Áhersla er lögð á að nemendur læri orð og hugtök er tengjast faglegum greinum og þjálfist í að nota þau skriflega og munnlega s.s. að þýða matseðla, æfa heiti á algengum hráefnum, áhöldum, réttum og matreiðsluaðferðum. Nemendur þjálfist einnig að taka á móti gestum, gefa upplýsingar og þjóna til borðs.

FRANSKA 242

FRA 242

Áfangamarkmið

Nemendur

- öðlist færni í að lesa, skilja og skrifa frekar einfaldan texta. Áhersla er lögð á fagtexta í eðlilegu samhengi
- geti þýtt margrétta matseðla og sett þá upp á faglegan hátt
- þjálfist í að skilja og tala frönsku í samskiptum í faglegum störfum og í daglega lífinu
- viti nokkur deili á helstu héruðum Frakklands og vínræktarsvæðum, réttum þeim og vínnum sem eru einkennandi fyrir hvert hérað.
- noti markvisst fagorðalista, orðabækur og önnur hjálpargögn
- hafi áhuga á að nota frönsku í faglegum störfum

Lýsing fyrir námsvísi

Kenntu er haldið áfram í öllum færnipáttum málsins. Fagorðaforði er aukinn svo og notkun hans í ýmsum verkefnum s.s. að þýða margrétta matseðla sem tengjast verklegum æfingum. Nemendur eru þjálfaddir í að taka á móti gestum við ýmsar aðstæður, þjóna til borðs og gefa nákvæmari upplýsingar um rétti og vín á margrétta matseðli svo og vínseðli.

Undanfari: Enginn**Áfangamarkmið**

Nemendur

- kunni það helsta sem máli skiptir varðandi persónulegt og almennt hreinlæti á vinnustað
- skilji hreinsíáætlanir, þörfina fyrir þær og geti fylgt þeim og viðhaldið
- kynnist eiginleikum hreinsiefna og hvernig á að nota þau
- þekki ákvæði laga og reglugerða um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla

Lýsing fyrir námsvísi

Nemendur fá fræðslu og þjálfun í hreinsun umhverfis, tækja og áhalda. Þeir læra að þekkja og meðhöndla algengustu ræstiefni og sótthreinsiefni með tilliti til efnafraðilegrar uppbyggingar og umhverfisverndar. Nemendur gera hreinlætisáætlanir og eru þjálfaðir í að fylgja þeim. Fjallað er um innra eftirlit, kennt um aðferðir við greiningu áhættuþátta og mikilvægra eftirlitsstaða.

Undanfari: STÆ 102**Áfangamarkmið**

Nemendur

- geri sér ljóst að upplýsingaöflun um hráefni og nýtingu þess eru mikilvægar forsendur fyrir verðlagningu og bættri nýtingu
- geti notað prósentureikning, jöfnureikning og tölfræði til þess að vinna úr upplýsingum um hráefni og nýtingu þess
- geti reiknað kostnað við algenga framleiðslu og þjónustu innan matvælagreina og notað staðlaðar töflur á fljótvirkan og nákvæman hátt
- séu færir um að reikna næringargildi rétta
- geti reiknað helstu þætti kostnaðar fyrirtækja (fastan og breytilegan), afskriftir eigna og framlegð
- geri sér grein fyrir helstu þáttum áætlanagerðar og markmiðssetningu fyrirtækja og útreikningum sem þeim tengjast
- geri sér grein fyrir mismunandi eignar- og starfsformum fyrirtækja
- séu færir um að gera útreikninga sem tengjast umfangi starfa, aðstöðu, vaktskipulagi og verkstjórn

Lýsing fyrir námsvísi

Fjallað er um undirstöðuatriði í salttjöflureikningi og næringarreikningi, hitaeiningagildi, kostnað á uppskriftum. Staðlaðir verðútreikningar á eyðublöðum fyrir uppskriftir og úrbeiningu. Nýting hráefnis. Fastur og breytilegur kostnaður. Afskriftir og framlegð. Áætlanir um rekstur og mannafla. Markmiðssetning fyrirtækja. Eignarform fyrirtækja. Starfsform fyrirtækja. Umfang starfa, aðstaða og tækjabúnaður. Vaktskipulag og verkstjórn.

ÍSLENSKA 102

ÍSL 102

Áfangamarkmið

Nemendur æfist í málnotkun í tali og riti, auki hæfni sína til að greina aðalatriði og aukaatriði í texta, verði færir um að stafsetja rétt allt venjulegt mál og kappkosti vandaðan frágang og skrift.

