

Sérnám í matartækni

Starfsettvangur matartækna er við matreiðslustörf í eldhúsum heilbrigðisstofnana svo sem sjúkrahúsum, öldrunarheimilum og hjúkrunarheimilum samkvæmt reglugerð sem heilbrigðis- og tryggingamálaráðuneyti gefur út. Matartæknar starfa einnig við matreiðslustörf í leikskólum, skólum og í mötuneytum vinnustaða.

Matartæknar semja matseðla með ráðleggingar Lýðheilsustöðvar um mataræði og næringarefni að leiðarljósi, breyta matseðlum fyrir einstaklinga sem þurfa á sérþæði að halda og skipuleggja innkaup. Þeir panta inn og taka á móti hráefni unnu og óunnu, undirbúa það til matargerðar og meðhöndla það til geymslu á viðeigandi hátt samkvæmt heilbrigðisreglugerð. Þeir matreiða máltíðir fyrir ólíka hópa, börn, fullorðna og aldraða og þá sem þurfa á sérþæði að halda og meta skammtastærðir. Þeir afgreiða fæði úr eldhúsi og stjórna skömmtunarfærifandi í stóreldhúsum. Þeir sjá um frágang samkvæmt heilbrigðisreglugerð og stjórna verkum ef svo ber undir.

Sjá lokamarkmið náms í matartækni



Lokamarkmið náms í matartækni

Meginmarkmið námsins er að nemendur hljóti nauðsynlega, þekkingu, skilning og færni til að takast á við kröfur heilbrigðisstofnana og mötuneyta um matreiðslu sérfæðis og gæði, næringu, hollustu og hagkvæmni í almennri matargerð.

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

- geta gert áætlanir til lengri og skemmri tíma, forgangsraðað verkefnum, gert pöntunar- og verkefnalista, undirbúið verk og vinnusvæði
- þekkja þörf fólks fyrir nauðsynleg næringarefni, geta sett saman matseðla og matreitt þannig að fæðið hafi að geyma ráðlagða dagskammta af nauðsynlegum næringarefnum
- hafa skilning á sambandi mataræðis og heilsufars og geta sett saman matseðla og matreitt með hliðsjón af ráðleggingum Lýðheilsustöðvar um mataræði og næringarfræðilegum þörfum einstakra hópa, m.a. barna, aldraðra og sjúklunga með ólíka sjúkdóma og þarfir fyrir sérfæði
- þekkja íslenskrar matreiðsluhefðir og geta matreitt allan algengan heimilismat
- geta matreitt á fjölbreytilegan hátt eftir viðurkenndum matreiðsluaðferðum
- þekkja skammtastærðir sem hæfa þörfum ólíkra hópa
- geta skipulagt og matreitt fæði fyrir þá sem ekki fara hefðbundnar leiðir í fæðuvali
- kunna að útbúa hátíðarrétti, heita og kalda rétti og skreyta borð sem hæfa hverri veislu
- kunna allar algengar aðferðir til að auka geymsluþol matvæla svo sem að salta, sjóða, reykja (heit- og kaldreykja), kryddaleggja, marinera og súrsa kjötmeti og sjávarfang
- hafa góða undirstöðuþekkingu í farsgerð og þekkja mikilvægi þess að halda órofnum kæliferylum
- þekkja helstu hreinsiefni sem notuð eru í stórelldhúsum og mötuneytum við hreinsun umhverfis, tækja og áhalda og geta annast og haft eftirlit með slíkum þrifum í samræmi við gildandi staðla og reglur um hreinlæti, meðferð spilliefna o.fl.

Brautarlýsing fyrir matartækni (MT)

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 matreiðslu	FFM 101	1 ein.	
Gæðastjórnun og innra eftirlit	GÆÐ 101	1 ein.	
Hráefnisfræði í matreiðslu	HEM 102	2 ein.	
Hreinlætis- og örverufræði	HRÖ 101	1 ein.	
Iðnreikningur	IÐM 102	2 ein.	
Íslenska fyrir matvæla- og veitingagreinar	ISL 222	2 ein.	
Kalda eldhúsið	KEL 101	1 ein.	
Matreiðsla	MAT 107 218	15 ein.	
Matreiðsluaðferðir	MAA 101	1 ein.	
Matseðlafræði	MSF 101 201	1 ein.	
Matur og menning	MOM 101	1 ein.	
Næringarfræði	NÆR 113 213	6 ein.	
Sérfræði bóklegt	SFB 102	2 ein.	
Soð, súpur, sósur, eftirréttir	SSE 101 111	2 ein.	
Stærðfræði fyrir matvæla- og veitingagreinar	STÆ 222	2 ein.	
Tungumál fyrir matvæla- og veitingagreinar	DAN 222 ENS 222 +2/6 ein.	6 ein.	
Vörubekking	VÖÐ 101	1 ein.	
Öryggismál og skyndihjálp	ÖRS 101	1 ein.	
Starfsþjálfun 80 vikur			80 ein.
Samtals			140 ein.