



Πρόγραμμα Erasmus+ Στρατηγικές Συμπράξεις Νο: 2017-1-RO01-KA202-037394  
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»



# Συγκριτική μελέτη πάνω στους οδηγούς κατάρτισης αρτοποιιών των χωρών εταίρων



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



## Πίνακας περιεχομένων

ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	3
Παρουσιάσεις των εθνικών προγραμμάτων σπουδών όλων των εταίρων.....	4
Οδηγός κατάρτισης αρτοποιών Ρουμανίας.....	4
Οδηγός κατάρτισης αρτοποιών Σλοβενίας.....	15
Οδηγός κατάρτισης αρτοποιών Τουρκίας.....	20
Οδηγός κατάρτισης αρτοποιών Ιταλίας.....	22
Οδηγός κατάρτισης αρτοποιών Ελλάδας.....	25
Οδηγός κατάρτισης αρτοποιών Λετονίας.....	28
ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΤΩΝ ΟΛΩΝ ΕΤΑΙΡΩΝ Αναλυτικά Προγράμματα.....	32
ΟΜΟΙΟΤΗΤΕΣ.....	37
ΔΙΑΦΟΡΕΣ.....	37
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	39



## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το υλικό αυτό δημιουργήθηκε ως αποτέλεσμα στο πλαίσιο του Erasmus + Πρόγραμμα - Εταιρική Στρατηγική έργο Nr: 2.017 με 1-RO01-KA202-037394 με τίτλο «Βελτίωση της Bakers έτοιμοι για μια Ευρωπαϊκή Αγορά» που συγχρηματοδοτείται από το + Πρόγραμμα Erasmus της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Σήμερα η τεχνολογία έχει αλλάξει τόσο πολύ που δεν έχει σημασία που αρτοποιείο που εισάγετε, Ιταλικά ένα, ελληνικά ή τουρκικά, φαίνεται απολύτως το ίδιο. Υπάρχουν αρκετές manufacturers εξοπλισμού αρτοποιίας στην Ευρώπη και όλοι οι φούρνοι αγοράζουν τον εξοπλισμό τους από αυτούς. Από την άλλη πλευρά η εκπαίδευση στον τομέα της αρτοποιίας δεν έχει αλλάξει σε όλες τις ευρωπαϊκές χώρες και με την κατάρτιση εννοούμε τα προγράμματα σπουδών, το πρόγραμμα, τις μεθόδους, η περιέχει τα κεφάλαια των προγραμμάτων σπουδών και την εκπαίδευση των εκπαιδευτών. Σύμφωνα με την αρτοποιεία και εξοπλισμού αρτοποιίας manufacturer, αρτοποιοί στη σημερινή αρτοποιεία χρειάζονται περισσότερες δεξιότητες και ικανότητες, επειδή το μεγαλύτερο μέρος της εργασίας γίνεται από τους mashines, η οποία θα πρέπει να γνωρίζουν πώς να λειτουργήσουν. Με το ίδιο πρόβλημα αντιμετωπίζουν οι εταίροι μας από τη Λετονία και τη Σλοβενία,

Σε αυτό το έργο θέλουμε να βελτιώσουμε το υπάρχον πρόγραμμα σπουδών για την αρτοποιοί προσόντα και κυρίως το τμήμα που αφορά στον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται στον τομέα της αρτοποιίας.

Η έρευνα addressed στους εκπαιδευτές που διδάσκουν την επαγγελματική πορεία για την αναγνώριση των αρτοποιών. Όλοι οι εταίροι Εθνική Curricula μελετήθηκαν και συζητήθηκαν με σκοπό να συγκριθούν.

Το έργο αυτό περιλαμβάνει τις βασικές ιδέες για κάθε χώρα Εθνικού Αναλυτικού Προγράμματος για Αρτοποιών προσόντα και εν κατακλείδι κάναμε ένα συγκριτικό πίνακα όλων των προγραμμάτων σπουδών και πήρε τις ομοιότητες και τις διαφορές.

Σε αυτό το έργο συμμετείχαν όλες τις οργανώσεις-εταίρους του έργου μας:

- Asociatia κοινωνικο-Culturala "Sfantul Ioan Botezatorul", Berbesti Ρουμανία?
- Akhisar Halk Egitim Merkezi ve Aksam Sanat Okulu, Τουρκία?
- ΣΙΑ «Manteifels projekti», Λετονία?
- EURELATIONS ΕΟΟΣ, Ιταλία?
- Αριάδνη, Ελλάδα?
- Ljudska univerza Zavod za izobrazevanje odraslih στο mladine Λεντάβα, Σλοβενία?
- SC TECHNOG SRL, Sibiu, Ρουμανία.



## Παρουσιάσεις των εθνικών προγραμμάτων σπουδών όλων των εταίρων

### Οδηγός κατάρτισης αρτοποιιών Ρουμανίας

Αυτό το πρόγραμμα σπουδών βασίζεται στο πρότυπο της επαγγελματικής κατάρτισης για την αναγνώριση των Αρτοποιών και ζαχαροπλαστικής κατασκευαστές.

Το πρόγραμμα σπουδών έχει την ακόλουθη δομή:

Ενότητα 1 - Υγεία και ασφάλεια στο χώρο εργασίας και την προστασία του περιβάλλοντος στη βιομηχανία τροφίμων

Ενότητα 2 - Μικροβιολογία και υγιεινής στη βιομηχανία τροφίμων

Ενότητα 3 - Δραστηριότητες και εξοπλισμός για τη βιομηχανία τροφίμων

Ενότητα 4 - Παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας

Ενότητα 5 - κατασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής

Ενότητα 6 - Κατασκευή άλλων προϊόντων από αλεύρι

#### **Ενότητα 1 - Υγεία και ασφάλεια στο χώρο εργασίας και την προστασία του περιβάλλοντος στη βιομηχανία τροφίμων**

Η ενότητα «Ασφάλεια και υγεία στην εργασία και την προστασία του περιβάλλοντος στη βιομηχανία τροφίμων» είναι μέρος της κουλτούρας που ειδικεύεται σχέση με το γενικό τομέα της κατάρτισης Βιομηχανία Τροφίμων.

Το δομοστοιχείο πηγαίνει παράλληλα με τις άλλες ενότητες στο πρόγραμμα σπουδών.

Η ενότητα «Υγεία και Ασφάλεια στην Εργασία και την προστασία του περιβάλλοντος στη Βιομηχανία Τροφίμων» επικεντρώνεται στα μαθησιακά αποτελέσματα και να αποσκοπεί στην απόκτηση συγκεκριμένων δεξιοτήτων στη γενική βιομηχανία



τροφίμων, με σκοπό τη χρησιμοποίηση όλων των συμβάσεων (γνώσεις, ικανότητες, στάσεις) στην άσκηση προσόντα επίπεδο 2 στον τομέα.

Αυτή η ενότητα περιλαμβάνει τα παρακάτω περιεχόμενα μάθησης:

1.Legislation και τους κανόνες για την ασφάλεια και την υγεία στην εργασία, την πρόληψη και την καταπολέμηση των πυρκαγιών και την προστασία του περιβάλλοντος στη βιομηχανία τροφίμων

2.Training του προσωπικού στον κλάδο των τροφίμων. Τύποι κατάρτισης

3.Personal προστατευτικό εξοπλισμό και τον εξοπλισμό πυρόσβεσης

Παράγοντες 4.Risk στη Βιομηχανία Τροφίμων. Η κατάταξη των παραγόντων κινδύνου. Επιδράσεις των παραγόντων κινδύνου. Μέτρα για την πρόληψη των παραγόντων κινδύνου

5.Occupational ατυχημάτων και των επαγγελματικών ασθενειών - ορισμοί - ταξινόμηση - προληπτικά μέτρα

μέτρα 6.First βοήθειες σε περίπτωση ατυχήματος

μέτρα 7.Emergency και εκκένωσης ειδικά για το χώρο εργασίας σε περίπτωση: φωτιά, πλημμύρα, σεισμό

8.Waste και απορρίμματα κύκλωμα της βιομηχανίας τροφίμων

9.Collection, αποθήκευση και διάθεση των αποβλήτων και των καταλοίπων

10.Sources της ρύπανσης στη βιομηχανία τροφίμων. Η κατάταξη των πηγών ρύπανσης. Μέτρα για την πρόληψη και την καταπολέμηση της ρύπανσης

## **Ενότητα 2 - Μικροβιολογία και υγιεινής στη βιομηχανία τροφίμων**

1.Characterization των μικροοργανισμών

-Microorganisms: βακτήρια, ζύμες, μύκητες

-Morphology μικροοργανισμών: σχήμα, διαστάσεις,

-Physiology μικροοργανισμών: διατροφή, πολλαπλασιασμό

2.Techniques για την κατασκευή υγρή και ξηρά παρασκευάσματα. Μικροσκόπιο: συστατικά μέρη, χρήση. Υγρή και ξηρή μικροσκοπική παρασκευάσματα: σκεύη, προετοιμασία, απλό και διπλό χρωματισμό

3.Η δράση των εξωτερικών παραγόντων στους μικροοργανισμούς. Επιρροή των φυσικών παραγόντων (θερμοκρασία, υγρασία, οσμωτική πίεση, εξωτερική πίεση).



Επιρροή των μηχανικών παραγόντων (ανάδευση). Η επίδραση των χημικών παραγόντων (pH, χημικές ουσίες)

4.Ways εξάπλωσης μικροοργανισμών στη φύση. μικροχλωρίδα του εδάφους: βακτήρια, ακτινομύκητες, μύκητες, παθογόνων μικροοργανισμών. μικροχλωρίδα Νερό: θειούχα, σιδηρούχος, σήψη, βουτυρικό βακτήρια, βακτήρια κυτταρίνη-ζύμωσης. μικροχλωρίδα Air: βακτήρια, μύκητες (σποριωμένες μορφές).

5.Useful και τους επιβλαβείς μικροοργανισμούς στη βιομηχανία τροφίμων. Χρήσιμες μικροοργανισμούς: βακτήρια (γαλακτικό, οξικό), μαγιά (μπύρα), καλούπι ( «ευγενή») που χρησιμοποιούνται στη βιομηχανία τροφίμων. Επιβλαβείς μικροοργανισμούς: παθογόνους (ιοί, βακτήρια) και τις μεταβολές (ιοί, βακτήρια, ζύμες, μούχλα).

6.Individual υγιεινής κανόνες στη βιομηχανία τροφίμων. Ατομική κανόνες υγιεινής: σύμφωνα με τους κανόνες και τις διαδικασίες του νόμου. Συνέπειες της μη συμμόρφωσης με τους κανόνες υγιεινής.

7.Methods της υγιεινής των χώρων και του εξοπλισμού για τη βιομηχανία τροφίμων. Κανόνες υγιεινής: των χώρων και του εξοπλισμού. Καθαρισμού και απολύμανσης των υλικών.

