


Nr.: NAA-153	Tækniskólinn	
Útgáfa: 1.0		
Dags: 29.08.2018	AFLA3SC04BS_H18	
Eig: BS		
Ábm: VMO		
Síða 1 af 3		

Kennarar:	Björgvin Steinsson		
Skóli:	Skipstjórnarskólinn	Skólastjóri:	Vilbergur Magni Óskarsson


Áfangalýsing:

Áfanganúmer AFLA3SC04BS	Áfangaheiti: Aflameðferð og vinnsluáðferðir	
Áfangi	AFLA3SC04BS	Aflameðferð og vinnsluáðferðir
Forkröfur	AFLA1SA04AS	<i>Aflameðferð og vinnsluáðferðir - Aðferðir við að tryggja rétta meðhöndlun afla.</i>
	HAFF2SC04AS	<i>Haffræði - Grunnþættir haffræðinnar í kringum Ísland.</i>
	VETS2SA04AS	<i>Veiðitækni og sjávarútvegur - Uppbygging og notkun veiðarfæra í íslenskum sjávarútvegi og kynning á</i>
		<i>veiðarfærum sem notuð eru erlendis.</i>
Viðfangsefni	Vinnsluáðferðir sjávarfangs, bæði íslenskar og alþjóðlegar.	
Lýsing	<p>Í áfanganum öðlast nemandinn þekkingu á íslenskum og alþjóðlegum reglum sem gilda um hinar ýmsu vinnsluáðferðir sjávarfangs, þ.m.t. reglum um vinnslu, geymslu, útflutning og markaði íslenskra sjávarafurða. Nemendur skulu kynna helstu áðferðum við vinnslu á afla um borð í ísfiskskipum, vinnsluskipum, frystiskipum og landvinnslum. Að loknu námi í þessum áfanga á nemandinn að geta stjórnað og borið ábyrgð á vinnsluferli jafnt um borð í skipum sem í landvinnslum.</p>	

Um markmið, kennslubúnað og kennslufyrirkomulag vísast í námskrá. Um vikudaga og tímasetningu innan hvernar viku vísast til stundatöflu í Innu.

Námsmat:

Matshlutar	Lýsing matshluta	Vægi
Próf	2 Hlutapróf úr efni áfangans 30% hvort (Rafrænt á kennsluvef?) Lykilmatsþættir	60%
Verkefni	7 verkefni úr efni áfangans 5-7% hvert	40%
	Samtals:	100%

Nr.: NAA-153	Tækniskólinn	
Útgáfa: 1.0		
Dags: 29.08.2018	AFLA3SC04BS_H18	
Eig: BS		
Ábm: VMO		
Síða 2 af 3		


Annað

Allir matsþættir eru lagðir fyrir í Innu. Úrlausnum og sundurliðuðum einkunnum verður skilað í Innu á því formi sem best hentar.

Áætlun:

Tímabil		Námsefni (verklegt og bóklegt)	Heimavinna/verkefni	Vægi matshl. %
Vika	Dags.			
34	19.08.-25.08.	Upphaf haustannar		
35	26.08.-01.09.	Ferskfiskbókin		
36	02.09.-08.09.	Ferskfiskbókin	Verkefni 1.	7%
37	09.09.-15.09.	Ferskfiskbókin		
38	16.09.-22.09.	Þurrkun. Þurrkhandbókin	Verkefni 2.	5%
39	23.09.-29.09.	Frysting	Verkefni 3	7%
40	30.09.-06.10.	Frysting/ Þýðing matvæla	Verkefni 4	4%
41	07.10.-13.10.	Námsmat og endurgjöf	Hlutapróf 1	30%
42	14.10.-20.10.	Vetrafrí 19.október Söltun: saltfiskur Saltfiskbókin sjá vef	Verkefni 5.	7%
43	21.10.-27.10.	Vetrafrí 22.október Söltun: saltfiskur Saltfiskbókin sjá vef. .		
44	28.10.-03.11.	Söltun: síldarsöltun	Verkefni 6.	5%
45	04.11.-10.11.	Mjöl og lýsisvinnsla.		
46	11.11.-17.11.	Greining áhættuþátta og mikilvægra eftirlitsstaða.		
47	18.11.-24.11.	Rekjanleiki í matvælavinnslu .	Verkefni 7.	5%
48	25.11.-01.12.	Rekjanleiki í matvælavinnslu		
49	02.12.-08.12.	Samantekt áfanga og annarlok		
50	09.12.-15.12.	Námsmat og endurgjöf	Hlutapróf 2	30%
51	16.12.-22.12.	Námsmat/endurgjöf og birting einkunna mánudaginn 17.12.		

Athugið: Með vikunúmeri er átt við vikur ársins (eins og á dagatalinu)

Nr.: NAA-153	Tækniskólinn	
Útgáfa: 1.0		
Dags: 29.08.2018	AFLA3SC04BS_H18	
Eig: BS		
Ábm: VMO		
Síða 3 af 3		

Námsgögn	Upplýsingar um námsgögn er að finna í Innu. Æskilegt er að nemendur séu með fartölvu.
Annað, t.d. öryggisbúnaður	