



SALĪDZINĀJUMS PAR MAIZNIEKU KVALIFIKĀCIJAS IEGŪŠANU PARTNERVALSTĪS



IEVADS

Šis materiāls tika izveidots Erasmus + programmas ietvaros - Stratēģiskās partnerības projekts Nr. 2017-1-RO01-KA202-037394 "Better Bakers Ready For An European Market" ko līdzfinansē Eiropas Savienības Erasmus+ programma.

Mūsdienās tehnoloģija ir tik ļoti mainījusies, ka neatkarīgi no tā, ka maizes ceptuvē Itālijā, Grieķijā vai Turcijā izskatās vienāda. Eiropā ir vairāki maizes ceptuvju iekārtu ražotāji, un visas maizes ceptuves no viņiem pērk savu aprīkojumu. No otras puses, maiznieku apmācības nav mainījusies visās Eiropas valstīs, un ar apmācību mēs domājam mācību programmas, metodes, pieejas un programmas moduļu saturu un pasniedzēju apmācību. Pēc maiznieku teiktā, maizes ceptuvēm mūsdienu maiznīcās ir vajadzīgas vairāk IT prasmju un kompetences, jo lielāko daļu darba veic mašīnas, kuras maizniekiem ir jāuzrauga un jāprogrammē atbilstoši receptēm. Ar to pašu problēmu saskarās mūsu partneri no Latvijas un Slovēnijas, savukārt Itālijas, Grieķijas un Turcijas partneri uzskata, ka viņi var izmantot uzlabojumus, lai padarītu viņu mācību programmas interaktīvākas un pievilcīgākas apmācāmajiem un palielinātu nodarbināto skaitu savā reģionā.

Šajā projektā mēs vēlamies uzlabot esošo maiznieku kvalifikācijas celšanas programmu un it īpaši to daļu, kas attiecas uz iekārtām, kuras tiek izmantotas maizes cepšanas jomā.

Pētījums ir piesaistīts pasniedzējiem, kuri pasniedz profesionālo izglītību maiznieku kvalifikācijas iegūšanai. Lai veiktu salīdzinājumu, tika izpētītas un analizētas visu partneru nacionālas maiznieku programmas.

Šis apkopojums satur galvenās idejas par katras valsts nacionālo izglītības programmu maiznieku kvalifikācijai, un noslēgumā mēs izveidojām tabulu, kurā tiek salīdzinātas mācību programmu līdzības un atšķirības.

Šajā darbā piedalījās visas projekta partnerorganizācijas:

- Asociatia Socio-Culturala "Sfantul Ioan Botezatorul", Berbesti Romānija;
- Akhisar Halk Egitim Merkezi ve Aksam Sanat Okulu, Turcija;
- SIA "Manteifels projekti", Latvija;
- EURELATIONS GEIE, Itālija;

- Ariadne, Grieķija ;
- Ljudska univerza Zavod za izobrazevanje odraslih in mladine Lendava, Slovēnija;
- SC TECHNOLOG SRL, Sibiu, Romānija.

PARTNERVALSTU MAIZNIEKU MĀCĪBU PROGRAMMU APKOPOJUMS

1. MAIZINIEKU PROGRAMMA RUMĀNIJĀ

Šī mācību programma ir balstīta uz profesionālās apmācības standartiem maizes un konditorejas izstrādājumu kvalifikācijai.

Mācību programmai ir šāda struktūra:

1. modulis - veselība un drošība darbā un vides aizsardzība pārtikas rūpniecībā
2. modulis - mikrobioloģija un higiēna pārtikas rūpniecībā
3. modulis - Darbības un aprīkojums pārtikas rūpniecībā
4. modulis - maizes izstrādājumu ražošana
5. modulis - Konditorejas izstrādājumu ražošana
6. modulis - pārējo miltu izstrādājumu ražošana

1. modulis - veselība un drošība darbā un vides aizsardzība pārtikas rūpniecībā

Modulis "Veselība un drošība darbā un vides aizsardzība pārtikas rūpniecībā" ir daļa no specializētās kultūras, kas saistīta ar vispārējo apmācības lauku Pārtikas rūpniecība.

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

Modulis notiek paralēli citiem moduļiem mācību programmā.

Modulis "Veselība un drošība darbā un vides aizsardzība pārtikas rūpniecībā" ir vērsts uz mācīšanās rezultātiem un tā mērķis ir iegūt prasmes, kas raksturīgas vispārējai pārtikas rūpniecībai, lai visu ieguvumu (zināšanas, spējas, attieksmes) izmantotu līmeņa kvalifikācijas praktizēšanā. 2 laukā.

Šajā modulī ir šāds mācību saturs:

1. Normatīvie akti un noteikumi par drošību un veselības aizsardzību darbā, ugunsdzēsības novēršanu un vides aizsardzību pārtikas rūpniecībā;
2. Pārtikas nozares darbinieku apmācība. Apmācības veidi;
3. Individuālie aizsardzības līdzekļi un ugunsdzēsšanas aprīkojums;
4. Riska faktori pārtikas rūpniecībā. Riska faktoru klasifikācija. Riska faktoru ietekme. Pasākumi riska faktoru novēršanai;
5. Nelaiemes gadījumi darbā un arodslimības - definīcijas - klasifikācija - preventīvie pasākumi;
6. Pirmās palīdzības pasākumi nelaimes gadījumā;
7. Īpaši ārkārtas un evakuācijas pasākumi, kas attiecas uz darba vietu: ugunsgrēka, plūdu, zemestrīces gadījumā;
8. Atkritumu un atkritumu aprīte pārtikas rūpniecībā;
9. Atkritumu un atlikumu savākšana, glabāšana un apglabāšana;
10. Piesārņojuma avoti pārtikas rūpniecībā. Piesārņojuma avotu klasifikācija. Piesārņojuma novēršanas un apkarošanas pasākumi.

2. modulis - mikrobioloģija un higiēna pārtikas rūpniecībā

1. Mikroorganismu raksturojums

- Mikroorganismi: Baktērijas, raugi, veidnes
- Mikroorganismu morfoloģija: forma, izmēri,
- Mikroorganismu fizioloģija: uzturs, pavairošana

2. Paņēmienu mitru un sausu preparātu pagatavošanai. Mikroskops: sastāvdaļas, lietošana. Mitrie un sausi mikroskopiskie preparāti: trauki, sagatavošana, vienkārša un divkārša krāsošana

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

3. Ārējo faktoru ietekme uz mikroorganismiem. Fizikālo faktoru (temperatūra, mitrums, osmotiskais spiediens, ārējais spiediens) ietekme. Mehānisko faktoru ietekme (uzbudinājums). Ķīmisko faktoru (pH, ķīmiskās vielas) ietekme
4. Mikroorganismu izplatības veidi dabā. Augsnes mikro flora: baktērijas, aktinomicīti, sēnītes, patogēni mikroorganismi. Ūdens mikro flora: sēra, dzelzs, puves, sviesta baktērijas, celulozi fermentējošas baktērijas. Gaisa mikr oflora: baktērijas, pelējuma (sporulētas formas).
5. Noderīgi un kaitīgi mikroorganismi pārtikas rūpniecībā. Noderīgi mikroorganismi: baktērijas (pienskābes, etiķskābes), raugs (alus), pelējums ("cēls"), ko izmanto pārtikas rūpniecībā. Kaitīgi mikroorganismi: patogēni (vīrusi, baktērijas) un pārmaiņas (vīrusi, baktērijas, raugi, pelējuma).
6. Individuālie higiēnas noteikumi pārtikas rūpniecībā. Individuālie higiēnas noteikumi: saskaņā ar likumiem un procedūrām. Higiēnas noteikumu neievērošanas sekas.
7. Pārtikas rūpniecības telpu un aprīkojuma higiēnas metodes. Higiēnas noteikumi: telpas un aprīkojums. Tīrīšanas un sanitārijas materiāli.
8. Slimības, kas saistītas ar inficētas pārtikas patēriņu. Patogēnu raksturojums. Slimību klasifikācija piesārņota pārtikas patēriņa dēļ.
9. Faktori, kas izraisa pārtikas piesārņojumu. Piesārņojums ražošanas laikā. Piesārņojums pārvadāšanas laikā. Piesārņota krātuve. Pasākumi pārtikas piesārņojuma novēršanai.

