

NÁMSKRÁ

Námslína í ferðapjónustu
Kjarni og Veitingar
Hæfniprep 2



FRÆÐSLUMÍÐSTÖÐ
ATVINNULÍFSINS

NAFN NÁMSKRÁR

Námslína í ferðapjónustu – Kjarni og veitingar
Námskrá númer 23-536-2-1800

VINNUSTUNDIR NÁMSMANNIS

1800 klukkustundir

HVERJUM ÆTLAÐ

Fullorðnu fólki á vinnumarkaði eldri en 18 ára sem hefur stutta formlega skólagöngu að baki

FJÖLDI EINGA

90 framhaldsskólaeiningar

ÚTGEFANDI

Fræðslumiðstöð atvinnulífsins.
Fyrsta útgáfa, 2024.

Efnisyfirlit

NÁMSKRÁ	1
TITILL	1
LÝSING.....	1
INNÞÖKUSKILYRÐI	1
MARKHÓPUR.....	1
HÆFNIVIÐMIÐ.....	1
HÆFNIVIÐMIÐ NÁMS	2
SKIPULAG	2
NÁMSMAT	3
STARFSNÁM.....	3
YFIRLITSTÖFLUR	4
Námslína í ferðþjónustu – Heild, Hluti I og Hluti II	4
Námslína í ferðþjónustu – Grunnur, Hluti I.....	5
Námslína í ferðþjónustu – Veitingar, sérhæfing, Hluti II.....	6
NÁMSÞÆTTIR.....	7
AÐFERÐAFRÆÐI MATREIÐSLU 1 F-AFMA1GR (3)	7
AÐFERÐAFRÆÐI MATREIÐSLU 2 F-AFMA2FR (2)	8
EFTIRRÉTTIR, SOÐ, SÓSUR, SÚPUR F-ESSS2GR (1).....	9
ENSKA F-ENSK1AV (109)	10
FÍ – STAÐFRÆÐI FERÐAÞJÓNUSTU F-FLÍS1NL (2)	11
FÍ – NÁTTÚRUFAR OG MANNVIST Í FERÐAÞJÓNUSTU F- FLÍS2LÞ (3).....	12
FJÖLMENNING F- FJÖM2SV (2).....	13
HRÁEFNISFRÆÐI MATREIÐSLU F-HRFM2MU (5)	14
HREINLÆTI OG ÖRVERUFRÆÐI Í FERÐAÞJÓNUSTU F- HRÖR1HS (5).....	15
INNRA EFTIRLIT OG MATVÆLAÖRYGGI F-IEMÖ1GÆ (3).....	16
ÍSLENSKA Í FERÐAÞJÓNUSTU FYRIR ÚTLENDINGA F- ÍSAN1GI (24)	17
MATREIÐSLA GRUNNUR F-MATR1MR (19)	18
MATREIÐSLA 2 ALMENN F-MATR2MA (8).....	19
MATSEÐLAFRÆÐI F-MANÚ2MF (2)	20
MATUR OG MENNING F-MOME2MM (6)	21
NEYTENDARÉTTUR Í FERÐAÞJÓNUSTU F-NEYT2FE (2)	22
NÆRINGARFRÆÐI – GRUNNUR F-NÆRG2GR (5)	23
SAMSKIPTI OG ÞJÓNUSTA Í FERÐAÞJÓNUSTU I F- ÞJÓF1GR (2)	24
SAMSKIPTI OG ÞJÓNUSTA Í FERÐAÞJÓNUSTU II F- ÞJÓF2FR (2).....	25
SKYNDIHLJÁLP F-SKYN1VB (9)	26
STARFSUMHVERFI FERÐAÞJÓNUSTUNNAR F-STFE2FE (2)	27
UMHVERFISMÁL OG SJÁLFBÆRNI Í FERÐAÞJÓNUSTU F- SJÁL1FE (3)	28
UPPLÝSINGATÆKNI Í FERÐAÞJÓNUSTU F- UPPT1FH (33)	29
VINNUMARKAÐURINN Í FERÐAÞJÓNUSTU F- VIMA1FE (2)	30
VINNUSTAÐANÁM Í FERÐAÞJÓNUSTU F- VINS1FE (13)	31
VÖRUPEKKING OG SÖLUFÆRNI Í FERÐAÞJÓNUSTU F- VASA2FE (2)	32
ÞJÓNAÐ TIL BORÐS F-ÞTBS2PB (1).....	33

Námskrá

Vísað er til vefsíðu Fræðslumiðstöðvar atvinnulífsins (www.frae.is) á lista yfir hugtök í námskrám og námslýsingum FA.

Titill Námslína í ferðapjónustu – grunnur og veitingar

Lýsing

Heildstætt nám í ferðapjónustu (HNÍF) er ætlað fólki sem hefur áhuga á að vinna í ferðapjónustu eða er þegar við störf innan geirans. Námslínan er byggð upp sem tveir hlutar, kjarni og sérhæfing. Kjarninn er sá sami í öllu náminu óháð sérhæfingunni. Lagt er upp með þrjár línur sérhæfingar í takti við mismunandi greinar ferðapjónustu en gert er ráð fyrir að síðar verði mögulegt að þróa aðrar sérhæfingar í samræði við hagsmunaaðila. Við lok náms hafa nemar öðlast færni á 2. þrepi í samræmi við Hæfniramma um íslenska menntun. Sérhæfing þessarar námskrár er: Veitingar – smærri og stærri veitingastaðir á Íslandi sem keppa að aukinni þjónustu og færni í starfsemi.

Tilgangur námsins er að þjálfa upp og styrkja þekkingu, færni og fagkunnáttu til ferðapjónustu sem starfs- og þjónustugreinar. Jafnframt að styrkja nema undir að takast á við helstu viðfangsefni starfa í íslenskri ferðapjónustu, sérstaklega á sviði viðkomandi sérhæfingar og að efla almenna starfshæfni nemanna.

Námið tengist einnig starfaprófilum í ferðapjónustu og fjölbreyttum störfum á vettvangi ferðapjónustu auk styttri námskráa FA í ferðapjónustu.

Markmið námsins er að við námslok sé færni til að starfa með nokkru sjálfstæði við afmörkuðu viðfangsefni algengra starfa sem tengjast þjónustu við fjölbreyttan hóp ferðafólks og jafnframt að námið sé góður undirbúningur fyrir áframhaldandi nám til frekari sérhæfingar á sviði ferðapjónustu.

Hæfniprep

Námskráin Námslína í ferðapjónustu – Kjarni og veitingar er skilgreind með námslok á öðru þrepi hæfniramma um íslenska menntun.

Námið sem heild er 1800 klukkustundir, 30 námsþættir og 90 (40+50) einingar á framhaldsskólastigi.

Kjarni telur 800 klukkustunda vinnuframlag nema (40 feiningar) og sérhæfing er 1000 klukkustundir (50 feiningar). Miðað er við að meðalnámstími sé þrjár til fjórar annir.

Hluti I (kjarni) eru 16 námsþættir og 40 einingar á framhaldsskólastigi.

Hluti II (sérhæfing) eru 14 námsþættir og 50 einingar á framhaldsskólastigi.

Möguleiki er á að óska eftir mati á náminu í framhaldsskóla og námið verði metið að fullu inn í framhaldsskóla, sérlega skóla sem bjóða upp á námslínuna. Þær sérhæfingar eru móttaka, fjallamennska og veitingar.

Óski fólk eftir almennu mati í framhaldsskóla getur verið breytilegt eftir námsbrautum og skólum hver niðurstaða verður en skólastjórnendur hvers skóla eru ábyrgir fyrir mati skólans á námi frá öðrum fræðslustofnunum.

Inntökuskilyrði

Fullorðin fólk á vinnumarkaði sem býr yfir færni sem þarf til að takast á við alla hluta námsins.

Markhópur

- ✓ einstaklingar með stutta skólagöngu að baki
- ✓ einstaklingar á vinnumarkaði með stutta formlega skólagöngu að baki
- ✓ einstaklingar sem vilja efla starfshæfni sína
- ✓ starfsmenn í atvinnulífi með þörf fyrir aukna þekkingu og hæfni
- ✓ einstaklingar sem búa við skerta möguleika til náms eða atvinnuþátttöku
- ✓ einstaklingar með þörf fyrir að afla viðurkenningar á gildi náms sem fellur utan formlegs framhaldsskóla- og háskólakerfis
- ✓ einstaklingar með nám og reynslu sem aflað hefur verið utan formlega skólakerfisins.

Hæfniviðmið

Hæfniviðmið mæla þá hæfni sem nemar þurfa að búa yfir að námi loknu, þau lýsa færni/stöðu námsmanns við námslok og endurspeglar breyttar áherslur í fræðslumálum um allan heim. Þannig er neminn í brennidepli svo sjónarhorninu hefur verið snúið frá því að horfa á hvað leiðbeinandi gerir yfir í það að horfa á hvaða

hæfni nemi þarf að búa yfir við námslok.

Áður:	Nú:
<ul style="list-style-type: none"> • Kennsla • Hvað þarf að kenna einstaklingi? 	<ul style="list-style-type: none"> • Færniuppbygging • Hvað þarf einstaklingurinn að vera fær um að gera?

