



## Framreiðsla FR9

140 ein

Framreiðsla er löggilt iðngrein. Meðalnámstími er þrjú ár, þar af 3-4 annir í skóla að meðtöldu grunnámi og 80 vikna starfsþjálfun. Meginmarkmið námsins er að gera nemendum kleift að öðlast þá þekkingu og færni sem framreiðslumönnum er nauðsynleg í störfum sínum á hótélum, farþegaskipum, veitingahúsum, kaffihúsum, í flugvélum, í mótuneytum eða annarsstaðar þar sem veitingasala fer fram. 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 framreiðslu	FFF107, 205
Framreiðsla	FFR107, 208
Hreinlætis- og örverufræði	HRÖ 101
Iðnreikningur	IÐM 102
Íslenska fyrir matvæla- og veitingagreinar	ÍSL222
Matseðlafraði	MSF101 201
Næringarfræði	NÆR 113,
Stærðfræði fyrir matvæla- og veitingagreinar	STÆ222
Tungumál fyrir matvæla- og veitingagreinar	DAN222 ENS222 + 2 einingar
Vínfræði	VÍN102
Öryggismál og skyndihjálp	ÖRS 101

48 ein

### Starfsþjálfun 80 vikur

80 ein

## Framreiðsla

Grunnám matvæla- og veitingagreina		Verknám	Bókleg önn	Framreiðslunám	
1. önn	2. önn	3. önn	3. önn	3. önn	4. önn
ÍSL 102/103	DAN 102	26 vikur	ÍSLXX2		
ENS 102/103	LKN 201		DANXX2		IÐM 102
STÆ 102	KMN 101		ENSXX2	SKY101	MSF201
LKN 102	NÆR 113		STÆXX2	FFF107	FFF205
HRÖ 101	ÖRS 101		SKY101	FFR107	FFR208
VÞS 106	VÞS 206		UTN 103	MSF101	VÍN102
	VÞV 102		Aðrir áfangar		
			sem eftir eru í		
ÍÞR 102/112	ÍÞR 202/212		bóklegu.		
17 - 19 ein.	18 ein		12 ein + ?	20 ein.	20 ein

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