8.Diseases λόγω της κατανάλωσης μολυσμένων τροφίμων. Χαρακτηρισμός των παθογόνων. Η κατάταξη των ασθενειών που οφείλονται σε μολυσμένο κατανάλωση τροφίμων.

9.Factors που οδηγούν σε μόλυνση των τροφίμων. Μόλυνση στην κατασκευή. Μόλυνση κατά τη μεταφορά. Μολυσμένη αποθήκευσης. Μέτρα για την πρόληψη της μόλυνσης των τροφίμων.

### **Ενότητα 3 - Δραστηριότητες και εξοπλισμός για τη βιομηχανία τροφίμων**

1. Specific όρους μιας τεχνολογικής μεθόδου:

- unit επιχειρήσεις,
- πρώτες ύλες,
- υποπροϊόντα,
- ολοκληρωμένο προϊόν,
- απόβλητα,
- tehnological διαδικασία,
- κατασκευή σύστημα.

2. Material ισορροπία:

- σύνολο,
- μερικός.

3. Transport υλικών: ταξινόμησης των μέσων μεταφοράς.



- Μεταφορά των υγρών και αέριων υλικών:
  - ✓ χαρακτηρισμός της ρευστή κατάσταση,
  - ✓ Φυσικές ιδιότητες των ρευστών.
- Τύποι αντλιών για τη μεταφορά υγρού (κατασκευή, λειτουργία):
  - ✓ φυγοκεντρική αντλία,
  - ✓ αντλία με γρανάζια,
  - ✓ αντλία αντλία περιστρεφόμενο έμβολο,
  - ✓ το μπεκ.
- Μεταφορά των στερεών υλικών:
  - ✓ χαρακτηρισμός των μεταφορέων για στερεά υλικά,
  - ✓ Η κατάταξη των μεταφορέων για τα στερεά υλικά.
- Μεταφορική τύποι στερεών υλικών (κατασκευή, λειτουργία):
  - ✓ βαρυτική μεταφορείς (slide, υδρορροή, κεκλιμένο επίπεδο),
  - ✓ ιμάντα μεταφοράς,
  - ✓ elevatorul,
  - ✓ Ελικοειδή μεταφορέα.
- 4.Pneumatic μεταφοράς:
  - ✓ η αρχή της επίτευξης πνευματικής μεταφοράς.
  - ✓ εγκαταστάσεις πνευματική μεταφορά (κατασκευή, λειτουργία): με αναρρόφηση, από την απαλλαγή.
- 5.Grinding των υλικών:
  - ✓ αρχές που διέπουν τη λειτουργία (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής),
  - ✓ μεθόδους και τεμαχισμού διαδικασίες
  - ✓ κατάταξη των μηχανών λείανσης.
  - ✓ Τεμαχιστές (κατασκευή, λειτουργία):
    - ο Μηχανήματα για την άλεση υψηλής σκληρά υλικά: θραυστήρας, κυλινδρικό, σφυρόμυλο?
    - ο Μηχανές για το άλεσμα του μέσου υλικών σκληρότητας: αυτόματα κύλινδρο?
    - ο Μηχανήματα για την άλεση υλικών υψηλής συνεκτικότητας: μηχανήμα λαχανικό κοπής, Volf, πιο νόστιμος.
- 6.Separating στερεά υλικά από τη διαλογή:
  - ✓ αρχές που διέπουν τη λειτουργία (ορισμός, γενικότητες, παράγοντες επιρροής).
  - ✓ Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τη διαλογή στερεών υλικών (κατασκευή, λειτουργία):
    - ο αεροπλάνο αεροπλάνο?
    - ο κυψελιδικά τριγλώχινα?
    - ο tararul.



#### 7. Separation ετερογενών μειγμάτων:

- ✓ αρχές που διέπουν τη λειτουργία (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).
- ✓ Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τον διαχωρισμό των ετερογενή μίγματα (κατασκευή, λειτουργία):
  - ο θάλαμο αφύγρανσης με διαφράγματα,
  - ο η οριζόντια αποκωδικοποιητή,
  - ο πεδιάδα της Φλωρεντίας μέση,
  - ο η σακούλα φίλτρου,
  - ο ανοικτή φίλτρο με αναδευτήρα,
  - ο φίλτρο με πλαίσια και πλάκες,
  - ο Κάθετη φυγοκεντρικός διαχωριστήρας με δίσκο,
  - ο Οριζόντια φυγόκεντρος φίλτρο.

#### 8. Mixing των στερεών, σε πάστα και υγρά υλικά:

- ✓ αρχές που διέπουν τη λειτουργία (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).
- ✓ Ανάμιξη εξοπλισμός (κατασκευή, λειτουργία):
  - ο ταραχοποιός,
  - ο διπλά μίξερ τύμπανο,
  - ο υποκατάστημα και έλικα μίξερ?
  - ο πεπιεσμένου αέρα μίξερ ψεκασμό.

#### 9. Heat εργασίες μεταφοράς:

- ✓ Θερμότητας Τρόποι Μεταφοράς: αγωγή, συναγωγή, ακτινοβολία, Μικτή?
- ✓ θερμική θερμοαντήρες: θέρμανση, ψύξη?

#### 10. Heating και την ψύξη:

- ✓ αρχές που διέπουν τη λειτουργία (ορισμός, γενικότητες, παράγοντες επιρροής).
- ✓ Θέρμανση και ψύξη εξοπλισμού (κατασκευή, λειτουργία):
  - ο ο εναλλάκτης θερμότητας σακάκι,
  - ο ο εναλλάκτης θερμότητας πηνίο,
  - ο Multi-σωληνοειδή εναλλάκτη θερμότητας.

#### 11. Pasteurization:

- ✓ οι βασικές αρχές της την εκτέλεση της πράξης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).
- ✓ συσκευές που χρησιμοποιούνται για την παστερίωση (κατασκευή, λειτουργία):
  - ο εναλλάκτη θερμότητας με πλάκες.

#### 12. Sterilization:

- ✓ οι βασικές αρχές της την εκτέλεση της πράξης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).





- ✓ συσκευές που χρησιμοποιούνται για αποστείρωση (κατασκευή, λειτουργία):
  - ο αεροστεγής λέβης βρασμού.

#### 13.Refrigeration:

- ✓ αρχές που διέπουν τη διεξαγωγή της επιχείρησης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής),
- ✓ μέθοδοι ψύξης

#### 14.Freezing:

- ✓ αρχές που διέπουν τη διεξαγωγή της επιχείρησης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής),
- ✓ κατάψυξη μέθοδοι

#### 15.Operations που εξασφαλίζουν τη διατήρηση με τη μείωση της υγρασίας:

- ✓ Η κατάταξη των σκοπών της λειτουργίας της διατήρησης με τη μείωση της υγρασίας
- ✓ Συγκέντρωση μέσω εξάτμισης: αρχές που διέπουν τη διεξαγωγή της επιχείρησης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).
- ✓ Μηχανήματα που χρησιμοποιούνται για τη συγκέντρωση (κατασκευή, λειτουργία): φυτό συγκέντρωση με απλή εγκατάσταση, συγκέντρωσης-επίδρασης με πολλαπλές.

#### 16.Drying:

- ✓ αρχές που διέπουν τη διεξαγωγή της επιχείρησης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).
- ✓ Εξοπλισμός για την ξήρανση (κατασκευή, λειτουργία):
  - ο Πύργος στεγνωτήριο.

#### 17.Condensation:

- ✓ αρχές που διέπουν τη διεξαγωγή της επιχείρησης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).
- ✓ συσκευές που χρησιμοποιούνται για την συμπύκνωση (κατασκευή, λειτουργία):
  - ο πυκνωτή altimeter με δίσκους

#### 18.Distillation:

- ✓ αρχές που διέπουν τη διεξαγωγή της επιχείρησης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).
- ✓ Εγκαταστάσεων που χρησιμοποιούνται για την απόσταξη (κατασκευή, λειτουργία):
  - ο φυτό απόσταξη με ασυνεχή λειτουργία,
  - ο η συνεχή απόσταξη.

### Ενότητα 3 - Δραστηριότητες και εξοπλισμός για τη βιομηχανία τροφίμων



1. Specific όρους μιας τεχνολογικής μεθόδου:

- ✓ λειτουργίες μονάδας,
- ✓ πρώτες ύλες,
- ✓ υποπροϊόντα,
- ✓ ολοκληρωμένο προϊόν,
- ✓ απόβλητα,
- ✓ technological διαδικασία,
- ✓ κατασκευή συστήματος.

2. Material ισορροπία:

- ✓ σύνολο,
- ✓ μερικός.

3. Transport υλικών: ταξινόμησης των μέσων μεταφοράς.

- ✓ Μεταφορά υγρών και αέριων υλικών:
  - ο χαρακτηρισμός της ρευστή κατάσταση,
  - ο Φυσικές ιδιότητες των ρευστών.
- ✓ Τύποι αντλιών για τη μεταφορά υγρού (κατασκευή, λειτουργία):
  - ο φυγοκεντρική αντλία,
  - ο αντλία με γρανάζα,
  - ο αντλία αντλία περιστρεφόμενο έμβολο,
  - ο το μπεκ.
- ✓ Μεταφορά στερεών υλικών:
  - ο Χαρακτηρισμός των μεταφορέων για στερεά υλικά,
  - ο Η κατάταξη των μεταφορέων για τα στερεά υλικά.
- ✓ Μεταφορική τύποι στερεών υλικών (κατασκευή, λειτουργία):
  - ο βαρυτική μεταφορείς (slide, υδρορροή, κεκλιμένο επίπεδο),
  - ο μάντα μεταφοράς,
  - ο elevatorul,
  - ο Ελικοειδή μεταφορέα.

4. Pneumatic μεταφοράς:

- ✓ η αρχή της επίτευξης πνευματικής μεταφοράς.
- ✓ εγκαταστάσεις πνευματική μεταφορά (κατασκευή, λειτουργία): με αναρρόφηση, από την απαλλαγή.

5. Grinding των υλικών:

- ✓ αρχές που διέπουν τη λειτουργία (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής),
- ✓ μεθόδους και τεμαχισμού διαδικασίες
- ✓ κατάταξη των μηχανών λείανσης.
- ✓ Τεμαχιστές (κατασκευή, λειτουργία):



- ο Μηχανήματα για την άλεση υψηλής σκληρά υλικά: θραυστήρας, κυλινδρικό, σφυρόμυλο?
- ο Μηχανές για το άλεσμα του μέσου υλικών σκληρότητας: αυτόματη κύλινδρο?
- ο Μηχανήματα για την άλεση υλικών υψηλής συνεκτικότητας: μηχανήμα λαχανικό κοπής, Volf, πιο νόστιμος.