Almennt eru notaðar tvær gerðir hæfniviðmiða, hæfniviðmið (lokaviðmið) náms/námsleiða og hæfniviðmið námsþátta (áfangi). Í hæfniviðmiðum er einstaklingur í námi aðal sjónarhornið, þ.e. hvað einstaklingurinn lærir, í stað þess að einblína á hvað leiðbeinandinn gerir. Náms einstaklingsins er aðalatriði og viðmiðin segja til um hvaða þekkingu, leikni og hæfni sá/sú sem lýkur námi þarf að búa yfir. Hæfniviðmiðin skulu vera mælanleg og því mikilvægt að þau séu skýrt orðuð og beri með sér hvað einstaklingur á að geta gert við lok náms.

Hæfniviðmið varða bæði afmarkaða þætti þekkingar og leikni en einnig langtímamarkmið. Þau vísa til þekkingar jafnt sem vinnubrögða. Hver námsþáttur hefur skilgreind hæfniviðmið sem námsfólk hefur kost á að uppfylla með mismunandi hætti og er þeim lýst með hverjum námsþætti fyrir sig. Auk þess eru sett hæfniviðmið fyrir lok námsins sem heildar og eru þau hér fyrir neðan.

Hæfniviðmið náms

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

Þekkingarviðmið:

Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á

- upplýsingalæsi og mikilvægi netsiðfræði
- helstu upplýsingaveitum um ferðaþjónustu á Íslandi
- mikilvægi tungumála í ferðaþjónustu á Íslandi
- helstu áfangastöðum í nærumhverfi sínu/vinnustaðar
- áhrifum eigin frammistöðu á árangur vinnustaðarins.

Leikniviðmið:

Nemi skal hafa öðlast leikni í að

- veita þjónustu í samræmi við verkferla vinnustaðarins
- nýta hugtök og verkferla í námi og starfi
- beita faglegum aðferðum og verkfærum við úrlausn verkefna
- leysa ýmis úrlausnarefni sem upp koma undir handleiðslu reyndari starfsmanns.

Hæfniviðmið:

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

- bera ábyrgð á skilgreindum verkefnum
- beita viðeigandi faglegum aðferðum, verkfærum og upplýsingum við lausn viðfangsefna
- takast á við nám með námslokum á 3. hæfniprepi
- starfa með öðrum og hafa öryggi gesta og samstarfsfólks ávallt í huga.

Skipulag

Viðurkenndur fræðsluaðili ber ábyrgð á framkvæmd námsins og skipar verkefnastjóra sem hefur umsjón með námsleið, nemendahópi, leiðbeinendum og allri framkvæmd. Einnig sér verkefnastjóri til þess að leiðbeinendur kynni námsfólki kennsluáætlun hvers námsþátta.

Í kennsluáætlun koma fram upplýsingar um kennsluáferðir, námsefni, hæfniviðmið og námsmat, auk tímasetninga kennslu og verkefnaskila þar sem við á. Verkefnastjóri sér til þess að skipulag námsþátta sé í rökréttu samhengi, samþættir eins og kostur er sem og tímaskiptingu með leiðsögn leiðbeinanda annars vegar og í sjálfstætt nám hins vegar.

Áhersla er á að leiðbeinendur noti fjölbreyttar kennsluáferðir sem henta fullorðnum, beiti samþættingu námsþátta og nýti viðfangsefni úr daglegu lífi í innlögnum og verkefni. Heimavinna getur verið mismikil eftir



námsþáttum og einstaklingum. Gera þarf ráð fyrir að koma til móts við ólíkar þarfir strax við upphaf náms svo viðfangsefni og stuðningur séu við hæfi og styrki og styðji nema við að ná settum hæfniviðmiðum.

Námið er bæði bóklegt og verklegt og fer að hluta fram á vinnustað. Vinnustaðanáms / verkþjálfun er hluti af náminu. Áhersla er lögð á að verkefnastjóri náms og yfirmaður þjálfunar á vinnustað fylgist með framvindu, tryggir að þjálfun nái til allra þátta í náminu og styðji nemana í því sem snýr að þjálfun á vinnustað. Reynsla í störfum innan ferðaþjónustu er metin á skipulagðan hátt inn í námið. Þegar nýjar sérhæfingar eru settar inn í skipulagið þurfa þær að vera í samræmi við hlutfall þrepa í námslínunni og miðast við að 25-50% séu á hæfniprepi 1, 50-75% séu á hæfniprepi 2 og 0-10% séu á hæfniprepi 3.

Námskráin er hluti af heildstæðu námi í námslínu í ferðaþjónustu. Þessi hluti er alls 1800 klukkustunda vinnuframlag nema. Verkefnastjóri náms hjá fræðsluaðila metur hæfi umsækjenda í námið. Auk þess meta leiðbeinendur forþekkingu við upphaf hvers námsþáttar.

Námsmat

Námsrángur 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 vinnustaðanáms þar sem við á.

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

Starfsnám

Verkþjálfun / vinnustaðanáms er hluti af skilgreindum kjarna og fer fram samhliða til að styðja við yfirfærslu náms við hefðbundnar aðstæður í vinnu. Miðað er við að stærri hluti náms í kjarna geti farið fram á vinnustað ef aðstæður nema eru með þeim hætti. Skipulag vinnustaðnáms í sérhæfingu er mismunandi eftir eðli náms. Einnig er miðað við að fyrri reynsla á vinnustað og hæfni sem nemi hefur áunnið sér geti verið metin til eininga/hluti af vinnuframlagi námskrár. Verkefnastjóri útfærir vinnustaðanámið í takt við þarfir samstarfsaðila og nemanna hverju sinni. Verkefnastjóri og/eða yfirmaður þjálfunar á vinnustað fylgist með framvindu, tryggir að þjálfun nái til allra þátta náms og styðji nema í því sem snýr að þjálfun á vinnustað.

Yfirlitstöflur

Námslína í ferðaþjónustu – Heild, Hluti I og Hluti II

Tafla 1: heild, skipulag

Tími er tilgreindur í klukkustundum

Nafn námsþáttar	Skammstöfun namskra.is	Klst. heild	Klst. Fræðslu	Klst. framlag-viðbót	Eining	Prep
Aðferðafræði matreiðslu 1	F-AFMA1GR (3)	80	30	50	4	2
Aðferðafræði matreiðslu 2	F-AFMA2FR (2)	80	30	50	4	3
Eftirréttir, soð, sósur, súpur	F-ESS2GR (1)	80	30	50	4	2
Enska	F-ENSK1AV (109)	100	35	65	5	1
Ferðalandafræði Íslands (Náttúrfar og mannvist í ferðaþjónustu)	F-FLÍS2LP (3)	60	25	35	3	2
Ferðalandafræði Íslands (Staðfræði ferðaþjónustu)	F-FLÍS1NL (2)	40	12	28	2	1
Fjölmennung	F-FJÖM2SV (2)	40	12	28	2	2
Hráefnisfræði matreiðslu	F-HRFM2MU (5)	40	10	30	2	2
Hreinlæti og örverufræði	F-HRÖR1HS (5)	40	12	28	2	1
Innra eftirlit og matvælaöryggi	F-IEMÖ1GÆ (3)	40	10	30	2	2
Íslenska í ferðaþjónustu fyrir útlandinga	F-ÍSAN1GI (24)	100	35	65	5	1
Matreiðsla – grunnur	F-MATR1MR (19)	200	60	140	10	2
Matreiðsla 2 almenn	F-MATR2MA (8)	200	60	140	10	3
Matseðlafræði	F-MANÚ2MF (2)	40	10	30	2	1
Matur og menning	F- MOME2MM (6)	40	10	30	2	2
Neytendaréttur	F-NEYT2FE (2)	20	8	12	1	2
Næringarfræði – grunnur	F-NÆRG2GR (5)	100	30	70	5	2
Samskipti og þjónusta í ferðaþjónustu I	F-ÞJÓF1GR (2)	40	12	28	2	1
Samskipti og þjónusta í ferðaþjónustu II	F-ÞJÓF2FR (2)	60	25	35	3	2
Skyndihjálpi	F-SKYN1VB (9)	20	12	8	1	1
Starfsumhverfi ferðaþjónustunnar	F-STFE2FE (2)	40	12	28	2	2
Umhverfismál og sjálfbærni	F- SJÁL1FE (3)	40	12	28	2	1
Upplýsingatækni	F-UPPT1FH (33)	60	25	35	3	1
Vinumarkaðurinn í ferðaþjónustu	F-VIMA1FE (2)	20	8	12	1	1
Vinnustaðanám í ferðaþjónustu	F-VINS1FE (13)	80	4	76	4	1
Vöruhekking og sölufærni	F-VASA2FE (2)	40	12	28	2	2
Þjónað til borðs	F-ÞTBF2PB (1)	100	25	75	5	2
Vinnuframlag nema alls		1800	566	1234	90	

