

## 3. Í deild til prófs fyrir matsveina á fiskiskipum og flutningaskipum:

86

31. júlí

- a. Almenn matreiðsla, ásamt næringarefnafræði.
- b. Undirstöðuatríði í bakstri.
- c. Vöruþekking, geymsla og nýting matvæla.
- d. Íslenzka og enska.
- e. Bókfærsla og reikningur.

## 4. Námskeiðadeild.

Í þessari deild skal skólanefnd og skólastjóri ákveða kennslugreinar, kennslu og aðra tilhögun, eftir því, sem við á hverju sinni.

## 10. gr.

Verklega kennslan skal miða að því, að nemendur læri rétt öll handtök og allar aðferðir í iðn sinni, en fullnægjandi æfingu í henni ber meistara að sjá þeim fyrir á vinnustað.

Við alla kennslu skal leggja sérstaka áherzlu á reglusemi, þrífalega og háttprúða umgengni og snyrtimennsku.

## 11. gr.

Stundafjöldi námsgreina yfir allan námstímamann til sveinsprófs, skal vera sem næst því, sem hér segir:

Íslenzka .....	160 st.
Enska .....	160 —
Bókfærsla .....	72 —
Efnafræði og eðlisfræði .....	24 —
Danska .....	160 —
Reikningur .....	160 —
Teikning og teikniskrift .....	96 —
Franska .....	160 —

## Í matreiðsludeild að auki:

Næringarefnafræði .....	72 —
Matreiðsla verkleg og bókleg .....	600 —

## Í framreiðsludeild að auki:

Framreiðsla verkleg og bókleg .....	600 —
-------------------------------------	-------

Á hverju námskeiði til prófs fyrir matsveina á fiskiskipum og flutningaskipum skal stundafjöldi námsgreina vera sem næst þessu:

Íslenzka .....	64 st.
Reikningur .....	48 —
Enska .....	64 —
Bókfærsla .....	48 —
Matreiðsla, verkleg og bókleg ásamt næringarefnafræði ..	850 —

## 12. gr.

Skólastjóri semur stundaskrá fyrir hvert skólaár í samráði við skólanefnd.

#### IV. KAFLI

##### Skólatími og leyfi.

## 13. gr.

Skólaárið hefst 1. september og lýkur 30. apríl.

Þessi leyfi skulu vera fast ákveðin: 1. Fyrsti desember. 2. Jólaleyfi frá 22. desember til 3. janúar, að báðum dögum meðtöldum. 3. Páskaleyfi frá miðvikudegi fyrir skírdag til þriðja í páskum, að báðum þeim dögum meðtöldum.

## V. KAFLI

### Um próf og einkunnir.

#### 15. gr.

Próf skulu haldin í lok hvers kennslutímabils, þ. e. í desembermánuði og í aprilmánuði. Þau skulu vera munnleg, skrifleg eða verkleg, eftir því, sem við á. Lokapróf hvernar deildar skulu haldin á sömu tímum, eftir nánari ákvörðun skólastjóra. Við lokapróf (sveinspróf) skulu vera prófdómendur skipaðir af iðnfræðsluráði.

#### 16. gr.

Einkunnir skal gefa frá 0 til 10 í heilum tölum og tíundu þörtum. Aðaleinkunn er meðaltal einkunna í einstökum prófgreinum, og skal það meðaltal reiknað með 2 aukastöfum.

#### 17. gr.

Til þess að standast próf, hvort heldur er árspróf eða lokapróf, þarf nemandi að hljóta minnst 5.00 í aðaleinkunn. Í teikningu og sérgreinum iðnsveina verður nemandi að hafa hlotið minnst 5.00 í einkunn.

Aðaleinkunn 9 og þar yfir telst ágætiseinkunn, 7.25—8.99 telst I. einkunn, 6.00—7.24 telst II. einkunn, og 5.00—5.99 telst III. einkunn.

Skólastjóri annast framkvæmd prófa í samráði við skólanefnd. Heimilt er að gefa tvennar einkunnir nemenda í aðalgreinum þeirra.

#### 18. gr.

Lágmarkskröfur til lokaprófs sveina skulu vera sem hér segir:

#### A. Í almennum námsgreinum.

1. Íslenzka. Nemandi skal geta ritað íslenzku sæmlega, bæði um framsetningu efnis og stafsetningu. Hann skal hafa lært í málfræði eigi minna en krafizt er til gagnfræðaprófs.

2. Reikningur. Nemandi skal kunna fjórar höfuðgreinar reiknings með heilum tölum, almennum brotum og tugabrotum og nefndum tölum. Einnig einföld og samsett hlutföll (þriliðu), prósentu- og rentureikning og kunna allar helztu mælieiningar, sem notaðar eru hér á landi og í nágrannalöndunum. Hann skal enn fremur kunna að fara með fyrsta stigs jöfnur með einni og tveimur óþekktum stærðum og kunna aðalatriði flatarmáls- og rúmmálsreiknings.