#### 6. Separating στερεά υλικά από τη διαλογή:

- ✓ αρχές που διέπουν τη λειτουργία (ορισμός, γενικότητες, παράγοντες επιρροής).
- ✓ Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τη διαλογή στερεών υλικών (κατασκευή, λειτουργία):
  - ο αεροπλάνο αεροπλάνο?
  - ο κυψελιδικά τριγλώχινια?
  - ο tararul.

#### 7. Separation ετερογενών μειγμάτων:

- ✓ αρχές που διέπουν τη λειτουργία (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).
- ✓ Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τον διαχωρισμό των ετερογενή μίγματα (κατασκευή, λειτουργία):
  - ο θάλαμο αφύγρανσης με διαφράγματα,
  - ο η οριζόντια αποκωδικοποιητή,
  - ο πεδιάδα της Φλωρεντίας μέση,
  - ο η σακούλα φίλτρου,
  - ο ανοικτή φίλτρο με αναδευτήρα,
  - ο φίλτρο με πλαίσια και πλάκες,
  - ο Κάθετη φυγοκεντρικός διαχωριστήρας με δίσκο,
  - ο Οριζόντια φυγόκεντρος φίλτρου.

#### 8. Mixing των στερεών, σε πάστα και υγρά υλικά:

- ✓ αρχές που διέπουν τη λειτουργία (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).
- ✓ Ανάμιξη εξοπλισμός (κατασκευή, λειτουργία):
  - ο ταραχοποιός,
  - ο διπλά μίξερ τύμπανο,
  - ο υποκατάστημα και έλικα μίξερ?
  - ο πεπιεσμένου αέρα μίξερ ψεκασμό.

#### 9. Heat εργασίες μεταφοράς:

- ✓ Θερμότητας Τρόποι Μεταφοράς: αγωγή, συναγωγή, ακτινοβολία, Μικτή?
- ✓ θερμική θερμαντήρες: θέρμανση, ψύξη?

#### 10. Heating και την ψύξη:

- ✓ αρχές που διέπουν τη λειτουργία (ορισμός, γενικότητες, παράγοντες επιρροής).
- ✓ Θέρμανση και ψύξη εξοπλισμού (κατασκευή, λειτουργία):



- ο εναλλάκτης θερμότητας σακάκι,
- ο εναλλάκτης θερμότητας πηνίο,
- Multi-σωληνοειδή εναλλάκτη θερμότητας.

11.Pasteurization:

- ✓ οι βασικές αρχές της την εκτέλεση της πράξης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).
- ✓ συσκευές που χρησιμοποιούνται για την παστερίωση (κατασκευή, λειτουργία):
  - εναλλάκτη θερμότητας με πλάκες.

12.Sterilization:

- ✓ οι βασικές αρχές της την εκτέλεση της πράξης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).
- ✓ συσκευές που χρησιμοποιούνται για αποστείρωση (κατασκευή, λειτουργία):
  - αεροστεγής λέβης βρασμού.

13.Refrigeration:

- ✓ αρχές που διέπουν τη διεξαγωγή της επιχείρησης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής),
- ✓ μέθοδοι ψύξης

14.Freezing:

- ✓ αρχές που διέπουν τη διεξαγωγή της επιχείρησης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής),
- ✓ κατάψυξη μέθοδοι

15.Operations που εξασφαλίζουν τη διατήρηση με τη μείωση της υγρασίας:

- ✓ Η κατάσταση των σκοπών της λειτουργίας της διατήρησης με τη μείωση της υγρασίας
- ✓ Συγκέντρωση μέσω εξάτμισης: αρχές που διέπουν τη διεξαγωγή της επιχείρησης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).
- ✓ Μηχανήματα που χρησιμοποιούνται για τη συγκέντρωση (κατασκευή, λειτουργία): φυτό συγκέντρωση με απλή εγκατάσταση, συγκέντρωσης-επίδρασης με πολλαπλές.

16.Drying:

- ✓ Αρχές που διέπουν την διεξαγωγή της λειτουργίας (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).
- ✓ Εξοπλισμός για την ξήρανση (κατασκευή, λειτουργία):
  - Πύργος στεγνωτήριο.

17.Condensation:

- ✓ αρχές που διέπουν τη διεξαγωγή της επιχείρησης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).



- ✓ συσκευές που χρησιμοποιούνται για την συμπύκνωση (κατασκευή, λειτουργία):

- ο πυκνωτή altimeter με δίσκους

#### 18. Distillation:

- ✓ αρχές που διέπουν τη διεξαγωγή της επιχείρησης (ορισμός, σκοπός, παράγοντες επιρροής).
- ✓ Εγκαταστάσεων που χρησιμοποιούνται για την απόσταξη (κατασκευή, λειτουργία):
  - ο φυτό απόσταξη με ασυνεχή λειτουργία,
  - ο η συνεχή απόσταξη.

### Ενότητα 4 - Παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας

- 1.Raw υλικά και βοηθητικά που χρησιμοποιούνται σε φυσικές και τεχνολογικές. Χαρακτηριστικά του αλευριού
- 2.Technological διαδικασία παρασκευής των προϊόντων αρτοποιίας.
  - a. Μηχανήματα και εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας
  - b. Απολύμανση σκεύη, σκάφη, μηχανήματα και εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας
  - c. μέθοδοι παρασκευής της ζύμης
- 3.Classification των φούρνων (με τον τρόπο λειτουργίας, μετά χρησιμοποιείται το καύσιμο, με βάση τον αριθμό των ανέμων) αρτοποιίας
- 4.Preparing τελικών προϊόντων συσκευασίας. Τρόποι συσκευασία και την επισήμανση των τελικών προϊόντων.
- 5.Hygiene και EAY πρότυπα ειδικά για τα προϊόντα αρτοποιίας
- 6.Traditional προϊόντα άρτου ειδικά σε διαφορετικές γεωγραφικές περιοχές

### Ενότητα 5 - κατασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής

- 1.Raw και βοηθητικές ύλες που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική
- 2.Calculation της συνταγής για τη ζύμη
- 3.Technological συστήματα για την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής από διάφορα είδη ζύμης
- 4.Classification του semipreparations χρησιμοποιούνται στην ζαχαροπλαστική
- 5.Παρασκευάσμα του semipreparations χρησιμοποιούνται στην ζαχαροπλαστική
- 6.Quality δείκτες γλυκά που χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική



7. Η τεχνολογική διαδικασία της απόκτησης προϊόντων ζαχαροπλαστικής από διογκωμένη ζύμη ζύμη
8. Quality δείκτες των προϊόντων ζύμης
9. Η τεχνολογική διαδικασία της απόκτησης ζύμης προϊόντων ζαχαροπλαστικής
  
10. Quality δείκτες της ζύμης προϊόντων ζαχαροπλαστικής
11. Preparation των διαφορετικών τύπων πίτας
12. Παραγωγή ελαττώματα της πίτας
13. Measures της προσφυγής τα ελαττώματα της πίτας
14. Preparation προϊόντων ζαχαροπλαστικής πίτας
15. Preparation ζύμη πίτας
16. Preparation της ζύμης προϊόντων ζαχαροπλαστικής
17. Preparation προϊόντων ζαχαροπλαστικής ζύμης σε φύλλο
18. Means της παρουσίασης από γλυκά
19. Equipment και ειδικός εξοπλισμός που χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική
  
20. Hygiene, τα πρότυπα SSH και προστασίας του περιβάλλοντος για τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής

#### **Ενότητα 6 - Κατασκευή άλλων προϊόντων από αλεύρι**

1. Raw και βοηθητικών υλών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των ξηρών καρπών
2. Κατάταξη των ζυμαρικών
3. Technological προγράμματα για την απόκτηση:
  - a. μπισκότα,
  - b. μπαστούνια
  - c. γλυκό κέικ
4. Η διαδικασία κατασκευής της:
  - a. μπισκότα,
  - b. μπαστούνια
  - c. γκοφρέτες
  - d. ζυμαρικά
5. Packaging των ζυμαρικών
6. Machinery, συσσωματώματα και εγκαταστάσεων ειδικά για την παρασκευή ζυμαρικών
7. Hygiene και SSM ειδικές προδιαγραφές για την παραγωγή των προϊόντων



## Οδηγός κατάρτισης αρτοποιών Σλοβενίας

Απαιτούμενα επαγγελματικές γνώσεις και δεξιότητες:

- ✓ ολοκληρώσει την πρωτοβάθμια εκπαίδευση και
- ✓ επαγγελματικής κατάρτισης (θεωρητικής και πρακτικής).

Ο υποψήφιος ετοιμάζει ένα personal χαρτοφυλακίου, διασκορπισμένες αξιολογείται από την εθνική επιτροπή και να έχουν πρακτική επαλήθευση με προφορική παρουσίαση.

- **ΥΛΙΚΟ ΚΑΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ** προσωπικό που πρέπει να πληρούν τα ιδρύματα που διεξάγουν διαδικασιών για τον καθορισμό **ΚΑΙ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ:**

- Υλικό χώρος απαίτηση με κατάλληλη θερμοκρασία δωματίου, αποταμίευσης για πρώτες ύλες και προϊόν, μετρητής εργασίας, την κλίμακα, αεροζόλ, κοσκινιστής, μίξη των ελιών μηχανήμα, μηχανή για διαχωρισμό και στρογγυλοποίηση κομμάτια ζύμης και γλυκά, ζύμη proofer, συναγωγή και πολυ-κατάστρωμα φούρνο, σκεύη και τα εργαλεία για τις τεχνολογικές διαδικασίες της προετοιμασίας αποφάσεων των προϊόντων, τον καθαρισμό και την απολύμανση, μέσα ατομικής προστασίας

- **ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΦΩΤ** επαλήθευση και την επικύρωση ΣΕ ΕΘΝΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ:

- ένα μέλος έχει τουλάχιστον εκπαίδευση univernity στην τεχνολογία τροφίμων

και 5 έτη επαγγελματικής εμπειρίας στον τομέα της τεχνολογίας των τροφίμων?

- το δεύτερο μέλος έχει τουλάχιστον ανώτερης επαγγελματικής εκπαίδευσης στον τομέα της τεχνολογίας των τροφίμων και των πέντε ετών από την εμπειρία, την εργασία στον τομέα της τεχνολογίας των τροφίμων?
- το τρίτο μέλος πρέπει να πληροί ένα από τα κριτήρια που αναφέρονται στην πρώτη ή δεύτερη περίπτωση, είτε είναι σεφ αρτοποιείο

**ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ** γνώσεις και δεξιότητες:

- ✓ Ζύμωμα διάφορα είδη ψωμιού και ζύμης, την προετοιμασία των πρώτων υλών, το κοσκίνισμα αλευριού ή επιβλέπει την αυτόματη μεταφορά και κοσκίνισμα του αλευριού.
- ✓ Χειροκίνητα ή μηχανικά ζύγιση των πρώτων υλών.
- ✓ Επιπρόσθετα προετοιμασία πρώτων υλών: συνδυάζοντας ορισμένα είδη αλευριού, απολαμβάνοντας σπόρους και δημητριακά.