Tölur í sviga í töflunni vísa til útgáfunúmers námsþáttar á vefsvæði namskra.is

Námslína í ferðaþjónustu – Grunnur, Hluti I

Tafla 2: Skipulag grunnur

Tími er tilgreindur í klukkustundum

Nafn námsþáttar	Skammstöfun namskra.is	Klst. heild	Klst. Fræðslu	Klst. framlag-viðbót	Eining	Prep
Enska	F-ENSK1AV (109)	100	35	65	5	1
Ferðalandafræði Íslands (Staðfræði ferðaþjónustu)	F-FLÍS1NU (2)	40	12	28	2	1
Ferðalandafræði Íslands (Náttúrfar og mannvist í ferðaþjónustu)	F-FLÍS2LP (3)	60	25	35	3	2
Fjölmennig	F-FJÖM2SV (2)	40	12	28	2	2
Hreinlæti og örverufræði	F-HRÖR1HS (5)	40	12	28	2	2
Íslenska í ferðaþjónustu fyrir útlendinga	F-ÍSAN1GI (24)	100	35	65	5	1
Neytendaréttur	F-NEYT2FE (2)	20	8	12	1	2
Skyndihjálp	F-SKYN1VB (9)	20	12	8	1	1
Starfsumhverfi ferðaþjónustunnar	F-STFE2FE (2)	40	12	28	2	2
Umhverfismál og sjálfbærni	F- SJÁL1FE (3)	40	12	28	2	1
Upplýsingatækni	F-UPPT1FH (33)	60	25	35	3	1
Vinumarkaðurinn í ferðaþjónustu	F-VIMA1FE (2)	20	8	12	1	1
Vinnustaðanám í ferðaþjónustu	F-VINS1FE (13)	80	4	76	4	1
Vöruhekking og sölufærni	F-VASA2FE (2)	40	12	28	2	2
Samskipti og þjónusta í ferðaþjónustu I	F-ÞJÓF1GR (2)	40	12	28	2	1
Samskipti og þjónusta í ferðaþjónustu II	F-ÞJÓF2FR (2)	60	25	35	3	2
Vinnuframlag námsmanns		800	261	539	40	

Tölur í sviga í töflunni vísa til útgáfunúmers námsþáttar á vefsvæði namskra.is

Frjálst val: Já, í samræmi við eftirfarandi:

Fræðsluaðili getur notað námskrána sem eina heild (HNÍF) eða sem tvo aðskilda hluta. Í síðara tilviki er fyrri hluti námskrár (Hluti I, kjarni) og/eða síðari hluti námskrár (Hluti II, sérhæfing).



Námslína í ferðaþjónustu – Veitingar, sérhæfing, Hluti II

Tafla 3: Skipulag fram- og matreiðsla

Tími er tilgreindur í klukkustundum

Titill námsþáttar	Skammstöfun namskra.is	Klst. heild	Klst. Fræðslu	Klst. framlag-viðbót	Ein.	Þrep
Aðferðafræði matreiðslu 1	F-AFMA1GR (3)	80	30	50	4	1
Aðferðafræði matreiðslu 2	F-AFMA2FR (2)	80	30	50	4	2
Eftirréttir, soð, sósur, súpur	F-ESSS2GR (1)	80	30	50	4	2
Hráfnisfræði matreiðslu	F-HRFM2MU (5)	40	10	30	2	2
Innra eftirlit og matvælaöryggi	F-IEMÖ1GÆ (3)	40	10	30	2	1
Matreiðsla – grunnur	F-MATR1MR (19)	200	60	140	10	1
Matreiðsla 2 – almenn	F-MATR2MA (8)	200	60	140	10	2
Matseðlafræði	F-MANÚ2MF (2)	40	10	30	2	2
Matur og menning	F- MOME2MM (6)	40	10	30	3	2
Næringarfræði – grunnur	F-NÆRG2GR (5)	100	30	70	4	2
Þjónað til borðs	F-ÞTBF2ÞB (1)	100	25	75	5	2
Vinnuframlag námsmanns		1000	305	695	50	

Tölur í sviga í töflunni vísa til útgáfunúmers námsþáttar á vefsvæði namskra.is

Frjálst val: Já, í samræmi við eftirfarandi:

Fræðsluaðili getur notað námskrána sem eina heild (HNÍF) eða sem tvo aðskilda hluta. Í síðara tilviki er fyrri hluti námskrár (Hluti I, kjarni) og/eða síðari hluti námskrár (Hluti II, sérhæfing).



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

Aðferðafræði matreiðslu 1

F-AFMA1GR (3)

Þrep	1
Vinnustundir	80
Námsgrein	Aðferðafræði matreiðslu
Viðfangsefni	aðferðafræði matreiðslu

Lýsing

Tilgangur námsþátta er að kynna og þjálfá nema við að reikna hráefniskostnað, mögulega rýrnun hráefnis, að áætla magn út frá fjölda og sjá um innkaup fyrir tiltekin verkefni. Nemar fást við forgangsroðun verkþátta, skipulagningu vinnuferla með tilliti til fyrirliggjandi verkefna. Fjallað er um undirstöðu matreiðsluaðferðir, að velja viðeigandi matreiðsluaðferð fyrir tiltekið hráefni, ræða og rökstyðja val aðferða.

Forkröfur:

Hæfniviðmið námsþátta

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- útreikningi á hráefniskostnaði, rýrnun hráefnis, að áætla magn og innkaup
- mikilvægi skipulags og forgangsroðun verkþátta
- undirstöðuáðferðum matreiðslu og beitingu þeirra
- sígildum réttum til samræmis við nútíma framsetningu og lýðheilsu
- gildandi áherslum í alþjóðlegri aðferðafræði og matargerð.

Leikniviðmið: Námsmaður skal hafa öðlast leikni í að:

- reikna kostnað við hráefni, rýrnun, áætlað magn og innkaup
- forgangsraða verkþáttum og sýna sjálfstæði og frumkvæði við vinnuna
- lesa texta með faglegum upplýsingum og vinna úr texta með mismunandi hætti
- sýna umburðarlyndi og skilningi á viðhorfum annarra við kynningu niðurstaðna
- gera skriflega og munnlega grein fyrir fyrir faglegu efni
- afla fagtengdra upplýsinga og greina á milli áreiðanleika og fræðilegs gildis
- nota heimildir sem skýra eigin röksemdafærslu.

Hæfniviðmið: Námsmaður skal geta hagnýtt þá almennu þekkingu og leikni sem aflað hefur verið til að:

- skipuleggja og forgangsraða verkþáttum á skilvirkan hátt
- áætla og reikna magn hráefnis fyrir tiltekið verkefni
- útskýra tengingu hráefnis, framsetningu og sígildar matreiðsluaðferðir
- meta eigin verk og annarra út frá skilgreindum forsendum fyrirliggjandi verkefna
- útfæra hugmyndir sem byggjast á sígildri matreiðslu
- tjá sig á skapandi og ábyrgan hátt um fagleg málefni og rökstyðja niðurstöður sínar.

Námsmat

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

Aðferðafræði matreiðslu 2

F-AFMA2FR (2)

Þrep	2
Vinnustundir	80
Námsgrein	Aðferðafræði matreiðslu
Viðfangsefni	matreiðsluaðferðir

Lýsing

Námsþátturinn er fyrst og fremst verklegur og tilgangurinn er að nemar þjálfist við aðferðir matreiðslu heita og kalda eldhússins. Ýmsir þekktir og minna þekktir réttir notaðir við umfjöllun og þjálfun. Nemar þjálfast í að velja viðeigandi matreiðsluaðferð fyrir tiltekið hráefni. Þá er ekki síður mikilvægt að þjálfast við að færa rök fyrir vali sínu.

Forkröfur:

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- undirstöðu og beitingu matreiðsluaðferða
- aðferðum kalda eldhússins: helstu tegundir af farsí, kæfum, marineringu á kjöti og fiski, fisk-, grænmetis- og kjöthlaup, heit og kaldreykingu, súrsun og söltun (þækil og þurrsöltun)
- sígildum réttum í samhengi við nútíma framsetningu og lýðheilsu
- gildandi áherslum um alþjóðlega matargerð og aðferðafræði
- helstu geymsluaðferðum og takmörkunum sem gilda um geymslu matvæla (ávaxta, fisks, grænmetis, kjöts).

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- forgangsraða verkefnum og sýna sjálfstæði og frumkvæði í vinnu
- vinna úr faglegum texta með mismunandi hætti
- sýna umburðarlyndi og skilning á viðhorfum annarra við kynningu niðurstaðna
- gera skriflega og munnlega grein fyrir faglegu efni
- afla fagtengdra upplýsinga og greina á milli áreiðanleika og fræðilegs gildis
- nota heimildir sem skýra eigin röksemdafærslu.

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

- skipuleggja og forgangsraða verkþáttum á skilvirkkan hátt
- áætla og reikna magn hráefnis fyrir tiltekið verkefni
- útskýra tengingu hráefnis, framsetningu og sígildar matreiðsluaðferðir
- meta eigin verk og annarra út frá skilgreindum forsendum fyrirbyggjandi verkefna
- útfæra hugmyndir sem byggjast á sígildri matreiðslu.

Námsmat

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

Eftirréttir, soð, sósur, súpur

F-ESSS2GR (1)

Þrep	2
Vinnustundir	80
Námsgrein	Soð, sósur, súpur, eftirréttir
Viðfangsefni	grunnsóð, súpur og eftirréttir

Lýsing

Tilgangur námsþáttarins er að kynna og ræða gerð og flokka grunnsóða, alla helstu flokka af súpum og grunnsósum, afleiddar sósur og samtímasósur. Farið er yfir hvað greinir flokka sundur og hvað getur verið sameiginlegt út frá hráefni og meðhöndlun. Þá er fjallað um gerð, innihald og framsetningu á heitum, köldum og frosnum eftirréttum.

