

# NÁMSLEIÐ

Matur - frá hugmynd til framleiðslu og íslenska



FRÆÐSLUMIÐSTÖÐ  
ATVINNULÍFSINS

**NAFN NÁMSKRÁR**

Smiðja 2-1

númer 23-256-2-160

Íslensk menning og samfélag

númer 18-253-2-200

**NÁMSLEIÐ**

Matur - frá hugmynd til framleiðslu og íslenska 23-256-2-160, 18-253-2-200

**VINNUSTUNDIR NEMA**

220 klukkustundir alls

**HVERJUM ÆTLAÐ**

Fullorðnu fólki eldra en 18 ára

**ÚTGEFANDI**

Fræðslumiðstöð atvinnulífsins, 2026.

**Gert af:** Fræðslumiðstöð atvinnulífsins

Staðfest af FA samkvæmt reglum um uppbrot námskráa FA

## Efnisyfirlit

Námsleið – námskrá.....	2
Titill: Matur - frá hugmynd til framleiðslu og íslenska .....	2
Námskrá: Smiðja 2-1 .....	2
Íslensk menning og samfélag.....	2
Námsleið lýsing: Matur - frá hugmynd til framleiðslu og íslenska .....	2
Skipulag .....	3
Hæfniviðmið náms.....	3
Námsmat.....	4
Yfirlitstafla.....	5
Námsleið: Matur frá hugmynd til framleiðslu og íslenska.....	5
Námsþættir.....	6
Verkefni í smiðju        F- SMÍÐ 1 VA _27 .....	6
Verklag og vinnubrögð        F- SMÍÐ 1 VE (1).....	7
Þjálfun og sjálfstæð vinnubrögð        F- SMÍÐ 1 ÞS_1 .....	8
Íslenskt mál        F- ÍSLE1LU_48_1 (A1 - Evrópski tungumálaramminn).....	9
Viðauki .....	10



## Námsleið – námskrá

Vísað er til vefsíðu Fræðslumiðstöðvar atvinnulífsins ([www.frae.is](http://www.frae.is)) á lista yfir hugtök í námskrám, námsleiðum og námslýsingum FA.

## Titill: Matur - frá hugmynd til framleiðslu og íslenska

Námskrá: Smiðja 2-1

Íslensk menning og samfélag

## Námsleið lýsing: Matur - frá hugmynd til framleiðslu og íslenska

Námsleiðin sem hér er lýst er hluti af námskránni Smiðja 2.1 og námslýsingu *Matur frá hugmynd til framleiðslu I* henni tengdri sem og hluti af námskránni Íslensk menning og samfélag. Allir námsþættir úr Smiðju 2.1 Matur frá hugmynd til framleiðslu I liggja til grundvallar auk námsþáttarins íslenskt mál úr námskránni Íslensk menning og samfélag.

Megintilgangur með námi í smiðju er að námsfólk kynnist fjölbreyttum vinnuaðferðum þar sem reynir á verkunnáttu, sköpunarkraft, samhæfingu og fjölbreytt tjáningarform. Markmið og áherslur í Matur – frá hugmynd til framleiðslu er að miðla þekkingu, styðja við skilning þátttakenda á mikilvægi þess að fylgja ferlum, reglugerðum og öllum kröfum sem gerðar eru við framleiðslu matvæla. Hvort sem kröfur snúa að hreinlæti, framleiðslutækjum eða húsnæði við framleiðsluna. Með því fá namar svo aukna fræðslu og þjálfun undir að stíga fyrstu skref eða hefja eigin framleiðslu á matvælum. Namar fá innsýn í helstu verkferla og verklega leiðsögn sem veitir þjálfun í að framfylgja ferlum og reglum. Fjallað er um gerð gæðahandbókar og hver nemi útbýr eigin gæðahandbók. Tekið er á heilnæmi í framleiðslu, namar öðlast aukna þekkingu á starfsumhverfi matvælaframleiðslu sem ætlað er að vera eflandi til að bæta alltaf við sig þekkingu, leikni og hæfni sem krafist er í framleiðslu matvæla. Markaðurinn í matvælaframleiðslu er greindur og þörf fyrir nýja vöru á markaði metin. Namar heimsækja einhverja framleiðendur og fá dýpri innsýn í ólíkar útfærslur framleiðsluferla. Tilgangur námsins í Íslenskri menningu og samfélagi er að auðvelda fólki af erlendum uppruna aðlögun að íslenskum vinnumarkaði. Í námi er lögð áhersla á íslenskt mál. Áhersla er á almenna starfshæfni námsfólks eins og hún hefur verið skilgreind hjá Fræðslumiðstöð atvinnulífsins (FA).