3. modulis - Darbības un aprīkojums pārtikas rūpniecībā

1. Specifiski tehnoloģiskā procesa nosacījumi:
 - ✓ vienības operācijas,
 - ✓ izejvielas,
 - ✓ blakusprodukti,
 - ✓ gatavais produkts,
 - ✓ atkritumi,
 - ✓ tehnoloģiskais process,
 - ✓ ražošanas shēma.
2. Materiālais līdzsvars:
 - ✓ kopā,
 - ✓ daļējs.
3. Materiālu pārvadājumi: transporta līdzekļu klasifikācija:
 - ✓ Šķidru un gāzveida materiālu pārvadāšana:
 - o šķidrums stāvokļa raksturojums,

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- o šķidrumu fizikālās īpašības.
- ✓ Sūkņu veidi šķidruma pārvadāšanai (uzbūve, darbība):
 - o centrālās sūknis,
 - o pārnēsumu sūknis,
 - o sūkņa rotācijas virzuļa sūknis,
 - o inžektors.
- ✓ Cietu materiālu pārvadāšana:
 - o Cietu materiālu konveijeru raksturojums,
 - o Cieto materiālu konveijeru klasifikācija.
- ✓ Cietu materiālu konveijeru veidi (uzbūve, darbība):
 - o gravitācijas pārvadātāji (bīdāma, notekas, slīpa plakne),
 - o konveijera lente,
 - o lifts,
 - o Spirālveida konveijers.
- 4. Pneimatiskais transports:
 - ✓ pneimatiskā transporta sasniegšanas princips.
 - ✓ Pneimatiskas transporta iekārtas (uzbūve, darbība): ar aspirāciju, no izlādes.
- 5. Materiālu slīpēšana:
 - ✓ darbības pamatā esošie principi (definīcija, mērķis, ietekmes faktori),
 - ✓ metodes un sasmalcināšanas procesi
 - ✓ slīpēšanas mašīnu klasifikācija.
 - ✓ Sasmalcinātāji (konstrukcija, darbība):
 - o augstas cietības materiālu slīpēšanas mašīnas: drupinātājs, cilindrisks, āmura dzirnavas;
 - o mašīnas vidējas cietības materiālu slīpēšanai: automātiskais veltnis;
 - o Augstas konsekvences materiālu slīpēšanas mašīnas: dārzeņu griešanas mašīna, griezējs.
- 6. Cietie materiāli tiek atdalīti pēc šķirošanas:
 - ✓ darbības pamatā esošie principi (definīcija, vispārinājumi, ietekmes faktori).
 - ✓ iekārtas, ko izmanto cieto materiālu šķirošanai (būvniecība, darbība).
- 7. Heterogēnu maisījumu atdalīšana:
 - ✓ darbības pamatā esošie principi (definīcija, mērķis, ietekmes faktori).
 - ✓ Iekārtas, ko izmanto neviendabīgu maisījumu atdalīšanai (uzbūve, darbība):

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- o sausināšanas kamera ar deflektoriem,
 - o horizontālais dekodētājs,
 - o vienkārša florenciešu jostasvieta,
 - o maisa filtrs,
 - o atvērts filtrs ar maisītāju,
 - o filtrs ar rāmjiem un plāksnēm,
 - o Vertikālā dekantera centrifūga ar paplāti,
 - o horizontālā filtra centrifūga.
8. Cieto, mīksto un šķidro materiālu sajaukšana:
- ✓ darbības pamatā esošie principi (definīcija, mērķis, ietekmes faktori).
 - ✓ Maisīšanas aprīkojums (uzbūve, darbība):
 - o maisītājs,
 - o dubultā bungu maisītājs,
 - o filiāļu un propelleru maisītāji;
 - o pneimatiskais izsmidzināšanas maisītājs.
9. Siltuma pārnese operācijas:
- ✓ Siltuma pārnese režīmi: vadīšana, konvekcija, radiācija, jaukti;
 - ✓ termiskie sildītāji: apkure, dzesēšana;
10. Apkure un dzesēšana:
- ✓ darbības pamatā esošie principi (definīcija, vispārinājumi, ietekmes faktori).
 - ✓ Apkures un dzesēšanas iekārtas (uzbūve, darbība):
 - o spoles siltummainis,
 - o Daudzcauruļu siltummainis.
11. Pasterizācija:
- ✓ operācijas veikšanas pamatprincipi (definīcija, mērķis, ietekmes faktori).
 - ✓ pasterizēšanai izmantotās ierīces (uzbūve, darbība):
 - o siltummainis ar plāksnēm.
12. Sterilizācija:
- ✓ operācijas veikšanas pamatprincipi (definīcija, mērķis, ietekmes faktori).
 - ✓ sterilizēšanai izmantotās ierīces (uzbūve, darbība):
13. Atdzesēšana:
- ✓ darbības norises principi (definīcija, mērķis, ietekmes faktori),
 - ✓ atdzesēšanas metodes
14. Saldēšana:
- ✓ darbības norises principi (definīcija, mērķis, ietekmes faktori),
 - ✓ sasaldēšanas metodes

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

15. Darbības, kas nodrošina saglabāšanu, samazinot mitrumu:
 - ✓ Saglabāšanas mērķu klasifikācija, samazinot mitrumu
 - ✓ Koncentrācija iztvaikošanas laikā: darbības vadīšanas principi (definīcija, mērķis, ietekmes faktori).
 - ✓ Koncentrācijai izmantojamās mašīnas (uzbūve, darbība): koncentrācijas iekārta ar vienkāršu uzstādīšanu, koncentrācijas efekts ar vairākiem.
16. Žāvēšana:
 - ✓ Darbības vadīšanas principi (definīcija, mērķis, ietekmes faktori).
 - ✓ Žāvēšanas aprīkojums (uzbūve, darbība):
 - o Dvieļu žāvētājs.
17. Kondensāts:
 - ✓ darbības norises principi (definīcija, mērķis, ietekmes faktori).
 - ✓ kondensācijas ierīces (konstrukcija, darbība):
 - o kondensatora altimetrs ar paplātēm
18. Destilācija:
 - ✓ darbības norises principi (definīcija, mērķis, ietekmes faktori).
 - ✓ destilācijai izmantotās iekārtas (celtniecība, darbība):
 - o destilācijas iekārta ar pārtrauktu darbību,
 - o nepārtraukta destilācija.

