

**Matarsmiðja**  
**- Beint frá býli -**  
**Námslýsingar fyrir**  
**tilraunakennslu**

**Heiti námslýsinga:**

Námslýsing fyrir opna smiðju – Beint frá býli

**Lengd náms:**

120 kennslustundir, 80 klukkustundir

**Fjöldi eininga:**

Allt að 10 einingar

**Hverjum ætlað:**

Ætlað þeim sem eru 20 ára eða eldri, eru á vinnumarkaði og hafa ekki lokið framhaldsskóla.

**1. útgáfa 2015**

---

## Efnisyfirlit

<i>Inngangur</i> .....	2
<i>Markhópur, markmið og áherslupættir</i> .....	3
<i>Mat til eininga</i> .....	3
<i>Starf/tenging við starf</i> .....	4
<i>Kynning</i> .....	4
<i>Virgni í námi</i> .....	4
<i>Lota I</i> .....	5
<i>Lota II</i> .....	6
<i>Mat á námi</i> .....	7
<i>Verkdagbók</i> .....	8
Tímaskýrsla .....	9







---

## Heimild

Reykjavík 26.11.2015

Fræðslumiðstöð atvinnulífsins veitir Símei heimild til að kenna í tilraunakennslu samkvæmt námslýsingum „Opin smiðja- Matarsmiðja Beint frá býli - Námslýsingar fyrir tilraunakennslu“ með tilvísunarnúmerinu 1026112015. Heimildin gildir frá 26.11.2015 – 30.06.2016. Heimildina skal vista í verkdagbókum námsmanna.

Símei skilar Fræðslumiðstöð atvinnulífsins greinargerð sem lýsir reynslu af rekstri smiðjunnar.



Tilvísunarnúmer 10261115

*Halla Valgeirsdóttir*







---

## Inngangur

Eftirfarandi námslýsingar eru byggðar á námsskránni „Opin smiðja“, sem Mennta-og menningarmálaráðuneytið heimilar að verði notuð í tilraunakennslu í tvö ár.

Árið 2010 var námsskráin „Opin smiðja“ þróunarverkefni Fræðslumiðstöðvar atvinnulífsins. Námsskráin er skrifuð sem snið fyrir fræðslu- og símenntunarmiðstöðvar til að skrifa námslýsingar fyrir smiðju. Í smiðju er áhersla lögð á nám til að skipuleggja, undirbúa, vinna og skila verki sem er starf eða hluti starfs á vinnumarkaði.

Námsskráin Opin smiðja lýsir viðmiðum fyrir 80 klukkustunda (120 kennslustunda) nám. Námið fer fram í 10 vikna samfellu. Viðmið er að námið byggist upp í eðlilegu flæði frá upphafi vöruþróunar til framleiðslu fullunninnar einfaldrar matvöru samkvæmt verklýsingum og eftirliti kunnáttumanna. Áhersla er lögð á það lagalega umhverfi sem matvælaframleiðsla byggir á.

Námslýsingar þessarar smiðju er ætluð námsmönnum, leiðbeinendum og þeim sem fá heimild Fræðslumiðstöðvar atvinnulífsins til að skipuleggja nám samkvæmt henni. Námslýsingarnar eru einnig ætluð þeim sem vilja leggja mat á námið fyrir starf, nám eða annað sem þetta nám kann að hafa þýðingu fyrir.

Fræðslumiðstöð atvinnulífsins gerir kröfur um að þeir sem fá heimild til að nota þessar námslýsingar framfylgi formlegu gæðakerfi sem FA viðurkennir.

---

## Markhópur, markmið og áherslupættir

Markhópur smiðju eru einstaklingar 20 ára eða eldri, með stutta formlega menntun og eru á vinnumarkaði.

Námskráin lýsir viðmiðum fyrir 80 klukkustunda nám, mikið til verklegt. Viðmið er að námsmenn öðlist grunnþekkingu í meðhöndlun matvæla í tengslum við Beint frá býli hugmyndafræðina. Miðað er við að fyrri hluti námsins samsvari lotu 1 og sá síðari lotu 2.

Markmið er að námsmenn öðlist skilning og getu til að vinna að vöruþróun og einfaldri framleiðslu á matvælum. Námsmenn geta þá nýtt kunnáttuna til að vinna úr eigin afurðum eða öðrum eftir hentugleika.

Megin áhersla smiðjunnar *Matarsmiðju – Beint frá býli* er að námsmenn öðlist innsýn í helstu verkferla er snúa að einfaldri matvælaframleiðslu. Námsmenn taka virkan þátt í gerð uppskrifta, útreiknings á næringargildi, framlegð og rýrnun ásamt því að geta framleitt vöruna og skal sú reynsla nýtast þeim við að bæta við sig frekari þekkingu, leikni og hæfni.

