

## **Sérnám í smurbrauði**

Smurbrauðsmaður starfar þar sem boðið er upp á hvers kyns brauðrétti svo sem í mötuneytum, á hótelum, gistiheimilum, veitingastöðum, kaffihúsum og krám. Ennfremur á smurbrauðsstofum og annars staðar þar sem veitinga- og veislupjónusta er í boði. Smurbrauðsstarfið felur meðal annars í sér að annast innkaup á hráefni og að taka á móti vöru, annast móttökueftirlit þegar það á við og frágang vörunnar samkvæmt viðurkenndum reglum. Smurbrauðsmaður vinnur úr hráefni fullbúnar smurðar brauðsneiðar, samlokur, snittur, pinnamat, brauðtertur, hádegisverðarrétti, smárétti, salatrétti og salatsósar með smekklegt útlit og nýtingu hráefnis að leiðarljósi. Hann vinnur einnig við framsetningu hlaðborða með heitum og köldum réttum og morgunverðarhlaðborð. Hann sér um að útbúa smurbrauðsseðla eftir viðurkenndum faglegum reglum og eftir þeirri fjölbreytni sem krafist er á vinnustaðnum. Hann kann skil á og vinnur eftir ákveðnum verkferlum sem notaðir eru við störf í matvælaíðnaði og við frágang vinnslurýma í matvælaíðnaði.

## **Sjá lokamarkmið náms í smurbrauði**



## Lokamarkmið náms í smurbrauði

Meginmarkmið námsins er að nemendur hljóti nauðsynlega þekkingu, skilning og færni til að mæta kröfum neytenda um holla, gómsæta, girnilega og fagurlega framsetta brauð- og smárétti.

Að loknu sérnámi skal nemandi, auk þess að uppfylla almenn lokamarkmið sérnáms,

- geta gert áætlanir til lengri og skemmri tíma, forgangsraðað verkefnum, gert pöntunar- og verkefnalista, undirbúið verk og vinnusvæði
- þekkja hráefni sem tengist smurbrauðsgerð og vita hvernig á að meðhöndla það
- geta matreitt hráefni sem notað er í álegg þannig að næringargildi fæðutegunda varðveitist
- kunna til verka við niðursuðu, lögun kryddblandna, söltunar, súrsunar á grænmeti, gerð kjöthlaups, fiskhlaups og grænmetishlaups og annars meðlætis sem tilheyra smurbrauðsgerð
- þekkja til mismunandi áleggstegunda, eggjarétta, eftirrétta og kunna undirstöðuatriði í bakstri
- geta samið uppskriftir og sett saman smurbrauðsseðla út frá hagkvæmni og faglegum sjónarmiðum
- geta bakað helstu brauðtegundir sem notaðar eru við gerð smurbrauðs og annarra brauðréttanna
- geta útbúið, skreytt og sett fram á viðeigandi hátt margskonar smurbrauð, snittur og aðra brauðrétti, pinnamat, samlokur, síldarrétti, kalda hádegisverðarrétti, smárétti og ostarétti,
- kunna að setja saman og ganga frá morgunverðarhlaðborði og hlaðborði með heitum og köldum réttum
- geta upplýst viðskiptavinum um innihald þeirra rétta sem á boðstólum eru hverju sinni og séð um afgreiðslu þeirra eftir því sem við á

## Brautarlýsing fyrir smurbrauðsnám (SB)

<b>Almennar greinar</b>			<b>12 ein.</b>
Íslenska	ÍSL 102	2 ein.	
Erlend tungumál	2 ein.	2 ein.	
Lífsleikni	LKN 103/111 121 131	3 ein.	
Stærðfræði	2 ein.	2 ein.	
Íþróttir	ÍÞR 101 111 201	3 ein.	
<b>Sérgreinar</b>			<b>48 ein.</b>
Bakstur fyrir smurbrauð	BAK 113	3 ein.	
Fagfræði matreiðslu	FFM 101	1 ein.	
Fagfræði smurbrauðs	FFS 102	2 ein.	
Útlit og framsetning	ÚFS 101	1 ein.	
Hráefnisfræði í matreiðslu	HEM 102	2 ein.	
Hráefnisfræði í smurbrauði	HES 201	1 ein.	
Hreinlætis- og örverufræði	HRÖ 101	1 ein.	
Iðnreikningur	IÐM 102	2 ein.	
Íslenska fyrir matvæla- og veitingagreinar	ISL 222	2 ein.	
Kalda eldhúsið	KEL 101	1 ein.	
Matreiðsla	MAT 107 227	14 ein.	
Matreiðsluaðferðir	MAA 101	1 ein.	
Matseðlafræði	MSF 101, 201	2 ein.	
Matur og menning	MOM 101	1 ein.	
Næringarfræði	NÆR113	3 ein.	
Soð, súpur, sósur, eftirréttir	SSE 101, 111	2 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 80 vikur</b>			<b>80 ein.</b>
<hr/>			
<b>Samtals</b>			<b>140 ein.</b>