

Sérnám í kjötiðngreinum

Aðferðir við kjötvinnslu hafa þróast með mannkyninu öldum saman og vinnubrögð og uppskriftir gengið í arf manna fram af manni, frá meistara til lærlings allt til vorra daga.

Hérlendis var kjötmeti lengi framanaf nær eingöngu framleitt til heimilisnota og vöruskipta en með tilkomu frystitækni um aldamótin 1900 urðu þáttaskil. Eiginlegur kjötiðnaður á Íslandi hófst með stofnun kjötvinnslustöðvar Sláturfélags Suðurlands árið 1907.

Kjötiðnaðarmaður starfar við alla kjötvinnslu og í kjötdeildum verslana þar sem hann sér m.a. um uppröðun í kjötborð, sölu á matvælum og leiðsögn við neytendur. Hann starfar einnig í sláturhúsum og við sölu og markaðssetningu á kjöti og matvælum, við sölu umbúða, krydd/hjálparefna, véla og tækja og við opinbera þjónustu. Á öllum þessum stöðum vinnur kjötiðnaðarmaðurinn að gæðastjórnun og innra eftirliti matvælafrirtækja. Þá koma kjötiðnaðarmenn að sérhæfðum verkefnum s.s. kennslu, ráðgjöf, kynningar- og fræðslumálum og vinnu á rannsóknarstofum. Kjötiðnaðarmenn eiga í daglegum samskiptum við fjölmarga aðila s.s. neytendur, atvinnurekendur og opinbera eftirlitsaðila og aðrar starfsstéttir, s.s. matreiðslu-, framreiðslumenn, bakara, sölumenn.

Sjá lokamarkmið náms í kjötiðn



Lokamarkmið náms í kjötiðn

Meginmarkmið náms í kjötiðn er að nemendur öðlist þekkingu, skilning og færni til annast alla meginþætti í störfum kjötiðnaðarmanna við kjötvinnslu frá móttöku sláturafurða til fullunninnar vöru, við verkstjórn, sölu- og markaðsmál, vöruþróun og eftirlit með gæðum og hollustu.

Að loknu sérnámi í kjötiðn skal nemandi, auk þess að uppfylla almenn lokamarkmið

- geta tekið á móti afurðum til framleiðslunnar og annast heilbrigðis- og gæðamat út frá viðteknum gæðastöðlum
- þekkja þau efni sem notuð eru við framleiðslu kjötiðnaðarvara og geta valið og notað viðeigandi efni í samræmi við lög og reglugerðir um heilbrigði- og hollustuhætti
- geta annast sögun og hlutun/úrbeiningu kjötskrokka/sláturdýra miðað við mismunandi nýtingaráform
- kunna að krydda og kryddleggja kjöt ásamt aðferðum sem eru notaðar við meyrnun kjöts
- geta útbúið kjöt og kjötrétti til sölu í kjötbörði og afgreitt viðskiptavini, m.a. með ráðgjöf og leiðsögn um meðferð hráefna, matseld og val á meðlæti
- kunna allar algengar aðferðir til að varðveita geymsluþol matvæla, s.s. að salta, sjóða, reykja og súrsa kjöt og sjávarfang
- kunna að búa til fars, pylsur, kæfu/ paté, slátur og mismunandi álegg
- kunna skil á framleiðsluaðferðum á kjöt- og fiskafurðum, vita hvaða pakkningar eiga við tiltekna söluvöru og geta gert innihaldslýsingar samkvæmt gildandi lögum og reglum um merkingar og pökkun viðkomandi vöru
- geta útbúið uppskriftir og verklýsingar fyrir vörur og verk og unnið að vöruþróun
- vera fær um að taka þátt í gæðastjórnun og innra eftirliti matvælafyrirtækja, m.a. með því að gera flæðirit um áhættugreiningu matvæla, þar sem fram koma áhættuþættir, fyrirbyggjandi aðgerðir, mikilvægir eftirlitsstaðir og viðmiðunarmörk
- kunna almennar aðferðir við framlegðarútreikninga og arðsemismat á framleiðslunni

Brautarlýsing fyrir kjötið (KÖ9)