Heildarnámstími námsleiðar er 220 klukkustundir en námskráin Smiðja 2-1 er alls 160 klukkustundir og Íslensk menning og samfélag alls 200 klukkustundir.



## Skipulag

Viðurkenndur fræðsluaðili ber ábyrgð á framkvæmd námsins og skipar verkefnastjóra náms. Hlutverk verkefnastjóra er að hafa umsjón með náminu og framkvæmd þess, sjá til þess að námsþættir séu samþættir eins og kostur er og tryggja rökrétta samfellu þeirra. Framsetning námsefnis þarf að taka mið af reynslu nemanna.

Leiðbeinendur tala íslensku. Ef brýn þörf er á, skýra leiðbeinendur mál sitt á öðru tungumáli sem hentar nemahópi.

## Hæfniviðmið náms

Að loknu námi skal námsfólk búa yfir færni samkvæmt eftirfarandi hæfniviðmiðum. Nánar er vísað til hæfniviðmiða einstakra námsþátta:

### Þekking

Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- helsta fagmáli í tengslum við verkefni smiðjunnar
- reglum, verkferlum og vinnubrögðum sem tilheyra starfinu
- eiginleikum og nýtingu efna við vinnslu verks í smiðju
- verkáætlun, verklýsingu og tengdum gögnum
- undirbúningi verks s.s. með einföldum skýringamyndum eða öðru
- virkni algengra áhalda og tækja sem henta starfinu
- mikilvægi góðs sjálfstrausts í samskiptum
- Gagnlegum aðferðum í samskiptum

### Leikni

Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

fylgja reglum, verkferlum og öðrum ákvörðunum á vinnustað

- vinna sjálfstætt og með öðrum að lausn verkefna
- nota mismunandi aðferðir sem hæfa verkefninu
- lesa og rissa einfaldar teikningar / skýringamyndir
- nota viðeigandi efni, meðhöndla þau m.a. til að ná fram ólíkum áhrifum
- beita viðeigandi fagþekkingu og þekkja fagmálið
- nota algeng áhöld og tæki.
- tjá sig á íslensku

### Hæfni

Nemi skal geta hagnýtt sér þá almennu þekkingu og leikni sem aflað hefur verið til að:

sýna fram á góðan undirbúning og öguð vinnubrögð

- leysa viðfangsefni / verkefni sem tilheyra starfinu
- fylgja fyrir fram ákveðnum reglum og verkferlum á vinnustað
- sýna jákvætt viðhorf til starfsins og axla ábyrgð á því
- vinna verkefni sjálfstætt og í samstarfi við aðra
- þróa hugmyndir og hagnýta tækni
- fjalla um / ræða vinnuna út frá eigin túlkun



## Námsmat

Námsárangur er metinn með fjölbreyttum aðferðum sem lýst er í kennsluáætlun með áherslu á leiðsagnarmat sem byggir á vinnu og virkni nema. Gert er ráð fyrir að ferilbók nýtist í tengslum við verk- og vinnustaðanám þar sem við á.

Áhersla er á að bæði leiðbeinendur og nemar fari sem oftast yfir það sem hefur áunnist og hvernig gangi að ná hæfniviðmiðum námsins. Námsmat nýtist sem staðfesting á námsárangri og jafnframt sem lærdómur, hvatning og endurgjöf á námstímanum.