Forkröfur:

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- gerð og innihaldi allra helstu grunnsóða
- aðferðum við gerð grænmetis-, fisk- og kjöthlaups
- notkun á undirstöðu- og afleiddum sósum
- gerð og innihaldi á samtímasósum og samanburði við klassíska sósugerð með fæðutengdar leiðbeiningar Embættis landlæknis að leiðarljósi
- eiginleikum sósu og hvernig hægt er að meta gæði með skynmati (lykt, sjón, bragð)
- hlutverki sósu sem hluta af málsverði
- gerð, innihaldi og framsetningu á heitum, köldum og frosnum eftirréttum.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- forgangsraða verkefnum og sýna sjálfstæði og frumkvæði í vinnu sinni
- vinna úr faglegum texta með mismunandi hætti, sýna umburðarlyndi og skilning á viðhorfum annarra við kynningu niðurstaðna
- gera skriflega og munnlega grein fyrir faglegu efni
- afla fagtengdra upplýsinga og greina á milli áreiðanleika og fræðilegs gildis
- nota heimildir sem skýra eigin röksemdafærslu.

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

- gera grunnsóð, grunnsúpur, grunnsósur og þekkja aðferðir, suðutíma og notkunarmöguleika
- gera samtímasósur og þekkja einkenni, aðferðir, suðutíma og notkun
- útbúa alla algenga heita, kalda og frosna eftirrétti og þekkja grunnaðferðir og helstu hráefni í gerð efirréttá
- hanna og setja fram nýja eftirrétti og beita gagnrýninni hugsun á hugmyndir og verkefni
- meta gæði vinnu sinnar með skapandi og gagnrýninni hugsun.

Námsmat

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

Enska

F-ENSK1AV (109)

Þrep	1
Vinnustundir	100
Námshæð	Enska
Viðfangsefni	Daglegt mál, lesskilningur, orðaforði, ritun

Lýsing

Hér er grunnfærni tungumálsins þjálfuð. Þjálfun í munnlegri tjáningu, læsi með æfingum í tengslum við orðaforða og lesskilning með áherslu á fjölbreytta texta. Þjálfun í notkun hjálpargagna, s.s. rafrænar orðabækur og leiðréttingaforrit fyrir ritað mál, að punkta hjá sér minnisatriði og skilaboð, að tileinka sér rétta málnotkun, að geta tjáð sig í töluðu og rituðu máli og að geta tekið þátt í einföldu spjalli. Nemar lesa stutta texta, smásögur, fréttæfni og efni af Netinu. Hlustun og myndefni notað sem efniviður í ýmiss konar verkefni og æfingar.

Námsþátturinn er á stigi A2 samkvæmt evrópska tungumálarammanum.

Forkröfur: Aðgangur að námsleiðinni – mat fræðsluaðila

Hæfniviðið námsþáttar

Þekkingarviðið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- undirstöðuatriðum enskrar málfræði
- mikilvægi þess að auka orðaforða til að efla málskilning
- notkun helstu hjálpargagna við tungumálanám
- algengustu framburðarreglum.

Leikniviðið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- tjá sig í samfelldu máli um einfalda hluti munnlega og skriflega
- nota talmál um kunnugleg efni
- skrifa samfelldan texta um kunnugt efni
- hlusta á og taka þátt í einföldum beinum samtölum
- nýta rafrænar orðabækur og önnur stafræn hjálpargögn í tungumálanámi.

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

- auka orðaforða sinn og samtalshæfni
- kunna skil á helstu undirstöðuatriðum enskrar málfræði
- afla sér upplýsinga og hagnýta sér þær í námi
- skrifa texta með viðeigandi málsniði.

Námsmat

Símat með áherslu á leiðsagnarmat með tíðri endurgjöf sem byggir á vinnu og virkni nema, einstaklings-, hópverkefni og stuttar kannanir eftir atvikum.

Leiðbeiningar

Mögulegt er að búa námsþáttinn niður í smærri búta (færri einingar í fleiri bútum).

FÍ – Staðfræði ferðapjónustu

F-FLÍS1NL (2)

Þrep	1
Vinnustundir	40
Námshgrein	Ferðalandafræði Íslands
Viðfangsefni	Nærumhverfi og landshluti, afþreying, náttúra, menning, saga, samfélag

Lýsing

Tilgangur námsþáttarinnar er að þjálfna nema við að afla sér gagna um nærumhverfið og vinna áfram með gögnin út frá hugmyndum og þörfum ferðapjónustu. Áhersla er á náttúru, menningu, samfélag og sögu svæðisins. Gerð styttri lýsinga og kynninga í para- og einstaklingsverkefnum. Nemar tileinka sér upplýsingar um möguleika í boði fyrir ferðapjónustu viðkomandi svæðis.

Forkröfur: Aðgangur að námsleiðinni – mat fræðsluaðila

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- nærumhverfinu, náttúru, og sögu
- menningu og samfélagi svæðisins
- ferðapjónustumöguleikum nærumhverfis.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- afla gagna með fjölbreyttum leiðum
- koma viðeigandi upplýsingum á framfæri.

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

- afla og miðla upplýsingum í tengslum við svæði vinnustaðarinnar
- beina upplýsingum um möguleika til afþreyingar að gestum.

Námsmat

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

FÍ – Náttúrufar og mannvist í ferðaþjónustu

F- FLÍS2LP (3)

Þrep	2
Vinnustundir	60
Námsgrein	Ferðalandafræði Íslands
Viðfangsefni	Ísland, náttúra, menning, saga, samfélag

Lýsing

Í námsþættinum er áhersla á gagnaöflun um Ísland og vinnslu nema með þau gögn í tengslum við ferðaþjónustu. Áhersla er á náttúru, helstu einkenni samfélags og sögu nærumhverfis og landsfjórðungs.

Forkröfur: FLÍS1NL (2)

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- meginatriðum í náttúrufari landshluta
- menningu og samfélagi landshluta vinnustaðar
- helstu þáttum tengdum sögu landshluta
- tengslum ferðaþjónustu við náttúrufar og mannvist.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- afla gagna til upplýsingamiðlunar með fjölbreyttum leiðum
- koma viðeigandi upplýsingum á framfæri.

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

- miðla fróðleiksmolum og upplýsingum um landsvæðið
- ræða lítillega við gesti um þjóðina sem byggir landið.

Námsmat

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

Fjölmenning

F- FJÖM2SV (2)

Þrep	2
Vinnustundir	40
Námshgrein	Fjölmenning
Viðfangsefni	Virðing, framkoma, sérstaða, skilningur

Lýsing

Námsþátturinn miðar að því að efla nema í að nýta eigin menningargildi og þekkingu til að vinna á árangursríkan hátt með einstaklingum af mismunandi uppruna og við ólíkar aðstæður. Áhersla er á hæfni nema til að laga framkomu á vinnustað að skilningi og virðingu fyrir fjölmenningu. Fjallað er um ólíka menningarheima og mikilvægi virðingar fyrir öllu fólki.

Forkröfur: Aðgangur að námsleiðinni – mat fræðsluaðila

Hæfniviðmið námsþátta

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- hvernig hegðun tengist menningarlegum uppruna fólks
- siðum og menningu ólíkra þjóða
- leiðum til að koma til móts við ólíkar þarfir og væntingar.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- vinna með fólki af ólíkum uppruna
- laga framkomu og verkefni starfsins að ólíkum viðskiptavinum.

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

- ræða um fjölmenningu á opinn og gegnsæjan hátt
- vinna á jákvæðan/hvetjandi hátt með hópi fólks af ólíkum uppruna
- laga eigin framkomu á vinnustað að viðurkenndum viðhorfum fjölmenningar.

Námsmat

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

Hráefnisfræði matreiðslu

F-HRFM2MU (5)

Þrep	2
Vinnustundir	40
Námsgrein	Hráefnisfræði matreiðslu
Viðfangsefni	flokkun á vörum, móttökueftirlit, umbúðamerkingar

Lýsing

Fyrst og fremst er fjallað um gildandi reglur í tengslum við móttökueftirlit, flokkun á vörum eftir ástandi þeirra og umbúðamerkingum. Teknar eru fyrir reglur sem gilda um matvælaöryggi, gæða- og heilbrigðismat. Meðferð á íslenskum salt- og ferskvatnsfiski, skelfiski og lin- og krabbadýrum. Nemar læra um sláturafurðir, uppbyggingu vöðva og nýtingu, meyrnun, meyrnunartíma, hlutun og hagnýtingu. Farið er yfir heilbrigðismat og gæðaflokkun kjöts og alifugla ásamt sölu og dreifingu á íslenskri villibráð. Nemar læra um íslenskar kryddjurtir og grænmeti, kornmeti og algengar tegundir ávaxta, flokkun, einkenni og notkun. Þá eru teknar fyrir helstu geymsluaðferðir og takmarkanir sem gilda um geymslu kjöts, fisks, grænmetis og ávaxta.

Forkröfur:

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- reglum sem gilda um móttökueftirlit og matvælaöryggi
- reglum sem gilda um gæða- og heilbrigðismat
- íslenskum og erlendum sláturafurðum og villibráð
- helstu tegundum af skelfiski (íslenskum og erlendum) og erlendum bol- og flatfiski
- algengum grænmetistegundum (íslenskum og erlendum)
- helstu korntegundum með tilliti til notkunar
- flokkum allra algengra ávaxtategunda
- notkun á helstu tegundum af dýra- og jurtafeiti
- helstu geymsluaðferðum og hverjar takmarkanir gilda um geymslu ávaxta, fisks, grænmetis, og kjöts.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- flokka vörur eftir ástandi og umbúðamerkingum
- forgangsraða verkefnum og sýna sjálfstæði og frumkvæði við vinnuna
- vinna úr faglegum texta með mismunandi hætti, sýna umburðarlyndi og skilning á viðhorfum annarra við kynningu niðurstaðna
- gera skriflega og munnlega grein fyrir faglegu efni
- afla fagtengdra upplýsinga og greina á milli áreiðanleika og fræðilegs gildis
- nota heimildir sem skýra eigin röksemdafærslu.

