



Matreiðsla (MA9)

186 ein

Matreiðsla er löggilt iðngrein. Meðalnámstími er fjögur ár, þar af 3 - 4 annir í skóla að meðtöldu grunnnámi og 126 vikna starfsþjálfun. Meginmarkmið náms í matreiðslu er að gera nemendum kleift að öðlast þá þekkingu og færni sem matreiðslumönnum er nauðsynleg í störfum sínum á hótelum, farþegaskipum, veitingahúsum, kaffihúsum, í mótuneytum eða annarsstaðar þar sem veitinga- eða veisluþjónusta er í boði. Náminu lýkur með sveinsprófi er veitir rétt til starfa í iðninni og til inngöngu í nám til iðnmeistaraprófs.

Almennar greinar

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

12 ein

Sérgreinar

Fagfræði matreiðslu	FFM 101, 202
Frönsk fagorð	FRO 101
Hráefnisfræði í matreiðslu	HEM 102, 201
Hreinlætis- og örverufræði	HRÖ 101
Iðnreikningur	IÐM 102
Íslenska fyrir matvæla- og veitingagreinar	ÍSL 222
Kalda eldhúsið	KEL 101, 201
Matreiðsla	MAT 107, 207
Matreiðsluaðferðir	MAA 101, 201
Matseðlafraði	MSF 101, 201
Matur og menning	MOM 101
Næringarfræði	NÆR 113
Soð, súpur, sósur, eftirréttir	SSE 101, 111
Stærðfræði fyrir matvæla- og veitingagreinar	STÆ 222
Tungumál fyrir matvæla- og veitingagreinar	DAN 222 ENS 222 + 2 einingar
Vínfræði matreiðslumanna	VÍN 101
Öryggismál og skyndihjálp	ÖRS 101

48 ein

Starfsþjálfun 126 vikur

126 ein

Matreiðsla

Grunnnám matvæla- og veitingagreina		Verknám	Bókleg önn	Matreiðslunám	
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		
LKN 102	NÆR 113		STÆXX2	Faggreinar 8 ein	Faggreinar 9 ein **
HRÖ 101	VÞS 206		SKY101	MAT107	MAT207
KMN 101	VÞV 102		UTN 103		
VÞS 106	ÖRS 101		Aðrir áfangar sem eftir eru í		
			bóklegu.		
ÍÞR 102/112	ÍÞR 202/212				
18 -20 ein.	19 ein		12 ein + ?	15 ein.	16 ein

* Gert er ráð fyrir að faggreinar á 3. önn séu FFM101, HEM102, KEL101 MAA101, MOM101, MSF101, og SSE101.

** Gert er ráð fyrir að faggreinar á 4. önn séu FFM202, FRO101, HEM201, KEL201 MAA201, MSF201, SSE111 og VÍN101. 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.