

Hjördís Stefánsdóttir brautarstjóri matvælabrautar og Jóhannes Árnason.

Unnið í samráði við Marínu Sigurgeirsdóttur matreiðslumeistara, Höllu Sigurðardóttur framreiðslumeistara og Borghildi Blöndal kennslustjóra raungreinasviðs,

## Inngangur

Matvæladeild VMA er sterk eining í skólanum. Þar er stór grunndeild matvæla- og veitingagreina en ekki framhald á námi í dagskóla, sem er sambærilegt við aðrar grunndeildir í verklegu námi í VMA, (rafdeild, byggingadeild, málm- og véltæknideild).

## Staðan 2009 - 2010

Í grunnnámi matvæla- og veitingagreina, verklegum hluta, VPS206, eru um það bil 50 nemendur og voru líka á haustönn í VPS106. VPS206 er kennt í fjórum námshópum. Einnig eru þessir nemendur í fagbóklegum greinum.

Auk þess eru tveir námshópar í VPS195 sem er kynning á verknámi í matvælagreinum fyrir almenna braut, alls 20 nemendur.

Valáfanginn MAT132 (heimsferð á sleifinni) hefur verið kenndur undanfarnar annir en ekki á vorönn 2009 m.a. vegna fjölda nemenda í öðru námi á matvælabraut.

VMA hefur kennt eða séð um að stýra námi matartækna til útskriftar. Þar var um leið verið að kenna fyrripart sérgreina matreiðslunáms og matartæknanáms. Þarna er um að ræða hóp fullorðins fólks sem kemur víða að af landinu og stundar vinnu jafnhliða lotunáminu. Þessir nemendur hafa þar að auki mikla reynslu úr eldhúsum. Matartæknar luku eða eru að ljúka seinni hlutanum ýmist á vinnustað eða í fjarnámi á árinu 2009.

Einnig hefur VMA verið að stýra námi í kjötiðn og kjötskurði í lotunámi og á vinnustöðum. Nemendur eru að útskrifast úr þessu námi á árinu 2009 og 2010.

ATH. Á haustönn er alltaf verið með hópa í NSK196 bæði í eldhúsi og borðsal, 12 kennslustundir á viku á hvorum stað.

## Nýting á kennslustofum.

Ekki er ástæða til að gera ráð fyrir öðru en að mikil aðsókn verði áfram í grunnám matvæla- og veitingagreina. Þar má búast við 36 – 50 nemendum og að í verklegu verði þrjár eða fjórir hópar. Þetta gerir 12 - 16 kennslustundir á viku í hvoru eldhúsi og í borðstofu. Á haustönn bætist svo við NSK í 12 kennslustundir í heimiliseldhúsi og borðstofu. Starfsbraut hefur líka notað 4 – 12 kennslustundir í eldhúsi.

Sýnikennslueldhúsið er yfirleitt nýtt þegar verklegir tímar eru að hefjast, eftir það er hægt að nýta þá stofu undir önnur fög. Hér er þá verið að nota veitingaeldhús 12 – 20 kennslustundir á viku og heimiliseldhús 24 – 40 kennslustundir á viku ef ekki er

gert ráð fyrir áframhaldandi námi. Það er því nægilegt pláss í eldhúsi til að bjóða áframhaldandi nám í matreiðslu/matartækni.

## **IÐM102 Iðnreikningur matvælagreina.**

Stefnt er að því að fagkennari úr matvælageiranum kenni þennan áfanga en hingað til hafa aðrir kennarar sem eru meira tengdir stærðfræði verið að kenna þennan áfanga. IÐM102 hefur reynst nemendum erfiður og greinilegt er að STÆ102 er nauðsynlegur undanfari m.a. til að velja inn nemendur í áfangann. Nauðsynlegt er að breyta kennslunni í IÐM102 þannig að unnið verði í tölvustofu og töflureiknir verði notaður. Til eru uppsett líkön fyrir töflureikni á vefnum og þegar komið er í sérgreinanám matreiðslumanna er haldið áfram að nota þessi líkön. Það er því mikilvægt að nýta þau strax í IÐM102. **Gera þarf ráð fyrir tímum í tölvustofu á svipaðan hátt og iðnteikning byggingamanna og rafvirkja er í tölvustofu.**

### **Framhald í matvælanámi:**

**VMA mun bjóða nám í matreiðslu og matartækni**, m.a. vegna þess að fyrri sérgreinaönnin er nákvæmlega eins á þessum námsbrautum. **VMA mun líka bjóða kjötiðnanám.**

Það bætast við a.m.k. 14 kennslustundir í veitingaeldhúsi fyrir hvern hóp í matreiðslu, hvort sem um er að ræða lotunám eða dagskóla. Vilji brautarinnar er að stefnt verði að því að báðar námsleiðir verði í boði, bæði dagskólanám og lotunám á haustönn 2009. Þar yrðu nemendur skráðir á matartæknabraut. Ef einhverjir þeirra munu skipta yfir í matreiðslunám þá nýtist þessi önn þeim.

