



IMBUNATĂȚIRI PENTRU CURRICULUM ROMÂN ÎN CURSUL DE CALIFICARE BRUTARI



INTRODUCERE

Acest material a fost creat ca rezultat în cadrul Programului Erasmus + - Parteneriat Strategic proiect Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394 cu titlul « BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ» co-finanțat de Programul Erasmus+ al Uniunii Europene.

În zilele noastre tehnologia s-a schimbat atât de mult încât, indiferent în ce fel de brutărie intrati, una italiană, grecească sau turcească, sunt aproape absolut la fel. Există mai multe producători de echipamente de panificație în Europa și toate brutăriile cumpără echipamentele lor de la ei. Pe de altă parte, formarea în domeniul panificației nu s-a schimbat în toate țările europene și prin formarea ne gândim la noi programe de învățare și metodele, capitole și planurile de învățământ dar și formarea formatorilor. Potrivit brutăriilor și producătorilor de echipamente de panificație, patiserilor din brutării de azi este nevoie de mai multe abilități și competențe IT, deoarece cea mai mare parte din munca se face de către mașini, care au nevoie să știe cum să funcționeze. Cu aceeași problemă se confruntă partenerii noștri din Letonia și Slovenia.

În acest proiect dorim să îmbunătățescă curriculumul existent pentru calificarea brutarilor și în special partea care se referă la echipamentul utilizat în domeniul panificației.

Acest material conține toate îmbunătățirile pe care le propunem pentru curricula cursului de formare de Brutari în toate țările participante.

La această activitate au participat toate organizațiile partenere din cadrul proiectului nostru:

- Asociația socio-Culturală "Sfântul Ioan Botezătorul", Berbesti România;
- Akhisar Halk Egitim Merkezi ve Aksam Sanat Okulu, Turcia;
- SIA „Manteifels projekti,,”, Letonia;
- EURELATIONS GEIE, Italia;
- Ariadne, Grecia;
- Ljudska univerza Zavod za izobraževanje odraslih în mladine Lendava, Slovenia;
- SC TECHNOG SRL, Sibiu, România.

I. CURRICULUM ROMÂN ÎN CURSUL DE CALIFICARE BRUTARI

ÎMBUNĂȚIRI PENTRU PROGRAMA

pentru calificarea brutarilor si patiserilor

NIVELUL 2

Domeniul de formare: SECTORUL ALIMENTAR

Notă introductivă

Acest curriculum se bazează pe standardul de formare profesională pentru calificarea factorilor brutari si patiserie.

Curriculum-ul are următoarea structură:

Modulul 1 - Sănătatea și securitatea la locul de muncă și protecția mediului în industria alimentară

Modulul 2 - Microbiologie și igienă în industria alimentară

Modulul 3 - Operațiuni și echipamente în industria alimentară

Modulul 4 - Fabricarea produselor de panificație

Modulul 5 - Produse de patiserie fabricarea

Modulul 6 - Fabricarea altor produse fainoase

Modulul 1 - Sănătatea și securitatea la locul de muncă și protecția mediului în industria alimentară

Modulul „de securitate și sănătate la locul de muncă și protecția mediului în industria alimentară“ este o parte a culturii de specialitate referitoare la domeniul general de formare Industriei Alimentare.

Modulul merge în paralel cu celelalte module din curriculum.

Modulul „Sănătatea și securitatea în muncă și protecția mediului în industria alimentară“ se concentrează asupra rezultatelor și a obiectivelor de învățare la dobândirea aptitudini specifice

industrii alimentare generale, cu scopul de a utiliza toate achizițiile (cunoștințe, abilități, atitudini) în practicarea calificării de nivel 2 în domeniu.

Acest modul conține următoarele conținuturi de învățare:

1. Legislația și normele privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor și protecția mediului în industria alimentară
2. Instruirea personalului în industria alimentară. Tipuri de formare
3. Echipament individual de protecție și echipamente de stingere a incendiilor
4. Factori de risc în industria alimentară. Clasificarea factorilor de risc. Efectele factorilor de risc. Măsuri de prevenire a factorilor de risc
5. accidente de muncă și boli profesionale - definiții - clasificare - măsuri preventive
6. Măsuri de prim ajutor în caz de accident
7. Măsuri de urgență și de evacuare specifice locului de muncă, în caz de: incendiu, inundații, cutremure
8. Deșeuri și circuit al industriei alimentare
9. Colectarea, depozitarea și eliminarea deșeurilor și a reziduurilor
10. Surse de poluare în industria alimentară. Clasificarea surselor de poluare. Măsuri de prevenire și combatere a poluării

Modulul 2 - Microbiologie și igienă în industria alimentară

1. Caracterizarea microorganismelor
 - Microorganisme: bacterii, drojdii, mucegaiuri
 - Morfologia microorganismelor: forma, dimensiunile,
 - Fiziologia microorganismelor: nutriție, multiplicare
2. Tehnici pentru prepararea preparatelor umede și uscate. Microscop: piese componente, utilizare. Umed și uscat preparatele microscopice: ustensile, preparat, simplu și dublu de colorat
3. Acțiunea factorilor externi asupra microorganismelor. Influența factorilor fizici (temperatură, umiditate, presiune osmotică, presiunea externă). Influența factorilor mecanici (agitare). Influența factorilor chimici (pH, substanțe chimice)
4. Modalități de răspândire a microorganismelor în natură. microfloră sol: bacterii, actinomicete, fungi, microorganisme patogene. microfloră apa: sulfuroase,, putrefacție, bacterii butirice, bacteriile fermentează celuloză feruginoase. microfloră de aer: bacterii, mucegaiuri (forme sporulate).

5. microorganisme utile și dăunătoare în industria alimentară. microorganisme utile: bacterii (lactic, acetic), drojdie (bere), mucegai ("nobil") utilizat în industria alimentară. microorganisme dăunătoare: patogene (virusuri, bacterii) și alterare (virusuri, bacterii, drojzii, mucegaiuri).
6. igienă individuală normele în industria alimentară. Normele de igienă individuale: în conformitate cu normele și procedurile de drept. Consecințele nerespectării normelor de igienă.
7. Metode de igienă a spațiilor și a echipamentelor din industria alimentară. Igiena reguli: a spațiilor și echipamentelor. Materiale de curățare și igienizare.
8. Bolile datorate consumului de alimente contaminate. Caracterizarea agenților patogeni. Clasificarea bolilor datorate consumului de alimente contaminate.
9. Factorii care duc la contaminarea alimentelor. Contaminarea la fabricație. Contaminarea în timpul transportului. depozitare contaminate. Măsurile de prevenire a contaminării alimentelor.

Modulul 3 - Operațiuni și echipamente în industria alimentară

Depozitarea făinii și a echipamentului folosit pentru depozitare:

- **Tipuri de silozuri**
- 1. Termenii specifici unui proces tehnologic:
 - operații unitare,
 - materie primă,
 - produse secundare,
 - produs finit,
 - deșeuri,
 - procesul tehnologic,
 - de fabricație schemă.
- 2. Soldul Material:
 - total,
 - parțial.
- 3. Transportul de materiale: clasificarea mijloacelor de transport.
 - **Transportul materialelor lichide și gazoase:**
 - i. caracterizarea stării de fluid,
 - ii. Proprietăți fizice ale fluidelor.
- Tipuri de pompe pentru transport fluid (construcție, operare):
 - pompa centrifuga,
 - pompă cu roți dințate,
 - pompa pompa cu piston rotativ,
 - injector.
- **Transportul de materiale solide:**
 - i. caracterizarea transportoare pentru materiale solide,
 - ii. Clasificarea transportoare pentru materiale solide.
 - Tipuri de transportoare pentru materiale solide (construcții, exploatare):

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

- a. transportori gravitaționale (tobogan, jgheab, plane înclinate),
 - b. banda rulanta,
 - c. Elevatorul,
 - d. șnec.
4. Transport pneumatic:
- principiul de realizare a transportului pneumatic.
 - Instalații pneumatice de transport (construcție, exploatare): prin aspirație, de descărcare de gestiune.
5. Măcinarea materialelor:
- Principiile care stau la baza funcționării (definiție, scop, factori de influență),
 - metode și procedee pentru mărunțirea
 - clasificarea mașinilor de rectificat.
 - Masina de tocat (construcție, operare):
 - i. Mașini pentru măcinarea materialelor greu de mare: concasor, moara cilindrica, ciocan;
 - ii. mașini pentru măcinarea materialelor duritate medie: role automate;
 - iii. Mașini pentru măcinarea materialelor cu consistență ridicată: mașini de tăiere de legume, Volf, mai drăguțe.
6. Separarea materialelor solide prin sortare:
- Principiile care stau la baza funcționării (definiție, generalități, factori de influență).
 - Echipament folosit pentru sortarea materialelor solide (construcție, operare):
 - i. **echipamente de dozare**
 - ii. **separator de aluat**
7. Separarea amestecurilor eterogene:
- Principiile care stau la baza funcționării (definiție, scop, factori de influență).
 - Echipamentele folosite pentru separarea amestecurilor eterogene (construcție, operare):
 - i. Camera deumidificării cu șicane,
 - ii. decodorul orizontal,
 - iii. neteda florentin talie,
 - iv. filtru sac,
 - v. Filtrul deschis cu agitator,
 - vi. se filtrează cu rame și plăci,
 - vii. centrifugă decantoare verticale cu tava,
 - viii. Orizontală centrifugă de filtrare.
8. Amestecarea materialelor solide, sub formă de pastă și lichid:
- Principiile care stau la baza funcționării (definiție, scop, factori de influență).
 - Echipament de amestecare (construcție, operare):
 - i. agitator,
 - ii. dublu mixer cu tambur,
 - iii. mixere de ramură și cu elice;
 - iv. mixer pulverizare pneumatică.
 - v. **mixere spiralate**

vi. Malaxoare planetare

9. Operațiunile de transfer de căldură:
- Moduri de transfer de căldură: conducție, convecție, radiații, mixte;
 - încălzitoare termice: încălzire, răcire;
10. Incalzind si racind:
- Principiile care stau la baza funcționării (definiție, generalități, factori de influență).
 - Încălzire și răcire echipament (construcție, operare):
 - i. schimbătorul de căldură jacheta,
 - ii. schimbătorul de căldură bobina,
 - iii. schimbător de căldură multi-tubular.
11. Pasteurizare:
- principiile care stau la baza efectuarea operațiunii (definiție, scop, factori de influență).
 - dispozitive folosite pentru pasteurizarea (construcție, operare):
 - i. schimbătorul de căldură cu plăci.
12. Sterilizare:
- principiile care stau la baza efectuarea operațiunii (definiție, scop, factori de influență).
 - dispozitive folosite pentru sterilizare (construcție, operare):
 - i. autoclavă.
13. refrigerare:
- principiile care stau la baza comportamentului de operare (definiție, scop, factori de influență),
 - metode de refrigerare
14. Congelare:
- principiile care stau la baza comportamentului de operare (definiție, scop, factori de influență),
 - metode de congelare
 - **congelatoare șoc**
15. Operațiuni care asigură conservarea prin reducerea umidității:
- clasificarea în scopul funcționării conservării prin reducerea umidității
 - Concentrarea prin vaporizare: principiile care stau la baza comportamentului de funcționare (definiție, scop, factori de influență).
 - Mașinile folosite pentru concentrare (construcție, operare): instalație de concentrare cu instalare simplă, concentrație-efect cu multiple.
16. Uscare:
- principiile care stau la baza comportamentului de funcționare (definiție, scop, factori de influență).
 - Echipament de uscare (construcție, operare):
 - i. Turnul uscator.
 - ii. **linii de răcire**
17. Condensare:
- principiile care stau la baza comportamentului de funcționare (definiție, scop, factori de influență).
 - dispozitive folosite pentru condensare (construcție, operare):

- i. altimetru condensator cu tăvi

18. Distilare:

- principiile care stau la baza comportamentului de funcționare (definiție, scop, factori de influență).
- Instalațiile utilizate pentru distilare (construcție, operare):
 - i. instalație de distilare cu funcționare discontinuă,
 - ii. distilarea continuă.