3. Bókfærsla. Nemandi skal kunna að gera kostnaðaráætlanir um efni og vinnu og gera verðútreikninga, kunna að færa frumbók, vinnubók, efnisbók, dagbók með tvöföldu dálkakerfi og höfuðbók, og kunna að gera jafnaðarreikning og efnahagsreikning.

4. Efnafræði og eðlisfræði. Nemandi skal kunna undirstöðuatriði í eðlisfræði og efnafræði.

5. Danska og enska. Nemandi skal hafa lesið vandlega sem svarar 200 bls. í 8 blaða broti í hvoru málinu fyrir sig. Hann skal geta snúið villulítið, munnlega eða skriflega, úr íslenzku á erlenda málið, léttum kafla um efni, er snertir iðn hans.

6. Iðnteikning og teikniskrift. Nemandi skal kunna að gera útlits- og vinnuteikningar, svo og teikniskrift.

7. Franska. Nemandi skal hafa lesið sem svarar 100 bls. í 8 blaða broti, og skal lesefnið snerta iðn hans að svo miklu leyti sem unnt er.

86  
31. júlí

### B. Sérkröfur í matreiðslu.

1. Nemandi skal kunna að hluta sundur skrokka af lömbum, svínnum, kálfum og nautum, og vita í hvaða matarrétti hentugast er að nota hvern vöðva eða vöðvaluta af þessum kjöttegundum. Hann skal kunna allar algengar aðferðir við að steikja og sjóða kjöt og fisk, og geta matreitt algenga heita og kalda matarrétti.

2. Nemandi skal geta bakað algengar kökutegundir, sem notaðar eru í eftirrétti, svo og brauðkollur og sniðtígla af ýmsum gerðum.

3. Nemandi skal kunna skil á næringarefnum og helztu efnasamböndum fæðutegunda. Hann skal vita hvernig fæðutegundirnar breytast við mismunandi matreiðsluaðferðir. Hann skal vita hver bætiefni eru í algengum fæðutegundum, og hvernig þau verði bezt varðveitt.

4. Nemandi skal þekkja til hlítar þau hráefni, sem hann vinnur úr, og vita, við hvaða aðstæður er bezt að geyma fæðutegundir, og hvernig þær verða bezt hagnýttar. Hann skal þekkja alla lögboðna stimpla á kjöti, svo og önnur gæðamerki á matvælum, sem lögboðin eru hér á landi.

### C. Sérkröfur í framreiðslu.

1. Nemandi skal kunna að leggja á borð, þar sem framreiða skal kaldan og heitan mat, og að ganga um beina. Hann skal kunna skil á öllum algengum framreiðsluaðferðum og meðferð drykkjarfanga.

2. Nemandi skal vita í aðalatriðum, hvaða hráefni eru í algengum matarréttum. Hann skal kunna að semja matseðil, og enn fremur að skera fyrir (tranchera) algenga fisk- og kjötrétti.

### 19. gr.

Lágmarkskröfur til prófs fyrir matsveina á fiskiskipum og flutningaskipum, sbr. 2. gr. 3. tölul., skulu vera sem hér segir:

1. Nemandi skal kunna að búa til algenga matarrétti. Hann skal kunna að baka brauð og algengar kökutegundir.

2. Nemandi skal þekkja til hlítar þær matvörur, sem hann vinnur úr. Hann skal vita, við hvaða aðstæður bezt er að geyma fæðutegundir, og hvernig þær verða bezt hagnýttar. Hann skal þekkja lögboðna stimpla á kjöti, svo og önnur gæðamerki, sem lögboðin eru hér á landi.

3. Skólastjóri og skólanefnd ákveða prófkröfur í almennum námsgreinum, með hliðsjón af því námsefni, sem farið hefur verið yfir.

## VI. KAFLI

### Um stjórn skólans.

### 20. gr.

Samgöngumálaráðuneytið hefur yfirstjórn skólans, en daglega stjórn hefur skólastjóri á hendi. Ráðherra skipar til 4 ára í senn fimm manna skólanefnd, er hefur á hendi yfirumsjón skólans. Skal nefndin skipuð einum framreiðslumanni, matreiðslumanni, einum veitingamanni, og einum fiskiskipamatsveini, og skulu þessir menn skipaðir eftir tilnefningu hlutaðeigandi stéttarsamtaka, en fimmti nefndarmaðurinn án tilnefningar. Ráðherra skipar einn nefndarmannanna formann.