

## **Sérnám í bakaraiðn**

Brauðgerð hefur fylgt mannkyninu frá örófi alda og er bakaraiðn ein elsta iðngreinin á Íslandi. Upphaf iðnarinnar hér á landi má rekja til ársins 1834 þegar fyrsta bakaríið, Bernhöftsbakarí, var stofnsett í Reykjavík.

Bakarar eru að störfum þar sem fram fer framleiðsla á brauðvörum, sætabrauði, kökum, tertum, konfektum og eftirréttum. Þeir starfa aðallega í bakaríum, kökugerðarhúsum, hótelum og veitingahúsum við að framleiða brauð og sætabrauð, kökur og tertur en einnig í kexverksmiðjum og sælgætisgerðum við kexbakstur, sælgætisframleiðslu og skreytingar. Við störf sín nota bakarar margvíslegan búnað allt frá litlum handverkfærum til flóknustu tækjasamstæða. Bakarar reka eigin fyrirtæki, sinna verkstjórn, stjórna innkaupum og leiðbeina nemendum og öðru starfsfólki. Enn fremur starfa þeir við sölumennsku og ráðgjöf á fagsviði sínu. Vaxandi þáttur í starfi bakarans er að uppfylla þarfir viðskiptavina fyrir fljótlegan handmat svo sem bökur, smurt brauð og aðra skyndirétti. Enn fremur hefur eftirspurn eftir veislupjónustu vaxið mjög á síðustu árum og má þar nefna brauðréttahlaðborð sem hafa notið mikilla vinsælda. Bakarar eiga samstarf við fjölmargar starfsstéttir héraendis sem erlendis, s.s. hráefnisframleiðendur, heildsala, veitingamenn og verslunarfólk.

Í bakaraiðn sem og annarri matvælaframleiðslu er hreinlæti mikilvægasta krafan sem gerð er til starfsfólks og ekki síður til stjórnenda fyrirtækjanna. Heilbrigðislöggjöfin undirstrikar þetta. Bakarar eiga að vera öðrum til fyrirmyndar hvað varðar snyrtimennsku í klæðnaði við vinnu.

## **Lokamarkmið náms í bakaraiðn**

Meginmarkmið náms í bakaraiðn er að nemendur hljóti nauðsynlega, almenna og faglega menntun til að takast á við þau störf sem tilheyra greininni. Þeir skulu öðlast þekkingu á hráefni, vélum, tækjum og öðrum búnaði sem bakarar vinna að jafnaði með. Að loknu námi í skóla og á starfsþjálfunarstað skulu nemendur hafa öðlast innsýn í helstu störf greinarinnar, tileinkað sér helstu verkþætti og þjálfast í sjálfstæðum vinnubrögðum og samstarfi við aðra.

Að loknu sérnámi í bakaraiðn skal nemandi, auk þess að uppfylla almenn

- kunna skil á hráefni, hjálparefnum o.fl. sem notuð eru í bakstur, meðferð
- þeirra, flokkun og gæðamati
- kunna aðferðir við hámarksnýtingu hráefnis og geta reiknað út
- bakstursrýrnun á brauðvörum
- þekkja algengar uppskriftir og vita hvaða vinnsluaðferð á við hverju sinni
- ásamt hitastigi, baksturstíma o. fl.
- geta unnið eftir uppskriftum, breytt þeim eftir framleiðslumagni ef þurfa
- þykir og valið vinnsluaðferð við hæfi hverju sinni
- geta reiknað út hollustu- og næringargildi helstu framleiðsluvara.
- kunna skil á verðútreikningi á vöru og þjónustu, geta reiknað út arðsemi og
- unnið við sjóðsvél þar sem við á
- kunna að stilla upp vöru og kynna fyrir neytendum og viðskiptavinum
- vera sjálfstæður í vinnubrögðum og geta leiðbeint á vinnustað
- geta unnið sjálfstætt að almennum og sérhæfðum verkefnum tengdum
- bakstri s.s. brauða- og smábrauðabakstur, köku- og tertugerð,
- sætabrauðsbakstur, eftirréttagerð, sælgætisgerð, framleiðslu skyndirétta og
- kexbakstur.
- geta metið hvaða vinnsluaðferð á við hverju sinni, svo sem að hnoða, hræra
- eða þeyta deig

## Brautarlýsing fyrir bakaraíðn (BA9)

<b>Almennar greinar</b>			<b>12 ein.</b>
Íslenska	ÍSL 102	2 ein.	
Erlend tungumál	2 ein.	2 ein.	
Stærðfræði	2 ein.	2 ein.	
Lífsleikni	LKN 111 121 131	3 ein.	
Íþróttir	ÍÞR 101 111 201	3 ein.	
<b>Sérgreinar</b>			<b>48 ein.</b>
Bakstur	BAK 10A 20A	20 ein.	
Fagfræði bakara	FFB 102 202	4 ein.	
Fagtækni bakara	FTB 101 202	3 ein.	
Hráefnisfræði í bakstri	HEB 102 202	4 ein.	
Hreinlætis- og örverufræði	HRÖ 101	1 ein.	
Iðnreikningur	IÐM 102	2 ein.	
Íslenska fyrir matvæla- og veitingagreinar	ISL 222	2 ein.	
Næringarfræði	NÆR 113	3 ein.	
Stærðfræði fyrir matvæla- og veitingagreinar	STÆ 222	2 ein.	
Tungumál fyrir matvæla- og veitingagreinar	DAN 222 ENS 222 +2/6 ein.	6 ein.	
Öryggismál og skyndihjálp	ÖRS 101	1 ein.	
<b>Starfsþjálfun 126 vikur</b>			<b>126 ein.</b>
<b>Samtals</b>			<b>186 ein.</b>