## Yfirlitstafla

Námsleið: Matur frá hugmynd til framleiðslu og íslenska

Tafla 1: Skipulag náms

Tími er tilgreindur í klukkustundum

Nafn námsþáttar	Skammstöfun namskra.is	Klst. heild	Klst. Fræðslu	Klst. framlag -viðbót	Eining	Þrep
Verkefni í smiðju 2-1.1 <a href="#">Innihald smiðju, skipulag, vinnuumhverfi</a>	F- SMID1VS_27	20	10	10	1	1
Verklag og vinnubrögð 2-1.2 <a href="#">Framleiðsla matvæla</a>	F- SMID1VE_1	20	10	10	1	1
Þjálfun og sjálfstæð vinna 2-1.3 <a href="#">Skipulagning, hugmyndavinna og vinnubrögð</a>	F- SMID2PS_1	120	68	52	6	2
Íslenskt mál <a href="#">Lestur, málfræði, ritun</a>	F - ÍSLE1LU	60	30	30	5	1
Vinnuframlag nema		220	118	102	13	

Tölur aftan við skammstöfun í töflunni vísa til útgáfunúmers námsþáttar á vefsvæði namskra.is

Frjálst val: Nei



## Námsþættir

Heiti námsþátta kemur fram í yfirlitstöflu hér að framan og nánari lýsing er á hverjum námsþætti hér á eftir. Heitin eru lýsandi fyrir hvert fag. Þar fyrir aftan eru einkenni námsþátta úr namskra.is

## Verkefni í smiðju

F- SMÍÐ 1 VA \_27

Þrep	1
Vinnustundir	20 (eða 10+10)
Námsgrein	Smiðja, verkefni 2-1.1
Viðfangsefni	Innihald smiðju, skipulag, vinnuumhverfi

## Lýsing

Tilgangur námsþátta er að kynna nemum markmið námsins, verkferla og verkefni smiðjunnar. Áhersla er á góðan undirbúning, hugmyndavinnu og skapandi hugsun sem nýtist nemum sem tilvonandi framleiðendum.

Nemar fá tækifæri til að miðla hugmynd(um) sinni að framleiðslu, fyrri reynslu og áhugasviði.

Hópefli og samvinnuverkefni eru nýtt til að byggja upp traust og efla færni í samstarfi og samvinnu.

Nemar eru hvattir til að halda trúnað með tilliti til þess að öll deili eigin þekkingu og hugmyndum.

Þessi þáttur undirbýr nema fyrir fagmennsku, samstarf og sjálfstæð vinnubrögð.

## Hæfniviðmið námsþátta

Nemi hefur öðlast þekkingu og skilning á:

- markmiðum og verkefnum smiðjunnar
- hópavinnu og mikilvægi samstarfs innan hópsins
- að velja leið að framleiðslu til að vinna með.

Nemi hefur öðlast leikni í að:

- fylgja reglum og fyrirmælum leiðbeinanda
- taka virkan þátt í verkefnavinnu
- miðla eigin hugmyndum til hópsins
- skipuleggja nám sitt.

Nemi getur hagnýtt almenna þekkingu og leikni sem aflað hefur verið til að:

- sýna fram á fagleg vinnubrögð
- koma hugmyndum á framfæri
- nýta verkferla á eigin hugmyndir til framleiðslu.

## Námsmat

Símat með áherslu á leiðsagnarmat sem byggir á vinnu og virkni nema.



## Verklag og vinnubrögð

## F- SMÍÐ 1 VE (1)

Prep	1
Vinnustundir	20 (eða 10+10)
Námsgrein	Smiðja, verklag 2-1.2
Viðfangsefni	Framleiðsla matvæla

**Lýsing**

Tilgangur þessa námsþáttar er að veita nemum fyrstu sýn í framleiðslu á matvælum. Nemar eru undirbúin fyrir fagleg vinnubrögð með lög og reglur fyrir matvælaframleiðslu í huga og hvernig þau geti sótt um framleiðsluleyfi. Fjallað er um skyldur og öryggismál sem þarf að uppfylla áður en sótt er um. Nemar fá innsýn í reglur og viðmið varðandi framleiðslurými, auk þess sem farið er yfir hlutverk vinnu- og heilbrigðiseftirlits. Nemar kynnst gæðahandbók sem byggir á þrem megin þáttum: framleiðandinn, framleiðslurýmið og framleiðsluafurð. Meðhöndlun matvæla, hreinlætis- og örverufræði skoðuð með tilliti til framleiðslu á fullunninni vöru. Nemar hanna uppskriftir og reikna næringargildi matar. Nemar hefja vinnu við lokaverkefni. Áhersla er á að nemar tileinki sér sjálfstæð, öguð og fagleg vinnubrögð.