Lýsing fyrir námsvísi

Lesnar eru íslenskar bókmenntir og nemendur skulu þjálfaðir í ræðumennsku og framsetningu ritaðs máls.

ÍSLENSKA 222

ÍSL 222

Undanfari: ÍSL 102

Áfangamarkmið

Nemendur

- geti komið hugsun sinni á framfæri í töluðu og rituðu máli
- geti tjáð sig skýrt og eðlilega fyrir framan hóp
- auki og bæta málhæfni sína
- kynnist bókmenntum

Lýsing fyrir námsvísi

Megináhersla er á talað mál og ritað. Verkefni eru unnin heima og í kennslustundum. Áhersla er lögð á framsögn og framkomu. Unnið er með ýmsar gerðir ritsmíða. Málfræðiatríði eru rifjuð upp, svo og stafsetning. Lögð er áhersla á frágang og uppsetningu texta. Lesnar eru bókmenntir af ýmsu tagi.

ÍÞRÓTTIR 101

ÍÞR 101

Líkams- og heilsurækt I

Undanfari: Enginn

Áfangamarkmið

Nemendur fræðist um íþróttir, líkamsrækt og heilsuvernd. Stuðla skal að því að nemendur geti sjálfir ræktað líkama sinn sér til heilsubótar og ánægju.

Lýsing fyrir námsvísi

Í áfanganum verður farið yfir aðferðir við þolþjálfun og upphitun líkamans. Nemendur verða látnir prófa aðferðir við upphitun á eigin líkama. Einnig verða þeir látnir semja áætlun um þolþjálfun. Áfanginn inniheldur bóklegt og verklegt nám.

ÍPRÓTTIR 141

ÍPR 141

Áfangamarkmið

Nemendur skilji mikilvægi réttra vinnustellinga og hvern þátt þær eiga í heilbrigði mannlíkamans.

Lýsing fyrir námsvísi

Kenndar eru réttar vinnustellingar og rétt líkamsbeiting við vinnu. Fjallað er um stoðkerfi líkamans og mikilvægi þess að viðhalda því með heilbrigðri ræktun líkamans.

Íþróttæfingar fara fram undir stjórn íþróttakennara.

ÍPRÓTTIR 151

ÍPR 151

Áfangamarkmið

Nemendum sé ljóst mikilvægi góðs líkamlegs atgervis og réttrar þjálfunar líkamans.

Lýsing fyrir námsvísi

Nemendur fá líkamsþjálfun undir stjórn kennara og kennslu um mikilvægi góðrar líkamlegrar heilsu. Sérstök áhersla er lögð á heilbrigði fótanna og er einkum fjallað um val á hentugum skófatnaði og nemendum leiðbeint þar um.

MATREIÐSLA 103

MAT 103

Áfangamarkmið

Nemendur

- fá tækifæri til að æfa þær aðferðir og nota það hráefni sem fjallað er um í bóklegri fagfræði
- kunni að matreiða undirstöðurétti í öllum fæðuflokkum

Lýsing fyrir námsvísi

Kennd er notkun algengustu eldhústækja og handverkfæra. Nemendur æfa sig í að búa til grunnsúpur og grunnsósur í öllum flokkum og læra um geymslu á þeim. Nemendur fá tækifæri til að búa til hefðbundna, þekkta hádegisverðarrétti, sem og allan almennan mat. Nemendum er kennd notkun og meðferð hreinsiefna.

MATREIÐSLA 203

MAT 203

Undanfari: MAT 103

Áfangamarkmið

Nemendur

- geti undirbúið vinnusvæði, þekki til notkunar og umhirðu þeirra tækja sem notuð eru í eldhúsum, ásamt frágangi þeirra
- kunni skil á öllum algengustu matreiðsluáðferðum sem notaðar eru á hótelum, veitingahúsum og mótuneytum og séu færir um að beita þeim

- öðlist færni í að hluta og nýta það hráefni sem matreitt er, viti um uppruna, meðferð og geymslu hráefnis

Lýsing fyrir námsvísi

Nemendum er leiðbeint um umgengni í elshúsum, notkun og frágang tækja og áhalda, kennt að undirbúa vinnusvæði „mice en place“ og ganga frá að loknu starfi.