4. modulis - maizes izstrādājumu ražošana

1. Izejvielas, ko izmanto fizikāli un tehnoloģiski. Miltu īpašības
2. Maizes izstrādājumu ražošanas tehnoloģiskais process.
 - a. Mašīnas un iekārtas, ko izmanto maizes izstrādājumu ražošanā
 - b. Maizes izstrādājumu ražošanā izmantoto trauku, trauku, mašīnu un instalāciju sanitārija
 - c. mīklas sagatavošanas metodes
3. Maizes ceptuvju klasifikācija (pēc darbības veida, pēc izmantotās degvielas, pēc vēju skaita)
4. Gatavo produktu sagatavošana iesaiņošanai. Gatavo produktu iesaiņošanas un marķēšanas veidi.
5. Maizes izstrādājumiem raksturīgie higiēnas un darba drošības standarti
6. Tradicionālie maizes izstrādājumi, kas raksturīgi dažādiem ģeogrāfiskiem apgabaliem

5. modulis - Konditorejas izstrādājumu ražošana

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

1. Konditorejas izstrādājumos izmantotie izejmateriāli un palīgmateriāli
2. Konditorejas izstrādājuma receptes aprēķins
3. Tehnoloģiskās shēmas konditorejas izstrādājumu iegūšanai no dažādiem mīklas veidiem
4. Konditorejā izmantoto preparātu klasifikācija
5. Konditorejā izmantoto preparātu sagatavošana
6. Konditorejas izstrādājumu kvalitātes indeksi
7. Konditorejas izstrādājumu iegūšanas tehnoloģiskais process no raudzētas mīklas mīklas
8. Konditorejas mīklas izstrādājumu kvalitātes indeksi
9. Mīklas mīklas izstrādājumu iegūšanas tehnoloģiskais process
10. Mīklas mīklas izstrādājumu kvalitātes indeksi
11. Dažādu pīrāgu veidu sagatavošana
12. Pīrāga ražošanas defekti
13. Pīrāga trūkumu novēršanas pasākumi
14. Pīrāgu mīklas izstrādājumu sagatavošana
15. Pīrāgu mīklas sagatavošana
16. Mīklas mīklas izstrādājumu sagatavošana
17. Plakšņu mīklas mīklas izstrādājumu sagatavošana
18. Konditorejas izstrādājumu noformēšanas līdzekļi
19. Konditorejas izstrādājumi un īpašs aprīkojums
20. Konditorejas izstrādājumu higiēnas, SSH un vides aizsardzības standarti

6. modulis - pārējo miltu izstrādājumu ražošana

1. Izejvielas un palīgmateriāli, ko izmanto riekstu ražošanā
2. Makaronu izstrādājumu klasifikācija
3. Tehnoloģiskās shēmas iegūšanai:
 - a. cepumi,
 - b. nūjiņas
 - c. kūkas
4. Ražošanas process:
 - a. cepumi,
 - b. nūjiņas
 - c. vafeles
 - d. makaroni
5. Makaronu izstrādājumu iesaiņošana
6. Mašīnas, agregāti un iekārtas, kas raksturīgas makaronu ražošanai
7. Produktu higiēnas un SSM standarti

**Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-
R001-KA202-037394**

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

2. MAIZINIEKU PROGRAMMA SLOVĒNIJĀ

Nepieciešamās profesionālās zināšanas un prasmes:

- ✓ pabeigta pamatzglītība
- ✓ profesionālā apmācība (teorētiskā un praktiskā)).

Kandidāts sagatavo personisko portfolio, kuru novērtē nacionālā komisija, un tam ir praktiska pārbaude ar mutvārdu prezentāciju.

- **MATERIĀLU UN PERSONĀLU PRASĪBAS, KAS JĀIEVĒRO INSTITŪCIJĀM, KAS VEIC PROCEDŪRAS DARBĪBAS KVALIFIKĀCIJAS NOTEIKŠANAI UN APSTIPRINĀŠANAI:**

- Nepieciešamā materiāla telpa ar atbilstošu istabas temperatūru, izejvielu un izstrādājumu noliktavām, darba skaitītāju, skalū, dozatoru, sijātāju, mīcīšanas mašīnu, mīklas un konditorejas izstrādājumu atdalīšanas un noapaļošanas mašīnu, mīklas korektoru, konvekcijas un daudzstāvu krāsni, piederumus un instrumentus produktu izgatavošanas, tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu tehnoloģiskajām procedūrām, individuālie aizsardzības līdzekļi.

- **KOMISIJAS LOCEKĻI PĀRBAUDEI UN VALIDĒŠANAI VALSTS LĪMENĪ:**

- vienam loceklim ir vismaz izglītība par pārtikas tehnoloģiju universitāti
- 5 gadu darba pieredze pārtikas tehnoloģiju jomā;
- otrajam loceklim ir vismaz augstākā profesionālā izglītība pārtikas tehnoloģiju jomā un piecu gadu darba pieredze pārtikas tehnoloģiju jomā;
- trešajam loceklim jāatbilst vienam no pirmajā vai otrajā ievilkumā minētajiem kritērijiem, vai arī viņš ir maizes šefpavārs

PROFESIONĀLO ZINĀŠANU UN PRASMJU STANDARTS:

- ✓ Dažādu veidu maizes un konditorejas mīklas mīcīšana, izejvielu sagatavošana, miltu izsijāšana vai automātiska miltu pārvadāšanas un izsijāšanas uzraudzība.
- ✓ Izejvielu svēršana manuāli vai mehāniski.
- ✓ Papildu izejvielu sagatavošana: dažādu veidu miltu apvienošana, sēklu un graudu mērcēšana.
- ✓ Rauga un skābās skābes pagatavošana ar kultūrām netiešās metodēs.

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- ✓ Ūdens un citu šķidrumu pievienošana.
- ✓ Ūdens daudzuma pielāgošana atbilstoši miltu kvalitātei un citiem apstākļiem, kas ietekmē produktu.
- ✓ Ūdens temperatūras regulēšana atbilstoši vēlamajai mīklas temperatūrai, ņemot vērā izejvielu temperatūru un apkārtējo vidi.
- ✓ Rauga pievienošana (raugs pielāgojot atbilstoši izejvielu temperatūrai un apkārtējai videi).
- ✓ Citu izejvielu (sāls, cukura, tauku, olu, piena, garšvielu) kontrole un pievienošana.
- ✓ Mīklas sajaukšana un mīcīšana.
- ✓ Mīcīšanas procesu regulēšana atbilstoši miltu kvalitātei - lipekļa kvalitātei.
- ✓ Mīcīšanas mašīnu vadīšana.
- ✓ Pakāpeniski pievieno izejvielas un virza mīklas sagatavošanas procesu netiešās metodēs.
- ✓ Mīklas gatavības un mīklas atkārtotas pievienošanas uzraudzība.
- ✓ Zināšanas par dažāda veida maizes un konditorejas mīklu ingredientiem.
- ✓ Zinot, kā izvēlēties recepti atbilstoši vēlamajam produktam.
- ✓ Zināšanas par sijāšanu, pīšanu, slīpēšanu, kausēšanu...
- ✓ Zināšanas par dažādām mīcīšanas metodēm atkarībā no produkta veida.
- ✓ Zināšanas par fermentācijas procesu.
- ✓ Zināšanas par mehānisku mīcīšanu un mīcīšanas mašīnu un pašizgāzēju darbību.
- ✓ Zināšanas par mīcīšanas ilgumu atbilstoši galaproduktam.
- ✓ Zināšanas par to, kā sagatavot izejvielas mīcīšanai.
- ✓ Zināšanas par mīcīšanas kārtību (izejvielu pievienošana) un mīcīšanas ilgumu.
- ✓ Zinot par piemērotu mīklas temperatūru un apkārtējo vidi, kad mīkla ceļas.
- ✓ Zināšanas par mīklas īpašībām iegūst, atpūšoties katlā, un zināšanas par atpūtas laika pielāgošanu.
- ✓ Maizes un konditorejas mīklas mīcīšana pēc komisijas pieprasījuma.
- ✓ Receptes izvēle atbilstoši galaproduktam.
- ✓ Zinot, kā izvēlēties receptūru atbilstoši vēlamajam produktam.
- ✓ Zināšanas par dažādu veidu maizes un konditorejas mīklu sastāvdaļām.
- ✓ Rauga un skābās skābes pagatavošana ar kultūrām netiešās metodēs.
- ✓ Atbilstoša rīcība ar alergēnu saturošām sastāvdaļām.