În acest modul ne propunem să introducem utilizarea ieșirii create 3 și 4 de ieșire de către formatori și de elevi:

- **IO3 - Metodologie pentru formatori cum să predea cu ajutorul noilor echipamente tehnologice în panificație**
- **IO4 - Minighid pentru stagiarii despre echipamente moderne utilizate în brutării**

De asemenea, ne propunem să restructureze întregul modul, să se concentreze mai mult pe echipamentul folosit în brutării și să-și petreacă acest modul în practicarea echipamentului pe site-ul.

Modulul 4 - Fabricarea produselor de panificație

1. Materiile prime și auxiliare utilizate în fizică și tehnologice. Caracteristici de făină
2. Procesul tehnologic de fabricare a produselor de panificație.
 - a. Mașini și echipamente utilizate la fabricarea produselor de panificatie
 - b. Igienizarea ustensile, vase, mașini și instalații folosite la fabricarea produselor de panificatie
 - c. metode de preparare a aluatului
2. Clasificarea cuptoarelor (prin modul de funcționare, după combustibilul utilizat, în funcție de numărul de vânturi) de panificație
3. Pregătirea produselor finite pentru ambalaje. Modalități de ambalare și etichetare a produselor finite.
4. Igiena și SSM standarde specifice produselor de panificație
5. Produse de panificație tradiționale specifice diferitelor zone geografice

Modulul 5 - Produse de patiserie fabricarea

1. Prime și materiale auxiliare utilizate în patiserie
2. Calculul rețeta pentru patiserie
3. scheme tehnologice de obținere a produselor de patiserie din diferite tipuri de aluat
4. Clasificarea semipreparations utilizate în produse de patiserie
5. Prepararea semipreparations utilizate în patiserie

6. Indicii de calitate de produse de patiserie utilizate în produse de patiserie
7. Procesul tehnologic de obținere a produselor de patiserie din aluat dospită aluat
8. Indicii de calitate ale produselor pe bază de aluat
9. Procesul tehnologic de obținere a aluatului produse de patiserie
10. Indicii de calitate a produselor de patiserie din aluat
11. Prepararea diferitelor tipuri de plăcintă
12. defecte de producție de plăcintă
13. Măsurile de remediere a defectelor de plăcintă
14. Prepararea produselor de patiserie plăcintă
15. Prepararea aluatului plăcintă
16. Prepararea produselor de patiserie din aluat
17. Prepararea produselor de patiserie din aluat foaie
18. Mijloace de prezentare de produse de patiserie
19. Echipamente Echipamente și specifice utilizate în produse de patiserie
20. Igiena, standardele SSH și de protecție a mediului pentru produse de patiserie

Modulul 6 - Fabricarea altor produse fainoase

1. Prime și materiale auxiliare utilizate la fabricarea de nuci
2. Clasificarea produselor paste făinoase
3. scheme tehnologice pentru a obține:
 - a. biscuiți,
 - b. bastoane
 - c. Plăcintă dulce
2. Procesul de fabricație de:
 - a. biscuiți,
 - b. bastoane
 - c. napolitane
 - d. Paste
3. Ambalarea produselor paste făinoase

4. Mașini, agregate și instalații specifice pentru fabricarea de paste

II. CURRICULUM italiene în curs de calificare pitarilor

Produse de panificatie Curriculum

ITALIA

(Versiunea modificată)

Introducere

Sistemul educațional și de formare italian este structurată pe principiile subsidiarității și autonomiei instituțiilor de învățământ. Statul are competență legislativă exclusivă cu privire la „legile generale ale educației“ și pentru stabilirea nivelului de bază al performanțelor, care trebuie să fie asigurată în tot teritoriul național.

Statul, de altfel, a stabilit principiile fundamentale pe care regiunile trebuie să le respecte, în timp ce gestionarea competențelor specifice ale acestora. Regiunile au competențe legislative concurente în sectorul educațional în timp ce acestea au competențe exclusive privind formarea profesională și educațională.

Instituțiile de învățământ naționale au autonomie în educație, organizarea și cercetare, experimentare și dezvoltare.

educația obligatorie și formarea profesională

Invatamantul obligatoriu dureaza de 10 ani, de la vârsta cuprinsă între 6 și 16 ani, și atrage după sine opt ani de la primul ciclu și primii doi ani de-al doilea ciclu (legea 296 din 2006), la care pot participa fie în școala de stat secundar sau în profesională regională și cursuri de formare

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

profesională. La sfârșitul ciclului de învățământ obligatoriu, este posibil să se meargă mai departe cu studiile sau de a aplica pentru cursuri de formare care oferă calificare și certificate adecvate pentru un loc de muncă dependentă sau independentă. Calificarea brutar este inclus în formarea profesională.

Pentru a obține calificat ca brutar este necesar:

Pentru a participa la un curs de formare profesională organizat de o asociație comercială sau un organism privat: un curs de brutar profesionist, cui vrea să obțină competențe sectoriale și abilități practice și operaționale cu privire la prepararea de produse de patiserie, permite să învețe locuri de muncă și să lucreze ca un brutar în sectorul serviciilor alimentare comerciale, atât în calitate de antreprenor sau angajat.

În mod normal, participarea la cursurile atrage după sine pentru a obține o certificare:

- Certificarea HACCP - obligatoriu să întreprindă orice loc de muncă în sectorul alimentar
- Certificarea cu privire la „siguranța în locurile de muncă“
- Certificarea calificării profesionale „brutar calificat“ valabil la nivel național și european.

Pentru a finaliza un program de ucenicie:

Primul ucenicie nivel de calificare sau diplomă. În unele regiuni se prevede o ucenicie de trei sau patru ani, în funcție de ciclurile de învățământ. Participarea la rezultatele programului într-o certificare sau o diplomă pentru a intra pe piața muncii.

Uceniciei pentru tineri între 18 și 29 de ani, cu calificare profesională. Contractul de ucenicie durează, cel mult 60 de luni.

Descriere profil profesional

Brutarul face bine coapte și produse de patiserie proaspete. El / Ea desfășoară atât activități manuale și prin mașini și echipamente. Cele mai multe dintre activitățile de lucru sunt aceleași pentru brutar și producătorul de patiserie. Unele activități sunt realizate în special de brutar (turnare automată) sau producătorul de patiserie (de umplere și podoabă). Rețetele elaborează Baker și modifică ingredientele în funcție de nevoile, el / ea are grijă de aspectul și expoziția produselor.

Grupul de lucru italian a menționat că sistemul de panificație în societatea modernă a fost schimbat profund în ultimii ani, trecerea de la un sistem elementar bazat aproape exclusiv pe conceptul „pâine ca hrană“ pentru sisteme mai complexe care introduc de cercetare inovatoare, în special asupra sistemelor și producție tehnici care vizează îmbunătățirea capacităților de producție și de cercetare antropologică pentru a redescoperi abordarea umană a ingredientelor și arome disparute. Aceasta impune pentru a revizui profilul brutarului curent printr-o actualizare / îmbunătățire a cursului de formare pentru realizarea calificărilor.

Comună cerință și pentru celelalte țări partenere, subliniază că, în această etapă se poate prevedea o creștere ore (30) pentru stagiile / exerciții practice în domeniul 3 a Curriculumului și creșterea ore (20) de practică utilizarea / introducerea de echipamente moderne (zona 4).

Ca urmare a acestor actualizări, curricula brutari italiene este modificat în acest fel:

600 h - teoretic;

1000 ore practica , din care:

- 300 ore de exerciții practice interne

- vizita la laboratoarele de importanță primară: 150 ore

- Stagii în companii naționale și, dacă este posibil, internaționale 550 ore

Context

Brutarul poate lucra ca angajat într-o brutărie sau de luare a pâstoasă și el / ea poate, după obținerea calificării, deschide lui / ei propria afacere în calitate de întreprinzător artizanală.

Complexitate

În ultimii ani, profesia brutar a întreprins o schimbare majoră datorită inovațiilor tehnologice. În prezent, deprinderile de bază sunt necesare pentru utilizarea software-ului și a echipamentelor pentru managementul proceselor companiilor.

Mai mult decât atât lucrarea este în picioare de făcut și într-un mediu cald și umed. Disponibilitatea la munca de noapte și o stare de sănătate bună, fără boli respiratorii sau alergii, sunt esențiale.

atitudini

Multe abilități sunt necesare în acest domeniu, cum ar fi: precizie, responsabilitate la locul de muncă, puterea de observație, abilități manuale, dexteritate degetul, înțelegere tehnică. Este nevoie de bun gust și miros și simțul estetic. Mai mult decât atât, este necesară capacitatea de matematică și o comunicare orală bună. În cele din urmă, este esențial să avem capacitatea de a gestiona sarcinile de lucru grele și funcționează eficient în condiții de stres.

Referințe

Istat 2001 - NUP

6.5.1.2.4 Baker

6.5.1.3.23 maker Patiserie

(Ateco 2007)

10.71.1 Producerea de produse de patiserie proaspete

10.71.2 Producerea produselor de patiserie proaspete

10.72.0 Producția de biscuiți și alte produse de patiserie

EQF nivel

III

Lista de domenii de activitate:

1. Definirea Supply
2. Furnizarea, livrarea, depozitarea și păstrarea produselor alimentare
3. pregătirea aluatului
4. Aluat turnare (manual sau automat)

5. dospire
6. Gătutul
7. Umplerea și decorațiuni
8. Ambalare și distribuție
9. de mediu și de igienă personală
- aranjament 10. Lab

1) definiție de aprovizionare

Pentru a seta lista de selecție principală

Pentru a planifica selecția în funcție de regiune, de sezon și evenimente recurente

Pentru a realiza rețete standard de

competențe

Pentru a Colaborați definiția varietate de bază de pâine / produse de patiserie proaspete și de varietăți specifice menționate regiune sezon și evenimente recurente.