### Lota I

- Í lotu 1 læri námsmenn í mótuðu ferli með leiðbeiningum og verkstjórn.
- Í lotu 1 verði áhersla á undirstöðu- þekkingu, leikni og hæfni.
- Lota 1 leggur grunn að verkum sem eru unnin í lotu 2.
- Í lotu 1 er áhersla á að kynna regluverk fyrir framleiðslu matvæla. Farið er yfir hugmyndafræði vöruþróunar, uppsetningu uppskrifta og ýmis konar útreikninga.
- Í lok 1 lotu eiga námsmenn að kunna góð skil á helstu kröfum MAST, hafa grunnþekkingu í þrifum og örverufræði ásamt hugmynd að því hvernig eigið hráefni getur orðið að mögulegri söluvöru.

### Lota II

- Í lotu 2 læri námsmenn með því að vinna, samkvæmt verklýsingum, sjálfstætt, með leiðbeiningum og eftirliti.
- Í lotu 2 verði áhersla á að bæta við og festa í minni þekkingu sem fékkst í lotu 1 og auka leikni.
- Í lotu 2 er áhersla á notkun þeirrar þekkingar sem skapast í lotu 1 til að framkalla vöru.
- Námsmenn vinna með eigið eða aðkeypt hráefni eða með öðrum námsmönnum á námskeiðinu. Áhersla er lögð á samvinnu þátttakenda við vinnslu verkefna.
- Í lok annarrar lotu eiga námsmenn að kunna skil á verkferlum og vinnuaðferðum við vöruþróun og geta skipulagt frekari úrvinnslu hráefnis. Námsmenn eiga að hafa grunnþekkingu, leikni og hæfni til að þróa eigin vöru.
- Ef námsmenn hafa, samkvæmt mati leiðbeinanda, þekkingu, leikni og hæfni sem nægir til að uppfylla viðmið fyrir lotu I og eru líklegir til að geta unnið sjálfstætt og borið ábyrgð á verki er heimilt að verja hluta eða öllum námstímanum til náms samkvæmt lýsingu fyrir lotu II.

Áhersla er lögð á að námsmaður tileinki sér sjálfstæð og öguð vinnubrögð auk þess að þeir efla samvinnu- og samskiptafærni sína. Megináhersla er lögð á að námsmenn afli sér þekkingar, leikni og hæfni með námi í gegnum vinnu sína.

## Mat til eininga

Námslýsing fyrir Matarsmiðju, Beint frá býli eru byggð á námsskránni Opin smiðja, sem Mennta-og menningarmálaráðuneytið, með bréfi dagsettu 06.08.2014 heimilaði að verði notuð í tilraunakennslu í tvö ár.

Mennta-og menningarmálaráðuneytið heimilar að námslýsingar sem byggja á námsskránni Opin smiðja og Fræðslumiðstöð atvinnulífsins heimilar til tilraunakennslu, megi meta til allt að 10 eininga.

Til að meta styrkleika einstaklings er til dæmis hægt að nota:

- Verkdagbók sem geymir formlega heimild Fræðslumiðstöðvar atvinnulífsins á námslýsingum þessarar smiðju, gögn sem námsmaðurinn safnaði um verk sem hann vann, tímaskýrslur um námstíma og leiðsagnarmat.
- Starfsferilsskrá.
- Einstaklingsviðtöl, sjálfsmat.
- Lokamat.

## Starf/tenging við starf

Í Matarsmiðju, Beint frá býli eru kenndar þær aðferðir sem notaðar eru við vörubrúun. Námsmenn fá góða innsýn í regluverk sem fylgir framleiðslu matvæla og einföldum verkferlum í faginu. Að loknu námi er námsmaður hæfari til að takast á við starf í matvælavinnslu og er markhópur því þeir sem hafa áhuga að vinna með matvæli á eigin vegum eða úti á almennum markaði.

Lögð er áhersla á að leiðbeinandi sé fagmenntaður innan matvælageirans og hafi viðtæka þekkingu á því lagaumhverfi og kröfum sem gerðar eru til matvælaframleiðslu.

## Kynning

**Dagskrá, húsakynni, umgengisreglur, verkfæri, verkdagbók, námsefni og námsaðferðir.**

Í upphafi hittist hópurinn þar sem leiðbeinandi kynnir viðfangsefnin. Þátttakendum er kynnt notkun verkdagbókar og einföld útgáfa af skráningu á verkferlum.

Leiðbeinandi gerir grein fyrir:

- Skipulagi smiðjunnar.
- Verklagi og vinnubrögðum.
- Tækjum og áhöldum og notkun þeirra.
- Námsefni.
- Helstu faghugtökum sem notuð eru.
- Skipulagi húsakynna þar sem nám fer fram.
- Öryggisbúnað og rýmingaráætlun.
- Umgengisreglum fyrir húsakynni og búnað.
- Stundatöflu námsins, viðveruskráningu og kröfum um a.m.k. 80% viðveru.
- Námsaðferðum og hlutverki leiðbeinanda.
- Kröfum sem námsmenn geta gert til annarra og kröfur sem gerðar eru til þeirra.
- Tilgangi verkdagbókar og kröfum sem gerðar eru um færslu í /verkdagbók.
- Verkefnum/Verklýsingum frá leiðbeinendum og færslu í tímaskýrslu þegar það á við.
- Námsmati, sí,- leiðsagnar- og lokamati.

## Virkni í námi

Leiðbeinandi metur verkdagbók og hvort verkefni sé unnið í samræmi við viðurkennt verklag og hvort námsmaður hafi fylgt verklýsingu og leiðbeiningu.

Námsmaður metur eigið vinnuframlag, gagnsemi náms, samstarf við aðra námsmenn og leiðbeinanda.

Krafa er gerð um 80% mætingarskyldu.

Í leiðsagnarmati er merkt í hólf undir 4 fyrir **Alltaf**, undir 3 fyrir **Oftast**, undir 2 fyrir **Stundum**, undir 1 fyrir **Aldrei**

<b>Virkni í námi</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
Skrásetur og safnar í verkdagbók.				
Færir inn vinnuskýrslu og safnar verklýsingum.				
Safnar minnisatriðum, hugleiðingum, hugmyndum og öðru námsefni.				
Tekur virkan þátt í umræðum.				
<b>Undirritun leiðbeinanda með samþykki og/eða athugasemdum</b>	<b>Dags.</b>			
	/			

## Lota I

Vélar og tæki, hreinlæti og þrif, örverufræði, kostnaðarútreikningar, næringargildi, merking matvæla,

Undanfari: Enginn  
Vinnutími námsmanns: \_\_\_\_\_ klst.  
Námsaðferð:  
Matsaðferð:  
Annað:

### Væntingar sem þú hefur til þessa námsþáttar


Í leiðsagnarmati er merkt í hólf undir **4** fyrir **Mikil þekking/leikni/hæfni**, undir **3** fyrir **Góð þekking/leikni/hæfni**, undir **2** fyrir **Nokkur þekking/leikni/hæfni** en undir **1** fyrir **Lítill þekking/leikni/hæfni**. Tómt hólf merkir að ekki hefur verið farið í efnið eða námið ekki á því stigi að það sé metið.

### Námsmaður skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

4 3 2 1

Helstu vélum og tækjum sem notuð eru við matvælavinnslu auk krafna um öryggi við notkun þeirra.

Kröfum um persónulegan þrifnað og almennt hreinlæti.

Helstu óæskilegum örverum í matvælaíðnaði.

Uppskriftum uppsettum í töflureikni.

Rýrnunarmælingum.

Næringargildistöflum.

Merkingu matvæla samkvæmt reglugerð.

### Námsmaður skal hafa öðlast leikni til að:

4 3 2 1

Nota helstu vélar og tæki sem notuð eru í matvælaíðnaði.

Vinna við þrif í matvælavinnslu með réttum áhöldum og réttum hreinsiefnum.

Fyrirbyggja óæskilegan örveruvöxt í matvælaíðnaði.

Vinna með uppsettar uppskriftir í töflureikni.

Vinna með uppsettar rýrnunarmælingar.

Vinna með uppsettar næringargildistöflur.

Vinna með merkingu matvæla samkvæmt reglugerð.

### Námsmaður skal geta hagnýtt þá almennu þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:

4 3 2 1

Nýta og velja á sem bestan máta þau mismunandi tæki og vélar sem henta hverju sinni í framleiðslu matvæla og nota þau af leikni og þekkingu.

Sjá um þrif í matvælavinnslu, vita hvaða hreinsiefni á að nota og vinna samkvæmt hreinlætisáætlunum.

Greina og meta hættu á óæskilegum örveruvexti og hvernig á að fyrirbyggja hann.

Setja upp uppskriftir í töflureikni með verðútreikningum og vinna frekar með þær.

Setja upp rýrnunarmælingar í töflureikni og vinna frekar með þær.

Setja upp næringargildistöflur í töflureikni og vinna frekar með þær.

Setja upp og vinna með merkingu matvæla samkvæmt reglugerð.

Dags.

Undirritun leiðbeinanda með samþykki og/eða athugasemdum

## Lota II

### Vöruþróun og framleiðsla á einfaldri vöru.

Undanfari: Enginn

Vinnutími námsmanns: \_\_\_\_\_ klst.