Fjallað er um algengustu hráefni sem notað er við matreiðslu, hvernig það er hlutað og notað eftir árstíðum. Nemendum eru kynntar allar þekktar matreiðsluaðferðir og þjálfaðir í notkun þeirra. Nemendum er kennt að búa öll helstu soð, kjarnasuðu, aðferðir við að þykkja, ásamt grunnsúpum og grunnsósum. Fjallað er um forrétti, smárétti, aðalrétti og eftirrétti bæði kalda og heita. Farið er sérstaklega í kalda skreytta rétti, ásamt köldu borði og uppröðun á það. Nemendur fá tækifæri til að æfa bakstur matbrauðs og sætabrauðs.

MATREIÐSLA 305

MAT 305

Undanfari: MAT 203

Áfangalýsing

Nemendur

- geti undirbúið og skipulagt starfið í eldhúsinu
- séu færir um að vinna samkvæmt áætlunum með aðstoð kennara
- öðlist þjálfun í að skipuleggja og stjórna eldhúsi í samstarfi við framreiðslunema
- geti ákveðið skammtastærðir miðað við fjölda rétta og hagrætt vinnu sinni miðað við aðstæður

Lýsing fyrir námsvísi

Nemendur gera matseðla, innkaupalista og vinnuskipulag og starfa samkvæmt því. Þeir fá þjálfun í skipulagningu og stjórnun eldhúsa. Nemendur læra að skipuleggja og gera tímaáætlanir við framreiðslu hinna ýmsu matseðla í samstarfi við framreiðslunema. Matreiðslunemar veita framreiðslunemum fúslega upplýsingar um samsetningu og innhald mismunandi rétta. Nemendur fá þjálfun í fyrirkomulagi ýmis konar framreiðslumáta og kennt að átta sig á skipulagi matreiðslu og framreiðslu miðað við aðstæður hverju sinni. Kennt er að taka tillit til skammtastærða miðað við fjölda rétta á matseðli.

NÆRINGARFRÆÐI 142

NÆR 142

Undanfari: Enginn

Áfangamarkmið

Nemendur

- þekki helstu næringarefni og viti í hvaða fæðutegundum þau er að finna
- þekki manneldismarkmið Íslendinga og geri valið sér fæðu þannig að manneldismarkmiðum sé fullnægt
- öðlist undirstöðupekkingu á mismunandi sérþæði og útreikningi á næringargildi matseðla
- kunni skil á gildandi lögum og reglugerðum um notkun aukefna í matvælum
- þekki reglur um vörumerkingar matvæla og geri lesið innihaldslýsingar þeirra

Lýsing fyrir námsvísi

Fjallað er um næringarefnin, hlutverk þeirra, skortseinikenni og ráðlagðir dagskammtar. Kennst er um flokkun fæðutegunda og næringargildi þeirra, áhrif matreiðslu á næringargildi og uppbyggingu máltíða. Manneldismarkmið Íslendinga eru kynnt. Nemendur læri að notfæra sér næringartöflur og reikna út næringargildi matseðla. Útskýrður er munur á almennu fæði og sérfæði. Gerð er grein fyrir gildandi lögum og reglugerðum um notkun aukefna í matvælum.

Undanfari: NÆR 142 og EFN 142

Áfangamarkmið

Nemendur

- þekki lífeðlisfræðilegt hlutverk næringarefna, smávægileg og alvarleg skortseinkenni, ráðlagða dagskemmta og hvernig hægt er á raunhæfan átt að koma í veg fyrir skort á næringarefnum
- geri sér grein fyrir sambandi fæðu og hrörnunarsjúkdóma og kunni að nota tölvusetta næringarefnatöflu til útreikninga á næringargildi
- þekki fæðutegundir sem valdið geta ofnæmisviðbrögðum og geti sett saman matseðla fyrir gesti sem haldnir eru mismunandi óþoli
- þekki fæðuvenjur Íslendinga, sérstöðu landsins við fæðuöflun og kynnist matvælaástandinu í heiminum
- þekki sérfæði í sjúkra- og heilbrigðisstofnunum með tilliti til lækninga
- séu færir um að vinna með næringarráðgjafa

Lýsing fyrir námsvísi

Fjallað er um næringarefnin, efnafræðilega uppbyggingu þeirra, lífeðlisfræðileg hlutverk, skortseinkenni og ráðlagða dagskammta. Þá er farið yfir helstu fæðutegundir sem valdið geta ofnæmisviðbrögðum og nemendum kennt að setja saman matseðla fyrir þá sem haldnir eru óþoli fyrir ýmsum fæðuefnum. Rætt er um fæðuvenjur Íslendinga og matvælaástandið í heiminum. Lögð er áhersla á sérfæði í sjúkra- og heilbrigðisstofnunum með tilliti til lækninga. Fjallað er um samvinnu við næringarráðgjafa um sjúkrafæði.