Dagskólanám er hægt að skipuleggja þannig að það verði tekið frá kl. 8.15 - 14.40 fjóra daga vikunnar eða um það bil það og þá geti nemendur verið lausir á föstudögum sem líklega myndi henta hugsanlegum vinnustöðum þeirra vel.

Stundatafla VÞS106 og VÞS206 þarf líklega að breytast eitthvað ef matartæknánám er í dagskóla.

Sennilega er ekki raunhæft að bjóða nám í kjötiðnaði nema sem lotunám og í fjarnámi.

Nám í framreiðslu er líklega fjarlægari draumur, fyrst og fremst vegna þess hversu fáir nemar eru á svæðinu. Slíkt getur breyst en eðlilegast væri að undirbúa það að sinna einhverjum bóklegum faggreinum í fjarnámi. Þó er rétt að benda á að hugmyndir um ferðamálanám kalla á nám í almennri þjónustu.

### **Fjarnám:**

Stefnt er að því að útbúa fagbóklega áfanga í matvælagreinum þannig að hægt verði að kenna þá í fjarnámi. Hér gætu verið áfangar í grunnáminu svo sem:

HRÖ101 sem annars er tekinn með VÞS106.

NÆR113 er nú þegar í fjarnámi.

IÐM102 getur verið í fjarnámi.

Ennfremur má útbúa fagbóklega áfanga í framhaldi t.d. þá sem eru sameiginlegir matartæknum og matreiðslumönnum þannig að hægt sé að taka þá í fjarnámi að öllu leyti eða í tengslum við lotunám.

Talsvert af bóklegum séráföngum matartæknanáms eru til í fjarnámsbúningi. Ennfremur hafa fagbóklegir áfangar í kjötiðni verið búnir til fjarnáms.

Mikilvægt er að semja við einhverja kennara um að undirbúa kennslu í séráföngum í tungumálum fyrir matvælagreinar, ÍSL222, DAN222, ENS222. Þá er hægt að stefna að því að þeir áfangar verði kenndir í dagskóla valdar annir en líka í fjarnámi.

## **Samstarf um starfsnám/vinnustaðanám.**

Nemendur í iðngreinum á matvælasviði hafa verið í vandræðum með að fá námssamninga á svæðinu m.a. vegna þess hvaða kröfur eru gerðar til þeirra veitingastaða sem taka nema á samning. Eðlilegt er að halda áfram með það starf sem hefur verið unnið í VPV102 þar sem nemendur fara eina viku í vinnustaðanám og oft hefur það leitt til þess að viðkomandi hefur fengið vinnu þar síðar. Mikilvægt er að allir veitingastaðir og matvælavinnslur séu hafðar með og miðað við að VMA hafi samstarf við alla sem vilja taka þátt í þessu.

Ennfremur er hugsanlegt að skoða möguleika á að auðvelda nemendum að komast á samning t.d. með því að VMA hafi frumvæði um að skilgreina getu vinnustaða til að bjóða ákveðna námsþætti í vinnustaðanámi og skipuleggja vinnustaðanám þannig að nemandi fái alhliða reynslu eins og ætlast er til. Hér er tækifæri til að sækja um styrki til þróunarstarfs í samvinnu við t.d. samtök atvinnulífins á svæðinu og starfsmenntakefi m.a. Iðuna.

## **Ferðapjónustunám:**

Hugmyndir hafa verið uppi um ferðapjónustunám í VMA. Hægt er að hugsa sér slíkt nám á mismunandi stigum í takt við það sem rætt er um nám á mismunandi stigum í nýrri námskrá. Ferðapjónustunám á 2. stigi gæti falist í miklum tengslum við verklega þætti í eldhúsi, borðsal og á herbergjum í almennum þrifum. Ferðapjónustunám á þriðja stigi til stúdentsprófs fæli meira í sér rekstur og móttöku ásamt skipulagningu atburða.

Augljóst er að grunnám í matvæla- og veitingagreinum er nátengt ferðapjónustu og svo má bæta við verklegum og bóklegum þáttum til að taka með umhirðu gististaða og almenna umsjón þeirra staða sem tilheyra ferðapjónustu sem atvinnugrein. Verklegir þættir í ferðapjónustu ættu að geta fengið aðstöðu hjá hótélum eða öðrum sem búa til árstíðabundna toppa þannig að herbergi standi auð hluta úr ári.