Almennar greinar			12 ein.
Íslenska	ÍSL 102	2 ein.	
Erlend tungumál	2 ein.	2 ein.	
Lífsleikni	LKN 103/111 121 131	3 ein.	
Stærðfræði	2 ein.	2 ein.	
Íþróttir	ÍÞR 101 111 201	3 ein.	
Sérgreinar			48 ein.
Fagfræði kjötiðna	FFK103 203	6 ein.	
Hráefnisfræði í kjötiðnaði	HEK 104	4 ein.	
Hreinlætis- og örverufræði	HRÖ 101	1 ein.	
Iðnreikningur	IÐM 102	2 ein.	
Íslenska fyrir matvæla- og veitingagreinar	ISL 222	2 ein.	
Kjötiðn	KJÖ 108 20C	20 ein.	
Næringarfræði	NÆR 113	3 ein.	
Stærðfræði fyrir matvæla- og veitingagreinar	STÆ 222	2 ein.	
Tungumál fyrir matvæla- og veitingagreinar	DAN 222 ENS 222 +2/6 ein.	6 ein.	
Véla- og tækjafræði	VTK 101	1 ein.	
Öryggismál og skyndihjálp	ÖRS 101	1 ein.	
Starfsþjálfun 126 vikur			126 ein.
<hr/>			
Samtals			186 ein.

Lokamarkmið náms í kjötskurði

Meginmarkmið náms í kjötskurði er að nemendur öðlist þekkingu, skilning og færni til annast alla meginþætti í störfum kjötskurðarmanna í kjötvinnslum, sláturhúsum og kjötsöludeildum verslana.

Að loknu námi í kjötskurði skal nemandi, auk þess að uppfylla almenn lokamarkmið sérnáms,

- geta séð um innkaup á hráefni til framleiðslunnar og reiknað út kostnað og útsöluverð á því
- geta tekið á móti afurðum til framleiðslunnar og annast heilbrigðis- og gæðamat út frá viðteknum gæðastöðlum
- geta sagað, hlutað sundur og úrbeinað kjötskrokka í samræmi við lög og reglugerðir sem fara þarf eftir við kjötskurð
- annast heilbrigðis- og gæðastimplun á þeim afurðum sem hann hlutar/úrbeinar
- kunna að krydda og kryddleggja kjöt ásamt aðferðum sem eru notaðar við meyrnun kjöts
- geta útbúið kjöt til matreiðslu, raðað upp í kjötborð í kjötverslun og afgreitt
- viðskiptavini, m.a. með ráðgjöf og leiðsögn um meðferð hráefna, matseld og val á meðlæti
- kunna allar algengar aðferðir til að varðveita geymsluþol kjöts svo sem að salta, sjóða, reykja og súrsa
- geta annast þökkun og frágang kjöts til sölu og ábyrgst réttar innihaldslýsingar samkvæmt gildandi lögum og reglum um merkingar og þökkun viðkomandi vöru

Brautarlýsing fyrir kjötskurð (KSK)

Almennar greinar			12 ein.
Íslenska	ÍSL 102	2 ein.	
Erlend tungumál	2 ein.	2 ein.	
Lífsleikni	LKN 103/111 121 131	3 ein.	
Stærðfræði	2 ein.	2 ein.	
Íþróttir	ÍÞR 101 111 201	3 ein.	
Sérgreinar			29 ein.
Fagfræði kjötiðna	FFK 103	3 ein.	
Hráefnisfræði í kjötiðnaði	HEK 104	4 ein.	
Hreinlætis- og örverufræði	HRÖ 101	1 ein.	
Iðnreikningur	IÐM 102	2 ein.	
Íslenska fyrir matvæla- og veitingagreinar	ISL 222	2 ein.	
Kjötiðn	KJÖ 108	8 ein.	
Næringarfræði	NÆR 113	3 ein.	
Stærðfræði fyrir matvæla- og veitingagreinar	STÆ 222	2 ein.	
Tungumál fyrir matvæla- og veitingagreinar	2 ein.	2 ein.	
Véla- og tækjafraði	VTK 101	1 ein.	
Öryggismál og skyndihjálp	ÖRS 101	1 ein.	
Starfspjálfun 80 vikur			80 ein.
<hr/>			
Samtals			120 ein.