SKYNDIHJÁLP 101

SKY 101

Undanfari: Enginn

Áfangamarkmið

Nemendur geti veitt markvissa skyndihjálpi.

Lýsing fyrir námsvísi

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

STÆRÐFRÆÐI 102

STÆ 102

Áfangamarkmið

Nemendur

- efli reikningslega færni sína, auki við kunnáttu í táknrænni túlkun og fái yfirsýn yfir almennar reiknireglur þannig að þeir séu búnir undir aðrar námsgreinar þar sem stærðfræði er beitt
- þjálfri rökræna hugsun og alhæfingarhæfni sína
- kunni að nota reiknivél

Lýsing fyrir námsvísi

Fjallað er um talnareikning, meðferð heilla talna og brota, einnig bókstafareikning, liðun, þáttun og styttingu. Þá er farið í uppsettar og óuppsettar jöfnur af fyrsta stigi, hnitakerfið, jafna og graf beinnar línu, jöfnuhneppi, hlutföll, prósentur og vexti.

TEIKNING OG LETURGERÐ 141

TLG 141

Áfangamarkmið

Nemendur fáí kennslu og þjálfun í fríhendingsteikningu, þekki þær reglur sem gilda um blöndun lita og læri mismunandi leturgerðir.

Lýsing fyrir námsvísi

Kennd er fríhendingsteikning og fjarvíddarteikning sem nemendur geti nýtt sér við útlitsteikningu þeirrar vöru sem þeir framleiða. Fjallað er um blöndun lita. Kennd er handskrift og leturgerð sem að gagni má koma við gerð matseðla og vínlista.

TÖLVUR 102

TÖL 102

Undanfari: Enginn

Áfangamarkmið

Nemendur

- kynnist almennri notkun tölva
- verði hiklausir í notkun tölvu sem hjálpartækis í störfum sínum
- geti notað öflugt ritvinnsluforrit, kynnist töflureikni og kannist við gagnagrunnsforrit

Lýsing fyrir námsvísi

Tölvukynning: Uppbygging tölvunnar og áhrif tölvuvæðingar. Nemendur eru hjálfaðir í notkun öflugs ritvinnsluforrits og töflureiknis. Kennd eru undirstöðuatriði gagnagrunnsforrita.

VEITINGASAGA 141

VEI 141

Áfangamarkmið

Nemendur

- þekki uppruna og sögu framreiðslu og matreiðslu og þær hefðir sem hafa skapast í greinum
- þekki til þess fólks sem mestir áhrifavaldar hafa verið taldir í matreiðslu og framreiðslu

Lýsing fyrir námsvísi

Lesin er og skýrð saga framreiðslu og matreiðslu og rakin þróun hennar. Fjallað er um uppruna og þróun veitingasölu sem atvinnugreinar. Gerð er grein fyrir einstökum

áhrifavöldum í veitingasögunni, bæði innlendum og erlendum. Sérstök áhersla er lögð á íslenska veitingasögu á 20. öld.

ÖRVERUFRÆÐI 141

ÖRV 141

Undanfari: Enginn

Áfangamarkmið

Nemandi

- öðlist skilning á mikilvægi hreinlætis og þrifnaðar í matvælaframleiðslu
- fái undirstöðuþekkingu á lífsskilyrðum, fjölgun og dreifingu örvera og aðferðum til að fyrirbyggja skaðleg áhrif af þeirra völdum

Lýsing fyrir námsvísi

Nemandi fær fræðslu um mikilvægi þess að halda vinnusvæði og búnaði hreinum. Kynntar eru gildandi öryggisreglur um aðbúnað og hollustuhætti á vinnustöðum. Áhersla er lögð á mikilvægi hreinlætis til að koma í veg fyrir matarsjúkdóma og ábyrgð matvælaframleiðenda í því sambandi. Matvælaframtæki eru heimsótt til að gera sér grein fyrir vinnslurás og hreinlæti. Fjallað verður um gerla, veirur, ger- og myglusveppi og almenn lífsskilyrði örvera.

ÖRYGGISMÁL 141

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, beytingu líkamans, atvinnusjúkdóma, ofnæmi og vinnuslys. Farið er á vinnustaði til að athuga vinnuskipulag, vélar og tæki, öryggisbúnað, hreinlætisaðstöðu og fleira.