- ✓ Προετοιμασία προζύμι και προζύμι με καλλιέργειες σε έμμεσες μεθόδους.
- ✓ Προσθέτοντας νερό και άλλα υγρά.
- ✓ Ρύθμιση ποσότητας νερού ανάλογα με την ποιότητα αλευριού και άλλων καταστάσεων που επηρεάζουν το προϊόν.
- ✓ Η ρύθμιση της θερμοκρασίας του νερού ανάλογα με την επιθυμητή ζύμη θερμοκρασία με την εξέταση της θερμοκρασίας των πρώτων υλών και τη γύρω περιβάλλον.
- ✓ Προσθέτοντας Yeats (ρύθμισης ποσότητας Yeats ανάλογα με τη θερμοκρασία των πρώτων υλών και το περιβάλλον).
- ✓ Έλεγχος και προσθέτοντας άλλες πρώτες ύλες (αλάτι, ζάχαρη, λίπη, αυγά, γάλα, μπαχαρικά).
- ✓ Ανάμιξη και μάλαξη της ζύμης.
- ✓ Ρύθμιση των διαδικασιών ζύμωμα σύμφωνα με ποιότητα αλεύρι -Ποιότητα της γλουτένης.
- ✓ Λειτουργία ζύμωμα μηχανές.
- ✓ Προσθέτοντας σταδιακά πρώτες ύλες και διεξαγωγή της διαδικασίας της ζύμης παρασκευάσματος σε έμμεσες μεθόδους.
- ✓ Επίβλεψη ζύμη matuartion και rekneading ζύμη.
- ✓ Έχοντας γνώση των ingredients των διαφόρων τύπων ψωμιού και ζύμης.
- ✓ Γνωρίζοντας πώς να επιλέξετε μια συνταγή σύμφωνα με το επιθυμητό προϊόν.
- ✓ Έχοντας γνώση των κοσκίνισμα, το μαστίγωμα, τριβή, το λιώσιμο των ...
- ✓ Έχοντας γνώση των διαφόρων μεθόδων ζύμωσης ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.
- ✓ Έχοντας γνώση της διαδικασίας ζύμωσης.
- ✓ Έχοντας γνώση των μηχανικών ζύμωμα και λειτουργίας ζύμωμα μηχανήματα και ανατρεπόμενα οχήματα.
- ✓ Έχοντας γνώση του ζυμώματος διάρκειας, σύμφωνα με το τελικό προϊόν.
- ✓ Έχοντας γνώση για το πώς να προετοιμαστούν πρώτων υλών για ζύμωμα.
- ✓ Έχοντας γνώση της διαδικασίας ζύμωσης (προσθήκη των πρώτων υλών) και μάλαξη διάρκειας.
- ✓ Έχοντας γνώση της κατάλληλης θερμοκρασίας της ζύμης και το περιβάλλον σε διασκορπισμένες αυξάνεται η ζύμη.
- ✓ Έχοντας γνώση των χαρακτηριστικών της ζύμης λαμβάνει ο, ενώ στηρίζεται σε ένα λέβητα και έχοντας γνώση της ρύθμισης του χρόνου ανάπαυσης.
- ✓ Το ζύμωμα του ψωμιού και ζαχαροπλαστικής ζύμης, όπως ζητήθηκε από την Επιτροπή.
- ✓ Η επιλογή του recepie σύμφωνα με το τελικό προϊόν.
- ✓ Έχοντας γνώση πώς να επιλέξετε ένα recepie ανάλογα με το επιθυμητό προϊόν.
- ✓ Έχοντας γνώση των συστατικών για διάφορα είδη ψωμιού και ζύμης.





- ✓ Προετοιμασία προζύμι και προζύμι με καλλιέργειες σε έμμεσες μεθόδους.
- ✓ Κατάλληλο χειρισμό των αλλεργιογόνων συστατικών.
- ✓ Επίβλεψη ζύμη ωρίμανση και rekneading ζύμη.
- ✓ Η συμμόρφωση με τους κανονισμούς ασφάλειας της εργασίας και της υγείας.
- ✓ Η συμμόρφωση με τις αρχές της ορθής υγιεινής.
- ✓ Το ψήσιμο του ψωμιού και αρτοσκευάσματα προσδιορισμού της διόγκωσης της ζύμης και την καταλληλότητα για ψήσιμο.
- ✓ Cutting και επικάλυψη πάνω σχήματος κομμάτια φουσκωμένη ζύμη.
- ✓ Προετοιμασία και λειτουργία ενός ψήσιμο σε φούρνο (ρύθμιση της θερμοκρασίας και άλλες συνθήκες ψησίματος).
- ✓ Χειροκίνητη και αυτόματη εισαγωγή προϊόντων σε φούρνο και επιβλέπει την εισαγωγή.
- ✓ Ρύθμισης της ψήσιμο των προϊόντων (εποπτεία της διαδικασίας ψησίματος, μεταβάλλοντας τις συνθήκες ψησίματος).
- ✓ Χειροκίνητα ή μηχανικά αφαίρεση προϊόντων από το φούρνο.
- ✓ Μεταφέροντας ψημένα προϊόντα (με το χέρι με ένα τρόλεϊ ή αυτόματα σε μια ζώνη ψύξης).
- ✓ Έχοντας γνώση των διαφορετικών ψήσιμο στον φούρνο τύπους.
- ✓ Έχοντας γνώση των διεργασιών που συμβαίνουν στη ζύμη κατά το ψήσιμο.
- ✓ Έχοντας γνώση του πώς η θερμοκρασία και η υγρασία επηρεάζουν το ψήσιμο.
- ✓ Έχοντας γνώση του τρόπου με τον προσδιορισμό ψήσιμο διάρκειας.
- ✓ Έχοντας γνώση των ελαττωμάτων που συμβαίνουν κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- ✓ Έχοντας γνώση για το πώς να υπολογίσει την απώλεια ψήσιμο των προϊόντων.
- ✓ Επιλογή και προετοιμασία ψήσιμο δίσκους και μούχλα.
- ✓ Σωστά διαλογής προϊόντα που εισάγονται και εισαγωγή στο ψήσιμο δίσκους ή καλούπια.
- ✓ Ο προσδιορισμός του φουσκώματος επίπεδο των προϊόντων.
- ✓ Προετοιμασία προϊόντα για το ψήσιμο: διάτρηση, κοπή, την επένδυση, ράντισμα της ζύμης κομμάτια.
- ✓ Συμμετοχή σε ψήσιμο, επιλέγοντας την κατάλληλη θερμοκρασία και το ψήσιμο διάρκεια ανάλογα με ζύμη τύπο και το βάρος.
- ✓ Insterting προϊόντα σε ένα φούρνο.
- ✓ Αρτοποιία σε διάφορα φούρνους.
- ✓ Το άδειασμα του φούρνου, τη διάθεση προϊόντων πάνω καρότσια ψύξης.
- ✓ Η διασφάλιση της απόδοσης της ποιότητας της εργασίας.
- ✓ Η συμμόρφωση με τους κανονισμούς ασφάλειας της εργασίας και της υγείας.
- ✓ Η συνετή χρήση της ενέργειας, των υλικών και του χρόνου.



- ✓ Ψύξη, ψύξης και κατάψυξης προϊόντων επιβλέπει την ψύξη των ψημένων προϊόντων.
- ✓ Supervising τη δέσμευση ή την παστερίωση των ειδικών προϊόντων.
- ✓ Η διασφάλιση της ποιότητας και κατάλληλη προετοιμασία των προϊόντων για storage.
- ✓ Έχοντας γνώση των διαφόρων μεθόδων για την κατασκευή γλυκά με αργή ή διακόπτεται η ζύμωση.
- ✓ Έχοντας γνώση για το πώς να κάνει γλυκά στο χαμηλότερο σημείο ελεγχόμενη ζύμωση και hlaf αρτοσκευάσματα.
- ✓ Έχοντας γνώση της ψύξης, κατάψυξης και απόψυξης γλυκά.
- ✓ Εκκένωση των φούρνου και την ψύξη των προϊόντων (τοποθέτηση προϊόντων επί καρότσια ψύξης).
- ✓ Διαλογή μέσω των προϊόντων, εξαλείφοντας τους, τοποθετώντας τα σε κασετίνες και την προετοιμασία τους για την πώληση.
- ✓ Η διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων και των υπηρεσιών.
- ✓ Κοπή, συσκευασία και ταξινόμηση των προϊόντων? κοπή ή επιβλέπει την αυτόματη κοπή των προϊόντων.
- ✓ Χειροκίνητα ή μηχανικά στάθμιση και τη συσκευασία των προϊόντων.
- ✓ Τοποθέτηση των προϊόντων με την αντίστοιχη δήλωση.
- ✓ Checking τη μάζα των συσκευασμένων προϊόντων.
- ✓ Επιλέγοντας την κατάλληλη μέθοδο αποθήκευσης ανάλογα με την ώρα της αποθήκευσης και τον τύπο του προϊόντος.
- ✓ Τον έλεγχο και ρύθμιση των συνθηκών στις αποθήκες.
- ✓ Έχοντας γνώση της διαδικασίας γήρανσης ψωμιού, αλλοίωση και ελαττώματα ψωμί.
- ✓ Έχοντας γνώση των συνθηκών αποθήκευσης.
- ✓ Έχοντας γνώση της συσκευασίας του προϊόντος.
- ✓ Έχοντας γνώση του πώς να κόψει και τα προϊόντα συσκευασίας.
- ✓ Έχοντας γνώση της συσκευασίας του προϊόντος, δηλώνοντας και την αποθήκευση των ρυθμίσεων.
- ✓ Συσκευασία και αποθήκευση των προϊόντων.
- ✓ Χειροκίνητα ή αυτόματα συσκευασίας ψωμί και αρτοσκευάσματα.
- ✓ Επιλέγοντας την αντίστοιχη δήλωση και την επισήμανση ψωμί και συσκευασμένα γλυκά.
- ✓ Παρουσιάζοντας μέθοδοι αποθήκευσης σύμφωνα με τον προβλεπόμενο χρόνο αποθήκευσης και τον τύπο του προϊόντος.
- ✓ Παράδοση, διαλογή και τη φόρτωση προϊόντων ζαχαροπλαστικής για το κατάστημα.
- ✓ Το να είσαι υπεύθυνος για την αισθητική Όψη του καταστήματος.



- 
- ✓ Η πώληση των προϊόντων στους πελάτες.
  - ✓ Η διασφάλιση της υγιεινής, της ασφάλειας και της ποιότητας των προϊόντων.
  - ✓ Η διατήρηση της προσωπικής υγιεινής πριν, κατά και μετά τις διαδικασίες εργασίας, ιδιαίτερα κατά τον χειρισμό των προϊόντων.