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

- taka á móti, flokka og ganga frá vörum á viðeigandi hátt
- bregðast við frávikum
- vinna með allt hráefni til matargerðar og þekkja nýtingarmöguleika þess
- meta gæði vinnu sinnar með skapandi og gagnrýnni hugsun
- tjá sig á ábyrgan hátt um fagleg málefni.

Námsmat

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



Hreinlæti og örverufræði í ferðaþjónustu

F- HRÖR1HS (5)

Þrep	1
Vinnustundir	40
Námsgrein	Hreinlætis- og örverufræði
Viðfangsefni	Hreinlæti, sóttvarnir, smitvarnir (HACCP I og II)

Lýsing

Fjallað er um grundvallaratriði í smit- og sóttvörnum með áherslu á persónulegt hreinlæti og þrif. Nemar fá þjálfun í að skipuleggja og beita aðferðum til að koma í veg fyrir smit, krossmengun og sjúkdómsvaldandi örverur í starfsumhverfinu. Einnig er fjallað um kvörðun og prófun mælitækja og þjálfunaráætlanir fyrir starfsfólk í tengslum við smit- og sóttvarnir. Nemar gera ýmis einstaklings-/para verkefni í tengslum við efnistöð.

Forkröfur: Aðgangur að námsleiðinni – mat fræðsluaðila

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- helstu sjúkdómsvaldandi örverum
- samhengi milli útbreiðslu örvera og hitastigs
- efnamengun í matvælum
- helstu ofnæmisvöldum
- krossmengun og hvernig má koma í veg fyrir hana.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- nota persónulegar smit- og sóttvarnir
- framkvæma þrif
- halda formlega þrifaskráningu
- taka sýni þar sem við á.

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

- fyrirbyggja smit á vinnustað
- koma í veg fyrir krossmengun í matvælum
- gera áætlanir um þrif
- styðja við þjálfun (nýs) starfsfólks í hreinlæti og smitvörnum.

Námsmat

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

Innra eftirlit og matvælaöryggi

F-IEMÖ1GÆ (3)

Þrep	1
Vinnustundir	40
Námsgrein	Innra eftirlit og matvælaöryggi
Viðfangsefni	gæðakerfi HACCP, verklagsreglur

Lýsing

Megin tilgangur námsþáttarins er umfjöllun og þjálfun í verkferlum innra eftirlits. Áhersla er á gæðakerfi HACCP, verklags- og vinnureglur, vinnuferlar, aðferðir við hreinlætiseftirlit, greiningu áhættuþátta og mikilvægra eftirlitsstaða.

Forkröfur:

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- uppbyggingu og skipulag gæðakerfis
- tilgangi með virku innra eftirliti
- mikilvægi hreinlætiseftirlits
- greiningu áhættuþátta.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- útfæra verklagsreglu
- útbúa vinnulýsingar (vinnuferla) og gátlista
- skrifa verklagsreglur og gátlista sem snúa að gæðakerfi matvælagreina.

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

- koma auga á áhættuþætti og mikilvæga eftirlitsstaði HACCP
- gera flæðirit og áhættugreiningu fyrir helstu matvælaflokkum
- framfylgja kröfum heilbrigðisyfirvalda vegna matvælaöryggis og draga úr kostnaði vegna gallaðrar framleiðslu
- vinna eftir tilgreindum vinnuferlum og gæðastöðlum innra eftirlits (flæðirit o.fl.) við útsendan mat.

Námsmat

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

Íslenska í ferðapjónustu fyrir útlendinga

F- ÍSAN1GI (24)

Þrep	1
Vinnustundir	100
Námsgrein	Íslenska sem annað mál
Viðfangsefni	Grunnur í íslensku, ferðapjónusta, A1

Lýsing

Ætlað byrjendum í íslensku sem hafa ekki færni í málinu. Tilgangurinn er að leggja grunn að færni við að skilja og tjá sig á einfaldan hátt í þjónustu við ferðafólk og í daglegu umhverfi.

Áhersla er á kurteisvenjur, orðaforða og þjálfun í einfaldri tjáningu á töluðu máli í daglegum samskiptum. Að namar geti nýtt íslenskt mál í starfstengdum verkefnum, farið eftir munnlegum og skriflegum leiðbeiningum og í auknu námi í íslensku. Einkum er tekið mið af einfaldri málnotkun, skilningi og myndun á stuttum setningum. Markmið er að namar nái grunntökum á íslensku og fái leiðsögn til að afla sér frekari færni og upplýsinga um starfstengd mál við daglegt líf og störf. Stig A1 samkvæmt evrópska tungumálarammanum.

Forkröfur: Aðgangur að námsleiðinni – mat fræðsluaðila

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- grunn orðaforða tengdum daglegu lífi
- grunn orðaforða tengdum ferðapjónustu
- persónubeygingum sagnorða
- nafnorðum og einkennum fallbeygingar
- grundvallarþáttum íslensks málkerfis.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- eiga einföld tjáskipti um kunnugleg efni þegar talað er skýrt
- fylgja einföldum fyrirmælum, nota helstu kveðjur og kurteisisávörp
- nota einfaldan orðaforða í tengslum við ferðapjónustu
- lesa einfalt íslenskt mál.

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

- taka þátt í námi sem fram fer að mestu á íslensku
- taka á móti íslenskum gestum sem ekki tala erlent tungumál
- greina einfaldar upplýsingar í (mæltu) talmáli.

Námsmat

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

Leiðbeiningar

Mögulegt er að búta námsþáttinn niður í smærri búta (færri einingar í fleiri bútum).

Matreiðsla grunnur

F-MATR1MR (19)

Þrep	1
Vinnustundir	200
Námshæð	Matreiðsla
Viðfangsefni	matreiðsla grunnur

Lýsing

Í námsþættinum er notkun á helstu tækjum, hnífum og smááhöldum tekin fyrir og nemar þjálfast í notkun þeirra. Fjallað er um allar helstu aðferðir í matreiðslu og algengustu hráefni til matargerðar með áherslu á íslenska matargerð. Mikið er lagt upp úr undirstöðuaðferðum s.s. skurð og meðferð á grænmeti, ávöxtum, fiski og kjöti. Farið er í og þjálfuð soð-, súpu- og sósugerð. Þjálfun við framsetningu á morgunverði, gerð algengra hádegis- og kvöldverðarrétt. Sérstök áhersla er á fæðutengdar ráðleggingar Embættis landlæknis um hollari matargerð. Unnið er eftir gæðastöðlum um innra eftirlit, HACCP.

Forkröfur:

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- grunnsoðum: skelfisks- og fiskisoð, brún og ljós kjötsoð
- klassískum súpuflokkum: tærar súpur, vélótésúpur, rjómasúpur, mauksúpur, sértækar súpur og þjóðarsúpur
- notkun á grænmeti, grjónum, pasta og kornmeti sem meðlæti og sem hluta af heildstæðri máltíð
- notkun á íslenskum bolfiski, flatfiski, skelfiski, íslenskum og erlendum sláturafurðum og villibráð sem hluta af heildstæðri máltíð
- klassískum eftirréttum: heitum, köldum og frosnum
- ferlum og gæðastöðlum um innra eftirlit sem gilda við útsendan mat, HACCP.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- skipuleggja sérhæfða verkferla í samræmi við fyrirliggjandi verkefni
- setja saman og matreiða öll grunnsoð, grunnúpur og afleiddar súpur
- reiða fram allar helstu grunn- og klassískar sósúr
- matreiða einfalda grænmetis-, grjóna- og pastarétti
- undirbúa og matreiða alla helstu klassíska hádegisverðarétti með algengum íslenskum sjávar- og sláturafurðum
- matreiða helstu íslenska þjóðarrétti
- setja saman helstu eftirrétti
- reikna næringargildi og áætla skammtastærðir
- matreiða samkvæmt fæðutengdum ráðleggingum Embættis landlæknis.

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

- útskýra vinnuferla sem byggja á aðferðafræði við matreiðslu almenns fæðis með áherslu á fæðutengdar ráðleggingar Embættis landlæknis.
- geta skipulagt verkferla og lista verkefna, vinna eftir þeim í matreiðslu almenns fæðis
- meta eigin störf og annarra í matreiðslu á hlutlægan hátt
- sýna fram á ábyrgð í umgengni kennslurýma.

Námsmat

Simat með áherslu á leiðsagnarmat sem byggir á vinnu og virkni nema. Ferillbók í tengslum við verk- og vinnustaðanám þar sem við á.

Matreiðsla 2 almenn

F-MATR2MA (8)

Þrep	2
Vinnustundir	200
Námsgrein	Matreiðsla
Viðfangsefni	matreiðsla almenn

Lýsing

Námsþátturinn miðar einkum að matreiðslu á almennu fæði og vinnslu- og verkunaraðferðir kalda eldhússins. Þá er einnig áhersla á matreiðslu og bakstur fyrir helstu gerðir af sérfæði s.s. ofnæmis- og ópolsfæði ásamt matreiðslu grænmetisfæðis. Ennfremur matreiðslu fyrir hópa með mismunandi næringarþarfir s.s. börn, unglunga, aldraða og íþróttafólk. Nema vinna að tilraunum í matreiðslu á ýmsum fæðutegundum og gera samanburð á þeim.

