



GRUNNNÁM MATVÆLA- OG VEITINGAGREINA (GMV)

37 ein.

Um er að ræða eins árs nám sem ætlað er að leggja grunn að frekara námi í matvælagreinum, matreiðslu, framreiðslu, matartækni o.s.frv. Námsbrautin samanstendur af 19 eininga námi, grunnnámi matvæla- og veitingagreina (GMV), viðbótareiningum í íþróttum og upplýsingatækni og kynningaráföngum í matreiðslu, framreiðslu og fleiri matvælagreinum.

Til að útskrifast af GMV þarf nemandi að ljúka alls 35 einingum, þar af 20 einingum í sérgreinum og 15 einingum í almennu námi. Þessar 15 almennu einingar þurfa ekki að vera nákvæmlega þær sem taldar eru upp hér að neðan.

Almennar greinar

15 ein

Íslenska	ÍSL 102
Stærðfræði	STÆ 102
Danska	DAN 102
Enska	ENS 102
Lífsleikni	LKN 102/192, 201/291
Íþróttir	ÍÞR 102/112, 202/212

Sérgreinar

22 ein

Hreinlætis- og örverufræði	HRÖ 101
Iðnreikningur	IÐM 102
Kynning á matvælanámi	KMN 101
Næringarfræði	NÆR 113
Öryggismál og skyndihjálp	ÖRS 101
Verkleg þjálfun í skóla	VÞS 106, 206
Verkleg þjálfun á vinnustað	VÞV 102

1. önn	2. önn
ÍSL 102/103*	DAN 102
ENS 102/103*	IÐM102
STÆ 102	LKN 201/291
LKN 102/192	NÆR 113
HRÖ 101	VÞS 206
KMN 101	VÞV 102
VÞS 106	ÖRS 101
ÍÞR 102/112	ÍÞR 202/212
18-20 ein.	19 ein

*Mælt er með því að ef nemendur taka ÍSL103 og/eða ENS103 á haustönn þá verði haldið áfram í ÍSL203 og/eða ENS203 á vorönn.

Til að fá að taka áfangann IÐM102 þurfa nemendur að hafa lokið STÆ102 og helst UTN103.

Í áfanganum VÞV102 gefst nemendum tækifæri til að komast á vinnustað í matvælageiranum og kynnast störfum sem lúta að matvælavinnslu og meðhöndlun.

Í áfanganum KMN 101 er fjallað um starfsumhverfi og nám í matvælageiranum.

Eftir að hafa lokið GMV (grunnnámi matvæla- og veitingagreina) geta nemendur valið um áframhaldandi nám í matvælagreinum.

Um er að ræða eftirtaldar námsbrautir:

- námsbraut í bakaraiðn
- námsbraut fyrir aðstoðarþjóna
- námsbraut í kjötskurði
- námsbraut í matreiðslu
- námsbraut í smurbrauði
- námsbraut fyrir matsveina.
- námsbraut í framreiðslu
- námsbraut í kjötiðn
- námsbraut í slátrun
- námsbraut í matartækni
- námsbraut fyrir aðstoðarkokka

Til að halda áfram námi í skóla þarf að ljúka fyrst starfsþjálfun á samningi hjá iðnmeistara. Námi í matartækni er þó hægt að halda áfram beint eftir GMV.

Ef um er að ræða þriggja ára starfsferil í matvælageiranum er hægt að fá verklega hluta grunnnámsins metinn (VÞS106, VÞS206, VÞV102). **Nánari upplýsingar fást hjá kennslustjóra raungreinasviðs.**

Í VMA verður boðið uppá nám í framreiðslu, matartækni, matreiðslu og kjötiðn ef næg þátttaka fæst. Nemendur sem hugsa sér að sækja um fagnám í matvælagreinum eru beðnir að hafa samband við kennslustjóra.