Pentru prepararea la Colaborați de rețete standard atât pentru varietatea de bază și specifice.

abilități

Definiți soiul de bază

Pentru a pune în aplicare criteriile regionale, sezoniere și evenimente varietății specifice.

Pentru a pune în aplicare criteriile pentru definirea rețete standard,

Cunoștințe

Tipologii și caracteristici de pâine și produse de patiserie proaspete

Caracteristici tipologică și că perioada de vânzare sezoniere regionale și specialități de evenimente

Caracteristici fizice, chimice, biologice și nutritive de materii prime și produse utilizate pentru pâine și produse de patiserie proaspete

Calculul profesional: raporturi amestec calculat.

Caracteristici de pâine și produse de patiserie rețete

2) Furnizarea, livrarea, depozitarea și păstrarea produselor alimentare

Pentru a prearrange lista produselor

Pentru a verifica calitatea și cantitatea de produse

Pentru a distribui produsele alimentare

Pentru produsele alimentare de stocare

Pentru a stoca corect alimentele

Pentru a verifica data de expirare

Competență

Pentru a administra de aprovizionare, livrare, stocul și conservarea alimentelor în conformitate cu programul de producție.

abilități

Pentru a prevedea nevoile de furnizare,

Pentru a face comanda produselor

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

Pentru a verifica coerența între ordine și produsele livrate
Să adopte principiile de depozitare a alimentelor
Pentru a adopta criteriile pentru conservarea alimentelor
Pentru a monitoriza cele mai bune înainte de date.

Cunoștințe

Materie prima:
Principiile de conservare a alimentelor
Principiile de depozitare a alimentelor
Reguli de igienă și siguranță alimentară

3) preparare aluat

Pentru a selecta aluat ingrediente
Pentru a cântări ingredientele
Pentru a introduce ingredientele în aparatul de aluat
Pentru a seta timpul și viteza
Pentru a verifica progresul aluatului în timpul diferitelor faze
Pentru a pregăti aluatul pentru anumit tip de pâine

competențe

Pentru a realiza pâinea / patiserie aluat, folosind instrumente adecvate și mașini mixer, pe baza specificațiilor rețetă.

abilități

Pentru a cântări ingredientele
Pentru a pune în aplicare etapele de preparare a aluatului
Pentru a utiliza aparatul de frământat
Pentru a monitoriza aluat consistență
Pentru a verifica aluat caracteristici
Pentru a adopta un comportament orientat spre igienă și siguranță

Cunoștințe

Ingrediente: tipologie și ingrediente de făinuri
Caracteristici și utilizarea de instrumente de dozare ingredient
Etapile de preparare a aluatului
Caracteristici de produse din aluat
Norme de securitate și igienă

4) Aluat turnare (manual sau automat)

Manual
Pentru a pregăti procesul
Pentru a prearrange echipamentul și instrumentele
Pentru a prepara aluatul
Pentru a modela aluatul
Pentru a plasa pe tăvi aluatul preparat
Pentru a verifica procesul de aluat

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

Pentru a verifica rezultatele
Pentru a planifica selecția în funcție de regiune, de sezon și evenimente recurente
Pentru a realiza rețete standard de automat
Pentru a prearrange aparatul pentru procesul
Pentru a încărca aparatul
Pentru a porni mașina
Pentru a descărca piesele formate
Pentru a verifica performanța ciclului corect
Pentru a verifica rezultatul
Pentru a elimina piesele inegale

competențe

Pentru a realiza modelarea manuală a produselor semi-fabricate de pâine și patiserie mărfuri în conformitate cu specificațiile de primire.

abilități

Pentru a utiliza echipamente și instrumente pentru modelarea
Pentru a pune în aplicare tehnici și proceduri, din aluat la produse semi-finite
Pentru a verifica rezultatele
Pentru a raporta cu privire la problemele și anomaliile
Pentru a adopta un comportament orientat spre igienă și siguranță

Cunoștințe

Manipularea aluatului și modelarea tehnici
Tipologie, caracteristici și utilizarea instrumentelor pentru manipularea și modelarea
Caracteristici de produse semifinite modelarea
Reguli de igienă și siguranță alimentară

5) Învoire

Pentru a seta programul de dospire
Pentru a verifica temperatura și umiditatea celulei
Pentru a verifica procesul de dospire a mărfurilor

competențe

Gestionarea procesului de dospire în funcție de aluatul și produsul solicitat

abilități

Pentru a determina locația celulelor care părăsesc
Pentru a determina timpul total de dospire
Pentru a determina transformarea fizică și chimică produs
Pentru a determina consistența produsului
Pentru a detecta anomaliile ale celulelor sau a procesului de dospire
Pentru a raporta anomalii

Cunoștințe

Microbiologice și reacții chimice fizice legate de dospire și fermentare
drojdie Pâine și produse de patiserie în dospit
Caracteristici, funcționarea și utilizarea celulelor de dospire
Temperatura și umiditatea de dospire pentru diferite produse
Caracteristici ale produselor semifinite dospit
Reguli de igienă și siguranță alimentară

6) gătit

Pentru a seta timpul și temperatura camerei de gătit
Pentru a verifica procesul de gătit
Pentru a verifica produsul final

competențe

Pentru a gestiona procesul de preparare a produselor de panificație și de patiserie, folosind instrumente și echipamente, în funcție de rețetă

abilități

Pentru a pune în aplicare criteriile pentru formulări rețete standard,
Pentru a utiliza cuptoare cu convecție fixe și
Pentru a evalua procesul și starea de gătit
Pentru a detecta anomalii
Pentru a raporta anomalii

Cunoștințe

Caracteristici, funcționarea și utilizarea cuptoarelor,
Caracteristici și parametrii de panificație și patiserie proaspete
Reacție în timpul procesului de preparare

7) Umplerea și decorare

Pentru a prearrange echipamentul
Pentru a organiza materialul de umplutură, sirop, bazele ce trebuie completate
Umplerea produselor de patiserie
Pentru glazura a produselor de patiserie
Impodobesc produsele de patiserie
Pentru a verifica produsul final
Pentru depozitarea produsului final
Pentru a păstra bunurile

competențe

Pentru a face umplutura și decorarea produselor de patiserie de bază în funcție de specificul rețetă și / sau poze / desene.

abilități

Pentru a utiliza instrumente și echipamente pentru umplere și decorațiuni
Pentru a pune în aplicare tehnici de umplere și de decorare
Pentru a verifica dacă produsele sunt potrivite pentru umplerea și decorațiuni

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

Pentru a verifica rezultatele.

Pentru a raporta eventualele greșeli în completarea sau decorarea

Cunoștințe

Tipologia, caracteristici și realizare de umplere și decorațiuni

Bazele de desen profesional

tehnici de decorare

8) Ambalare și distribuție

Pentru pachetul de produse

Pentru a eticheta produsului

Pentru a planifica distribuția

Pentru a transfera produsul

Pentru a livra produsul la magazinele

competențe

Pentru a face ambalarea și etichetarea produselor în conformitate cu normele specifice pentru ambalarea produselor alimentare și etichetare

abilități

Pentru a pune în aplicare tehnici de ambalare pentru brutării și produse de patiserie.

Pentru a adopta criteriile pentru etichetarea produselor alimentare

Pentru a adopta un comportament orientat spre igienă și siguranță

Cunoștințe

Tehnici de ambalare pentru produse de panificație și patiserie

Reguli pentru etichetarea produselor alimentare

Igiena și siguranța alimentară

9) igienă personală și de mediu

Pentru a avea grijă de mediul de lucru

Pentru echipament curat și mediu

competențe

Pentru a pune în ordine și să curețe laboratorul de panificație și de patiserie asigurarea personală, echipamente și igiena mediului de lucru

abilități

Pentru organizarea laboratorului

Pentru a aplica tehnici de curățare

Pentru a aplica tehnici de curățare de unelte și echipamente

Pentru a adopta un comportament orientat spre igienă și siguranță

Cunoștințe

Fundamentele de organizare a laboratorului alimentar

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

Curățarea tehnici de laborator alimentar
Curățarea tehnici de instrumente și echipamente
Reguli de igienă și siguranță alimentară

10) aranjament Lab

Pentru a prearrange echipamentul
Pentru a organiza instrumentele de lucru (rafturi, tăvi, caserole, etc)
Pentru prepararea materiilor prime.

competențe

Pentru a pregăti echipamente și instrumente de panificație și de patiserie de laborator în conformitate cu produsele solicitate

abilități

Pentru a aplica elementele fundamentale ale organizațiilor de laborator
Pentru a aplica elementele fundamentale de pregătire instrumente

Cunoștințe

Bazele de patiserie și panificație organizare
Planificarea procesului de producție a produselor alimentare de laborator
Programul de producție zilnică de panificație și de patiserie de laborator.

III. CURRICULUM Ieton în curs de calificare brutarilor

DE ACORD

Într-o reuniune a învățământului profesional și ocuparea forței de muncă la 30 aprilie 2019
Protocolul nr 2

Standardul ocupațional al unui Brutar

1. Dispoziții generale

1. Denumirea ocupației - un brutar.
2. Codul ocupațional - 7412 01.

2. Descrierea ocupării forței de muncă

1. Nivelul de calificare profesională - al doilea nivel de calificare profesională
2. Rezumatul sarcinilor de bază ale activităților profesionale:
- un brutar este un angajat în sectorul producției de alimente care lucrează pentru comerciant de producție de pâine în cazul în care el sau ea gătește pâine din grâu sau secară în cantități mari. El sau ea are următoarele atribuții: a gestiona procesul tehnologic de producere a pâinii și pentru a efectua un loc de muncă calificată pentru a obține un produs final de calitate, precum și de a participa la introducerea de noi produse.

3. Professional competențele necesare pentru realizarea activităților profesionale

1. Capacitatea de a înțelege cerințele de igienă în producția de alimente.
2. Capacitatea de a efectua munca în funcție de sarcina dată.
3. Abilitatea de a determina calitatea materiilor prime și a indicatorilor lor organoleptice.

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

4. Capacitatea de a efectua pregătirea de materii prime pentru producția.
5. Abilitatea de a înțelege procesul tehnologic de preparare a produselor și a se conforma acesteia, precum și pentru a face calculele necesare.
6. Capacitatea de a înțelege exploatarea și întreținerea echipamentului.
7. Capacitatea de a înțelege documentația tehnică.
8. Abilitatea de a lucra cu echipamente tehnice, în conformitate cu normele de exploatare.
9. Capacitatea de a înțelege securitatea muncii și a normelor de siguranță împotriva incendiilor și să se conformeze acestora.
10. Abilitatea de a se conforma principiilor de etica muncii.
11. Abilitatea de a se conforma cu principiile de bază de producție bună și practică de igienă.
12. Abilitatea de a urmări și de a afla cele mai recente informații în acest sector.
13. Abilitatea de a mediului de protecție.
14. Abilitatea de a comunica în limba oficială și într-o limbă străină.
15. Abilitatea de a utiliza termeni profesionale într-o limbă străină.
- 16. Abilitatea de a face cercetare de piață.**
17. Abilitatea de a lucra independent și să coopereze într-o echipă.
18. Abilitatea de a urmări cele mai recente știri din domeniu prin utilizarea tuturor surselor de informații accesibile.
- 19. Abilitatea de utilizare a tehnologiilor informaționale.**
- 20. Abilitatea de a alege echipamentul adecvat.**

4. Competențe necesare pentru îndeplinirea sarcinilor de bază ale unei activități profesionale

1. Pregătiți locul de muncă în conformitate cu instrucțiunile.
2. Să respecte normele de protecție a muncii, de incendiu și de siguranță electrică.
3. Să fie capabil să ofere primul ajutor.
4. Utilizați documentația tehnologică.
5. Îndepliniți cerințele ciclurilor tehnologice de producție alimentară prevăzute de legile și reglementările.
6. Să respecte secvența procesului tehnologic.
7. Se prepară materiile prime pentru procesarea în conformitate cu cerințele de rețetă.
8. Efectuați acțiunile necesare pentru asigurarea procesului tehnologic, în orice moment.
9. Contorizarea gata de producție.
10. Analizează rezultatele propriei sale lucrări.
11. Să fie capabil de a utiliza cele mai noi tehnologii informaționale și de producție.
- 12. Să fie capabil să facă cercetare de piață.**
13. Îmbunătățirea lui sau cunoștințele despre inovațiile din acest sector.
14. Realizați principiile de bază de igienă și de bună practică de producție.
15. Stăpânește legile și reglementările privind circulația produselor alimentare și de auto-control.
16. Să respecte principiile de bază ale eticii muncii.

17. Comunicați în limba oficială și o limbă străină.
18. Să fie capabil să lucreze în mod independent și în echipă.
19. Protejează mediul.
20. **Să fie capabil de a alege echipamentul adecvat.**

5. Cunoștințe necesare pentru îndeplinirea sarcinilor de bază ale unei activități profesionale

1. Cunoștințe necesare pentru îndeplinirea sarcinilor de bază ale unei activități profesionale la nivel de notiune:
 - 1.1. raporturi juridice de muncă;
 - 1.2. cerințele de protecție a muncii;
 - 1.3. cerințele de protecție a mediului;
 - 1.4. Elementele de bază ale afacerii;
 - 1.5. **de cercetare de piață;**
 - 1.6. Elementele de bază ale comunicării.
2. Cunoștințe necesare pentru îndeplinirea sarcinilor de bază ale unei activități profesionale la nivelul de înțelegere:
 - 2.1. principiile de bază ale punctelor critice de analiză a riscurilor;
 - 2.2. cerințele generale de igienă;
 - 2.3. Elementele de bază ale chimiei;
 - 2.4. principiile de bază de curățare, spălare și dezinfectare;
 - 2.5. cunoștințe de bază de desen tehnic;
 - 2.6. denumiri tehnice;
 - 2.7. parametrii reglementate;
 - 2.8. Cerințe de securitate electrică pentru echipamentele;
 - 2.9. norme de siguranță împotriva incendiilor;
 - 2.10. importanța înregistrărilor într-un sistem de management al calității;
 - 2.11. Elementele de bază ale afacerii;
 - 2.12. **de cercetare de piață;**
 - 2.13. pierderea de materii prime și motivele pentru aceasta;
 - 2.14. oportunități de dezvoltare profesională.
3. Cunoștințe necesare pentru îndeplinirea sarcinilor de bază ale activității profesionale la nivelul de utilizare:
 - 3.1. Tehnologia de producție de pâine;
 - 3.2. igienă personală;

- 3.3. principiile de funcționare de bază și de exploatare a echipamentului tehnologic;
- 3.4. cunoștințe cu privire la anumite cerințe de materii prime;
- 3.5. Elementele de bază ale microbiologie;
- 3.6. limba oficială;
- 3.7. terminologie profesională în limba oficială și o limbă străină;
- 3.9. tehnologia Informatiei;
- 3.10. primul ajutor.

Obligațiile și Sarcini

Obligatii	Sarcini
1. Pregătirea pentru muncă	1.1. pregăti locul de muncă; 1.2. alege un inventar adecvat pentru activitatea; 1.3. să respecte normele de salubritate și igienă; 1.4. utilizarea echipamentelor corespunzătoare; 1.5. să respecte normele de securitate a muncii.
2. Prepararea materiilor prime	2.1. accepta materii prime în conformitate cu cerințele sectorului; 2.2. pregăti materii prime și materiale auxiliare; 2.3. se determină cantitatea de materii prime necesare pentru fabricarea unui produs; 2.4. să respecte normele de siguranță împotriva incendiilor; 2.5. respectă regulile de siguranță electrice.

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTIȚI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

<p>3. Asigurarea procesului tehnologic de producere de produse de panificație</p>	<p>3.1. prepara drojdie aluat folosind tehnica mash; 3.2. prepara drojdie aluat folosind tehnica fara mash; 3.3. prepara drojdie aluat folosind diferite tipuri de aditivi alimentari; 3.4. pregăți simplu cultura de secară starter și aluat; 3.5. știu cum să-și reînnoiască culturile de secară starter (făină) și aluat pregelatinizat; 3.6. determină gradul de pregătire a aluatului organoleptic; 3.7. împărți aluatul stoc; 3.8. pregăți stocurile de aluat în funcție de tipul de produs; 3.9. respectă regimurile de liniștire; 3.10. efectua tratamentul de suprafață a produselor înainte de coacere; 3.11. respectă regimurile de copt; 3.12. evalua calitatea gata pâine organoleptic; 3.13. protejează mediul; 3.14. acordarea primului ajutor; 3.15. respectă normele de siguranță electrice ale echipamentelor.</p>
<p>4. Efectuarea de contabilitate documentației de producție</p>	<p>4.1. utilizați rețetele tehnologice; 4.2. efectua calculul unui produs; 4.3. să întocmească documente de acceptare materii prime și vânzarea produselor finite; 4.4. utiliza software-ul corespunzător;</p>
<p>5. Conformarea cu elementele de bază ale comunicării</p>	<p>5.1. lucrează într-un grup; 5.2. să fie în măsură să argumenteze opinia acestuia; 5.3. să comunice în limba oficială; 5.4. să comunice într-o limbă străină; 5.5. maestru terminologia profesională necesară;</p>

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTIȚI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

6. Îmbunătățirea abilităților profesionale	6.1. urmați cele mai recente informații în acest sector; 6.2. îmbunătăți cunoștințele lui sau ei despre inovațiile din acest sector, în mod regulat; 6.3. dobândi noi tehnologii; 6.4. utiliza experiența profesională a altor colegi de la locul de muncă.
--	--

IV. CURRICULUM turcesc în cursul de calificare a brutarilor

Durata de talere teoretice și practice ale Curriculumului de panificație din Turcia (versiunea modificată)

Brutăria Curriculum-ul conține 7 titluri principale - 7 module diferite. Acestea sunt :

tehnologia alimentară (I),

Aluatul Prepararea Pâine (II),

Pâinea fermentației (III),

Coacerea Pâinea (IV),

Producția de diferite tipuri de paine (V),

confectionare materialelor Additive Painea (VI) și,

Produsele Pregătirea cu fermentată aluatului (VII).

În versiunea oficială, actuală a turc de panificatie Curriculum, durata practică și etapele theoretical sunt după cum urmează:

MODULE	THEOROTICAL STAGE	PRACTIC STAGE
Food Technology	60 ore	30 ore
Pâine Aluat Prepararea	40 ore	40 ore
Pâine Fermentarea	50 ore	30 ore
Pâine de coacere	60 ore	50 ore
Producția de diferite tipuri de pâine	50 ore	40 ore
Pregătirea Aditiv Pâine	50 ore	50 ore
Pregătirea Produse cu fermentată Aluat	50 ore	40 ore
Timpul total	360 ore	280 ore

În versiunea modificată a curriculum-ului, durata practică și etapele theoretical sunt propuse pentru a fi puse în aplicare după cum urmează:

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

MODULE	THEOROTICAL STAGE	PRACTIC STAGE
Food Technology	60 ore	30 ore
Pâine Aluat Prepararea	40 ore	60 ore
Pâine Fermentarea	30 ore	30 ore
Pâine de coacere	30 ore	60 ore
Producția de diferite tipuri de pâine	30 ore	70 ore
Pregătirea Aditiv Pâine	30 ore	70 ore
Pregătirea Produse cu fermentată Aluat	30 ore	70 ore
Timpul total	250 ore	390 ore

În primul modul, Food Technology, include unele subtitrări. Prima este subtitlul despre igiena personalului. În această parte există explicații cu privire la igienă și sanitare, cabinete de personal (camere pentru personalul dressing) și caracteristicile lor, instrumentele necesare în dulapuri de personal, haine de lucru și materiale de protecție, elementele care trebuie luate în considerare atunci când purtați haine de lucru, de curățare și întreținere de haine de lucru. A doua Subtitlul a modulului este cu privire la regulile de curățare personale. În această parte, se vorbește despre curățarea corpului a lucrătorilor la punctul de multe aspecte de vedere în detaliu. A treia parte a modulului este de aproximativ toalete, băi și zone de spălare de mână în întreprinderi. **Acest modul a nevoilor de curriculum care urmează să fie studiată în mod teoretic de către cursanți, deoarece există multe subiecte ce țin de o parte introductiva a Curriculumul de panificație. Corespunzător, stagiarilor nu trebuie să-și petreacă atât de mult timp comparativ cu studiul practic pentru modulul. Ei primesc 60 de ore de studiu teoretic în clasă și 30 de ore de studiu practic în laborator.**

În al doilea modul, există o mențiune cu privire la pâine aluat preparat. Și acest modul conține, de asemenea, trei articole și subtitrări lor. Primul articol este despre componentele de bază în producția de pâine cum ar fi făină, sare, apă și drojdie și prepararea componentelor de bază în conformitate cu formularea și calitatea producției. Al doilea este despre componentele auxiliare în producția de pâine cum ar fi substanțe antimicrobiene, îndulcitori, oxidanți, enzime, uleiuri, stabilizatori, geluri și agenți de îngroșare și așa mai departe, precum și calcularea și pregătirea componentelor în funcție de formulare. Ultimul articol este despre diferite tipuri de aluat de luare metode și frământarea aluatului de prelucrare. **Cursanții trebuie să aibă studii teoretice a ceea ce privesc componentele de bază care sunt incluse în pregătirea aluatului și de metode diferite de aluat - 40 de ore, iar apoi fac practica de lucru în laborator timp de 60 de ore.**

Al treilea modul este despre pâine fermentație. Ea are două subtitrări. Prima menționează despre fermentarea masei pe aluatului detaliu de prelucrare, cum ar fi scopul și funcția și, mașini și echipamente utilizate în procesul tehnologic. Al doilea subtitlu este pe cale de fermentare finală și scopul, funcții, caracteristici și tipuri. **Stadiul teoretic al modulului durează 30 de ore și un stadiu practic, timp de 30 de ore.**

Al patrulea modul al Curriculumului spune despre pâine copt. Atunci când menționează despre acest subiect, acest modul se referă și la alte aspecte referitoare la coacerea pâinii. De exemplu, având în vedere ceea ce face aluat de pâine, se explică despre utilizate în mod obișnuit cuptor cu

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

tipurile și proprietățile lor și, în toate etapele de coacere aluat de pâine. În afară de aceasta, există un articol despre răcire și ambalarea pâinii. Ultimul articol al acestui modul spune defectele de pâine și boli. **De-a lungul acestui modul, cursanții studiază pentru conținutul părții teoretice a modulului de 30 de ore și de lucru pentru părțile practice în laborator timp de 60 de ore.**

A cincea parte a curriculum-ului se referă la producția de pâine Tipuri, cum ar fi pâinea francala, pâine de grâu integral, pâine de secară, pâine de porumb și, definițiile lor, proprietăți, formulare, și cum se coace toate aceste tipuri de pâine și metodele lor de vânzare.

Al șaselea modul al curriculum-ului este de aproximativ Pregătirea Aditiv pâine. Când se menționează despre acest subiect, descrie instrumentele și materialele utilizate în prepararea, proprietățile și cantitățile de aditivi eșantion incluse pentru produse de panificație, cum ar fi strugurii de păsări, scorțișoară, anason, ulei de susan, nuci, semințe de floarea soarelui și alți aditivi în general cunoscute și utilizate ca lapte, iaurt, brânză, cartofi, măslina, pătrunjel etc. De asemenea, explică despre procesul de preparare, formarea aluatului și coacerea etape.

A șaptea și ultima parte a curriculum-ului spune despre Produsele Pregătirea cu fermentată a aluatului. Acest modul se concentrează în primul rând pe pregătirea aluatului fermentat, efectul de drojdie asupra aluatului, metodele de fermentare cu diferite tipuri de drojdii. Apoi spune despre prepararea produselor regionale din aluat fermentat cum ar fi plăcinte, biscuiți, prăjituri, chifle, brișe, prăjituri și produse internaționale, cum ar fi covrigi, gogosi, berlinezi, clătite, cornuri și pizza.

Deoarece ultimele trei module de panificație necesită cursanților concentrându-se pe practica mult mai mult în laborator, după ce au studiul teoretic al conținutului acestor module în mod adecvat, acestea sunt promovate la locul de muncă cea mai mare parte pe obținerea mult mai multă experiență de a produce produse finite. Acestea ar face mult mai practice de lucru în laborator decât au studii teoretice în clasă, care implică 30 de ore de la etapa teoretică și 70 de ore de practică în timpul fiecărei etape trei module.

V. CURRICULUM SLOVENE ÎN CALIFICARE BRUTARILOR

PROGRAMUL DE PÂINE ȘI BRUTARI - SLOVENIA - Lendava

Durata programului: 300 ore

etapa teoretică: 60 ore

etapă practică: 240 ore

Condiții de includere în program: Vârsta 18 ani, școală primară terminat, examen medical.

Înainte de a începe etapa teoretică a programului: HACCAP examen și examen de securitate a muncii.

Programul este realizat pe standardele de cunoștințe, care sunt necesare pentru a deveni clasificarea profesională națională pentru pâine și produse de patiserie maker. Examenul (validare) să aibă loc în fața comisiei naționale.

În timpul procesului de orientare candidatul pregătește un portofoliu personal, care este evaluată de o comisie. În cazul în care portofoliul prezentat de candidat conține dovezi autentice, valabile și adecvate a cunoștințelor, abilităților și competențelor prevăzute în standardul ocupațional, Comisia poate:

- validează conținutul standardului ocupațional în totalitate,
- validează conținutul standardului ocupațional în parte și să definească cunoștințele, aptitudinile și competențele care urmează să fie verificate.

ETAPA TEORETIC PROGRAMULUI

1. BAZELE Biotehnologiei (12 ore)

- a) BAZELE ALIMENTARE CHIMIE: compoziția produselor alimentare individuale, ingrediente chimice din alimente, suplimente nutriționale, aditivi din alimente, reacții chimice în timpul preparării diferitelor tipuri de pâine (hrană), importanța enzimelor pentru digestia și metabolismul celular, tipuri de enzime.
- b) Nutriții în alimente: nutrienți în alimente, importanța nutrienți individuali pentru oameni, tipuri de alimente, în funcție de nutrienți predominante, calcule valoarea energetică a produselor alimentare, principii de nutriție sanatoasă, boli asociate cu dieta necorespunzătoare.

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

- c) **MICROBIOLOGIA:** Elementele de bază ale sistematicii de microorganisme, microorganisme benefice și dăunătoare și importanța lor, metode de transmitere și de răspândire a microorganismelor, efectele negative ale microorganismelor, măsuri de protecție împotriva microorganismelor nedorite, schimbări în produsele alimentare cauzate de microorganisme.
- 2. FOOD TECHNOLOGY (12 ore)**
- a) **RESPONSABILITĂȚILE BRUTARILOR:** importanța protejării sănătății și a mediului, utilizarea rațională a energiei, materiale și de timp, elementele de bază de igienă, elementele de bază de protecție a muncii, reglementările în industria alimentară, elementele de bază de curățare, documentația prescrisă în industria alimentară, trasabilitatea de produse alimentare (documentație).
- b) **LOGISTICA ȘI VÂNZĂRI ÎN SECTORUL ALIMENTAR:** materiale de ambalare, influența aerului, apei și sare pe durabilitatea materialelor individuale, tehnici de ambalare, reglementări privind ambalarea produselor alimentare, tipuri de depozite, principii de depozitare, tipuri de transport interne și externe, de reglementare a produselor alimentare de vânzare cu amănuntul.
- c) **PROCESE TEHNOLOGICE ÎN SECTORUL ALIMENTAR:** tipuri de modificări în produsele alimentare, tipurile și cauzele alterării alimentelor, procese fizice de conservare a alimentelor, importanța principiilor și a metodelor de răcire, congelare și decongelare, deshidratare și deshidratare metode, procese de conservare chimice, produse alimentare microbiologice procese de conservare, procedee moderne de conservare a alimentelor.
- d) **EVALUAREA SENZORIALA ALIMENTELOR:** senzori implicați în evaluarea senzorială, importanța simțurilor pentru evaluarea senzorială, elementele de bază ale evaluării senzoriale, proprietățile care sunt sensorical evaluate.
- 3. Bazele ANTREPRENORIALULUI și de vânzări (10 ore)**
- a) **CERCETARE DE PIAȚĂ ȘI NEVOILE:** importanța și rolul antreprenoriatului, metode de proiectare și căutarea de idei, reglementarea legală de subiecte de afaceri, orientări de dezvoltare în UE, piață și marketing, cercetare de piață, definirea și cunoașterea concurenței.
- b) **VÂNZĂRI DE PRODUSE:** vânzări directe și indirecte, caracteristici de produse care contribuie la vânzări de succes, importanța mărcii, importanța asigurării calității serviciilor, drepturile clienților și utilizatorilor de servicii.
- c) **CALCULAREA ȘI ELABORAREA PE BAZĂ PLANULUI:** scopul planificării în organizarea, importanța organizării bune, elemente ale unui proces de afaceri, veniturile și cheltuielile, costurile fixe și variabile, depreciere și de stabilire a prețurilor.
- 4. TIPURI DE BAZĂ DE panificație și patiserie (16 ore)**
- a) **MATERII PRIME PENTRU PRODUCȚIA DE TIPURI DE BAZĂ DE PÂINE și produsele de patiserie:** tipuri și caracteristici ale materiilor prime de bază și suplimentare pentru producția de pâine și produse de patiserie, prepararea și utilizarea materiilor prime individuale, importanța de a adăuga pâine și prăjituri aditivi, tipuri și caracteristici de pâine și prăjituri, condițiile de păstrare a materiilor prime, rețete de bază, calcularea rețeta de bază în funcție de necesități.

- b) TIPURI DE BAZĂ frământarea aluatului de pâine și paste făinoase: metode de frământare, *dozare dispozitiv în panificație, utilizarea unui dispozitiv de dozare pentru materii prime, mașini și aparate pentru frământare, utilizare a dispozitivelor de frământare* (Aceste 4 teme sunt adăugate la programul precedent - pentru cei care vom folosi noul manual), Caracteristicile diferitelor aluaturi.
 - c) FORMAREA DE BAZĂ DE PÂINE TIPURI ȘI PASTRY: divizarea, crearea și proiectarea finală a aluatului pentru pâine și produse de patiserie, *dispozitiv pentru împărțirea aluatului, utilizarea unei mașini divizare, utilizarea unei mașini de formare aluat* (Aceste 4 teme sunt adăugate la programul precedent - pentru cei care vom folosi nou manual), moduri diferite de proiectare finală a aluatului (înainte de coacere).
 - d) TIPURI DE COACERE DE BAZĂ DE PÂINE Patiserie: modalități de ridicare și dispozitive de creștere - proofers (Aceasta este conținutul adăugat la programul anterior), diverse proceduri și condiții de coacere, *diferite tipuri de dispozitive de copt și de utilizare a cuptoarelor* (Aceasta este conținutul adăugat la programul anterior), corecții răcirea produselor după coacere, *utilizarea dispozitivului de răcire* (Conținut nou, adăugat la programul anterior).
 - e) SENZORIALA ASESMENT PRODUSELOR: proprietăți care sunt evaluate în mod sensibil pâine și produse de patiserie, greșeli în pâine și produse de patiserie (vizibil).
 - f) Ambalare și depozitare de tipuri de bază de panificație și patiserie: diferite moduri și materiale pentru ambalare pâine și produse de patiserie, *dispozitive de pâine și produse de patiserie de ambalare* (Conținutul adăugat la programul anterior), condițiile de depozitare de pâine și produse de patiserie.
- 5. TIPURI SPECIALE DE panificație și patiserie (6 ore)**
- a) MATERII PRIME PENTRU SPECIALTYPES LUARE DE PÂINE și paste făinoase: tipuri și caracteristici ale materiilor prime de bază și suplimentare pentru producerea de tipuri speciale de pâine și produse de patiserie, utilizarea de materii prime individuale, pâine și produse de patiserie suplimente, rețete pentru prepararea de tipuri speciale de pâine și produse de patiserie.
 - b) De frământare TYPSE SPECIALE DE PÂINE Patiserie: metode de frământare, unde și cum putem folosi mașinile de frământare.
 - c) TEHNICI MODERNE ÎN BRUTARIE: tehnici de refrigerare, a încetinit și fermentare întreruptă, produse congelate, produse de ridicat, produse coapte parțial.
- 6. PRODUSE DE PANIFICAȚIE COMPLEX (4 ore)**
- a) TIPURI DE PRODUSE COMPLEXE PANIFICAȚIE: pâine tipic slovenă și produse de patiserie, prepararea aluatului, diverse umpluturi în patiserie (potica), particularități de preparare și coacere a produselor de panificație complexe.
 - b) RECEPIE PREGĂTIREA ȘI CALCULAREA GREUTĂȚII PENTRU ARTICOLE FIXE: exerciții (calcul).

ETAPA PRACTICĂ A PROGRAMULUI

Etapa practică a educației este întotdeauna supravegheat de mentor. Mentor trebuie să arate participanților la toate etapele de către fiecare sarcină. După prezentare, participanții trebuie să repete procesul de la sine.

SARCINI PRINCIPALE DE PARTEA PRACTICĂ EDUCAȚIEI (240 ore):

- securitatea muncii și normele de sănătate,
- principii de igienă bună,
- prepararea materiilor prime,
- cernere făină sau de supraveghere a transportului automată și cernerea făină,
- manual sau mecanic de cântărire materii prime,
- **acționarea manuală sau electronică mașinii de ponderare.**
- combinarea anumitor tipuri de făină, semințe de înmuiere și cereale,
- prepararea ferment și maia cu culturi în metode indirecte,
- adăugarea de apă și alte lichide,
- reglarea cantității de apă în funcție de calitatea de făină și alte condiții care afectează produsul,
- reglarea temperaturii apei în funcție de temperatura dorită a aluatului prin considerarea temperaturii materiilor prime și a mediului înconjurător,
- adăugarea de drojdie,
- **operare meșterului,**
- controlul și adăugarea de alte materii prime (sare, zahăr, grăsimi, ouă, lapte, condimente ...),
- frământare diferite tipuri de pâine și aluat de patiserie,
- reglementarea proceselor de frământat în funcție de calitatea de făină - calitatea glutenului,
- adecvate de manipulare a ingredientelor alergene,
- **operarea mașinilor frământare,**
- metode de înnodare diferite în funcție de tipul de produs,
- supravegherea maturarea aluatului și rekneading aluatului,
- utilizarea ingredientelor pentru diferite tipuri de pâine și produse de patiserie aluat,
- selectarea unei rețete în funcție de produsul dorit,
- proces de fermentare,
- Durata frământare conform produsului final,
- recunoașterea temperaturii corespunzătoare a aluatului și a mediului înconjurător în care se ridică aluatul,
- separarea și modelarea aluatului, controlul dospire sale, separarea manuală sau mecanică a aluatului,
- **operarea dispozitivului de divizare a aluatului.**
- de control în masă pe o scară manuală sau prin utilizarea unei scară automată,
- manual sau mecanic modelarea aluatului,
- tehniques perforare, tăiere, acoperire, stropind bucăților de aluat
- **care operează dispozitivul de formare de aluat,**
- introducerea diferită aluat proofers și cum să le folosească în mod corect,
- introducerea de tipuri diferite de coacere,
- **care operează diferite tipuri de proofers,**
- reglementarea de coacere a produselor,
- determinarea duratei de coacere,

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

- **care operează diferite tipuri de cuptoare,**
- defecte care apar în timpul coacerii,
- calculul pierderii de coacere a produselor
- îndepărtarea manual sau mecanic produse din cuptor,
- transportă produse coapte,
- **operarea cooler,**
- supravegherea de răcire a produselor coapte,
- supravegherea înghețarea sau pasteurizarea produselor speciale,
- asigurarea pregătirii și calității corespunzătoare a produselor pentru depozitare,
- răcire, congelare și degivrarea produse de patiserie,
- tăiere, ambalarea și depozitarea produselor de tăiere sau supraveghează tăierea automată a produselor,
- cum să taie și pachetul de produse,
- **utilizarea mașinii de feliere,**
- de cântărire și ambalare a produselor manual sau mecanic,
- **utilizarea mașinii de ambalare,**
- verificarea masei produselor ambalate,
- controlul și reglarea condițiilor în depozite,
- metode de stocare în funcție de timpul estimat al depozitării și tipul de produs.

Toate conține, care sunt îndrăznețe, am adăugat la programul anterior.

Etapa practică a educației se execută în brutării, în funcție de numărul de ore, participanții noștri trebuie să lucreze în brutărie timp de 30 de zile.

Atunci când participanții completează partea teoretică și practică a educației și a termina harta portofoliului, el poate lua parte prin examen naționale.

VI. CURRICULUM grecesc în curs de calificare a brutarilor

1. Informatii generale

Prezentul Ghid de studiu se referă la specialitatea „Panificație - Patiserie Tehnician“ de formare inițială profesională furnizate de Institutul de Formare Profesională (IEK) în conformitate cu Legea N.4186 / 2013 „**Reformarea secundara Educație și alte dispoziții**“ (Jurnalul Oficial al Republicii Elene - Φ.Ε.Κ Α“193 / 17-9-2013), după caz, pentru absolvenții de învățământ secundar și absolvenții de școli profesionale de formare (SEK).

1.1.Numele de specialitate

„Panificatie - patiserie Tehnician“

1.2.Grup

Specialității aparține orientarea grupului: „Profesii a turismului și a ospatarilor si brutarilor“.

1.3.Cerințe de înregistrare

Condiția preliminară de înregistrare a celor interesați în specialitatea „Panificație - Patiserie Tehnician“ este că ei sunt titulari ai unui certificat de învățământ secundar, structuri de învățământ secundar neobligatorie sunt după cum urmează:

Superior general secundar (de la GE.L.), profesional secundar superior Școala Tehnică (TE.L.), Unified School secundar superior policiclice (EP.L.), Școala Profesională Tehnică (ETE) Ciclul doilea de studiu, profesional secundar superior Școala (EPA.L.), Școala profesională de formare (EPA.S.) și Școala profesională de formare (SEK). Condițiile generale de înregistrare în institutele de formare profesională (IEK) sunt reglementate în decizia ministerială YA 5954 - „Reglementări pentru funcționarea Institutului de Formare Profesională (IEK) în cadrul Secretariatului General pentru învățarea de-a lungul vieții și tineret“.

1.4. Diplome - Certificari - Certificate

După finalizarea cu succes a formării lor la Institutul de Formare Profesională (I.E.K.) Absolvenții specialității „**Panificatie - patiserie Tehnician**“ primi inițial „**Certificat de formare profesională (B.EK)**“ și după participarea cu succes la examenele de certificare inițiale de formare profesională efectuate de către Organizația Națională pentru certificare a calificărilor și Orientare Profesională (EOPPEP, www.eoppep.gr) Primesc un **Diploma de Profesional Specialitatea, Educație și formare Nivelul 5**. Absolvenții de IEK care au terminat cu succes examenele de certificare inițiale de formare profesională efectuate de EOPPEP primi o „**Certificat de calificări de formare profesională**“Până la eliberarea diplomei lor.

1.5. Durata studiilor

Conform programelor aprobate de studiu, perioada de studiu la IEK este de cinci (5) Semestre în total, împărțit în patru (4) Semestre de pregătire teoretică și de laborator cu o durată totală de până la 1.200 de ore Academic pentru specializare, plus (1) Semestrul de **Formarea practică sau Ucenicia** cu o durată totală de până la 960 de ore.

1.6. Cadrul de calificări Elenă

„Eleno Cadrul calificărilor“ clasifică titlurile de studiu care sunt achiziționate în Grecia în 8 nivele. **Diploma de specialitate profesională, educație și formare în specialitatea** se acordă IEK absolvenți care au finalizat cu succes ambele părți ale examenului de certificare, care corespunde cu 5 din 8 nivele.

Titlurile rămase de studiu acordate de către instituțiile de învățământ din Grecia sunt clasificate în următoarele niveluri:

Nivelul 1: Certificat primar Școala de absolvire (obligatoriu).

Nivelul 2: Inferior Învățământul secundar Certificat de absolvire (obligatoriu).

Nivelul 3: Certificat de specialitate profesională acordate de școli profesionale de formare (SEK).

Nivelul 4: De învățământ secundar superior Școala Cetificate. Certificat de formare profesională Școli (EPAS). Certificat de profesional secundar superior School (EPAL) si Certificat de specialitate profesională acordat Absolvenții treia gradul de Profesionale Upper Secondary School (EPAL).

Nivelul 5: Diploma de specialitate profesională, educație și formare profesională care se acordă absolvenților de clasa ucenicia Profesional Superioară Școala Secundară (EPAL) dupa certificare cu succes.

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

Nivelul 6: Gradul de învățământ superior de licență (AIE-Universități și ATEI-tehnologică Instituții de învățământ).

Nivelul 7: Masterat (MSc).

Nivelul 8: Diploma de doctorat (PhD).

1.7. Unități de credit

Unitățile de credit vor fi îndeplinite în cazul în care sistemul național de unități de credit pentru Educație și Formare Profesională este în curs de elaborare.

1.8. Legislația relevantă

1. Legea N.3879 / 2010 - „Dezvoltarea de învățare continuă și alte dispoziții“ (Jurnalul Oficial al Republicii Elene - Φ.E.K A“163 / 21-09-2010), după caz.
2. Legea N.4186 / 2013 - „Reformarea secundar Educație și alte dispoziții“ (Jurnalul Oficial al Republicii Elene - Φ.E.K A“193 / 17-9-2013), după caz.
3. Decizia ministerială YA 5954 - „Reglementări pentru funcționarea Institutului de Formare Profesională (IEK) în cadrul Secretariatului General pentru învățarea de-a lungul vieții și tineret“ (Jurnalul Oficial al Republicii Elene - Φ.E.K. B1807 / 2-7-2014).

2. Descriere pe scurt de activități profesionale

(Profil Profesiei)

Profilul profesional de specialitate

Ramura de panificație-patiserie este unul dintre cele mai dinamice piloni ai industriei serviciilor alimentare. Painea este un acompaniament de bază pentru fiecare masa, în timp ce desertul completează meniul nostru de zi cu zi delicios. Rolul fundamental al produselor de copt-patiserie în obiceiurile noastre de zi cu zi alimentare a impus necesitatea unor profesioniști specializați, creșterea semnificativă a cererii și beneficiile economice ale industriei.