Forkröfur:

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- aðferðum og vinnulýsingum fyrir matreiðslu almenns fæðis og sérfæðis
- helstu vinnslu- og verkunaraðferðum við framreiðslu á köldum mat og sérstöðu íslenskrar matargerðar og geymsluaðferða
- matreiðslu fyrir ólíka hópa s.s. börn, unglunga, aldraða og íþróttafólk
- matreiðslu og bakstri fyrir sérfæði í almennum mótuneytum s.s. ofnæmi, ópol, sykursýki ofl.
- helstu gerðum grænmetisfæðis
- viðmiðum um skammtastærðir og næringargildi
- tilraunamatreiðslu og samanburði á nætingargildi og matreiðsluaðferðum
- ferlum við útsendan mat og gæðastaðla innra eftirlits, HACCP.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- matreiða almennt fæði og ákveðnar gerðir sérfæðis, s.s. vegna ofnæmis og ópols, sykursýki o.fl.
- matreiða klassískan íslenskan kaldan mat
- undirbúa og matreiða fyrir ólíka hópa s.s. börn unglunga, aldraða og íþróttafólk
- undirbúa og matreiða helstu gerðir grænmetisfæðis
- reikna næringargildi og áætla skammtastærðir.

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

- útskýra vinnuferla sem byggja á aðferðafræði er lýtur að matreiðslu almenns fæðis, sérfæðis og kaldra rétta
- skipuleggja verkefnalista og verkferla og vinna eftir þeim
- meta störf sín og annarra í matreiðslu á hlutlægan hátt
- breyta uppskriftum fyrir almennt fæði svo þær henti fyrir sérfæði.

Námsmat

Símat með áherslu á leiðsagnarmat sem byggir á vinnu og virkni nema. Ferillbók í tengslum við verk- og vinnustaðanám þar sem við á.

Matseðlafræði

F-MANÚ2MF (2)

Þrep	2
Vinnustundir	40
Námsgrein	Matseðlafræði
Viðfangsefni	matseðlafræði

Lýsing

Námsþátturinn snýst fyrst og fremst um gerð matseðla og þátta sem taka þarf tillit til við gerð matseðla. Nemar læra helstu flokka rétta, heiti rétta og grunnreglur við gerð matseðla. Einnig er fjallað um gerð matseðla fyrir mötuneyti með hliðsjón af fæðutengdum ráðleggingum Embættis landlæknis.

Forkröfur:

Hæfniviðmið námsþátta

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- flokkun almennra matseðla og matseðla fyrir mötuneyti með áherslu á fæðutengdar ráðleggingar Embættis landlæknis
- flokkun fæðutegunda sem geta valdið ofnæmis- og ópolsviðbrögðum
- hugbúnaði til útreikninga á næringagildi út frá matseðlum fyrir ólík tilefni.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- gera matseðla fyrir mötuneyti og veitingahús með fæðutengdar ráðleggingar Embættis landlæknis að leiðarljósi
- skipuleggja matseðla fyrir hópa s.s. börn, unglunga og aldraða með hliðsjón af almennum matseðlum
- gera matseðla þar sem taka þarf tillit til fæðuofnæmis og ópols
- nota hugbúnað til útreikninga á næringainnihaldi máltíða.

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

- skipuleggja matseðla fyrir mötuneyti og veitingahús m.t.t. fæðutengdra ráðlegginga Embættis landlæknis
- skipuleggja og gera matseðla m.t.t. fæðuofnæmis- og ópols og næringarþarfa ólíkra hópa.

Námsmat

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

Matur og menning

F-MOME2MM (6)

Þrep	2
Vinnustundir	40
Námsgrein	Matur og menning
Viðfangsefni	matur og menning

Lýsing

Í námsþættinum er fjallað um sögu matargerðarlistar og hverjir helstu áhrifavaldar þeirrar sögu eru. Áhersla er á íslenska matarmenningu sem hluta af ímynd þjóðar. Umfjöllun og umræða um mismunandi menningarheima og þau áhrif sem trúarbrögð hafa á matarhefðir og val á hráefni til matargerðar.

Forkröfur:

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- meginstraumum í alþjóðlegri matargerð og áhrifum á íslenska matargerð fyrr og nú
- nauðsyn þess að viðhalda íslenskri matarmenningu sem hluta af ímynd þjóðar
- matarvenjur ólíkra menningarheima og áhrifum trúarbragða á matarhefðir og val á hráefni.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- gera grein fyrir einkennum íslenskrar matargerðar sem hluta af ímynd þjóðar
- gera grein fyrir mikilvægi svæðisbundinnar matarmenningar og tengslum menningar og þróunar í matargerð
- varpa ljósi á matarvenjur ólíkra menningarheima og áhrifum trúarbragða á fæðuval og fæðuhegðun.

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

- ræða meginstrauma í alþjóðlegri matargerð og meint áhrif þeirra á íslenska matarmenningu
- útskýra og fjalla um matarhætti ólíkra menningarheima og áhrif trúarbragða á þá
- tengja saman og skýra menningu og þróun í matargerð.

Námsmat

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

Neytendaréttur í ferðapjónustu

F-NEYT2FE (2)

Þrep	2
Vinnustundir	20
Námshgrein	Neytendaréttur
Viðfangsefni	Neytendur, kvartanir, kærúmál, ferðapjónusta

Lýsing

Tilgangur námsþáttarins er að þjálfna nema í að taka við og meðhöndla ábendingar og kvartanir. Í því felst ýmist að koma málum í farveg eða leysa sjálf úr málum. Allt eftir vinnureglum fyrirtækis og ábyrgðarluta einstaklings í starfi. Nemar fá innsýn í lagalegan rétt neytenda er varðar rekstur fyrirtækis. Áhersla er á að nemar vinni út frá mikilvægi orðspors fyrirtækis og að veita þjónustu í samræmi við sölu/viðskipti.

Forkröfur: Aðgangur að námsleiðinni – mat fræðsluaðila

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- hvað felst í neytendarétti
- almennum vinnureglum í fyrirtæki
- mikilvægi orðspors fyrirtækis.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- takast á við ábendingar og kvartanir viðskiptavina og samstarfsfólks
- veita lipra þjónustu í takt við vöruframboð fyrirtækis
- setja ábendingar og kvartanir í réttan farveg innan fyrirtækis.

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

- túlka grundvallar rétt neytenda
- taka faglega á ábendingum / kvörtunum og samkvæmt starfsreglum.

Námsmat

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

Næringarfræði – grunnur

F-NÆRG2GR (5)

Þrep	2
Vinnustundir	100
Námsgrein	Næringarfræði, grunnur
Viðfangsefni	Næringarfræði – grunnur

Lýsing

Fjallað er um hlutverk næringarefna í líkamanum og hvernig komið er í veg fyrir næringarskort. Hvernig orku- og næringarþörf einstaklinga er metin, útreikningar og mat á orkuþörf m.t.t. opinberra ráðlegginga. Farið er ítarlega í hvað felst í orkuefnunum: kolvetni, fita og prótein, vítamín og steinefni. Skoðað er hvað gerist við meltingu og frásog og skoðað er hvernig nýting næringarefna er. Fjallað um næringarþarfir sérstakra hópa s.s. barna, unglunga, aldraðra og íþróttafólks. Þá er fjallað um algengt sérfæði og fæðutegundir sem geta valdið ofnæmi og óþolsviðbrögðum. Fjallað er um fæðutengdar ráðleggingar til Íslendinga, tilgang og niðurstöður íslenskra neyslukannana.

Forkröfur:

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- hlutverki næringarefna og áhrifum skorts á líkamsstarfsemi
- mismunandi orku- og næringarþörf hópa eftir aldri, líkamsástandi og hreyfingu
- útreikningi fyrri orkuþörf einstaklinga
- útreikningi á næringargildi máltíða
- meltingu og frásogi næringarefna
- opinberum ráðleggingum og hvers vegna neyslukannanir eru lagðar fyrir.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- greina hollt mataræði frá óhollu út frá opinberum ráðleggingum
- nota hugtök sem fjallað hefur verið um af þekkingu og í rökréttu samhengi
- reikna eigin orkuþörf og nætingarinnihald máltíða.

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

- meta hollustu fæðu
- meta orkuþörf einstaklinga út frá gefnum forsendum.

Námsmat

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

Samskipti og þjónusta í ferðapjónustu I

F- ÞJÓF1GR (2)

Þrep	1
Vinnustundir	40
Námsgrein	Þjónustufærni
Viðfangsefni	Þjónustulund, samskipti, viðmót

Lýsing

Tilgangur námsþáttar er að efla nema í að hlusta á fólk, tjá sig skýrt og með óyggjandi hætti, stuðla að opnum tjáskiptum. Áhersla er á kurteisi í framkomu en ákveðna líkamstjáningu sem er þjálfuð. Umræður og þjálfun við að setja fólk í mörk og ákjósanleg viðbrögð við jákvæðri og neikvæðri gagnrýni. Í takt við fyrirmyndarþjónustu er þjálfaður eiginleikinn að lesa í væntingar/hugmyndir viðskiptavina um hvort og hvernig óskir og þarfir hafa verið uppfylltar.

