Búið til – útg.	24. okt 2017 – 1. útg
Námsgrein	Þjónað til borðs
Titill	Þjónað til borðs á framhaldsskólabraut
Skammstöfun	ÞTBS1FB03
Viðfangsefni	Framreiðsla
Staða áfanga	Samþykkt af skóla
Þrep áfanga	1
Einingafjöldi áfanga	3
Lýsing áfanga	Nemendur fá kynningu á starfi framreiðslumannsins og kynnast helstu vinnureglum við að leggja á borð og ganga frá. Farið er yfir grunnreglur um vinnuaðferðir, hreinlæti, borðsiði og umgengni, skipulag og samvinnu. Einnig farið í mikilvægi snyrtimennsku og kurteisi.
Forkröfur áfanga	Áfangi á framhaldsskólabraut
Þekkingarviðmið	**Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á:** • á almennum borðsiðum og kurteisi • reglum um hreinlæti • helstu áhöldum í veitingasal og notkunarmöguleikum þeirra
Leikniviðmið	**Nemandi skal hafa öðlast leikni í að:** • sýna snyrtimennsku, fagmennsku og almenna kurteisi • leggja lín á borð og brjóta munnþurrkur • annast grunnborðlagningu • vinna einföld verkefni í framreiðslu • umgangast þau tæki og tól sem notuð eru í veitingasal • umgangast gesti og samstarfsfélaga
Hæfniviðmið	**Nemandi skal geta hagnýtt þá almennu þekkingu og leikni sem hann hefur aflað sér til að:** • geta unnið einföld grunnstörf í framreiðslu • skilja til hvers er ætlast af störfum við framreiðslu í veitingasal • vinna með helstu áhöld og tæki sem notuð eru í veitingasal • gæta að eigin hreinlæti og því hreinlæti sem kröfur eru gerðar skv. viðurkenndum hreinlætiskröfum

	• takast á við borðlagningu • temja sér heiðarleg og jákvæð samskipti
Námsmat	Símat byggt á þátttöku í verklegum kennslustundum