Setul IEK Absolvenții de specialitate „Panificație - Patiserie Tehnician“ cu cunoștințe de specialitate și abilitățile dobândite în timpul studiilor, se ocupă cu prepararea pâinii, produse de patiserie, dulciuri și feluri de mâncare de toate tipurile și formele, organizează producția lor în cantitățile necesare, în conformitate cu normele pieței și de sănătate.

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

Pe lângă brutărie clasică, pe care o multime de locuri de muncă în brutării, patiserii, firme de catering, etc. oferte, o specialitate de panificație - patiserie Tehnician are capacitatea de a lucra în industria turismului, atât în Grecia, cât și în străinătate.

Domenii de angajare

Setul IEK Absolventul Specialitatea „Panificație - Patiserie Tehnician“ cu cunoștințe de specialitate și abilitățile dobândite în timpul educației lui / ei pot lucra în hotel și de catering Intreprinderi de orice formă și structură, atât în sectorul privat și sectorul public, în locurile de muncă aferente la materia lui / ei subiect.

Bakers - lucru Pastry Bucătarii ca liber profesioniști în propriile afaceri, fie că sunt angajați ca angajați în alte întreprinderi mici sau mari în Deservire alimentare Industrie sau Hotel - sectorul turismului, sau, în special, în ultimii ani, în pâine industrie în creștere, precum și în lanțuri mari pentru produse de cofetărie în comerțul cu amănuntul Comerț. În ceea ce privește întreprinderile mici, care sunt în mare parte administrat de o familie, nu există restricții semnificative pentru accesul la profesie. Produse de patiserie Industrie oferte de muncă la un număr mare de angajați, cât și în profesiile conexe (cum ar fi producătorii și furnizorii de materii prime, mașini, industriile făină, etc) care dau economia Greciei proporțional cu cota sa, un puternic - panificate dinamică de independență și auto-suficiență.

Recunoașterea calificărilor profesionale

Calificările profesionale obținute de către absolvent al acestui specialitate în funcție de profilul relevant al EOPPEP (The Organizația Națională pentru certificare a calificărilor și de orientare profesională) la care corespunde Speciality constau din următoarele:

1. Panificația, produse de panificație și produse de patiserie.

- Prepararea drojdiei.
- Modelarea aluatului.
- coacere.

2. Producerea de tipuri de produse de patiserie de luare bazate pe făină.

- Prepararea aluatului.
- Conturarea de patiserie - material de patiserie.
- coacere.

3. Producerea de tipuri de produse de patiserie de luare bazate pe zahar, ciocolata, produse lactate etc.

- Crearea de amestecuri de orice fel pe baza de mai sus materiile prime și auxiliare.
- Conturarea-le în diferite mărimi și forme.

- Decorarea fiecărui preparat.

4. Organizarea și gestionarea de panificație - Patisserie.

- Management financiar.

- Managementul de alimentație

- Depozit Organizarea și managementul stocurilor.

- Capital Management (fizice și necorporale)

Sarcini profesionale

Sarcinile care vor fi atribuite absolvenții specialității sunt după cum urmează:

- Baker - cofetar.
- Antreprenor.
- Executiv al unei unități de ambarcațiuni existente.
- Executive în industria serviciilor alimentare.
- Production Team Manager.
- Supervisor unui laborator pentru producerea de probe de testare.
- Executiv al unui lanț de magazine.
- Managerul de producție într-o industrie de materii prime.
- Supervisor unui laborator pentru testarea materiilor prime.
- Promotor executiv al materiilor prime și auxiliare.
- Departamentul de magazin Chain Manager.
- Supervisor unui laborator de producție.
- Producție Planificare Manager.
- Manager de aprovizionare.
- Selecția și practic de control al calității materiilor prime și auxiliare și de aprovizionare a acestora.
- Producție și controlul calității produselor.
- Produse de afișare și de distribuție.
- Mai mult decât atât, aceste directori ar trebui să poată fi în măsură să procedeze la:
 - Îmbunătățirea produselor existente.
 - Dezvoltarea și producția de noi produse.
 - Evaluarea financiară a produselor, analiza elementelor de cost și determinarea prețului de vânzare.

- Planificarea producției și a utilizării economiilor de scară.

4. Descriere analitică a rezultatelor formării

(Cunoștințe necesare, aptitudini și abilități pentru specific Specialitatea)

4.1. Cunoștințe generale, competențe și abilități

Cultura generală constă din următoarele:

- Limba greacă.
- Principiile de Finanțe.
- Legile de bază ale fizicii și chimiei.
- Principii de bază. Nutriție
- Cunoștințe generale de limba engleza sau franceza.
- Principiile antreprenoriatului.

Abilități generale constau din următoarele:

- **Abilitate tehnică:** Capacitatea de a gestiona mijloacele tehnice de care dispune, în măsura maximă posibilă.
- **Echipament de întreținere de calificare:** Capacitatea de a menține în mod eficient echipamentul în scopul de a păstra în stare bună.
- **terminologie de calificare:** Capacitatea de terminologie percepe și incorporati în procesul de producție în modul cel mai avantajos.
- **Abilitate socială:** Capacitatea de a lucra în medii diferite, respectând caracteristicile lor specifice.
- **abilitate organizațională:** Capacitatea de a alege cea mai bună organizare a spațiului, materiale și parteneri.
- **abilitate de afaceri:** Capacitatea de a organiza principalele aspecte ale activității lor profesionale în așa fel încât să se asigure o mai bună utilizare a resurselor disponibile și o mai bună calitate a produsului finit.
- **În plus,,** Capacitatea de a promova în mod eficient locul de muncă și pentru a maximiza beneficiile.

Abilități generale constau din următoarele:

- **capacitatea numerație:** Capacitatea de a dezvolta și de a folosi raționamentul matematic pentru a rezolva o serie de probleme în situații de zi cu zi. Competența matematică include, de asemenea, capacitatea și disponibilitatea utilizării modurilor matematice de gândire logică și spațială.
- **capacitatea de spațiu perceptiv:** Capacitatea de a percepe și spațiu de timp și să se adapteze activitatea la circumstanțele predominante.
- **capacitatea creativă:** Capacitatea de a crea, în scopul de a face produsele fabricate atrăgătoare punct de vedere estetic.
- **Inițiativă și antreprenoriat:** Capacitatea unei persoane de a transforma ideile / sale în acțiune. Aceasta include creativitate, inovare și asumarea de riscuri, precum și capacitatea de planificare, în scopul de a atinge obiectivele specifice.

4.2. Cunoștințe profesionale, competențe și abilități

Cunoștințe profesionale, aptitudini și abilități constau din următoarele:

- Microbiologie Elemente (în panificație și patiserie).
- Nutrition - dietetică.
- Prețuri de Pregătiri.
- Produse de panificatie prepararea oricărei forme și varietate.
- produse de pregătire Patiserie de orice fel și soi.
- Facilități și echipamente specificațiile laboratoarelor de panificatie, Patisserie.
- Principiile de bază de Inginerie.
- Igienă și siguranță la locul de muncă.
- Decoration preparatelor de panificatie.
- Principiile de bază ale Food Chemistry.
- Panificatie si patiserie materii prime și tehnologie alimentară.
- Cunoștințe de bază de produse ecologice.
- Sisteme de Management al Calității Alimentelor - Controlul Calității.

5. Echivalența Specialitatea

Specialitatea „panificatie - patiserie Tehnician“ de IEK este echivalentă cu următoarele specialități ale educației profesionale și școlilor de formare de mai jos:

EPA.S.
Profesională Școli de formare
Organizarea de angajare a forței de muncă (OAED)

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTIȚI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

Panificație - PASTRY LUARE
Organizarea Educație și Formare Turism (O.T.E.K.) ARTA LUARE PASTRY
I.E.K. Institutele de formare profesională
Panificație - PASTRY TEHNICIAN (Conform Legii N.2009 / 92)

6. Înregistrări în semestrul al 3-lea de formare (Ca Clasificări)

Absolvent deținătorii de EPAS Profesională Școli de formare Diploma dintre următoarele specializări sunt eligibile pentru a fi înscris în semestrul al 3-lea de formare (ca și clasificări) în specialitatea „Panificație - patiserie Tehnician“ de IEK.

EPAS Profesională Școli de formare
Organizarea de angajare a forței de muncă (OAED) Panificație - PASTRY LUARE
Organizarea Educație și Formare Turism (OTEK) ARTA LUARE PASTRY

7. Programul de formare pe semestru

6.1. Programul de formare pe oră

S / N	SEMESTRU LECȚII	A			B			C			D		
		Th	Lab	tot	Th	Lab	tot	Th	Lab	tot	Th	Lab	tot
1	PRINCIPIILE ECONOMIEI	2		2									
2	LIMBA FRANCEZA	2		2	2		2	2		2	2		2
3	Facilități tehnice - ECHIPAMENTE	2		2									
4	CONTROL MARFA	3		3									
5	MATERIE PRIMA & Panificație - produse de patiserie	3		3									
6	ARTA LUARE PASTRY	1	4	5	1	4	5	1	4	5		5	5
7	APLICAȚIE PRACTICĂ Specialității		3	3		3	3		3	3			
8	ARTA COACERE				1	4	5	1	4	5		5	5
9	Sanatate, SIGURANȚĂ				1		1						
10	COSTUL CONTABILITATEA PREPARATE				2		2						
11	FOOD QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS (HACCP - Analiza Riscurilor și Punctelor Critice de Control)				2		2						
12	DIETETICĂ							2		2			
13	PRINCIPII DE ALIMENTARE PROFESIONALE & LEGISLAȚIE							1		1			
14	ENGLEZĂ							2		2	2		2
15	INSTRUIRE PRACTICĂ (*)											6	6
	TOTAL	13	7	20	9	11	20	9	11	20	4	16	20

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

(*) Orele de pregătire practică se va efectua cumulativ după ce a 7- săptămână din 4a semestru. După finalizarea Materialului lecțiilor rămase ale semestrului.

Th = lecții teoretice

Lab = Lessons testele de laborator

tot = Total ore Lecția specific

6.2. Programul de instruire în detaliu

Cursuri Semestrul

A Semestrul - Ore - Formare Rezultate - Conținut

Lecție: **principiile economiei**

Semestru	Tipul lecției	Ore pe săptămână		
		Teorie	Laborator	Total
A'	Pregătirea de bază	2	0	2

Rezultatele învățării - Obiectiv

Obiectivele lecției pentru a oferi Stagiarii cu cunoștințele necesare pentru a fi în măsură să se ocupe de problemele-cheie în mod eficient a științei economice, cum ar fi probleme economice, sisteme economice, mecanism de prețuri, Forme juridice de companii, Tipuri de bani, investiții, inflație, Produsul Intern, Ocuparea și șomajul în industria alimentară.

La finalizarea lecției cursanții vor fi capabili să planifice politica economică a companiilor care lucreaza, pentru a controla și corecta funcționare a acestora, pentru a rezolva problemele legate de funcționarea economică și să aplice principiile economice de bază în operațiunile de zi cu zi de afaceri sau de organizații în care vor lucra.

Conținutul Lecția

Concepte introductive

- Conceptul și obiectul de Științe Economice.
- Scopul și utilitatea de Teorie Economică.
- Corelația între Științe Economice și specializare.

Problema economică fundamentală și sisteme financiare

- Problema economică.

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

- Fundamentale Întrebări economice și factorilor de producție. Corelarea cu obiectul specializării.
- Economie de piata. Corelarea cu obiectul specializării.
- controlată la nivel central Economie. Corelarea cu obiectul specializării.
- Economie mixtă. Corelarea cu obiectul specializării.

Mecanismul de stabilire a prețurilor

- Cerere funcția / Elasticitate. Corelarea cu obiectul specializării.
- Funcția Oferta. Corelarea cu obiectul specializării.
- Sistemul de piață și ale balanței de prețuri. Corelarea cu obiectul specializării.
- Rolul statului. Corelarea cu obiectul specializării.

Forme de organizare a pieței

- Competitie perfecta.
- Monopoly Market.
- Monopoly concurenței.
- Oligopolistice Market.
- Conspirație / Cartelurile.

Forme juridice de companii

- Persoane juridice / statutului societății. Corelarea cu obiectul specializării.
- Parteneriat General / Parteneriat Limited. Corelarea cu obiectul specializării.
- Societate cu răspundere limitată. Corelarea cu obiectul specializării.
- Anonim Company SA Corelarea cu obiectul specializării.
- Private Capital Company. Corelarea cu obiectul specializării.

Tipuri de bani

- Funcțiile de bani.
- Bani Tipuri / cecuri.
- carduri de credit / debit.

investiții

- Conceptul și Definiția Investiții. Corelarea cu obiectul specializării.
- Discriminările de investiții.
- mediu favorabil pentru investiții - motive de investiții. Corelarea cu obiectul specializării.
- Leasing financiar. Corelarea cu obiectul specializării.

Fenomenul inflației

- Formele inflației.
- Măsuri de inflație adresă.
- Indicele prețurilor de consum.
- Valoarea de piață a banilor.
- Deflația de venit.

Produs domestic

- Produsul intern brut.
- Metode de măsurare a PIB.
- Punctele slabe din PIB.
- Index de dezvoltare umana.
- Venit național și turism.

Ocuparea forței de muncă și șomaj

- Metoda de măsurare a șomajului.
- Forme de șomaj.
- Măsuri de combatere a șomajului.

Lecție: limba franceza

Semestru	Tipul lecției	Ore pe săptămână		
		Teorie	Laborator	Total
A'	Pregătirea de bază	2	0	2

Rezultatele învățării - Obiectiv

Obiectivele lecției pentru a oferi Stagiarii cu cunoștințele necesare, care le va permite să utilizeze în mod eficient limba și terminologia franceză în domeniul profesional de patiserie și panificație.

Cursanții la finalizarea lecției va fi familiarizat cu lingvistica de bază, gramatica introductivă și vocabularul de bază de produse de patiserie și produse de panificație, și va fi în măsură să facă uz de aceste cunoștințe de bază în funcționarea de zi cu zi a activității sau a unei organizații care vor lucra în la sfârșitul anului studiilor lor. În plus, cursanții vor fi capabili să aplice cunoștințele pe care le-au dobândit în desfășurarea activității care lucrează și să se ocupe de competențele de bază ale limbii franceze, care au nevoie în specialitate și a profesiei.

Conținutul Lecția

- Localizare dans l'espace.

Programul Erasmus + Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BRUTARI MAI BINE PREGĂTITI PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»

- Saluer, se prezentator.
- Identifier des choses, des personnes.
- Exprimer la relația (Entre deux choses, ou deux personnes, ou onu persoană și ONU a ales).
- Localizare dans le temps.
- DEMANDER quelque a ales - gută onu exprimer.
- Dire de faire, propunător.
- Décrire de choses.
- d'exercices Livret.
- Livret de bucătărie.

Lecție: Facilități tehnice - echipamente

Semestru	Tipul lecției	Ore pe săptămână		
		Teorie	Laborator	Total
A'	Pregătirea de bază	2	0	2

Rezultatele învățării - Obiectiv

Scopul acestei lecții este de a dobândi cunoștințele necesare în problemele referitoare la echipamentele tehnice și **de ultimă oră** Orice echipament modern, profesional de panificație - Patisserie, cum ar fi sisteme de stocare, legislația care reglementează instalațiile implicate, manipularea și întreținerea echipamentului de bază, criteriile de selecție spațiu și proiectarea instalațiilor, elementele de configurare a spațiului profesional, siguranță la foc și foc protecție.

La finalizarea lecției cursanții vor fi capabili să planifice funcționarea instalațiilor întreprinderilor care lucrează în, pentru a controla echipamentul și funcționarea acestuia, pentru a rezolva problemele legate de utilizarea și întreținerea utilajelor și să aplice toate cunoștințele de mai sus prin dobândirea de competențe de adaptare în circumstanțele date și locuri.

Conținutul Lecția

- **Legislația greacă și activitatea de catering**
 - Categoriile de afaceri.
- **Sisteme de depozitare a materialelor brute**
 - Depozitare și facilități de producție.

- Descrierea sistemelor de stocare, încărcarea și descărcarea, manipularea făinii și a altor materii prime.
- **Panificatie si patiserie Machineries**
 - Scurta descriere a mașinilor și echipamentelor utilizate în panificatie si patiserie.
 - Mașini de amestecare.
 - Mașini de amestecare frământare lentă (tipuri, descriere, operare, întreținere).
 - Mașini de amestecare frământare rapidă (tipuri, descriere, operare, întreținere).
 - mixere de patiserie.
 - Fermentația sisteme.
 - Perna-sul / panificația (tipuri, descriere, exploatare, întreținere).
 - Avantaje - Dezavantaje de diferite tipuri.
 - Automate de decupare de aluat (tipuri, descriere, operare, întreținere).
 - Mașini de drojdie de formare (tipuri, descriere, operare, întreținere).
 - Aluat unitățile de procesare.
 - Dulapuri pentru depozitarea, în creștere și maturare aluat (tipuri, descriere, exploatare, întreținere).
 - Produse de panificatie si Patisserie Cuptoare.
 - Tipuri de cuptoare (tipuri, descriere, funcționare, întreținere).
 - Avantaje - dezavantaje - adecvarea cuptoarelor în funcție de produs.
 - Produse de patiserie de luare mixere, accesorii mixer, utilizări ale acestora (tipuri, descriere, operare, întreținere).
 - aragaz electric sau gaz.
 - Cazane - mixere pentru a face inghetata (tipuri, descriere, exploatare, întreținere).
 - Bain Marie (tipuri, descriere, exploatare, întreținere).
 - friteuza electrice sau de gaz (tipuri, descriere, exploatare, întreținere).
 - Camera de căldură (tipuri, descriere, exploatare, întreținere).
 - Cântare de diferite dimensiuni (tipuri, descriere, funcționare, întreținere).
 - Mașini de spălat vase (tipuri, descriere, exploatare, întreținere).
 - Congelarea și sisteme de congelare (tipuri, descriere, operare, întreținere).
 - Principiile de selecție de instrumente, aparate mici și ustensilele de panificatie si patiserie (tipuri, descriere, exploatare, întreținere).
- **Elemente de facilități tehnice**

- o Principiile de bază ale proiectare și organizarea unei Bucătărie Profesionale**
- o Proiectarea spațiului într-o brutărie și Patiserie**
- o Facilități Descriere**
 - Hidraulice, canalizare, electrice (referire la rețelele, terminologia lor și scopul lor).
 - Tevi, fittinguri, supape, robinete, baterii, boilere, sifoane, duze de curățare etc.
- o Încălzire centrală**
 - Cazane, arzătoare, circulatori, rețele de conducte, vas de expansiune, radiatoare.
 - Întreținerea instalațiilor de încălzire.
- o Ascensoare pentru persoane și mărfuri**
 - Caracteristicile ascensoarelor și în funcțiune a acestora (apelarea unor metode, cabine, cabine de siguranță).
 - Placi modulare, de bandă.
- o Unități de aer condiționat**
 - balsamuri si echipament a unei instalații complete de aer (răcire dispozitive secțiune, producție, distribuție).
- o Siguranță la foc - de detectare a incendiului**
 - Sisteme de detectare și de protecție împotriva incendiilor.
 - În general, cu privire la prevederile de siguranță la foc.
 - Sisteme de alarmă și de orientare.
 - Stingere a incendiilor principii.
 - Extinctorul și funcționarea acestuia.

MANUAL PENTRU UTILIZAREA ECHIPAMENTULUI

ECHIPAMENTE NUME: SILO Silozurile sunt folosite pentru stocarea de făină.

ECHIPAMENTE NUME: DOSMETRIC UTILAJ Mașina de dozare este utilizată pentru dozarea altor materii prime

ECHIPAMENTE DENUMIRI: OGCOMETRIC DESERT DETURNĂRII Aluat separator este aparatul folosit pentru cântărire și tăiere aluat.

ECHIPAMENTE NUME: MOULDER Modulatorul este folosit pentru a face aluatul.

ECHIPAMENT NUME: camera de testare proofing CHAIMBER este utilizat pentru a ridica aluatul.

ECHIPAMENTE NUME: RACK CUPTOR rack cuptor este destinat pentru coacerea diferitelor tipuri de produse și este utilizat pentru coacerea în magazin precum și pentru funcția de producție.

ECHIPAMENTE NUME: COOLING LINE Linia de răcire este folosită pentru răcirea produselor coapte. Este banda transportoare din cuptor la instalația de ambalare sau de tăiere.

ECHIPAMENT DE NUME: ȘOC CONGELATORULUI Congelatorul șoc este un dispozitiv care reduce rapid temperatura produsului importat, fie în stare proaspătă sau semipreparate, păstrând în același timp caracteristicile sale speciale pe parcursul depozitării.

ECHIPAMENT NUME: Masina de debitat Mașina de tăiere este folosit pentru pâine tăiată în forme egale, cu mai multe cuțite (15-24) cuțite.

ECHIPAMENTE NUME: AMBALAREA UTILAJ Mașina de ambalare este conceput pentru a împacheta în mod automat gata pentru transportul produselor și, uneori, este conectat la aparatul de tăiere.

„Sprijinul Comisiei Europene pentru producerea acestei publicații nu constituie o aprobare a conținutului, care reflectă doar punctele de vedere ale autorilor, iar Comisia nu poate fi considerată responsabilă pentru orice utilizare care poate fi făcută din informațiile conținute de acestea.“

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