Forkröfur: Aðgangur að námsleiðinni – mat fræðsluaðila

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- mikilvægi virkrar hlustunar
- áhrifum góðs viðmóts á gesti og samstarfsfólk
- kurteisi í framkomu
- mikilvægi fyrirmyndarþjónustu.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- veita gæðapjónustu í samræmi við verkferla vinnustaðar
- koma fram af öryggi og kurteisi
- forgangsraða þjónustuverkefnum.

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

- fylgja verkferlum vinnustaðar við móttöku og þjónustu ferðafólks
- meta hvort þjónustubörf viðskiptavinar hafi verið mætt
- leysa mál viðskiptavina eftir mikilvægisröð.

Námsmat

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

Samskipti og þjónusta í ferðapjónustu II

F- ÞJÓF2FR (2)

Þrep	2
Vinnustundir	60
Námsgrein	Þjónustufærni
Viðfangsefni	Þjónustulund, gestrisni, viðmót

Lýsing

Tilgangur námsþáttar er að efla nema í að veita viðskiptavinum framúrskarandi þjónustu með áherslu á (að veita) umfram þjónustu. Hér er framhald af fyrri námsþætti í þjónustufærni með aukinni áherslu á þjónustulund. Rætt er um mikilvægi þjónustulundar og hvernig andstæður hennar geta birst. Fjallað er um leiðir til að komast að óljósum óskum viðskiptavina og koma til móts við mögulegar óskir. Áhersla er á að efla leikni í samskiptum og laga tjáskipti að aðstæðum hverju sinni.

Forkröfur: ÞJÓF1GR (2) eða sambærilegt

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- hvað fyrirmyndar þjónusta felur í sér
- umframþjónustu, hvenær og hvernig er hún veitt
- aðferðum við að halda ró við krefjandi aðstæður.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- hlusta eftir og átta sig á óskum viðskiptavina
- bjóða viðskiptavinum viðbótarþjónustu eða -vörur
- leggja sig fram um að sjá fyrir framtíðarþarfir viðskiptavina.

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

- leita leiða til að veita þjónustu umfram helstu þarfir viðskiptavina
- kanna og draga fram ósagðar og óljósar þarfir viðskiptavina
- halda ró sinni í samskiptum við krefjandi aðstæður.

Námsmat

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

Skyndihjálpar

F-SKYN1VB (9)

Þrep	1
Vinnustundir	20
Námsgrein	Skyndihjálpar
Viðfangsefni	Viðbrögð á slysstað, - helstu áverkar, grunn endurlífgun, nota sjálfvirk hjartastuðtæki

Lýsing

Í námsþættinum er fjallað um rétt viðbrögð á slysstað, skoðun og mat. Nemar þjálfast í endurlífgun og meðferð á helstu tegundum blæðinga, lost og viðbrögð við lostástandi. Notkun á helstu tegundum sára, umbúða og sárabinda. Brunasár, flokkun þeirra og rétt viðbrögð. Helstu höfuð-, háls- og hryggáverkar og fjallað um bestu viðbrögð. Fjallað um bráðasjúkdóma, eitranir, bit og stungur. Mikilvæg viðbrögð við háska af völdum hita. Gerð er grein fyrir björgun og flutningi einstaklinga af slysstað.

Forkröfur: Aðgangur að námsleiðinni – mat fræðsluaðila

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- hugmyndafræði skyndihjálpar
- losti og viðbrögðum við því
- mati á brunasárum
- dauðadái og endurlífgun
- notkun hjartastuðtækis
- fyrstu meðferð sára/brunasára/kalsára
- skyndihjálpar við bráðum sjúkdómum
- aðferðum til að stöðva lífshættulega blæðingu.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- skoða og meta slasaðan einstakling
- meðhöndla brunasár
- bregðast við helstu höfuð-, háls og hryggjaráverkum
- nota hjartastuðtæki
- taka viðeigandi lífsmörk hjá einstaklingi.

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

- búa um veika / slasaða af öryggi sem bíða aðstoðar fagfólks
- geta á öruggan hátt aðstoðað fólk með stöðuga og óstöðuga áverka
- meta og veita fyrstu hjálpar við helstu áverkum og sárum.

Námsmat

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

Námsmat

Símat með áherslu á leiðsagnarmat sem byggir á vinnu og virkni nema. Ferilbók í tengslum við verk- og vinnustaðanám þar sem við á.

Leiðbeiningar

Gert er ráð fyrir fundum um námið í upphafi og lok dags á meðan ferðir standa yfir. Nemi skilar log bók í lok ferðar.

Starfsumhverfi ferðþjónustunnar

F-STFE2FE (2)

Þrep	2
Vinnustundir	40
Námsgrein	Starfsumhverfi ferðþjónustu
Viðfangsefni	Fyrirtæki, ferðþjónusta, starfsumhverfi

Lýsing

Tilgangur námsþáttar er að auka almenna þekkingu á starfsumhverfi ferðþjónustunnar og efla nema við að nýta þekkingu við algengar vinnuaðstæður. Fjallað er um hvaða opinberar stofnanir og reglugerðir tengjast starfsgreininni og að hvaða marki. Þá er rætt um helstu stefnu stjórnvalda í ferðamálum og hvernig sú stefna hefur þróast til þessa. Áhersla er á að nemandi tengi starfsumhverfi eigin vinnustaðar við greinina sem heild. Ólíkar gerðir fyrirtækja í ferðþjónustu og að hvaða þættir geta skipt máli fyrir stöðu fyrirtækja.

Forkröfur: Aðgangur að námsleiðinni – mat fræðsluaðila

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- starfsumhverfi og hvernig vinnustaður tengist starfsgreininni sem heild
- helstu lögum og reglugerðum sem eiga við í ferðþjónustu
- helstu opinberu stofnanir sem tengjast greininni beint og óbeint
- almennum upplýsingaveitum sem tengjast ferðþjónustu.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- nýta þekkingu sína á starfsumhverfinu við dagleg störf
- fylgjast með umræðu í tengslum við starfsgreinina t.d. í fjölmiðlum
- afla og miðla til samstarfsfólks upplýsingum frá ólíkum upplýsingaveitum.

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

- segja frá starfsemi og starfsumhverfi fyrirtækis
- leita til viðeigandi stofnana í tengslum við starfssvið fyrirtækis
- nota upplýsingaveitur eins og þarf við störfin
- ræða tengsl atvinnugreinar sem getur haft áhrif (lítil/mikil) á störf fyrirtækis.

Námsmat

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

Umhverfismál og sjálfbærni í ferðapjónustu

F- SJÁL1FE (3)

Þrep	1
Vinnustundir	40
Námsgrein	Sjálfbærni
Viðfangsefni	Ferðapjónusta, sjálfbærni, umhverfismál

Lýsing

Námsþátturinn er kynning á umhverfismálum og sjálfbærni. Nemar kynnst hugtökum sjálfbærni og fá innsýn í opinbera stefnu í umhverfismálum. Áhersla er á mikilvægi réttar flokkunar og skila á efnum og ílátum til rétttra aðila. Hvaða úrgangur má fara í almennt sorp og hvað verður um sorpið sem samfélagið skilar frá. Sundrunartími (og -stuðull) efna og ólíkra gerða sorps. Nemar kynna sér sérstaklega hvernig umhverfisstefna er framkvæmd í fyrirtækjum og í einstaka greinum ferðapjónustunnar.

Forkröfur: Aðgangur að námsleiðinni – mat fræðsluaðila

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- helstu hugtökum um sjálfbærni og umhverfismál
- opinberri stefnu í umhverfismálum
- helstu flokkum sem sorp er almennt flokkað í
- hvað felur flokkun sorps í sér
- almennu ástandi flokkunarmála á landinu.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- afla sér upplýsinga og gagna um umhverfismál
- vinna eftir umhverfismarkmiðum vinnustaðar
- flokka meðvitað allt tilfallandi sorp á vinnustöð/vinnustað
- taka virkan þátt í umræðum um flokkun sorps.

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

- upplýsa viðskiptavinum um stefnu fyrirtækis í flokkun og sjálfbærni
- ræða samhengi flokkunar sorps og siðferði í umhverfismálum
- sýna ábyrgð í umhverfismálum með virkri þátttöku í orði og verki.

Námsmat

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

Upplýsingatækni í ferðapjónustu

F- UPPT1FH (33)

Þrep	1
Vinnustundir	60
Námshgrein	Upplýsingatækni
Viðfangsefni	Ferðapjónusta, hugbúnaður, upplýsingalæsi, netsiðfræði

Lýsing

Tilgangur námsþáttar er þjálfun í ritvinnslu, töflureikni og markviss vistun gagna. Nemar þjálfast í að skrifa formlegan texta í takti við aðstæður. Þjálfun er einkum verkefnabundin í tengslum við ólíkar aðstæður. Áhersla er á netsiðfræði, upplýsingalæsi og gerðir hugbúnaðar. Unnið er með algengan hugbúnað ferðapjónustufyrirtækja og opinn hugbúnaður sérstaklega kynntur.

Forkröfur: Aðgangur að námsleiðinni – mat fræðsluaðila

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- helstu gerðum verkefna við störf í tengslum við ritvinnslu og töflureikni
- mikilvægi formfestu í skriflegum verkefnum fyrirtækis
- áreiðanleika upplýsinga
- algengum hugbúnaði sem notaður er í ferðapjónustu.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- fylgja viðurkenndu netsiðferði í samskiptum á netinu
- nota helstu forrit í ritvinnslu og töflureikni
- vista gögn fyrirtækis á réttum stöðum
- skrifa formlegan texta.