## **Umönnunarnám:**

Talsvert er rætt um nám fyrir félagsliða og aðra sem sinna því að fara á heimili fólksog aðstoða við heimilisstörf og annast t.d. aldraða á heimilum þeirra. Eðlilegt er að nýta sér heimiliseldhús og kennara af matvæladeild þegar farið verður af stað með félagsliðanám í VMA.

## **Búnaður og kennslurými.**

Líklegt er að hægt sé að bæta við allmiklu námi í matvæla-, veitinga- og ferðaþjónustugreinum án þess að þurfa mikinn aukabúnað eða kennsluáðstöðu til viðbótar. Vitaskuld þarf að koma upp móttökuborði og barborði til að hægt sé að þjálfa þá þætti.

Hægt er að hugsa sér að nýta eldhúsin uppundir 50 kennslustundir á viku og ekki verður séð að sú aðstaða verði takmarkandi á næstunni.

Eðlilegt er að í VMA verði teknar ákvarðanir um það hvernig við sjáum nánustu framtíð í matvæla-, veitinga- og ferðaþjónustunámi. Ekki er að sjá að aðrir aðilar muni hafa forystu um að nám á þessum sviðum verði eft á svæðinu.

## **Helstu áherslur:**

- Dagskólanám í matartækni á haustönn 2009.
- Lotunám í matartækni og kjötiðnaði á haustönn 2009 (vorönn 2010)
- Næstu ár verði gert ráð fyrir að matartæknánám og kjötiðnanám ásamt öðrum matvæla- og veitingagreinum verði reglulega í boði.
- Skoðuð verði tengsl við umönnunarnám.
- Stefnt verði að öflugtu samstarfi um öflugt vinnustaðanám.
- Þróað verði nám í ferðaþjónustu sem veitir verklega færni á ýmsum sviðum og tengist bóklegu námi í ferðaþjónustu til stúdentsprófs.

Hver eru markmið með námi á matvælabrautum í VMA.

Að útskrifa iðnaðarmenn eða fólk með önnur starfsréttindi með þá hæfni sem krafist er í iðninni/starfinu: Hér er átt við almenna hæfni í tungumálum, samskiptum og reikningi eins og sagt er fyrir um í brautarlýsingum. Einnig að fagleg hæfni og fræðilegur bakgrunnur veiti nemandanum öryggi við störfin. Ekki síst að verkleg hæfni og þjálfun sé þannig að vinnuveitendur geti gengið að því sem vísu að viðkomandi er fær um að taka til starfa í greininni. Nám á þriðja þrepi.

Að veita almennan undirbúning í matvæla- veitinga og ferðapjónustugreinum með því að reka grunnám til tveggja ára. Þar er verið að sinna þeim sem koma með lítinn sérhæfðan undirbúning og oft beint úr grunnskóla. Einnig myndu gefast tækifæri til að efla fólk sem þegar er starfandi t.d. í ferðapjónustu. Nám á fyrsta og öðru þrepi.

Markmið slíks grunnnáms yrðu að koma nemendum af stað í verklegum þáttum í eldhúsi, borðstofu, almennri þjónustu og umhirðu gististaða. Einnig að veita þeim almenna færni í tungumálum og reikningi og faglegum þáttum .

## **Framhald hjá nemendum sem færu í gegnum tveggja ára grunndeild yrði:**

- Lönnám í matvælagreinum.
- Stúdentspróf af ferðamálabraut eða öðrum námsbrautum?? þegar þau hafa bætt við sig almennum kjarnagreinum og fræðilegu námi í ferðamálum, tungumálum, rekstri og fl.
- Starf sem aðstoðarfólk í matvælagreinum útskrifað af 2. þrepi grunnnáms í matvæla- veitinga- og ferðapjónustugreinum. Þetta er reyndar eitthvað sem litið er neikvæðum augum núna. Vitum ekki hvaða áhrif breyttar aðstæður á vinnumarkaði munu hafa.
- Nemendur sem fara í gegnum grunnnám í matvælagreinum í eitt eða tvö ár munu búa að því allt sitt líf. Þetta eru jú hæfnipættir sem allir þurfa að nota við heimilishald og almennt í samskiptum við annað fólk. Þannig er grunnnám í matvælagreinum góð almenn menntun ekki síður en t.d. grunnnám í málmíðnaði hefur reynst mörgum vel sem hafa skapað sér vettvang á sviði vinnuvélastjórnar. Grunnnám matvælagreina er líka gott sem hluti af ýmsu öðru námi t.d. stúdentsprófi.

Ferli náms á matvælabraut:

