

1

2

3

4

5

6

Almennar upplýsingarStarfsgreinarVerkflokkar/verkþættirTilsjónaraðiliGögnSamantekt

Sláðu inn upplýsingar fyrirtækis

Kennitala:

41234561234 (kennitölu lögaðila)

Kennitala vinnustaðar (án bandstriks)

Nafn:

Meistari Sveinsson

Símanúmer:

1234567

Netfang:

birtingur@birtingur.is

Heimilisfang:

Námsbraut 1

Póstnúmer:

200

Upplýsingar iðnmeistara ef um löggilta iðngrein er að ræða:

Meistari Sveinsson

41234561234

1234567

Bæta við

Muna að ýta á **Bæta við** áður en haldið er **Áfram**

Hætta viðÁfram

1

2

3

4

5

6

Almennar upplýsingarStarfsgreinarVerkflokkar/verkþættirTilsjónaraðiliGögnSamantekt

Veldu starfsgrein/ar fyrirtækis og fjölda nemapláss sem í boði eru

Skrifaðu inn í reitinn til að leita að starfsgreinum

Starfsgrein

Bakari

Fjöldi pláss

1

Til baka

Áfram

Veldu þá verkflokka sem fyrirtækið getur sinnt kennslu í

Ef fyrirtækið getur kennt alla er nauðsynlegt að haka í alla þætti

Bakari

☒ Haka í allt

☒ Móttaka nema

Kynning á vinnustaðnum og rætt um áætlun um vinnustaðanám
Kynning á ferilbókinni

☒ HACCP

Hreinlæti og heilbrigði starfsfólks
Þrífáætlun
Umhverfisstefna fyrirtækis
Áhættuþættir og meðhöndlun matvæla
Öryggi á vinnustað

☒ Gæða og öryggismál

Öryggistrúnaðarmaður fyrirtækis
Notkun öryggisbúnaðar og frágangur á vinnustað
Gæðakröfur á vinnustað
Áhættumat - og áhættugreining

☒ Vörumóttaka - frágangur á vörum og hráefni

Hitastig, útlit og umbúðir hráefnis við móttöku
Frágangur hráefnis og vöru
Viðbrögð við frávikum
Skráning á móttöku og notkun á vöru

☒ Notkun á vélum, tækjum og búnaði sem notaður er í bakstri

Kann á tækjabúnað og sinnir almennt umhirðu á:
Kann á vélabúnað og sinnir almennt umhirðu á:
Notar áhöld og sinnir almennt umhirðu á:

☒ Samskipti við viðskiptavin

Veitir viðskiptavinum upplýsingar um vörur
Framsetning og vörubekking
Saga baksturs

☒ Deig og smábrauð

Brauðdeig
Smábrauð
Sætabrauð
Framleiðsluferli

☒ Tertugerð

Tertupöntun
Meðhöndlun og eiginleikar hráefna við tertubakstur
Skreytingar og hjúpun
Tertubakstur
Framleiðsluferli

☒ Kökugerð

Deigtegund
Meðhöndlun og eiginleikar hráefna við kökubakstur
Hrært deig
Þeyttir botnar
Hnoðkökudeig
Framleiðsluferli

☒ Konfekt

Kransakaka
Smástykk
Súkkulaðikonfekt
Makkarónur

☒ Annað tilfallandi

Brauðréttir
Eldri bakstursaðferðir og afurðir
Hefðir og tíðarandi

123456

Almennar upplýsingarStarfsgreinarVerkflokkar/verkþættirTilsjónaraðiliGögnSamantekt

Skráðu iðnmeistara/tilsjónarmann

Skrá tilsjónarmann og ef um löggilta iðngrein er að ræða þarf að uppfylla skilyrði 9.gr. reglugerðar um vinnustaðarnám (www.reglugerd.is/reglugerdir/allar/nr/180-2021)

9. gr
Skilyrði:

Til að iðnmeistara, fyrirtækjum eða stofnunum sé heimilt að taka nemendur á iðnmeistara-, fyrirtækis-, stofnunar- samning eða skólasamning skulu eftirtalin skilyrði uppfyllt:

- Iðnmeistari, fyrirtæki eða stofnun skal hafa á að skipa hæfum tilsjónarmanni sem býr að góðri fagþekkingu, færni í mannlegum samskiptum og hefur yfirsýn yfir helstu verkefni viðkomandi fyrirtækis eða stofnunar.
- Iðnmeistari, fyrirtæki eða stofnun skal hafa með höndum næg verkefni á starfssviði sínu til að geta annast fullnægjandi kennslu samkvæmt námskrá starfsgreinarinnar.
- Iðnmeistari, fyrirtæki eða stofnun skal hafa yfir að ráða vinnuáhöldum og búnaði sem viðkomandi starfsgrein útheimtir.
- Í fyrirtæki i löggilttri iðn, sem rekið er undir forstöðu meistara hann hyggst kenna.
- Skilyrði sem sett eru í almennum ákvæðum aðalnámskrár um

Munið að ýta á **Bæta við** ef tilsjónarmaður er annar en meistari og þá þarf sveinsbréf tilsjónarmanns að fylgja sem gögn (skref 5)

Bæta við

Sláðu inn tengiliðaaupplýsingar tilsjónarmanns hér að neðan, nafn, kennitölu, símanúmer.

Meistari Sveinsson

41234561234

1234567

Til baka

Áfram

123456

Almennar upplýsingarStarfsgreinarVerkflokkar/verkþættirTilsjónaraðiliGögnSamantekt

Gögn tilsjónaraðila

Ef um löggilta iðngrein er að ræða þarf staðfesting á iðnréttindum tilsjónarmanna að sendast með.

12 KB

Meistari Sveinsson meist...

FJARLÆGJA SKRÁ.

Ath. Bíða eftir til skjalið vistist áður en haldið er áfram.
(ef skjalið vistast ekki þá á að reyna annað format/
skrársnið – word eða pdf. best)

Hámarksstærð er 500 MB. Eftirfarandi skrársnið eru leyfð: .docx,.doc,.pdf,.txt,.xlsx,.xls,.png,.jpeg.

Til baka

Áfram

Samantekt

Almennar upplýsingar

Kennitala
41234561234 (kennitölu lögaðila)
Heimilisfang

Símanúmer
1234567

Fyrirtæki
Meistari Sveinsson
Póstnúmer

Netfang
birtingur@birtingur.is

Starfsgrein og verkflokkar

Bakari - fjöldi: 1

Móttaka nema
HACCP
Gæða og öryggismál
Vörumóttaka - frágangur á vörum og hráefni
Notkun á vélum, tækjum og búnaði sem notaður er í bakstri
Samskipti við viðskiptavinum
Deig og smábrauð
Tertugerð
Kökugerð
Konfekt
Annað tilfallandi

Tilsjónaraðili

Kennitala	Nafn	Símanúmer
-----------	------	-----------

Staðfesting

- ☒ **Með umsókn er staðfest að iðnmeistari/fyrirtæki/stofnun uppfylli skilyrði 9.gr reglugerðar nr. 180/2021:**
- Iðnmeistari, fyrirtæki eða stofnun skal hafa á að skipa hæfum tilsjónarmanni sem býr að góðri fagþekkingu, færni í mannlegum samskiptum og hefur yfirsýn yfir helstu verkefni viðkomandi fyrirtækis eða stofnunar.
 - Iðnmeistari, fyrirtæki eða stofnun skal hafa með höndum næg verkefni á starfssviði sínu til að geta annast fullnægjandi kennslu samkvæmt námskrá starfsgreinarinnar.
 - Iðnmeistari, fyrirtæki eða stofnun skal hafa yfir að ráða vinnustað eða verkstæði með fullnægjandi aðstöðu, faglegri þekkingu og námstækifærum, ásamt vélum, tækjum, áhöldum og búnaði sem viðkomandi starfsgrein útheimtir.
 - Í fyrirtæki í löggilttri iðn, sem rekið er undir forstöðu meistara samkvæmt iðnaðarlögum nr. 42/1978, skal nemenda ávallt hafa iðnréttindi í þeirri iðngrein sem hann hyggst kenna.
 - Skilyrði sem sett eru í almennum ákvæðum aðalnámskrár um nám og starfsþjálfun á vinnustað.

Til baka

Stofna umsókn