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

- vinna nokkuð sjálfstætt með tölvutengdan hugbúnað
- meta hvort verkefni verði leyst með form- eða óformlegum hætti.

Námsmat

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

Vinumarkaðurinn í ferðapjónustu

F- VIMA1FE (2)

Þrep	1
Vinnustundir	20
Námsgrein	Vinumarkaðurinn
Viðfangsefni	Réttindi, skyldur, ferðapjónusta, vinnumarkaður

Lýsing

Tilgangur námsþáttar er fyrst og fremst kynning á réttindum og skyldum starfsfólks á vinnumarkaði. Farið er yfir helstu atriði kjarasamninga og vinnuréttar. Rætt er um hollustuhætti og aðbúnað á vinnustað, mikilvægi félagslegs vinnuumhverfis og samskipti á vinnustað. Hverjar helstu ástæður bæði ytri og innri aðstæðna hafa áhrif á líðan starfsfólks. Nemar þjálfast í umræðum og að nálgast helstu gögn varðandi réttindi og skyldur á vinnumarkaði.

Forkröfur: Aðgangur að námsleiðinni – mat fræðsluaðila

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- réttindum og skyldum starfsmanna í ferðapjónustu
- kjarasamningum og vinnurétti
- helstu skyldum vinnuveitenda
- hollustuháttum, aðbúnaði og samskiptum á vinnustað.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- lesa/túlka eigin kjarasamninga og vinnurétt
- lesa og túlka launaseðla
- afla upplýsinga hjá stéttarfélagi.

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

- ræða eigin stöðu, réttindi og starfskjör
- gera grein fyrir eigin skyldum í starfi.

Námsmat

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

Vinnustaðanám í ferðapjónustu

F- VINS1FE (13)

Þrep	1
Vinnustundir	80
Námsgrein	Vinnustaðanám
Viðfangsefni	ferðapjónusta, hreinlæti, tímastjórnun, öryggi, þjónustufærni

Lýsing

Tilgangur og meginstoð námsþáttarins er þjálfun og yfirfærsla náms úr undanföllum til þess sem fram fer á vinnustað /-stöðum. Nema velja vinnustað (verði því við komið) eða fá úthlutað eftir óskum nema og kröfum skóla. Áhersla er á þjálfun í tengslum við hreinlæti, persónulegt öryggi og öryggismál á vinnustað (almenn öryggismál með áherslu á öryggi gesta og starfsfólk), forgangsröðun verkefna og þjónustufærni. Þjálfun og æfingar í öryggis- og rýmingaráætlun vinnustaðar. Sérstök áhersla er á verkfæri og aðferðir tímastjórnunar og þjálfun nema í notkun þeirra þátta við helstu störf.

Forkröfur: HRÖR1HÖ (5), ÞJÓF1GR (2), ÞJÓF2FR (2)

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- mikilvægi tímastjórnunar, að skipuleggja vinnutímamann sem heild
- aðferðum við að setja markmið
- forgangsröðun verkefna
- smit- og sóttvörnum (útbreiðslu örvera)
- öryggis- og rýmingaráætlun vinnustaðar
- varúðarmerkingum og algengum hættum við og á vinnustaðnum
- hvað góð þjónusta felur í sér.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- setja sér markmið
- forgagnsraða verkefnum eftir mikilvægi
- vinna eftir áætlun og meta tímaþörf
- sinna smit- og sóttvörnum á vinnustað
- fylgja öryggis- og rýmingaráætlunum vinnustaðar
- tilkynna um hættur í starfsumhverfinu
- sinna viðskiptavinum af kostgæfni.

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

- ræða breytingar sem gera þarf á áætlun
- vakta og ljúka verkefnum
- upplýsa og aðstoða viðskiptavini um öryggismál.

Námsmat

Símat með áherslu á leiðsagnarmat sem byggir á vinnu og virkni nema. Ferillbók í tengslum við verk- og vinnustaðanám eins og við á.

Vörupækking og sölufærni í ferðapjónustu

F- VASA2FE (2)

Þrep	2
Vinnustundir	40
Námsgrein	Vara og sala
Viðfangsefni	Sala, sölutækni, sölufærni, ferðapjónusta

Lýsing

Fjallað er um sölu sem ferli, stutt og hefðbundið eða fyrirhafnarmeira þar sem samtal og innsæi seljanda auka á líkur góðrar sölu. Fengist er við grundvallaratriði í sölutækni sem er þjónusta við viðskiptavin, um sölufærni með áherslu á vörupækkingu og upplýsingaleit. Þjálfun í að lesa viðskiptavini til að koma auga á möguleika til sölu og nota mismunandi aðferðir við að ljúka sölu. Jafnframt er fjallað um þætti sem einkenna góðan sölumann og um kauphegðun viðskiptavina.

Forkröfur: Aðgangur að námsleiðinni – mat fræðsluaðila

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- vöruframboði vinnustaðar
- upplýsingaleit um vörurnar
- sölutækni
- sölufærni
- ákvörðun kaupanda í sölufærni
- leiðum við að miðla upplýsingum til viðskiptavina og samstarfsaðila.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- segja frá vöru, stuttlega og einnig ítarlega
- meta árangur af sölustarfi
- laga sig að söluhverfinu með marksækni í huga
- nota mismundandi aðferðir í sölufærni.

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

- beita innsæi við sölutækni
- laga sölufærni að aðstæðum hverju sinni
- finna tækifæri með áherslu á viðbótarsölu.

Námsmat

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

Þjónað til borðs

F-PTBS2PB (1)

Þrep	2
Vinnustundir	100
Námsgrein	Þjónað til borðs
Viðfangsefni	grunnþættir framreiðslustarfs, þjónusta við borð gesta, þjónusta í veitingasölum

Lýsing

Grunnþættir framreiðslustarfsins er meginstef námsþáttarins. Nemar læra að vinna við móttöku gesta við mismunandi tækifæri og fá þjálfun í að stilla upp veitingasal fyrir margskonar samkvæmi. Nemar þjálfast í að dúka borð af mismunandi stærðum og vinna með nokkrar tegundir og stærðir dúka og lín af ýmsu tagi. Unnið er með munnþurrkur, bæði fyrir hádegis- og kvöldverð. Kennsla og þjálfun er í borðlagningu fyrir margvísleg tilefni, vinna með borðbúnað, s.s. diska, hnífapör, glös og annan búnað er hæfir borðhaldi hverju sinni. Kenndar og þjálfaðar eru mismunandi borðskreytingar og hvað er við hæfi hverju sinni. Hvað beri að varast varðandi ilm og annað sem fylgir borðskrauti og hreinlæti við vinnu við borðskraut. Nemar þjálfast í framsetningu og framreiðslu á mat eftir viðurkenndum faglegum hefðum. Þá fá nemar innsýn í vínfræði, hvað ber að hafa í huga við framreiðslu á víni og hvaða reglur og siðir gilda við afgreiðslu áfengra og óáfengra drykkja. Nemar fá kennslu og grunnþjálfun í að para saman vín og mat.

Forkröfur:

Hæfniviðmið námsþáttar

Þekkingarviðmið: Nemi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:

- hvar störf framreiðslufólks fara fram og hvaða kröfur eru gerðar til þeirra sem vinna störfin
- uppröðun í veitingasal fyrir ýmis tækifæri svo sem morgun-, hádegis- og kvöldverð
- hvaða og hvernig áhöld og tæki eru notuð við störf í framreiðslu
- kröfum sem gerðar eru varðandi umgengni við gesti og samstarfsfólk vinnustaðar
- kröfum sem gerðar eru um bæði persónulegt hreinlæti og við að halda vinnustöðvum hreinum
- grunnþáttum í framreiðslu og mismunandi framreiðsluaðferðum við framsetningu rétta
- mikilvægi góðra samskipta og góðrar þjónustu
- grunnþáttum í framreiðslu vins og meðhöndlun vins fyrir gesti.

Leikniviðmið: Nemi skal hafa öðlast leikni í að:

- sinna einföldum en margbreytilegum störfum í framreiðslu og vita hvar þau fara fram
- nota hefðbundin áhöld og tæki við störf í framreiðslu og hvað beri að varast við notkun þeirra
- framfylgja persónulegu hreinlæti og hreinlæti á vinnustöð samkvæmt kröfum sem gerðar eru í matvælagreinum, HACCP
- sinna framreiðslu við mismunandi tilefni
- umgangast gesti skv. viðurkenndum vinnureglum og góðum siðum er varða umgengi við gesti og samstarfsfólk
- vinna við framreiðslu á veitingastað með mismunandi rétti og framreiðsluaðferðir
- gera greinarmun á ólíkum þörfum viðskiptavina og hvernig á að bregðast við þeim.

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

- gera grein fyrir faglegum hefðum við framreiðslu í minni veitingsölum og mótuneytum
- útskýra til hvers er ætlast við störf í framreiðslu í sal
- vinna eftir viðurkenndum kröfum til hreinlætis sem gerðar eru hverju sinni, HACCP
- takast á við uppröðun í veitingasal og borðlagningu sem við á hverju sinni
- taka ákvarðanir vegna álitamála sem upp geta komið og leysa úr ágreiningi í störfum við framreiðslu.

Námsmat

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