## Οδηγός κατάρτισης αρτοποιιών Τουρκίας

Το Βιογραφικό Bakery της Τουρκίας περιέχει 7 κύριους τίτλους - 7 διαφορετικές ενότητες. Αυτά είναι :

η Τεχνολογία Τροφίμων (I),

Η ζύμη Παρασκευή ψωμιού (II),

η Ψωμί Ζύμωση (III),

Το ψήσιμο ψωμιού (IV),

Η παραγωγή διαφόρων τύπων ψωμιού (V),

η προετοιμασία Πρόσθετη Ψωμί (VI) και,

οι παρασκευές προϊόντων με ζύμωση ζύμης (VII).

Στην πρώτη ενότητα, η τεχνολογία τροφίμων, περιλαμβάνει μερικές υπότιτλους. Ο πρώτος υπότιτλος είναι περίπου υγιεινής του προσωπικού. Σε αυτό το πλαίσιο, υπάρχουν εξηγήσεις σχετικά με την υγιεινή και την αποχέτευση, τα γραφεία προσωπικού (δωμάτια για το προσωπικό ντύσιμο) και τα χαρακτηριστικά τους, τα εργαλεία που απαιτούνται στα γραφεία προσωπικού, ρούχα εργασίας και προστατευτικά υλικά, τα θέματα που πρέπει να λαμβάνεται υπόψη όταν φοράει τα ρούχα εργασίας, τον καθαρισμό και τη συντήρηση των ενδυμάτων εργασίας. Ο δεύτερος υπότιτλος του μαθήματος είναι για τους κανόνες προσωπικής καθαριότητας. Σε αυτό το μέρος, μιλά για τον καθαρισμό του σώματος των εργαζομένων στο σημείο από τις πολλές πτυχές του άποψη λεπτομερώς. Το τρίτο μέρος της ενότητας είναι περίπου τουαλέτες, μπάνια και περιοχές το πλύσιμο των χεριών σε επιχειρήσεις.

Στη δεύτερη ενότητα, δεν υπάρχει αναφορά σχετικά με το ψωμί Ζύμη Παρασκευής. Και αυτή η ενότητα περιλαμβάνει επίσης τρία άρθρα και υπότιτλους τους. Το πρώτο άρθρο είναι για βασικά συστατικά στην παραγωγή ψωμιού όπως το αλεύρι, το αλάτι, νερό και μαγιά και την παρασκευή των βασικών συστατικών σύμφωνα με τυποποίηση και την ποιότητα της παραγωγής. Το δεύτερο είναι περίπου βοηθητικά συστατικά στην παραγωγή ψωμιού όπως αντιμικροβιακές ουσίες, γλυκαντικά, οξειδωτικά, ένζυμα, έλαια, σταθεροποιητές, γέλες και πηκτικά και ούτω καθεξής, και τον υπολογισμό και την παρασκευή των συστατικών σύμφωνα με την τυποποίηση. Το τελευταίο άρθρο είναι για διάφορα είδη ζύμης κάνει μεθόδων και ζύμωμα επεξεργασία.

Η τρίτη ενότητα είναι για το ψωμί ζύμωση. Έχει δύο υπότιτλους. Η πρώτη αναφέρει για μαζική ζύμωση επί της ζύμης λεπτομέρεια επεξεργασίας όπως το σκοπό της και



τη λειτουργία και, μηχανημάτων και εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται στη διαδικασία. Ο δεύτερος υπότιτλος είναι σχετικά με την τελική ζύμωση και σκοπό, functions, τα χαρακτηριστικά και τα είδη της.

Η τέταρτη ενότητα του προγράμματος σπουδών λέει για το ψήσιμο ψωμιού. Όταν σημειωθεί σχετικά με αυτό το θέμα, αυτή η ενότητα αναφέρεται επίσης σε ορισμένα άλλα θέματα που αφορούν το ψήσιμο του ψωμιού. Για παράδειγμα, το ενδεχόμενο να γίνει ζύμη ψωμιού, εξηγεί χρησιμοποιείται για κοινά φούρνο τύπους και τις ιδιότητες τους και όλα τα στάδια του ψησίματος ζύμης ψωμιού. Εκτός από αυτό, υπάρχει ένα άρθρο για την ψύξη και συσκευασία του ψωμιού. Το τελευταίο άρθρο αυτής της ενότητας λέει τα ελαττώματα του ψωμιού και των ασθενειών.

Το πέμπτο μέρος του προγράμματος σπουδών είναι για την παραγωγή των τύπων ψωμιού, όπως francala ψωμί, ψωμί ολικής αλέσεως, ψωμί σικάλεως, ψωμί καλαμποκιού και τους ορισμούς τους, τις ιδιότητες, τη σύνθεση, και πώς να ψήνουν όλα αυτά τα είδη ψωμιού και των μεθόδων πωλήσεις τους.

Η έκτη ενότητα του προγράμματος σπουδών είναι για την προετοιμασία Πρόσθετη ψωμί. Όταν αναφέρει σχετικά με αυτό το θέμα, περιγράφει τα εργαλεία και τα υλικά που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή, οι ιδιότητες και τις ποσότητες των προσθέτων δείγματος περιλαμβάνεται στα ψωμιά όπως τα σταφύλια πουλί, κανέλα, γλυκάνισο, σουσάμι, καρύδια, σπόροι ηλίανθου και άλλων επί το πλείστον γνωστά και χρησιμοποιούνται πρόσθετα όπως γάλα, γιαούρτι, τυρί, πατάτα, ελιά, μαϊντανό κλπ εξηγεί επίσης σχετικά με τη διαδικασία παρασκευής, σχηματίζοντας τη ζύμη και το ψήσιμο στάδια.

Το έβδομο και τελευταίο μέρος του προγράμματος σπουδών λέει για την παρασκευή προϊόντων με ζύμωση ζύμης. Η ενότητα αυτή εστιάζει πρώτον για την παρασκευή ζυμωμένου ζύμης, η επίδραση της ζύμης επί ζύμης, οι μέθοδοι της ζύμωσης με διαφορετικούς τύπους ζυμών. Στη συνέχεια, μιλά για την προετοιμασία των τοπικών προϊόντων από τη ζύμωση της ζύμης, όπως πίτες, μπισκότα, μπισκότα, κουλούρια, muffins, γλυκά και διεθνή προϊόντα όπως bagels, ντόνατς, Βερολινέζους, κρέπες, κρουασάν και πίτσες.



## Οδηγός κατάρτισης αρτοποιών Ιταλίας

Η ιταλική εκπαίδευση και κατάρτιση σύστημα είναι δομημένο στις αρχές της επικουρικότητας και της αυτονομίας των εκπαιδευτικών ιδρυμάτων. Το κράτος έχει αποκλειστική νομοθετική αρμοδιότητα επί των «γενικών νόμων της εκπαίδευσης» και για τον καθορισμό του βασικού επιπέδου των παραστάσεων που πρέπει να εξασφαλίζεται σε όλες της εθνικής επικράτειας.

Το κράτος, άλλωστε, που τις θεμελιώδεις αρχές ότι οι περιφέρειες πρέπει να σέβονται, ενώ τη διαχείριση συγκεκριμένων αρμοδιοτήτων τους. Οι περιοχές που έχουν ταυτόχρονη νομοθετικές αρμοδιότητες στον εκπαιδευτικό τομέα, ενώ έχουν αποκλειστική αρμοδιότητα για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση. Τα εθνικά εκπαιδευτικά ιδρύματα έχουν αυτονομία στην εκπαίδευση, την οργάνωση και την έρευνα, τον πειραματισμό και την ανάπτυξη.

### Υποχρεωτική εκπαίδευση και την επαγγελματική κατάρτιση

Υποχρεωτική εκπαίδευση διαρκεί για 10 χρόνια, από 6 μέχρι 16 ετών, και συνεπάγεται οκτώ χρόνια του πρώτου κύκλου και τα δύο πρώτα χρόνια του δεύτερου κύκλου (νόμος 296 του 2006), που μπορεί να παρακολουθήσει είτε στη δευτερογενή δημόσιο σχολείο ή το περιφερειακών επαγγελματική και μαθήματα κατάρτισης.

Στο τέλος της υποχρεωτικής εκπαιδευτικού κύκλου, είναι δυνατόν να προχωρήσει με τις μελέτες ή να υποβάλουν αίτηση για μαθήματα κατάρτισης που παρέχουν προσόντα και πιστοποιητικά κατάλληλο για εξαρτημένη ή ανεξάρτητη εργασία. Τα προσόντα αρτοποιός περιλαμβάνεται στην επαγγελματική κατάρτιση.

### Για να πάρετε ειδική ως αρτοποιός είναι αναγκαία:

Για να παρακολουθήσει μαθήματα επαγγελματικής κατάρτισης που οργανώνονται από επαγγελματική οργάνωση ή ιδιωτικό φορέα:

- ✓ μια πορεία επαγγελματία αρτοποιού, στους οποίους θέλει να πάρει τομεακές ικανότητες και πρακτικές και λειτουργικές ικανότητες για την προετοιμασία της ψημένα αγαθά, σας επιτρέπει να μάθει τη δουλειά και το έργο ως φούρναρης στον τομέα των υπηρεσιών εμπορικών τροφίμων, τόσο ως επιχειρηματίας ή εργαζόμενος.

Κανονικά η συμμετοχή στα μαθήματα συνεπάγεται για να πάρετε μια πιστοποίηση:

- ✓ πιστοποίηση HACCP - υποχρεωτικό να αναλάβει οποιαδήποτε εργασία στον τομέα των τροφίμων



- ✓ Πιστοποίηση για την «ασφάλεια στους χώρους εργασίας»
- ✓ Πιστοποίηση των επαγγελματικών προσόντων «ειδική φούρναρης» ισχύει σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο.

Για να ολοκληρώσετε ένα πρόγραμμα μαθητείας:

- μαθητείας πρώτο επίπεδο προσόντων ή δίπλωμα.
- Σε ορισμένες περιοχές, προβλέπεται ένα τρία ή τέσσερα χρόνια μαθητείας, σύμφωνα με κύκλους της εκπαίδευσης.
- Η συμμετοχή στα αποτελέσματα του προγράμματος σε πιστοποίηση ή δίπλωμα για να εισέλθουν στην αγορά εργασίας.
- Μαθητείας για τους νέους μεταξύ 18 και 29 ετών, με επαγγελματικά προσόντα.
- Η σύμβαση μαθητείας διαρκεί το πολύ, 60 σκώρους.

#### Επαγγελματική περιγραφή του προφίλ

Ο φούρναρης κάνει ψημένα καλά και φρέσκα είδη ζαχαροπλαστικής. Αυτός / Αυτή διεξάγει δύο χειρωνακτικές δραστηριότητες και μέσω των μηχανημάτων και του εξοπλισμού. Οι περισσότερες από τις δραστηριότητες εργασίας είναι η ίδια για φούρναρη και τον κατασκευαστή ζαχαροπλαστικής. Ορισμένες δραστηριότητες που διεξήχθησαν ειδικότερα από τον αρτοποιό (αυτόματη χύτευση) ή maker ζαχαροπλαστικής (γέμισμα και στολισμό). Τα παραδοτέα του αρτοποιού συνταγές και να τροποποιήσετε τα συστατικά ανάλογα με τις ανάγκες, αυτός / αυτή φροντίζει για την εμφάνιση και την έκθεση των προϊόντων.

Ο αρτοποιός μπορεί να λειτουργήσει ως υπάλληλος σε φούρνο ή σε μορφή πάστας αποφάσεων και αυτός / αυτή μπορεί, μετά από να πάρει την πρόκριση, να ανοίξει δική του / της επιχείρηση ως βιοτεχνικές επιχειρηματίας.

Τα τελευταία χρόνια, το επάγγελμα του αρτοποιού ανέλαβε μια σημαντική αλλαγή που οφείλεται στην τεχνολογική καινοτομία. Σήμερα, οι βασικές δεξιότητες πληροφορικής που απαιτούνται για τη χρήση του λογισμικού του εξοπλισμού και για τη διαχείριση των διαδικασιών των εταιρειών.

Επιπλέον, η εργασία γίνεται στέκεται και σε ένα ζεστό και υγρό περιβάλλον. Η διαθεσιμότητα στην νυχτερινή εργασία και καλή κατάσταση υγείας, χωρίς αναπνευστικές παθήσεις ή αλλεργίες, είναι απαραίτητη.



---

Πολλές δεξιότητες που απαιτούνται στον τομέα αυτό, όπως: την ακρίβεια, την ευθύνη στην εργασία, τη δύναμη της παρατήρησης, χειρωνακτικές δεξιότητες, επιδεξιότητα δακτύλων, τεχνική κατανόηση.

Απαιτείται καλή γεύση και οσμή και αισθητική. Επιπλέον, απαιτείται μαθηματική ικανότητα και καλή προφορική επικοινωνία. Τέλος, είναι σημαντικό να έχουν την ικανότητα να χειριστεί βαρύ φόρτο εργασίας και να λειτουργήσουν αποτελεσματικά κάτω από στρεσογόνες συνθήκες.





## **Οδηγός κατάρτισης αρτοποιιών Ελλάδας**

### **Επαγγελματικό προφίλ των Ειδικότητα**

Ο κλάδος των αποφάσεων αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής είναι ένας από τους πιο πυλώνες δυναμική του κλάδου των υπηρεσιών τροφίμων. Το ψωμί είναι ένα βασικό συνοδευτικό για κάθε γεύμα, ενώ το επιδόρπιο ολοκληρώνει καθημερινό μενού μας υπέροχα. Ο θεμελιώδης ρόλος των προϊόντων αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής στις καθημερινές διατροφικές μας συνήθειες έχει επιβάλει την ανάγκη για εξειδικευμένους επαγγελματίες, αυξάνοντας σημαντικά τόσο τη ζήτηση και τα οικονομικά οφέλη της βιομηχανίας.

Το ΙΕΚ απόφοιτοι της ειδικότητας «Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής Τεχνικός» με τις εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που απέκτησαν κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσής τους, ασχολούνται με την παρασκευή ψωμιού, αρτοσκευάσματα, γλυκά και φαγητά όλων των ειδών και των μορφών, οργανώνουν την παραγωγή τους στις αναγκαίες ποσότητες, σε σύμφωνα με τους κανόνες της αγοράς και την υγεία.

Εκτός από την κλασική αρτοποιία, η οποία προσφέρει πολλές θέσεις εργασίας σε αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία, εταιρείες catering, κλπ, μια εξειδικευμένη Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής Τεχνικός έχει τη δυνατότητα να εργαστούν στη βιομηχανία τουρισμού, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

### **Τομείς Απασχόλησης**

Ο απόφοιτος ΙΕΚ ειδικότητας «Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής Τεχνικός» με την εξειδικευμένη γνώση και τις δεξιότητες που απέκτησαν κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσής του / της μπορεί να λειτουργήσει σε Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων οποιασδήποτε μορφής και δομής, τόσο στον ιδιωτικό όσο και στο δημόσιο τομέα, τις θέσεις εργασίας που σχετίζονται με στο θέμα της ύλης του / της.

Αρτοποιί - Ζαχαροπλαστικής σεφ εργασία ως ελεύθεροι επαγγελματίες σε δικές τους επιχειρήσεις, είτε απασχολούνται ως εργαζόμενοι σε άλλες μικρές ή μεγάλες επιχειρήσεις στον Τροφίμων Βιομηχανία ή Ξενοδοχείο - Τουριστικό τομέα, ή ιδιαίτερα κατά τα τελευταία χρόνια στην αυξανόμενη ψωμί Βιομηχανίας, καθώς και σε μεγάλες αλυσίδες Ζαχαροπλαστικής στο λιανικό εμπόριο. Όσον αφορά τις μικρές επιχειρήσεις οι οποίες ως επί το πλείστον οικογενειακή επιχείρηση, δεν υπάρχουν σημαντικοί περιορισμοί στην πρόσβαση στο επάγγελμα. Η Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής Βιομηχανίας προσφορές για την απασχόληση σε μεγάλο αριθμό εργαζομένων, καθώς και σε συναφή επαγγέλματα (όπως οι παραγωγοί και οι προμηθευτές των πρώτων υλών, μηχανημάτων,



αλευροβιομηχανίες, κλπ) που δίνουν την ελληνική οικονομία κατ' αναλογία με το μερίδιό της, μια ισχυρή δυναμική της ανεξαρτησίας και αυτάρκειας.

### **Επαγγελματικά Προσόντα**

Τα επαγγελματικά προσόντα που αποκτώνται από την απόφοιτος της ειδικότητας αυτής, σύμφωνα με το σχετικό προφίλ του ΕΟΡΡΕΡ (η Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού) στην οποία οι αντιστοιχεί Ειδικότητα αποτελούνται από τα ακόλουθα:

#### **1. Ψωμί αποφάσεων, προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.**

- Παρασκευή της ζύμης.
- Η διαμόρφωση της ζύμης.
- ψησίματος.

#### **2. Παραγωγή ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση το αλεύρι.**

- Παρασκευή της ζύμης.
- Η διαμόρφωση της ζύμης - Τροχαίο έξω από ζύμη.
- ψησίματος.

#### **3. Παραγωγή ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση τη ζάχαρη, σοκολάτα, γαλακτοκομικά προϊόντα, κ.λπ.**

- Δημιουργία μείγματα οποιουδήποτε είδους με βάση τις παραπάνω πρώτες ύλες και βοηθητικά.
- Η διαμόρφωση τους σε διάφορα μεγέθη και σχήματα.
- Διακόσμηση του κάθε παρασκευάσματος.

#### **4. Οργάνωση και διαχείριση της Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής.**

- Χρηματοοικονομική διαχείριση.
- Οργάνωση Αποθήκης και Διαχείρισης Αποθεμάτων.
- Διαχείριση Κεφαλαίου (φυσικών και άυλων)

### **Επαγγελματικά Καθήκοντα**

**Τα καθήκοντα που θα ανατεθούν στους απόφοιτοι της ειδικότητας έχουν ως εξής:**



- Baker - Ζαχαροπλαστικής σεφ.
- Επιχειρηματίας.
- Στέλεχος της υφιστάμενης μονάδας σκάφος.
- Εκτελεστικός στον τομέα παροχής υπηρεσιών εστίασης.
- Παραγωγή επικεφαλής ομάδας.
- Επόπτης ενός Εργαστηρίου Παραγωγής των δειγμάτων δοκιμής.
- Σύμβουλος της Αλυσίδας Καταστημάτων.
- Διευθυντής Παραγωγής σε μια βιομηχανία πρώτων υλών.
- Επόπτης ενός εργαστηρίου για πρώτες ύλες δοκιμή.
- Εκτελεστικός υποστηρικτής των πρώτων και βοηθητικών υλών.
- Πολυκατάστημα Διευθυντής Αλυσίδας.
- Υπεύθυνος Εργαστηρίου Παραγωγής.
- Προγραμματισμού Παραγωγής Manager.
- Διευθυντής προμηθειών.
- Η επιλογή και η πρακτική ποιοτικός έλεγχος των πρώτων και βοηθητικών υλών και την προσφορά τους.
- Παραγωγή και ποιοτικός έλεγχος των προϊόντων.
- Προϊόντα προβολής και διανομής.
- Επιπλέον, αυτά τα στελέχη θα πρέπει να είναι σε θέση να είναι σε θέση να προχωρήσει σε:
  - ο Βελτίωση των υφιστάμενων προϊόντων.
  - ο Ανάπτυξη και παραγωγή νέων προϊόντων.
  - ο Οικονομική αξιολόγηση των προϊόντων, η ανάλυση των στοιχείων κόστους και προσδιορισμός της τιμής πώλησης.
  - ο προγραμματισμό της παραγωγής και αξιοποίηση των οικονομιών κλίμακας.

ο Ειδικότητα «Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής Τεχνικός» των ΙΕΚ είναι ισοδύναμες με τις παρακάτω ειδικότητες της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Σχολεία παρακάτω:

<b>ΕΡΑ.Σ.</b> <b>Επαγγελματική Κατάρτιση Σχολεία</b>
Οργανισμός Απασχόλησης Εργατικού Δυναμικού (ΟΑΕΔ) <b>ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ</b>
Οργανισμός Τουριστικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (Ο.Τ.Ε.Κ.) <b>Η ΤΕΧΝΗ ζαχαροπλαστικής</b>
<b>Ι.Ε.Κ.</b> <b>Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης</b>
<b>ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΙΚΟΣ</b> (Σύμφωνα με το Νόμο Ν.2009 / 92)



## Οδηγός κατάρτισης αρτοποιών Λετονίας

### Περιγραφή Εργασίας

- Επαγγελματικής επίπεδο προσόντων - το δεύτερο επίπεδο επαγγελματικών προσόντων
- Σύνοψη των βασικών καθηκόντων των επαγγελματικών δραστηριοτήτων:

Baker είναι υπάλληλος στον τομέα της παραγωγής τροφίμων που εργάζεται για τον έμπορο παραγωγή ψωμιού, όπου αυτός ή αυτή μαγειρεύει το ψωμί από σιτάρι ή σίκαλη σε μεγάλες ποσότητες. Αυτός ή αυτή έχει τα ακόλουθα καθήκοντα: να διαχειριστεί την τεχνολογική διαδικασία παραγωγής ψωμιού και να εκτελέσει μια ειδικευμένη εργασία για την απόκτηση ενός ποιοτικού τελικού προϊόντος, καθώς και να συμμετάσχουν στην εισαγωγή νέων προϊόντων.

