



Matartækni (MT)

140 ein

Matartækni er löggilt starfsgrein á heilbrigðisviði. Meðalnámstími er þrjú ár, þar af 3 - 4 annir í skóla að meðtöldu grunnnámi og 80 vikna starfsþjálfun. Meginmarkmið náms í matartækni er að nemendur hljóti nauðsynlega þekkingu og færni til að gegna störfum matartækna í samræmi við kröfur heilbrigðisstofnana og mótuneyti um gæði, næringu, hollustu og hagkvæmni í almennri matreiðslu og matreiðslu sérfæðis fyrir mismunandi markhópa.

Matartæknanám er oft miðað við að vera samhliða starfi. Þá er kennt í lotum um helgar. Nánari upplýsingar hjá kennslustjóra raungrænasviðs.

Almennar greinar 12 ein

| | |
|-----------------|-----------------|
| Íslenska | ÍSL 102 |
| Stærðfræði | STÆ 102 |
| Erlend tungumál | 2 einingar |
| Lífsleikni | LKN 102, 201 |
| Íþróttir | ÍÞR 102 + 1 ein |

Sérgreinar 48 ein

| | |
|--|----------------------------|
| Fagfræði matreiðslu | FFM101 |
| Gæðastjórnun og innra eftirlit | GÆÐ101 |
| Hráefnisfræði í matreiðslu | HEM102 |
| Hreinlætis- og örverufræði | HRÖ 101 |
| Iðnreikningur | IÐM 102 |
| Íslenska fyrir matvæla- og veitingagreinar | ÍSL222 |
| Kalda eldhúsið | KEL101 |
| Matreiðsla | MAT107, 218 |
| Matreiðsluauðferðir | MAA101 |
| Matseðlafraði | MSF101, 201 |
| Matur og menning | MOM101 |
| Næringarfræði | NÆR 113, 213 |
| Sérfræði bóklegt | SFB102 |
| Soð, súpur, sósur, eftirrættir | SSE101, 111 |
| Stærðfræði fyrir matvæla- og veitingagreinar | STÆ222 |
| Tungumál fyrir matvæla- og veitingagreinar | DAN222 ENS222 + 2 einingar |
| Vöruþekking | VÖP101 |
| Öryggismál og skyndihjálpar | ÖRS 101 |

Starfsþjálfun 80 vikur 80 ein

Matartækni

| Grunnnám matvæla- og veitingagreina | | Verknám | Bókleg önn | Matartæknanám | |
|-------------------------------------|-------------|----------|-----------------|-------------------|--------|
| 1. önn | 2. önn | | | 4. önn | 5. önn |
| ÍSL 102/103 | DAN 102 | 52 vikur | ÍSLXX2 | | |
| ENS 102/103 | IÐM 102 | | DANXX2 | | |
| STÆ 102 | LKN 201 | | ENSXX2 | | GÆÐ101 |
| LKN 102 | NÆR 113 | | STÆXX2 | Faggreinar 8 ein* | MAT218 |
| HRÖ 101 | VÞS 206 | | SKY101 | MAT107 | MSF201 |
| KMN 101 | VÞV 102 | | UTN 103 | | NÆR213 |
| VÞS 106 | ÖRS 101 | | Aðrir áfangar | | SFB102 |
| | | | sem eftir eru í | | SSE111 |
| ÍÞR 102/112 | ÍÞR 202/212 | | bóklegu. | | VÖP101 |
| 18 - 20 ein. | 19 ein | | 12 ein + ? | 15 ein. | 17 ein |

* Gert er ráð fyrir að faggreinar á 3. önn séu FFM101, HEM102, MAA101, MOM101, MSF101, KEL101 og SSE101. Þó er fyrirvari um fyrirkomulag námsins þegar verið er að kenna þessa áfanga. Nánari upplýsingar hjá kennslustjóra raungrænasviðs.

Athugið að á þessa áætlun er sett **bókleg önn**. Reynslan sýnir að mörgum nemendum hentar að vera meira en tvær fyrstu annirnar í grunnnámi matvæla- og veitingagreina. Þau taka þá meira af bóklegum fögum eða vinna upp fög sem vantar úr fyrstu tveimur önnunum.