**Hæfniviðmið námsþáttar**

Nemi hefur öðlast þekkingu og skilning á:

- reglugerðum sem lúta að matvælaframleiðslu
- umsóknarferli fyrir matvælaframleiðslu
- hlutverki vinnu- og heilbrigðiseftirlits í tengslum við matvælaframleiðslu
- gæðahandbók við matvælaframleiðslu
- framleiðslu á heilnæmum matvörum.

Nemi hefur öðlast leikni í að:

- að lesa út úr regluverki sem snýr að matvælaframleiðslu
- gera og nota gæðahandbók í tengslum við framleiðslu
- reikna næringargildi út frá mataruppskrift.

Nemi getur hagnýtt almenna þekkingu og leikni sem aflað hefur verið til að:

- sækja um framleiðsluleyfi
- halda öryggismálum í lagi
- uppfylla kröfur heilbrigðis- og vinnueftirlitsins.

**Námsmat**

Símat með áherslu á leiðsagnarmat sem byggir á vinnu og virkni nema.



## Þjálfun og sjálfstæð vinnubrögð

F- SMÍÐ 1 ÞS\_1

Prep	2
Vinnustundir	120 (eða 68+52)
Námsgrein	Smíðja, verkefni 2-1.2
Viðfangsefni	Skipulagning, hugmyndavinna og vinnubrögð

**Lýsing**

Tilgangur námsþáttarinnar er að nemar þjálfist í framleiðslu á fullunninni matvöru á neytendamarkað, vinni sjálfstætt, sýni fagleg vinnubrögð, og að veita innsýn í framleiðslu með vettvangsferð til annara framleiðenda til að skoða ólíkar tegundir framleiðslu. Nemar efli skapandi hugsun, útsjónarsemi og þrói hæfni sína í framleiðslu þar sem áherslan er á gott hráefni og heilnæma vöru.

Rætt er um þau atriði sem þurfa að vera til staðar til að geta framleitt matvöru. Staðlota fer fram í vottuðu vinnslurými þar sem væntanleg framleiðsla er hönnuð og framleidd. Þar fá nemar leiðbeiningar um framleiðsluferla og meðhöndlun matvæla með áherslu á eftirlit og eftirfylgni. Nemar þjálfast í að koma auga á og meta áhættu í framleiðsluferlinu og gera áætlun um fyrirbyggjandi ráðstafanir til að draga úr áhættu. Veitt er innsýn í skipulag /skipulagningu vinnslurýmis, umgengni og þríf.

Í staðlotu verður áfram unnið að þróun vöru, uppskrift, innihaldslýsingu næringarefna og gerð merkimiða. Í framhaldi staðlotunnar vinna nemendur sjálfstætt að lokaverkefni. Lokaverkefninu er skilað skriflega í formi heildstæðrar vörulýsingar, frá hugmynd til framleiðslu. Skilin fara þannig fram að nemar taka saman framleiðsluferli, uppskrift og innihaldslýsingu, ásamt því að hanna og skila merkimiða fyrir vöruna.

**Hæfniviðmið námsþáttar**

Nemi hefur öðlast þekkingu og skilning á:

- uppsetningu og vinnsluflæði í vinnslurými
- framleiðsluferlum í matvælaframleiðslu
- eftirliti og eftirfylgni í framleiðslunni
- notkun framleiðslutækja/ verkfæra.

Nemi hefur öðlast leikni í að:

- setja upp framleiðsluferla
- hanna og útfæra uppskriftir
- gera fyrirbyggjandi áætlanir vegna áhættuþátta
- vinna samkvæmt áætlun við framleiðslu eða þríf
- gera nákvæma innihaldslýsingu fyrir væntanlega framleiðslu.