### Επαγγελματικές ικανότητες που είναι αναγκαίες για την άσκηση της επαγγελματικής Δραστηριότητας (1)

1. Δυνατότητα να κατανοήσουν τις απαιτήσεις της υγιεινής στην παραγωγή τροφίμων.
2. Δυνατότητα να εκτελέσει την εργασία ανάλογα με το συγκεκριμένο έργο.
3. Δυνατότητα να καθορίζουν την ποιότητα των πρώτων υλών και των οργανοληπτικών τους δείκτες τους.
4. Δυνατότητα να εκτελέσει παρασκευή των πρώτων υλών για την παραγωγή.
5. Δυνατότητα να κατανοήσουν την τεχνολογική διαδικασία της προετοιμασίας των προϊόντων και συμμορφώνονται με αυτό, και να κάνει τους απαραίτητους υπολογισμούς.
6. Δυνατότητα να κατανοήσουν την εκμετάλλευση και τη συντήρηση του εξοπλισμού.
7. Δυνατότητα να κατανοήσουν την τεχνική τεκμηρίωση.
8. Δυνατότητα να συνεργαστεί με τον τεχνικό εξοπλισμό, σύμφωνα με τους κανόνες εκμετάλλευσης.
9. Δυνατότητα να κατανοήσουν την ασφάλεια εργασίας και τους κανόνες πυρασφάλειας και να συμμορφώνονται με αυτούς.
10. Δυνατότητα να συμμορφώνονται με τις αρχές δεοντολογίας το έργο.



11. Δυνατότητα να συμμορφώνονται με τις βασικές αρχές της καλής παραγωγής και της πρακτικής υγιεινής.
12. Δυνατότητα να ακολουθήσει και να μάθουν τις τελευταίες πληροφορίες στον τομέα.
13. Δυνατότητα προστασίας του περιβάλλοντος.
14. Δυνατότητα να επικοινωνούν στην επίσημη γλώσσα και σε μία ξένη γλώσσα.
15. Δυνατότητα χρήσης επαγγελματικών όρων σε μια ξένη γλώσσα.
16. Ικανότητα να εργάζονται ανεξάρτητα και να συνεργάζονται σε μια ομάδα.
17. Δυνατότητα να ακολουθήσει τα τελευταία νέα στον τομέα του, χρησιμοποιώντας όλες τις προσβάσιμες πηγές πληροφοριών.
18. Δυνατότητα τεχνολογίες της πληροφορίας χρήση.

### **Δεξιότητες που είναι απαραίτητες για την εκτέλεση βασικών εργασιών της επαγγελματικής δραστηριότητας (1)**

1. Προετοιμάστε το χώρο εργασίας σύμφωνα με τις οδηγίες.
2. Συμμορφώνονται με τους κανόνες προστασίας της εργασίας, τη φωτιά και την ηλεκτρική ασφάλεια.
3. Να είναι σε θέση να παράσχει τις πρώτες βοήθειες.
4. Χρησιμοποιήστε την τεχνολογική τεκμηρίωση.
5. Πληρούν τις απαιτήσεις των τεχνολογικών κύκλων παραγωγής τροφίμων που προβλέπονται από τους νόμους και τους κανονισμούς.
6. Συμμορφώνονται με την αλληλουχία της τεχνολογικής διαδικασίας.
7. Ετοιμάστε τις πρώτες ύλες για την επεξεργασία σύμφωνα με τις απαιτήσεις συνταγή.
8. Εκτελέστε τις απαραίτητες ενέργειες για τη διασφάλιση της τεχνολογικής μεθόδου, ανά πάσα στιγμή.
9. Μετρήστε το έτοιμο παραγωγής.
10. Αναλύστε τα αποτελέσματα της δικής του ή της εργασίας.
11. Να είναι σε θέση να χρησιμοποιούν τις τελευταίες τεχνολογίες της πληροφορίας και της παραγωγής.



12. Βελτίωση του ή τις γνώσεις της σχετικά με τις καινοτομίες στον τομέα.
13. Εκτελέστε βασικές αρχές της ορθής υγιεινής πρακτικής και παραγωγής.
14. Κατακτήστε τους νόμους και τους κανονισμούς που αφορούν την κυκλοφορία των προϊόντων διατροφής και αυτο-ελέγχου.
15. Συμμορφώνονται με τις βασικές αρχές της ηθικής εργασίας.
16. Επικοινωνήστε με την επίσημη γλώσσα και μία ξένη γλώσσα.
17. Να είναι σε θέση να εργάζονται ανεξάρτητα και σε μια ομάδα.
18. Προστατεύω το περιβάλλον.

### **Γνώσεις που απαιτούνται για την εκτέλεση βασικών εργασιών της επαγγελματικής δραστηριότητας (1)**

1. Γνώσεις που απαιτούνται για την εκτέλεση βασικών εργασιών της επαγγελματικής δραστηριότητας στο επίπεδο της έννοιας:
  - ο έννομες σχέσεις εργασίας?
  - ο απαιτήσεις προστασίας της εργασίας?
  - ο απαιτήσεις για την προστασία του περιβάλλοντος?
  - ο Βασικά στοιχεία της επιχείρησης?
  - ο βασικά στοιχεία της επικοινωνίας.
2. Γνώσεις που απαιτούνται για την εκτέλεση βασικών εργασιών της επαγγελματικής δραστηριότητας σε επίπεδο κατανόησης:
  - ο βασικές αρχές της ανάλυσης κινδύνου κρίσιμων σημείων?
  - ο γενικές απαιτήσεις υγιεινής?
  - ο Βασικά στοιχεία της χημείας?
  - ο οι βασικές αρχές του καθαρισμού, το πλύσιμο και την απολύμανση?
  - ο βασικές γνώσεις της τεχνικής σχεδίασης?
  - ο τεχνικές ονομασίες?
  - ο ρυθμιζόμενη παραμέτρους?
  - ο ηλεκτρικές απαιτήσεις ασφαλείας για τον εξοπλισμό?
  - ο κανόνες πυρασφάλειας?
  - ο σημασία των αρχείων σε ένα σύστημα διαχείρισης της ποιότητας?
  - ο Βασικά στοιχεία της επιχείρησης?
  - ο απώλεια των πρώτων υλών και οι λόγοι γι 'αυτό?
  - ο ευκαιρίες επαγγελματικής ανάπτυξης.



3. Γνώσεις που απαιτούνται για την εκτέλεση των βασικών καθηκόντων της επαγγελματικής δραστηριότητας στο επίπεδο της χρήσης:
- τεχνολογία παραγωγής ψωμιού?
  - προσωπική υγιεινή;
  - βασικές αρχές λειτουργίας και εκμετάλλευσης του τεχνολογικού εξοπλισμού?
  - γνώσεις σχετικά με ορισμένες πρώτες ύλες απαιτήσεις?
  - Βασικά στοιχεία της μικροβιολογίας?
  - επίσημη γλώσσα;
  - επαγγελματική ορολογία στην επίσημη γλώσσα και μια ξένη γλώσσα?
  - Τεχνολογίες πληροφορικής;
  - πρώτες βοήθειες.



## ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΤΩΝ ΟΛΩΝ ΕΤΑΙΡΩΝ Αναλυτικά Προγράμματα

	ΙΤΑΛΙΑ	ΤΟΥΡΚΙΑ	ΛΕΤΟΝΙΑ	ΣΛΟΒΕΝΙΑ	ΕΛΛΑΔΑ	ΡΟΥΜΑΝΙΑ
ΕΠΙΠΕΔΟ	επίπεδο 3	Επίπεδο 2	Επίπεδο 2	επίπεδο 3	επίπεδο 5	Επίπεδο 2
ΑΡΙΘΜΟΣ ΩΡΩΝ - ΘΕΩΡΗΤΙΚΟΣ - ΠΡΑΚΤΙΚΟΣ	Ως ιδιωτική διαδρομή ΕΕΚ: 600 h. - θεωρία 900 h. - πρακτική	640 συνολικά -360 θεωρία - 280 πρακτική (Ρυθμιζόμενο - depends στις ανάγκες των εκπαιδευομένων)	240  240	Διορίζει από μόνες τους τον αριθμό των ωρών Γραφείο της ανεργίας, λέει πόσες ώρες μπορείτε να παρέχετε  300 ώρες -60 θεωρία -240 πρακτική	- 625 θεωρία - 675 εργαστηριακά - 960 πρακτικές	240 θεωρία 480 πρακτική
ΜΑΘΗΜΑΤΑ (αρ. Και τα είδη)	Κατάλογος των περιοχών δραστηριότητας: 1. ορισμός Προμήθεια 2. Η παροχή, την παράδοση, την αποθήκευση και τη διατήρηση των τροφών 3. προετοιμασία Ζύμη 4. Ζύμη χύτευση	7 ενότητες Κυρίως για την κατασκευή των άρτου και προϊόντων αρτοποιίας Υγιεινή	7 ενότητες -τεχνολογία -Υλικό εκπαίδευση -basics της χημείας - υγιεινής και υγιεινής -labor και πυρασφάλεια -επιχείρηση -Ανακοίνωση (επίσημη	8 ενότητες 5 Θεωρητική 3 πρακτικές  Βασικά στοιχεία της βιοτεχνολογίας Τεχνολογία τροφίμων Διαχείριση Είδη ψωμιού και ζαχαροπλαστικής - 3 modules	13 ενότητες - Γλωσσικές δεξιότητες - γνώση της βιομηχανίας τροφίμων - Υγιεινή και safety - Οικονομικά	9modules Επικοινωνία δεξιότητες πληροφορικής ΟΜΑΔΙΚΗ ΔΟΥΛΕΙΑ Φούρνος Ζύμη





	(χειροκίνητο ή αυτόματο) 5. Η ζύμωση 6. Μαγειρική 7. Συμπλήρωση και διακόσμηση 8. Συσκευασία και διανομή 9. Περιβαλλοντική και προσωπική υγιεινή 10. Εργαστήριο διάταξη		γλώσσα)			
ΑΡΧΙΚΗ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΣΚΟΥΜΕΝΟΥΣ	Πρώτος κύκλος της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης (4/5) Ιατρική εξέταση ΠΡΙΝ: Υποχρεωτική εκπαίδευση διαρκεί για 10 χρόνια, από 6 μέχρι 16 ετών, και συνεπάγεται οκτώ χρόνια του πρώτου κύκλου και τα δύο πρώτα χρόνια του δεύτερου κύκλου (νόμος 296 του 2006), που μπορεί να παρακολουθήσει είτε στη δευτερογενή δημόσιο σχολείο ή το	περιορισμό ηλικία (Για να είναι άνω των 18)	Δημοτικό σχολείο ιατρική εξέταση	Πρωτοβάθμια εκπαίδευση Άνω των 18 ετών Ιατρική εξέταση HACCP εξετάσεις Εξετάσεων της ασφάλειας της εργασίας	Δευτεροβάθμια εκπαίδευση (12 χρόνια) Ιατρικό πιστοποιητικό	10 χρόνια υποχρεωτική σχολική εκπαίδευση Ιατρικό πιστοποιητικό



	<p>περιφερειακών επαγγελματική και μαθημάτων εκπαιδευτικής κατάρτισης</p> <p><b>ΑΡΓΟΤΕΡΑ:</b></p> <p>Στο τέλος της υποχρεωτικής εκπαιδευτικού κύκλου, είναι δυνατόν να προχωρήσει με τις μελέτες ή να υποβάλουν αίτηση για μαθήματα κατάρτισης που παρέχουν προσόντα και πιστοποιητικά κατάλληλο για εξαρτημένη ή ανεξάρτητη εργασία. Τα προσόντα αρτοποιός περιλαμβάνεται στην επαγγελματική κατάρτιση.</p>					
<b>ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΣ</b>	<p>1) Δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης που απευθύνονται σε τεχνικές μελέτες</p> <p>2) Από 3</p>	<p>Πτυχίο Πανεπιστημίου στον τομέα των τροφίμων Τεχνολογία και υπηρεσιών</p>	<p>Τουλάχιστον πτυχίο πανεπιστημίου στην παιδαγωγική?</p>	<p>Για πρακτικούς στάδιο: 8 χρόνια εργασιακή εμπειρία, το βαθμό της Μπολόνια (3 έτη των</p>	<p>5 χρόνια εμπειρίας στον τομέα Για τη θεωρία - Πτυχίο πανεπιστημίου Για πρακτικούς - min 5 χρόνια εμπειρίας στον</p>	<p>Εξαρτάται από την οργάνωση του αριθμό των ετών εμπειρίας Θεωρία - Πτυχίο Πανεπιστημίου</p>



	χρόνια εμπειρία ως δάσκαλος	εστίασης (το όνομα του faculty- 2 ή 4 έτη). Εργασιακή εμπειρία είναι προτιμότερη.	Αξιολόγηση του αρτοποιού.	πανεπιστημιακών) Για θεωρητική - βαθμού Πανεπιστήμιο της τεχνολογίας τροφίμων και παιδαγωγικές εξετάσεις.	τομέα των τροφίμων	στον τομέα, πιστοποιητικό εκπαιδευτή Πρακτική - εκπαιδευτές μελέτες πιστοποιητικού και την εμπειρία στη βιομηχανία τροφίμων
ΕΙΔΙΚΕΣ REQUIREMENTS ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΡΕΙΑ	Έγκριση από την περιφερειακή αρχή κατάρτισης για τις σχολικές αίθουσες Πρακτική στάδια επιχειρήσεις Ο ετήσιος κατάλογος των περιφερειακών προγραμμάτων κατάρτισης (πρέπει να έχετε αυτή την πορεία σε αυτόν τον κατάλογο).	Για να έχουν αίθουσες διδασκαλίας Για να έχετε εργαστήρια Η πρακτική είναι στις επιχειρήσεις	Άδεια και διαπίστευση του προγράμματος από την κρατική Υπηρεσία Ποιότητας Εκπαίδευσης.  Υλικό-τεχνική βάση σύμφωνα με τα προσόντα. Εξουσιοδοτημένο αίθουσες διδασκαλίας.  Η πρακτική είναι στις επιχειρήσεις και στα εργαστήρια του σχολείου.	Αίθουσες διδασκαλίας για το θεωρητικό στάδιο - άδεια. Η πρακτική είναι στις επιχειρήσεις	Για να έχουν αίθουσες διδασκαλίας Για να έχετε εργαστήρια Η πρακτική είναι στις επιχειρήσεις	Οι συμφωνίες για τα στάδια πρακτικής εξουσιοδοτημένο αίθουσες διδασκαλίας Η πρακτική είναι στις επιχειρήσεις. Διαπίστευση του μαθήματος από την Περιφερειακή Αρχή.
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ (για την πιστοποίηση)	Η τελική εξέταση με εξεταστές από το Περιφερειακό Εκπαιδευτικό	Στο τέλος κάθε ενότητας Με τους καθηγητές του	Με αξιολογητές της εταιρείας - στο τέλος του μαθήματος	Εθνική Επιτροπή	Κάθε 3 μήνες Μετά από κάθε μισό εξάμηνο και στο τέλος του εξαμήνου	Εθνική Επιτροπή στο τέλος του μαθήματος 1 θεωρητικές



	Σύστημα για την απόκτηση του επαγγελματικού πιστοποιητικού.	ιδρύματος	1 θεωρητικές εξετάσεις 1 πρακτική εξέταση		Με αξιολογητής της εταιρείας	εξετάσεις 1 πρακτική εξέταση
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ (αξία των πιστοποιητικών)	<p>πιστοποίηση HACCP - υποχρεωτικό να αναλάβει οποιαδήποτε εργασία στα τρόφιμα τομέας</p> <p>- Πιστοποίηση για την «ασφάλεια στους χώρους εργασίας»</p> <p>- Πιστοποίηση των επαγγελματιών προσόντων «ειδική φούρναρης» που ισχύει κατά Εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο.</p>	Εθνική πιστοποιητικά για το επίπεδο 2 (αρχάριοι)	Εθνικό επαγγελματικό πιστοποιητικό για την κατάληψη της Baker	Κρατικό Πιστοποιητικό για την αποστολή όχι για το επίπεδο της εκπαίδευσης	Κρατικό Πιστοποιητικό για το επίπεδο 5 (τελευταίο επίπεδο)	Εθνικό επαγγελματικό πιστοποιητικό για την κατάληψη της Baker και Ζαχαροπλαστικής maker



## ΟΜΟΙΟΤΗΤΕΣ

- Όλες οι χώρες έχουν θεωρητικά και πρακτικά τα στάδια
- Όλοι μας έχουμε πάνω από επτά ενότητες
- Όλα περιλαμβάνουν την υγιεινή, την ασφάλεια του χώρου εργασίας και της τεχνολογίας της preparation του ψωμιού από την αρχή μέχρι το τέλος (με τη χρήση της ingredients, πρώτων υλών και εξοπλισμού)
- Οι απαιτήσεις για τους εκπαιδευόμενους σε όλες σχεδόν τις χώρες Κατά προσέγγιση το ίδιο: η απαιτούμενη ηλικία και την εκπαίδευση
- Οι περισσότερες από τις χώρες απαιτούν ιατρική εξέταση για τους εκπαιδευόμενους
- Οι περισσότερες από τις χώρες απαιτούν πτυχίο πανεπιστημίου για τους εκπαιδευτές του θεωρητικού μέρους του μαθήματος και κάποια εμπειρία στον τομέα
- Όλες οι χώρες χρειάζονται ένα είδος επίσημη άδεια για να ξεκινήσει η πορεία.
- Σε όλες τις χώρες οι αίθουσες διδασκαλίας επιτρέπεται σε ένα ή τον άλλο τρόπο για να κρατήσει το μάθημα
- Όλες οι χώρες έχουν πρακτικά στάδια τους στις επιχειρήσεις
- Όλες οι χώρες έχουν Αξιολόγηση για να πάρει την πιστοποίηση
- Όλες οι χώρες που ελέγχονται από τις εθνικές αρχές στη διαδικασία τους αξιολόγηση.
- Όλες οι χώρες έχουν εθνικά πιστοποιητικά για graduates τους τα οποία μπορούν να χρησιμοποιήσουν για να employed

## ΔΙΑΦΟΡΕΣ

- Ο αριθμός των ωρών διαφέρουν σε όλες τις χώρες
- Μερικές θεωρητικές ενότητες είναι διαφορετικές. Ορισμένες χώρες έχουν συμπεριλάβει την επικοινωνία, τις ξένες γλώσσες, την ομαδική εργασία, την οικονομία, μονάδες διαχείρισης.
- Ορισμένες χώρες έχουν ειδικές απαιτήσεις για τους εκπαιδευόμενους (HACCP εξετάσεις, εξετάσεις της ασφάλειας στην εργασία - λόγω του εθνικού εκπαιδευτικού συστήματος)
- Αριθμός χρόνια εμπειρίας για εκπαιδευτή είναι διαφορετική σε κάθε χώρα
- Ορισμένες χώρες εξαρτώνται από Περιφερειακών Αρχών τους, άλλες χώρες εξαρτώνται από τις κρατικές αρχές για να κρατήσει την πορεία.



- Μερικές από τις χώρες που διοργανώνουν την αξιολόγησή τους σε εσωτερικό επίπεδο, άλλοι από τους εξωτερικούς αξιολογητές
- Ορισμένες χώρες έχουν μόνο την τελική αξιολόγηση, άλλοι έχουν επίσης ενδιάμεση αξιολόγηση.
- Ιταλία προσφέρει άλλα πιστοποιητικά (όχι μόνο για την αναγνώριση του αρτοποιού) και μετά την αποφοίτησή τους graduates είναι υποχρεωμένοι να βρουν μια θέση εργασίας (υποχρεωτικό να αναλάβει οποιαδήποτε εργασία στον τομέα των τροφίμων)



## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

1. ROMANIAN NATIONAL CURRICUCULUM FOR BAKERS QUALIFICATION;
2. GREEK NATIONAL CURRICUCULUM FOR BAKERS QUALIFICATION;
3. TURKISH NATIONAL CURRICUCULUM FOR BAKERS QUALIFICATION;
4. SLOVENIAN NATIONAL CURRICUCULUM FOR BAKERS QUALIFICATION;
5. ITALIAN NATIONAL CURRICUCULUM FOR BAKERS QUALIFICATION;
6. LATVIAN NATIONAL CURRICUCULUM FOR BAKERS QUALIFICATION;
7. OCCUPATIONAL STANDARD OF A BAKER – ROMANIA;
8. OCCUPATIONAL STANDARD OF A BAKER – ITALY;
9. OCCUPATIONAL STANDARD OF A BAKER – LATVIA;
10. OCCUPATIONAL STANDARD OF A BAKER – GREECE;
11. OCCUPATIONAL STANDARD OF A BAKER – TURKEY;
12. OCCUPATIONAL STANDARD OF A BAKER – SLOVENIA.



«Η στήριξη της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την παραγωγή αυτής της έκδοσης δεν συνιστά έγκριση του περιεχομένου, η οποία αντικατοπτρίζει τις απόψεις μόνο των συγγραφέων, και δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε χρήση που μπορεί να γίνει των πληροφοριών που περιέχονται σε αυτήν την Επιτροπή.»

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

