

# SKIMUNARLISTI

## Námslína í ferðapjónustu

### Veitingar

Markmiðið með því að fylla út þennan skimunarlista er að þú getir lagt fyrsta mat á hvort þú átt erindi í raunfærnimat. Niðurstaðan er aðeins vísbending um hvort ástæða sé til að skoða næstu skref með ráðgjafa.

Starfsfólk sem starfar við veitingar þarf að geta unnið sjálfstætt og skipulega. Forsendur fyrir raunfærnimati eru að þú hafir öðlast talsverða færni og er gerð krafa um 23 ára lífaldur og 3 ára starfsreynslu í faginu.

Ekki þarf að hafa þekkingu á öllum þáttum til að eiga erindi í raunfærnimat.

Færniþætti er skipt upp í flokka og skalinn hér til hliðar notaður.

1	Lítill þekking/færni
2	Nokkur þekking/færni
3	Góð þekking/færni
4	Mikil þekking/færni

Neðst er textabox þar sem þú getur bætt við atriðum eða skýrt frekar út þína hæfni.

Nafn			
Lífaldur		Starfsaldur í grein / ár	

Hráefni	1	2	3	4
Ég þekki				
– undirstöðu og beitingu matreiðsluaðferða				
– helstu geymsluaðferðir og takmarkanir um geymslu matvæla				
– helstu tegundir af sláturafurðum, villibráð, bol- og flatfiski og skelfiski				
– helstu tegundir grænmetis, ávaxta og korntegunda				
Ég get				
– áætlað og reiknað kostnað við hráefni og rýrnun				
– gert grunnsóð, grunnsúpur og grunnsósur				
– gert algenga heita, kalda og frosna eftirrétti				

Hreinlæti og matvælaöryggi	1	2	3	4
Ég get framfylgt kröfum heilbrigðisyfirvalda vegna matvælaöryggis				
Ég þekki gæðakerfi HACCP				
Matreiðsla	1	2	3	4
Ég þekki				
– og get nýtt helstu eldunartæki og handverkfæri í eldhúsi				
– mikilvægi réttrar hitameðferðar í matreiðslu með tilliti til öryggis				
– meginstrauma í alþjóðlegri matargerð				
Ég get				
– valið réttar matreiðsluaðferðir eftir því sem á við hverju sinni				
– sett upp hlaðborð með heitum og köldum réttum				
– unnið við kald- og heitreykingu ásamt þurrsöltun				
Ég hef góða færni í skurði og meðferð á grænmeti, fiski og kjöti				
Staðfræði og náttúrufar	1	2	3	4
Ég þekki				
– áfangastaði sem ferðafólk sækir á mínu landsvæði				
– veðurfar, náttúrufar og sögu nærumhverfis og landsfjórðungs				
– menningu og helstu einkenni samfélags á mínu landsvæði				
Tungumál	1	2	3	4
Ég get				
– átt samskipti á <u>íslensku</u> um kunnuglegt efni				
– átt samskipti á <u>ensku</u> um kunnuglegt efni				
– átt í skriflegum samskiptum á <u>íslensku</u>				
– átt í skriflegum samskiptum á <u>ensku</u>				
Umhverfismál	1	2	3	4
Ég þekki				
– helstu hugtök um sjálfbærni og umhverfismál				
– helstu ofnæmisvalda og helstu sjúkdómsvaldandi örverur				
– réttindi og skyldur starfsfólks í ferðaþjónustu				

Ég get				
– komið í veg fyrir krossmengun í matvælum og fyrirbyggt smit				
<b>Þjónustufærni</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Ég þekki				
– borðlagningar, notkunar á borðbúnaði og hvernig vín eru borin fram				
Ég get				
– veitt þjónustu í samræmi við óskir viðskiptavina og verkferla				
– brugðist við ábendingum og kvörtunum á viðeigandi hátt				
– notað helsta tækni- og vélbúnað sem nýtist í starfi í ferðaþjónustu				

**Annað sem þú vilt taka fram:**

Ráðgjafi hjá fræðslu- eða símenntunarmiðstöð getur leiðbeint þér um framhaldið, meðal annars fundið út hvort og hvenær raunfærnimat er að hefjast í greininni.

Nánari upplýsingar um fræðslu- og símenntunarmiðstöðvar má finna [hér](#).

Gangi þér vel.