Námsaðferð: Námsmenn fá aðgang að einfaldri matvælavinnslu með þeim grunntækjum sem þarf til.

Matsaðferð: Metið er hvort námsmaður vinni samkvæmt réttum aðferðum sem og virkni í hópvinnu.

Annað: Lögð er áhersla á samvinnu námsmanna.

### Væntingar sem þú hefur til þessa námsþáttar


Í leiðsagnarmati er merkt í hólf undir **4** fyrir **Mikil þekking/leikni/hæfni**, undir **3** fyrir **Góð þekking/leikni/hæfni**, undir **2** fyrir **Nokkur þekking/leikni/hæfni** en undir **1** fyrir **Lítill þekking/leikni/hæfni**. Tómt hólf merkir að ekki hefur verið farið í efnið eða námið ekki á því stigi að það sé metið.

### Námsmaður skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

4 3 2 1

- |   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| • Þeim hráefnum sem geta hentað til einfaldrar framleiðslu á matvælum.                      |  |  |  |  |
| • Þeim aukefnum og hjálparefnum sem henta til framleiðslunnar.                              |  |  |  |  |
| • Vali á hráefnum og aukefnum til að framleiða holl og góð matvæli með sem fæstum aukefnum. |  |  |  |  |
| • Hvernig best er að vinna að vöruþróun út frá eigin hráefnum.                              |  |  |  |  |
| • Hvernig standa skuli að framleiðsluferlinu.   |  |  |  |  |
| • Hvernig skuli merkja og ganga frá vörunni samkvæmt reglum.                                |  |  |  |  |
| • Hvaða vélakost þarf til og hvernig skuli nota hann.                                       |  |  |  |  |

### Námsmaður skal hafa öðlast leikni til að:

4 3 2 1

- |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| • Vinna með þau hráefni sem henta til framleiðslu einfaldrar matvöru.      |  |  |  |  |
| • Velja úr og nota þau auka- og hjálparefni sem henta til framleiðslunnar. |  |  |  |  |
| • Velja hráefni við hæfi sem hentar.                                       |  |  |  |  |
| • Vöruþróa eigin vöru.   |  |  |  |  |
| • Ganga frá merkingum.   |  |  |  |  |
| • Framleiða vöruna.  |  |  |  |  |
| • Notað þann vélakost sem er í boði.                                       |  |  |  |  |

### Námsmaður skal geta hagnýtt þá almennu þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:

4 3 2 1

- |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| • Vöruþróa einfalda matvöru.   |  |  |  |  |
| • Velja hráefni og aukefni sem henta.  |  |  |  |  |
| • Framleiða vöruna.  |  |  |  |  |
| • Merkja vöruna með innihaldslýsingu og næringargildi samkvæmt reglugerðum um merkingar matvæla. |  |  |  |  |

### Undirritun leiðbeinanda með samþykki og/eða athugasemdum

Dags.

/

---

## Mat á námi

<b>Merktu við eins og við á</b>	<b>Já</b>	<b>Nei</b>
Voru verkefnin áhugaverð?		
Voru leiðbeiningar góðar?		
Voru verklýsingar góðar?		
Voru aðstæður góðar?		
Finnst þér að þú hafir lært mikið?		
Var gagn af leiðsagnarmatinu?		
Finnst þér gagn af verkdagbókinni?		
Treystir þú þér til að vinna sambærilegt verk samkvæmt verklýsingum?		

**Annað sem þú vilt koma á framfæri?**

---

## Verkdagbók

Eigandi verkdagbókar:

---

- Tilgangur verkdagbókar er að efla nám og vera vitnisburður um framvindu og árangur náms.
- Í verkdagbók er safnað efni til þess að
  - auðvelda þér upprifjun á efni smiðjunnar.
  - þú og leiðbeinandinn geti metið framvindu og árangur námsins.
  - vera vitnisburður um viðfangsefni og árangur þinn ef þú vilt sýna hana öðrum.

- Nauðsynlegt er að fært sé í verkdagbók á hverjum degi.
- Framsetning efnis getur verið skrifleg, með rissi, teikningum, ljósmyndum og/eða hljóðritun eða á annan hátt sem námsmaðurinn kys.
- Dæmi um efni sem á erindi í verkdagbók:
  - verklýsingar, áætlanir, uppgjör og annað sem varðar undirbúning, skipulag og framvindu verks.
  - minnisatriði, hugleiðingar og ályktanir.
  - gátlistar, eyðublöð og leiðsagnarmat.



	Klukkan		
	Dags.	frá	til
Unnið við:	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		
	/		

<sup>1</sup> Í tímaskýrslu er skráður allur tími sem varið er til náms í og utan kennslustunda.