Nemi getur hagnýtt almenna þekkingu og leikni sem aflað hefur verið til að:

- sýna fram á fagleg og öguð vinnubrögð í framleiðslu
- vinna eftir lögum og reglugerðum sem snúa að framleiðslu matvæla
- framleiða heilnæma vöru á neytendamarkað.

**Námsmat**

Símat með áherslu á leiðsagnarmat sem byggir á vinnu og virkni nema.



## Íslenskt mál

## F- ÍSLE1LU\_48\_1 (A1 - Evrópski tungumálaramminn)

Prep	1
Vinnustundir	60 (eða 30+30)
Námsgrein	Íslenskt mál
Viðfangsefni	Lestur, málfræði, ritun

**Lýsing**

Tilgangur þessa námsþáttar er að nemar auki færni sína í að lesa, skilja og tala á íslensku. Megináhersla er lögð á talað mál og tjáningu á hagnýtan hátt bæði í samskiptum og frásögn, þannig að námið nýtist nemum í daglegu lífi á Íslandi. Fjallað er um íslenskt þjóðlíf og áhersla lögð á að fylgjast með umræðu í fjölmiðlum og á samfélagsmiðlum, fanga málefni líðandi stundar og tengja umfjöllunina við reynslu og áhugasvið nemanna.

**Hæfniviðmið námsþáttar**

Nemi hefur öðlast þekkingu og skilning á:

- Helstu málfræðihugtökum og ritreglum sem nýtast í talmáli og ritmáli.
- Mismunandi tegundum af texta og undirstöðuatriðum í upplestri.
- Algengu myndmáli og líkingamáli.

Nemi hefur öðlast leikni í að:

- Lesa stutt hagnýtt efni og tjá sig um það.
- Taka þátt í samræðum, bregðast við og eiga frumkvæði í samskiptum.
- Kynna viðfangsefni, víkja frá undirbúnum texta og svara spurningum.
- Skrifa skýran og skiljanlegan texta. - Skilja venjulegt talað mál.
- Nota íslenskar málfræðireglur við ritun.

Nemi getur hagnýtt almenna þekkingu og leikni sem aflað hefur verið til að:

- Taka þátt í umræðum um málefni líðandi stundar.
- Nota íslenska tungu á hagnýtan hátt í daglegu lífi.
- Öðlast aukinn orðaforða á íslensku.

**Námsmat**

Símat með áherslu á leiðsagnarmat sem byggir á vinnu og virkni nema, munnlegt og skriflegt, einstaklings- og paraverkefni.



## Viðauki

Á vefsíðu Samtaka smáframleiðenda matvæla er hægt að nálgast skapalón (e: template) af gæðahandbók sem unnið var af Þórhildi M. Jónsdóttur með styrk frá Matarauði Íslands. Hér er slóð á [gæðahandbókina](#) sem er á vef Samtaka smáframleiðenda ([www.ssfm.is](http://www.ssfm.is)).

Skjalíð verður uppfært eftir þörfum og verður nýjasta útgáfan alltaf til á vefnum.

Skapalónið er til að auðvelda og veita smáframleiðendum matvæla stuðning við að taka saman efni sem þarf að vera til staðar í gæðahandbók lítilla og meðalstórra framleiðslufyrirtækja. Skapalónið er ætlað fyrir lítil og meðalstór matvinnslufyrirtæki þar sem eftirlitið byggir á innra eftirliti og góðum starfsháttum matvælafyrirtækja.

Hægt er að heimfæra upplýsingarnar, breyta þeim og bæta, til þess að þær falli sem best að hverri vinnslu fyrir sig.

Skapalónið skiptist í þrjá hluta:

- 1) fyrirtækið, vinnslurýmið og framleiðsla á vöru
- 2) fyrirtækið í heild og það húsnæði sem heldur utan um vinnslurýmið
- 3) framleiðsla, áhættuþættir, vinnsluferlar og eftirlit með framleiðslu.