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- ✓ Mīklas nogatavināšanas un mīklas pārdēvēšanas uzraudzība.
- ✓ Darba drošības un veselības aizsardzības noteikumu ievērošana.
- ✓ Atbilstība labas higiēnas principiem.
- ✓ Maizes un konditorejas izstrādājumu cepšana, kas novērš mīklas raušanos un piemērotību cepšanai.
- ✓ Izgrieziet un pārklājiet uz formas mīklas gabaliņiem.
- ✓ Cepšanas krāsns sagatavošana un darbība (temperatūras un citu cepšanas apstākļu iestatīšana).
- ✓ Produktu manuāla un automātiska ievietošana cepeškrāsnī un ievietošanas uzraudzība.
- ✓ Produktu cepšanas regulēšana (cepšanas procesa uzraudzība, cepšanas apstākļu maiņa).
- ✓ Produktu manuāla vai mehāniska izņemšana no krāsns.
- ✓ Ceptu produktu pārvadāšana (manuāli ar ratiņiem vai automātiski uz dzesēšanas jostas).
- ✓ Zināšanas par dažādiem cepeškrāsns veidiem.
- ✓ Zināšanas par procesiem, kas notiek mīklā cepšanas laikā.
- ✓ Zinot, kā temperatūra un mitrums ietekmē cepšanu.
- ✓ Zinot, kā noteikt cepšanas ilgumu.
- ✓ Zinot par defektiem, kas rodas cepšanas laikā.
- ✓ Ir zināšanas par to, kā aprēķināt produktu cepšanas zudumus.
- ✓ Cepšanas paplāšu un veidnes izvēle un sagatavošana.
- ✓ Pareiza produktu šķirošana un ievietošana cepšanas traukos vai veidnēs.
- ✓ Produktu saraušanās līmeņa noteikšana.
- ✓ Produktu sagatavošana cepšanai: mīklas gabalu caurduršana, griešana, pārklāšana, apkaisīšana.
- ✓ Piedalās cepšanā, izvēloties piemērotu temperatūru un cepšanas ilgumu atbilstoši mīklas veidam un svaram.
- ✓ Produktu ievietošana cepeškrāsnī.
- ✓ Produktu cepšana dažādās krāsniņās.
- ✓ Iztukšojiet cepeškrāsnī, novietojiet produktus uz dzesēšanas ratiņiem.
- ✓ Darba kvalitātes nodrošināšana.
- ✓ Darba drošības un veselības aizsardzības noteikumu ievērošana.
- ✓ Apdomīga enerģijas, materiālu un laika izmantošana.
- ✓ Dzesēšanas, saldēšanas un saldēšanas produkti, kas uzrauga ceptu produktu dzesēšanu.
- ✓ Īpašu produktu sasaldēšanas vai pasterizācijas uzraudzība.
- ✓ Nodrošināsim produktu kvalitāti un atbilstošu sagatavošanu.

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- ✓ Zināšanas par dažādām konditorejas izstrādājumu izgatavošanas metodēm, izmantojot lēnu vai pārtrauktu fermentāciju.
- ✓ Ir zināšanas par to, kā pagatavot smalkmaizītes, izmantojot kontrolētu fermentāciju.
- ✓ Zināšanas par konditorejas izstrādājumu atdzesēšanu, sasaldēšanu un atkausēšanu.
- ✓ Cepeškrāsns un dzesēšanas produktu iztukšošana (produktu ievietošana uz dzesēšanas ratiņiem).
- ✓ Produktu šķirošana, novēršana, ievietošana zārkos un sagatavošana pārdošanai.
- ✓ Produktu un pakalpojumu kvalitātes nodrošināšana.
- ✓ Produktu griešana, iesaiņošana un šķirošana; produktu automātiskās griešanas griešana vai uzraudzība.
- ✓ Produktu svēršana un iesaiņošana manuāli vai mehāniski.
- ✓ Preču pievienošana attiecīgajai deklarācijai.
- ✓ Iesaiņoto produktu masas pārbaude.
- ✓ Piemērotas uzglabāšanas metodes izvēle atbilstoši uzglabāšanas laikam un produkta veidam.
- ✓ Kontrolēt un regulēt apstākļus noliktavās.
- ✓ Zināšanas par maizes novecošanās procesu, sabojāšanos un maizes trūkumiem.
- ✓ Zinot glabāšanas apstākļus.
- ✓ Zināšanas par produktu iesaiņošanu.
- ✓ Zināšanas par to, kā sagriezt un iesaiņot izstrādājumus.
- ✓ Zināšanas par produktu iesaiņošanu, deklarēšanu un glabāšanas noteikumiem.
- ✓ Produktu iesaiņošana un uzglabāšana.
- ✓ Maizes un konditorejas izstrādājumu manuāla vai automātiska iesaiņošana.
- ✓ Atbilstošās deklarācijas izvēle un maizes un iesaiņoto konditorejas izstrādājumu marķēšana.
- ✓ Uzglabāšanas metožu prezentēšana atbilstoši paredzamajam glabāšanas laikam un produkta veidam.
- ✓ Konditorejas izstrādājumu piegāde, šķirošana un iekraušana veikalā.
- ✓ Esiet atbildīgs par veikala estētisko izskatu.
- ✓ Produktu pārdošana pircējiem.
- ✓ Produktu higiēnas, drošības un kvalitātes nodrošināšana.
- ✓ Personīgās higiēnas ievērošana pirms darba procesa, tā laikā un pēc tā, īpaši strādājot ar izstrādājumiem.

**Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-
R001-KA202-037394**
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

3. MAIZINIEKU PROGRAMMA TURCIJĀ

Turcijas maiznīcas mācību programmā ir 7 galvenie nosaukumi - 7 dažādi moduļi. Šie ir :

pārtikas tehnoloģija (I),

Maizes mīklas pagatavošana (II),

maizes raudzēšana (III),

maizes cepšanai (IV),

Dažādu maizes veidu (V) ražošana,

maizes sagatavošana (VI) un

Produktu gatavošana ar raudzētu mīklu (VII).

Pirmajā modulī - Pārtikas tehnoloģija - tajā ir iekļauti daži subtitri. Pirmais apakšvirsraksts ir par personāla higiēnu. Šajā daļā ir skaidrojumi par higiēnu un sanitāriju, personāla skapjiem (personāla ģērbtuvēm) un to īpašībām, personāla skapjos nepieciešamajiem instrumentiem, darba drēbēm un aizsarg materiāliem, jautājumiem, kas jāņem vērā, valkājot darba drēbes, tīrīšanu un apkopi darba apgērbi. Moduļa otrais apakšvirsraksts attiecas uz personīgās uzkopšanas noteikumiem. Šajā daļā tiek runāts par darba ņēmēju ķermeņa tīrīšanu, ņemot vērā daudzus aspektus. Trešā moduļa daļa ir par tualetēm, vannas istabām un roku mazgāšanas vietām uzņēmumos.

Otrajā modulī ir minēts par Maizes mīklas pagatavošanu. Un šajā modulī ir arī trīs raksti un to subtitri. Pirmais raksts ir par maizes ražošanas pamatkomponentiem, piemēram, miltiem, sāli, ūdeni un raugu, un pamatkomponentu sagatavošanu atbilstoši formulējumam un ražošanas kvalitātei. Otrais ir par maizes ražošanas palīg komponentiem, piemēram, pret mikrobu vielām, saldinātājiem, oksidētājiem, fermentiem, eļļām, stabilizatoriem, želejām un biezinātājiem un tā tālāk, kā arī par sastāvdaļu aprēķināšanu un sagatavošanu atbilstoši formulējumam. Pēdējais raksts ir par dažāda veida mīklas gatavošanas metodēm un mīklas mīcīšanu.

Trešais modulis ir par maizes raudzēšanu. Tam ir divi subtitri. Pirmais piemin masu fermentāciju mīklas pārstrādes detaļās, piemēram, tās mērķim un funkcijai, kā arī procesā izmantotajām mašīnām un aprīkojumam. Otrais apakšvirsraksts ir par galīgo fermentāciju un tās mērķi, funkcijām, īpašībām un veidiem.

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

Ceturtais izglītības programmas modulis stāsta par maizes cepšanu. Pieminot šo tēmu, šis modulis attiecas arī uz dažiem citiem jautājumiem, kas saistīti ar maizes cepšanu. Piemēram, apsverot maizes mīklas gatavošanu, tas izskaidro parasti izmantojamās cepeškrāsns veidus un to īpašības, kā arī visus maizes mīklas cepšanas posmus. Papildus tam ir raksts par maizes atdzesēšanu un iesaiņošanu. Pēdējais šī moduļa raksts stāsta par maizes trūkumiem un slimībām.

Mācību programmas piektā daļa ir par tādu maizes veidu ražošanu kā maize, pilngraudu maize, rudzu maize, kukurūzas maize un to definīcijas, īpašības, sastāvs un tas, kā cept visu šo veidu maizes un to pārdošanas metodes.

Programmas sestais modulis ir par piedevu maizes sagatavošanu. Kad tas piemin šo tēmu, tas apraksta sagatavošanā izmantotos rīkus un materiālus, maizēm pievienoto paraugu piedevu īpašības un daudzumus, piemēram, putnu vīnogas, kanēli, anīsu, sezamu, valriekstu, saulespuķu sēklas un citas pārsvarā zināmas un lietotas piedevas, piemēram piens, jogurts, siers, kartupeļi, olīvas, pētersīļi utt. Tas arī izskaidro sagatavošanas procesu, mīklas veidošanu un cepšanas posmus.

Izglītības programmas septītā un pēdējā daļa stāsta par produktu sagatavošanu raudzētai mīklai. Šis modulis vispirms koncentrējas uz raudzētas mīklas sagatavošanu, rauga iedarbību uz mīklu, fermentācijas metodēm ar dažādu veidu raugiem. Tad tiek stāstīts par reģionālo produktu gatavošanu no raudzētas mīklas, piemēram, pīrāgiem, cepumiem, cepumiem, bulciņām, smalkmaizītēm, kūkām un starptautiskiem produktiem, piemēram, virtuļiem, pankūkām, kruasāniem un picām.

4. MAIZINIEKU PROGRAMMA ITĀLIJĀ

Itālijas izglītības un apmācības sistēma ir balstīta uz izglītības iestāžu subsidiaritātes un autonomijas principiem. Valstij ir ekskluzīva likumdošanas jurisdikcija attiecībā uz “vispārējiem izglītības likumiem” un izrādes pamata līmeņa noteikšanu, kas ir jānodrošina visā valsts teritorijā.

Turklāt valsts ir noteikusi pamatprincipus, kas reģioniem ir jāievēro, pārvaldot savas īpašās pilnvaras. Reģioniem ir vienlaicīgas likumdošanas kompetences izglītības nozarē, savukārt reģioniem ir ekskluzīvas kompetences attiecībā uz profesionālo un izglītības apmācību. Valstu izglītības iestādēm ir autonomija izglītības, organizācijas un pētniecības, eksperimentēšanas un attīstības jomā.

Obligātā izglītība un profesionālā apmācība

Obligātā izglītība ilgst 10 gadus, no 6 līdz 16 gadiem, un tā ietver astoņus pirmā cikla gadus un otrā cikla pirmos divus gadus (2006. gada likums 296), ko var apmeklēt vai nu valsts vidusskolā, vai arī reģionālie profesionālās un izglītības apmācības kursi.

Obligātā izglītības cikla beigās ir iespējams turpināt studijas vai pieteikties apmācības kursiem, kas nodrošina kvalifikāciju un sertifikātus, kas piemēroti apgādājamam vai patstāvīgam darbam. Maizes kvalifikācija ir iekļauta profesionālajā apmācībā.

Lai kvalificētos kā maiznieks, tas ir nepieciešams:

Apmeklēt arodmācību kursus, ko organizē arodbiedrība vai privāta organizācija:

- ✓ profesionālā maiznieka kurss, kurš vēlas iegūt nozaru kompetences un praktiskas un darbības iemaņas ceptu izstrādājumu sagatavošanā, ļauj iemācīties darbu un strādāt par maiznieku komerciālo ēdināšanas pakalpojumu nozarē gan kā uzņēmējs, gan kā darbinieks.

Parasti dalībaursos nozīmē sertifikāta iegūšanu:

- ✓ HACCP sertifikācija - obligāti jāveic jebkuram darbam pārtikas nozarē
- ✓ Sertifikācija par “drošību darba vietās”
- ✓ National Profesionālās kvalifikācijas “kvalificēta maiznieka” sertifikāts, kas derīgs valsts un ES līmenī.

Lai pabeigtu mācekļa programmu:

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- Pirmā līmeņa mācekļība kvalifikācijas vai diploma iegūšanai.
- Dažos reģionos saskaņā ar izglītības cikliem ir paredzēta trīs vai četru gadu mācekļa prakse.
- Dalības programmā rezultāts ir sertifikāta vai diploma iegūšana darba tirgū.
- Mācekļa prakse jauniešiem no 18 līdz 29 gadiem ar profesionālo kvalifikāciju.
- Mācekļa līgums ilgst ne vairāk kā 60 mēnešus.

Profesionālā profila apraksts

Cepējs gatavo ceptas labas un svaigas mīklas izstrādājumus. Viņš veic gan manuālas darbības, gan ar mašīnām un aprīkojumu. Lielākā daļa darba aktivitāšu maizniekam un konditorejas izstrādātājam ir vienādas. Dažas darbības konkrētāk veic maiznieks (automātiskā formēšana) vai konditorejas izstrādātājs (pildīšana un rotāšana). Maiznieks izstrādā receptes un modificē sastāvdaļas atbilstoši vajadzībām, viņš rūpējas par produktu izskatu un izstādi.

Maiznieks var strādāt maizes ceptuvē vai pīrādziņos kā darbinieks, un pēc kvalifikācijas iegūšanas viņš var atvērt savu biznesu kā amatnieks.

Pēdējos gados maiznieka profesija ir veikusi lielas pārmaiņas tehnoloģisko jauninājumu dēļ. Mūsdienās IT pamatprasmes ir vajadzīgas aprīkojuma programmatūras izmantošanai un uzņēmumu procesu vadībai.

Turklāt darbs tiek veikts stāvošā, karstā un mitrā vidē. Ļoti svarīgi ir nodrošināt nakts darbu un labu veselības stāvokli bez elpošanas ceļu slimībām vai alerģijām.

Šajā jomā ir vajadzīgas daudzas prasmes, piemēram: precizitāte, atbildība darbā, novērošanas spēks, roku prasmes, pirkstu veiklība, tehniskā izpratne.

Tas prasa labu gaumi un smaržu, kā arī estētisko izjūtu. Turklāt tai ir nepieciešamas matemātiskas spējas un laba mutiskā komunikācija. Visbeidzot, ir ļoti svarīgi spēt izturēt lielu slodzi un efektīvi darboties stresa apstākļos.

5. MAIZINIEKU PROGRAMMA GRIEKIJĀ

Specialitātes profesionālais profils

Maizes un konditorejas izstrādājumu ražošanas nozare ir viens no dinamiskākajiem ēdināšanas pakalpojumu pīlāriem. Maize ir katras maltītes pamatpapildinājums, savukārt deserts garīgi papildina mūsu ikdienas ēdienkarti. Cepšanas un konditorejas izstrādājumu galvenā loma mūsu ikdienas uztura paradumos ir likusi pieprasīt specializētus speciālistus, ievērojami palielinot nozares pieprasījumu un ekonomiskos ieguvumus.

IEK specialitātes "Maizes ceptuve - konditorejas tehniķis" absolventi ar specializētām zināšanām un prasmēm, kas iegūtas viņu izglītības laikā, nodarbojas ar maizes, konditorejas izstrādājumu, visu veidu un formas ēdienu gatavošanu, organizē to ražošanu vajadzīgajos daudzumos saskaņā ar tirgus un veselības noteikumiem.

Papildus klasiskajai maizes cepšanai, kas piedāvā daudz darba maiznīcās, konditorejas izstrādājumos, sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos utt., Specializētai maiznīcai - konditorejas tehniķei ir iespējas strādāt tūrisma nozarē gan Grieķijā, gan ārvalstīs.

Nodarbinātības jomas

IEK specialitātes "**Maizes ceptuve - konditorejas tehniķis**" absolvents ar specializētajām zināšanām un prasmēm, kas iegūtas izglītības laikā, var strādāt jebkuras formas un struktūras viesnīcu un ēdināšanas uzņēmumos - gan privātajā, gan publiskajā sektorā - ar darbu saistītajā darbā uz viņa / viņas priekšmetu.

Maiznieki - konditorejas pavāri strādā kā ārštata darbinieki savās uzņēmējdarbībās neatkarīgi no tā, vai viņi tiek nodarbināti kā darbinieki citos mazos vai lielos uzņēmumos ēdināšanas pakalpojumu nozarē vai viesnīcu un tūrisma nozarē, vai jo īpaši pēdējos gados augošajā Maizes rūpniecībā, kā arī lielās konditorejas izstrādājumu ķēdēs mazumtirdzniecībā. Mazajiem uzņēmumiem, kas lielākoties ir ģimenes vadīti, nav būtisku ierobežojumu, lai piekļūtu šai profesijai. Maizes un konditorejas rūpniecība piedāvā nodarbinātību lielumam skaitam darbinieku, kā arī saistītām profesijām (piemēram, izejvielu ražotājiem un piegādātājiem, mašīnām, miltu

rūpniecībai utt.), Kas Grieķijas ekonomikai proporcionāli tās īpatsvaram dod spēcīgu neatkarības un pašpietiekamības dinamika.

Profesionālās kvalifikācijas

Profesionālā kvalifikācija, ko iegūst šīs specialitātes absolvents atbilstoši attiecīgajam E.O.P.P.E.P. profilam. (Nacionālā kvalifikāciju un profesionālās orientācijas sertifikācijas organizācija), kurai atbilst specialitāte, sastāv no šādām:

1. Maizes gatavošana, maizes izstrādājumi un konditorejas izstrādājumi.

- Rauga sagatavošana.
- Mīklas formēšana.
- Cepšana.

2. Miltu konditorejas izstrādājumu izgatavošana.

- Mīklas sagatavošana.
- Konditorejas izstrādājumu veidošana - Konditorejas izstrādājumu izvešana.
- Cepšana.

3. Konditorejas izstrādājumu izgatavošana, kuru pamatā ir cukurs, šokolāde, piena produkti utt.

- Jebkura veida maisījumu izveidošana, pamatojoties uz iepriekšminētajām izejvielām un palīgvielām.
- Formējot tos dažādos izmēros un formās.
- Katra preparāta rotājums.

4. Maizes ceptuves organizācija un vadīšana - konditoreja.

- Finanšu vadība.
- Noliktavu organizēšana un krājumu vadība.
- Kapitāla pārvaldība (fiziska un nemateriāla)

Profesionālie uzdevumi

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

Uzdevumi, kas tiks uzticēti specialitātes absolventiem, ir šādi:

- Maiznieks - konditors.
- Uzņēmējs.
- Esošās amatniecības vienības izpilddirektors.
- Izpilddirektors ēdināšanas pakalpojumu nozarē.
- Ražošanas komandas vadītājs.
- Pārbaudes paraugu ražošanas laboratorijas vadītājs.
- Veikalu ķēdes izpilddirektors.
- Izejvielu nozares ražošanas vadītājs.
- Izejvielu testēšanas laboratorijas vadītājs.
- Izejvielu un palīgmateriālu izpilddirektors.
- Universālveikala vadītājs.
- Ražošanas laboratorijas vadītājs.
- Ražošanas plānošanas vadītājs.
- Piegādes vadītājs.
- Izejvielu un palīgmateriālu un to piegādes kvalitātes kontrole un praktiskā pārbaude.
- Ražošana un produktu kvalitātes kontrole.
- Produktu demonstrēšana un izplatīšana.
- Turklāt šiem vadītājiem vajadzētu būt iespējai turpināt darbību:
 - o Esošo produktu uzlabošana.
 - o Jaunu produktu izstrāde un ražošana.
 - o Produktu finansiālais novērtējums, izmaksu elementu analīze un pārdošanas cenas noteikšana.
 - o Ražošanas plānošana un apjomu radītu ietaupījumu izmantošana.

IEK specialitāte "Maizes ceptuve - konditorejas tehniķis" ir līdzvērtīga šādām tālāk norādītajām profesionālās izglītības un apmācības skolu specialitātēm:

EPA.S. Profesionālās apmācības skolas
Darbaspēka nodarbinātības organizācija (O.A.E.D.) Maizes - konditorejas izstrādājumu izgatavošana
Tūrisma izglītības un apmācības organizēšana (O.T.E.K.) KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMU IZGATAVOŠANAS MĀKSLA
I.E.K. Profesionālās apmācības institūti
MAIZNĪCAS - KONDITOREJAS TEHNIĶIS (saskaņā ar likumu Nr.2009/92)

**Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-
R001-KA202-037394**

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

6. MAIZINIEKU PROGRAMMA LATVIJĀ

Nodarbinātības apraksts

- Profesionālās kvalifikācijas līmenis - otrais profesionālās kvalifikācijas līmenis
- Profesionālās darbības pamatuzdevumu kopsavilkums:

Maiznieks ir pārtikas ražošanas nozares darbinieks, kurš strādā maizes ražošanas tirgotājā, kur viņš vai viņa lielos apjomos gatavo maizi no kviešiem vai rudziem. Viņam ir šādi pienākumi: vadīt maizes ražošanas tehnoloģisko procesu un veikt kvalificētu darbu, lai iegūtu kvalitatīvu galaproduktu, kā arī piedalīties jaunu produktu ieviešanā.

Profesionālās darbības veikšanai nepieciešamās profesionālās kompetences (1)

1. Spēja izprast higiēnas prasības pārtikas produktu ražošanā.
2. Spēja veikt darbu atbilstoši dotajam uzdevumam.
3. Spēja noteikt izejvielu kvalitāti.
4. Spēja veikt izejvielu sagatavošanu ražošanai.
5. Spēja pārzināt un ievērot izstrādājuma gatavošanas tehnoloģisko procesu un veikt nepieciešamos aprēķinus.
6. Spēja pārzināt iekārtas ekspluatāciju un apkopi.
7. Spēja pārzināt tehnisko dokumentāciju.
8. Spēja strādāt ar tehniskām iekārtām, atbilstoši iekārtu ekspluatācijas noteikumiem.
9. Spēja pārzināt un ievērot darba aizsardzības un ugunsdrošības noteikumus.
10. Spēja ievērot darba ētikas pamatprincipus.
11. Spēja ievērot labas ražošanas un higiēnas prakses pamatprincipus.
12. Spēja sekot un apgūt jaunāko nozarē.
13. Spēja saudzēt apkārtējo vidi.
14. Spēja sazināties valsts valodā un svešvalodā.
15. Spēja lietot profesionālos terminus svešvalodā.

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

16. Spēja strādāt patstāvīgi un sadarboties komandā.
17. Spēja sekot jauninājumiem nozarē, izmantojot visus pieejamos informācijas avotus.
18. Spēja izmantot informācijas tehnoloģijas.

Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās prasmes (1)

1. Sagatavot darba vietu atbilstoši instrukcijām.
2. Ievērot darba aizsardzības, ugunsdrošības un elektrodrošības noteikumus.
3. Prast sniegt pirmo palīdzību.
4. Lietot tehnoloģisko dokumentāciju.
5. Izpildīt ražošanas normatīvos noteiktās tehnoloģiskos ciklu prasības.
6. Ievērot tehnoloģiskā procesa secību.
7. Sagatavot izejvielas pārstrādei atbilstoši receptūras prasībām.
8. Veikt nepieciešamās darbības tehnoloģiskā procesa nodrošināšanai jebkurā brīdī.
9. Uzskaitīt gatavo produkciju.
10. Analizēt sava darba rezultātus.
11. Prast izmantot jaunākās informācijas un ražošanas tehnoloģijas.
12. Papildināt savas zināšanas par inovācijām nozarē.
13. Izpildīt labas ražošanas un higiēnas prakses pamatprincipus.
14. Orientēties normatīvajos aktos, kas attiecas uz pārtikas produktu apriti un paškontroli .
15. Ievērot darba ētikas principus.
16. Sazināties valsts valodā un svešvalodā.
17. Prast strādāt patstāvīgi un komandā.
18. Saudzēt apkārtējo vidi.

Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas (1)

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

1. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas priekšstata līmenī:

- 1.1. darba tiesiskās attiecības;
- 1.2. darba aizsardzības prasības;
- 1.3. vides aizsardzības prasības;
- 1.4. komercdarbības pamati;
- 1.5. saskarsmes pamati.

2. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas izpratnes līmenī:

- 2.1. riska analīzes kritisko punktu pamatprincipi;
- 2.2. vispārējās higiēnas prasības;
- 2.2. ķīmijas pamatzināšanas;
- 2.3. tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas pamatprincipi;
- 2.4. pamatzināšanas tehniskā grafikā;
- 2.5. tehniskie apzīmējumi;
- 2.6. reglamentētie parametri;
- 2.8. iekārtu elektrodrošības noteikumi;
- 2.9. ugunsdrošības noteikumi;
- 2.10. pierakstu nozīme kvalitātes vadības sistēmā;
- 2.11. komercdarbības pamati;
- 2.12. izejvielu zudumu veidošanās un to rašanās cēloņi.
- 2.13. profesionālās pilnveides iespējas.

3. Profesionālās darbības pamatuzdevumu veikšanai nepieciešamās zināšanas lietošanas līmenī:

- 3.1. maizes ražošanas tehnoloģija;
- 3.2. personiskā higiēna;
- 3.3. tehnoloģisko iekārtu darbības pamatprincipi un ekspluatācija;
- 3.4. zināšanas par konkrētām izejvielu izvirzītajām prasībām;

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- 3.5. mikrobioloģijas pamati,
- 3.6. valsts valoda;
- 3.7. profesionālā terminoloģija valsts un svešvalodā;
- 3.9. informācijas tehnoloģijas;
- 3.10. pirmā palīdzība.

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

PARTNERVALSTU MAIZNIEKU PROGRAMMAS SALĪDZINĀJUMS

	ITĀLIJA	TURCIJA	LATVIJA	SLOVĒNIJA	GRIEĶIJA	ROMĀNIJA
LĪMENIS	3.līmenis	2.līmenis	2.līmenis	3.līmenis	5.līmenis	2.līmenis
NUMBER OF HOURS - THEORETICAL - PRACTICAL	600 teorija 900 prakse	Kopā 640 -360 teorija - 280 prakse (pielāgojams - atkarīgs no apmācāmo vajadzībām)	240 teorija 240 prakse	60 teorija 240 prakse	625 teorija 675 laboratorija 960 prakse	240 teorija 480 prakse
MODUĻI (nr. un veidi)	Darbības jomu saraksts: 1. Piegādes definīcija 2. Pārtikas piegāde, piegāde, uzglabāšana un konservēšana 3. Mīklas pagatavošana 4. Mīklas liešana (manuāla vai	7 moduļi Galvenokārt par maizes un maizes izstrādājumu ražošanu Higiēna	7 moduļi -tehnoloģija -materiālā apmācība -ķīmijas pamati - sanitārija un higiēna - grīdas un ugunsdrošība -Business -saziņa (oficiālā	8 moduļi 5 Teorētiski 3 praktiski Biotehnoloģijas pamati Pārtikas tehnoloģija Pārvaldība Maizes un konditorejas izstrādājumu veidi - 3 moduļi	13 moduļi - Valodas prasme - zināšanas pārtikas nozarē - Higiēna un drošība - Ekonomika	9 moduļi Komunikācija IT prasmes Komandas darbs Maizes ceptuve Konditorejas izstrādājumi

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

	<p>automātiska) 5. aiziešana 6. Gatavošana 7. Pildīšana un dekorēšana 8. Iesaiņošana un izplatīšana 9. Vides un personīgā higiēna 10. Laboratorijas izvietojums</p>		valoda)			
SĀKOTNĒJĀS PRASĪBAS	<p>Vidusskolas pirmais cikls (4/5) Medicīniskā pārbaude PIRMS: Obligātā izglītība ilgst 10 gadus, no 6 līdz 16 gadiem, un tā ietver astoņus pirmā cikla gadus un otrā cikla pirmos divus gadus (2006. gada likums 296), ko var apmeklēt vai nu valsts</p>	<p>Vecuma ierobežojums (jābūt vecākam par 18 gadiem)</p>	<p>Pamatskolas izglītība Medicīniskā pārbaude</p>	<p>Pamatskolas izglītība Vecāki par 18 gadiem Medicīniskā pārbaude HACCP eksāmens Darba drošības eksāmens</p>	<p>Vidusskolas izglītība (12 gadi) Medicīnas sertifikāts</p>	<p>10 gadu obligātā skolas izglītība Medicīnas sertifikāts</p>

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

	vidusskolā, vai arī reģionālie profesionālās un izglītības apmācības kursi.					
ĪPAŠAS PRASĪBAS TRENERIEM	1) vidusskola, kas paredzēta tehniskajām studijām 2) 3 gadu pieredze skolotāja amatā	Augstākā izglītība pārtikas jomā Tehnoloģiju un ēdināšanas pakalpojumi (fakultātes nosaukums - 2 vai 4 gadi). Vēlama ir darba pieredze.	Augstākā izglītība pedagoģijā; Maiznieka kvalifikācija.	Praktiskajā posmā: 8 gadu darba pieredze, Augstākā izglītība (3 gadi universitātes) Teorētiskajam - universitātes pārtikas tehnoloģijas grādam un pedagoģiskajam eksāmenam.	5 gadu pieredze domēnā Par teoriju - Augstākā izglītība Praktiskai - vismaz 5 gadu pieredze pārtikas jomā	Atkarībā no organizācijas gadu skaita pieredzes Teorija - - Augstākā izglītība domēnā, trenera sertifikāts Prakse - pasniedzēju sertifikātu studijas un pieredze pārtikas rūpniecībā
ĪPAŠAS PRASĪBAS KURSA PASNIEGŠANAI	Reģionālās mācību iestādes atļauja klasēm Praktiskie posmi uzņēmumos Ikgadējais reģionālo apmācības kursu katalogs (jums šajā kursā jābūt šim kursam).	Lai būtu klases Lai būtu laboratorijas Prakse notiek uzņēmumos	Programmas licence un akreditācija no Valsts izglītības kvalitātes dienesta. Materiāli tehniskā bāze atbilstoši	Klases kabineti teorētiskajam posmam - atļauts. Prakse notiek uzņēmumos	Lai būtu klases Lai būtu laboratorijas Prakse notiek uzņēmumos	Līgumi prakses posmiem Atļautās klases Prakse notiek uzņēmumos. Kursa akreditācija no reģionālās iestādes.

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

			<p>kvalifikācijai. Atļautās klases.</p> <p>Prakse notiek uzņēmumos un skolu laboratorijās.</p>			
NOVĒRTĒJUMS (sertifikācijai)	Galīgais eksāmens ar reģionālās izglītības sistēmas eksaminētājiem, lai iegūtu profesionālo sertifikātu.	Katra moduļa beigās Pie institūta pasniedzējiem	Uzņēmuma vērtētāji - kursa beigās 1 teorētiskais eksāmens 1 praktiskais eksāmens	Nacionālā komisija	Reizi 3 mēnešos Pēc katra pusgada un semestra beigās Pēc uzņēmuma vērtētāja	Nacionālā komisija kursa beigās 1 teorētiskais eksāmens 1 praktiskais eksāmens
SERTIFIKĀCIJA (sertifikātu vērtība)	HACCP sertifikācija - obligāti jāveic jebkuram darbam pārtikā sektors - Sertifikācija par "drošību darba vietās" - Profesionālās kvalifikācijas sertifikāts "kvalificēts maiznieks". Valsts un ES	Valsts sertifikāti 2. līmenim (iesācējiem)	Valsts atzīta profesioālās izglītības apliecība un piešķirta Maiznieka kvalifikācija	Valsts sertifikāts profesijai, kas nav paredzēta izglītības līmenim	Valsts sertifikāts 5. līmenim (pēdējais līmenis)	Valsts profesionālais sertifikāti maiznieka un konditorejas izstrādātāja profesijai

Erasmus+ programmas - Stratēģiskās partnerības projekts Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

	līmenī.					
--	---------	--	--	--	--	--

VIENĀDĪBAS:

- Visās valstīs ir teorētiskais un praktiskais posms
- Mums visiem ir vairāk nekā septiņi moduļi
- Tajā ietilpst higiēna, darba vietas drošība un maizes sagatavošanas tehnoloģija no sākuma līdz beigām (sastāvdaļu, izejvielu un aprīkojuma izmantošana)
- Prasības praktikantiem gandrīz visās valstīs ir aptuveni vienādas: nepieciešamais vecums un izglītība
- Lielākajā daļā valstu praktikantiem ir nepieciešama medicīniskā pārbaude
- Lielākajā daļā valstu ir nepieciešams universitātes grāds kursu teorētiskās daļas pasniedzējiem un zināma pieredze šajā jomā
- Visām valstīm ir nepieciešama sava veida oficiāla atļauja, lai sāktu kursu.
- Visās valstīs klases ir atļautas tādā vai citādā veidā, lai tās organizētu
- Visām valstīm ir savi praktiskie posmi uzņēmumos
- Visām valstīm ir vērtējums, lai iegūtu sertifikātu
- Valstu varas iestādes kontrolē visas valstis novērtēšanas procesā.
- Visām valstīm ir absolventu nacionālie sertifikāti, kurus tās var izmantot, lai izmantotu

DAŽĀDĪBAS:

- Stundu skaits visās valstīs atšķiras
- Daži teorētiskie moduļi ir atšķirīgi. Dažas valstis ir iekļāvušas komunikāciju, svešvalodas, komandas darbu, ekonomiku, vadības moduļus.
- Dažās valstīs ir īpašas prasības apmācāmajiem (HACCP eksāmens, darba drošības eksāmens - valsts izglītības sistēmas dēļ)
- Trenera darba gadu skaits katrā valstī ir atšķirīgs
- Dažas valstis ir atkarīgas no savām reģionālajām pašvaldībām, citas valstis ir atkarīgas no valsts varas iestādēm, lai kursu organizētu.

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- Dažas valstis novērtēšanu organizē iekšējā līmenī, citas - ārēju vērtētāju vadībā
- Dažām valstīm ir tikai galīgais novērtējums, citām - arī starpposma novērtējums.
- Itālija piedāvā citus sertifikātus (ne tikai maiznieka kvalifikācijai), un pēc absolvēšanas absolventiem ir pienākums iegūt darbu (obligāti jāveic jebkuram darbam pārtikas nozarē)

BIBLIOGRĀFIJA

1. MAIZNIEKU PROGRAMMA RUMĀNIJĀ;
2. MAIZNIEKU PROGRAMMA GRIEĶIJĀ;
3. MAIZNIEKU PROGRAMMA TURCIJĀ;
4. MAIZNIEKU PROGRAMMA SLOVĒNIJĀ;
5. MAIZNIEKU PROGRAMMA ITĀLIJĀ;
6. MAIZNIEKU PROGRAMMA LATVIJĀ;
7. MAIZNIEKA PROFESIJAS STANDARTS – ROMĀNIJA;
8. MAIZNIEKA PROFESIJAS STANDARTS – ITĀLIJA;
9. MAIZNIEKA PROFESIJAS STANDARTS – LATVIJA;
10. MAIZNIEKA PROFESIJAS STANDARTS – GRIEĶIJA;
11. MAIZNIEKA PROFESIJAS STANDARTS – TURCIJA;
12. MAIZNIEKA PROFESIJAS STANDARTS – SLOVĒNIJA.

SATURS

1. IEVADS	1
.....	2
2. MAIZNIEKU PROGRAMMA	9
RUMĀNIJĀ.....	13
3. MAIZNIEKU PROGRAMMA	15
SLOVĒNIJĀ.....	17
4. MAIZNIEKU PROGRAMMA	20
TURCIJĀ.....	23
5. MAIZNIEKU PROGRAMMA	27
ITĀLIJĀ.....	27
6. MAIZNIEKU PROGRAMMA	29
GRIEĶIJĀ.....	
7. MAIZNIEKU PROGRAMMA	
LATVIJĀ.....	
8. PARTNERVALSTU MAIZNIEKU PROGRAMMAS SALĪDZINĀJUMS	
9. VIENĀDĪBAS	
.....	
10. DAŽĀDĪBAS	
.....	

«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

11. BIBLIOGRĀFIJA

.....