

UVOD

To gradivo je eden od intelektualnih rezultatov programa Erasmus +, Strateška partnerstva, projekt št. 2017-1-RO01-KA202-037394 z naslovom "Boljše usposobljeni peki pripravljeni na evropsko tržišče", ki je financiran iz sredstev programa Erasmus+.

Tehnologija je toliko napredovala, da so pekarnice, ne glede na to, če obiščete italijansko, grško ali turško, videti popolnoma enako. V Evropi obstaja več proizvajalcev in distributerjev opreme za pekarnice in slednje naročajo opremo za svoje obrate v veliki večini pri njih. Kljub vedno večji tehnološki dovršenosti opreme in pripomočkov pa se izobraževanje na področju pekarstva v zadnjih 20 letih v evropskih državah ni spremenilo. Učni načrti, metode dela pa tudi usposabljanje mentorjev ostaja že leta enako. Sodobne pekarnice so opremljene s tehnološko dovršenimi stroji, ki se upravljajo računalniško, zato novodobni peki potrebujejo veliko znanja računalništva, saj večino dela namesto njih opravljajo stroji, ki jih je potrebno programirati. Z enakimi težavami se soočajo tudi naši partnerji iz Latvije in Slovenije, medtem ko italijanski grški in turški partner menijo, da lahko z vanašnjem sprememb izboljšajo svoje učne načrte ter jih na tak način naredijo bolj privlačne za učence, na tak način pa obenem dvignejo interes za poklic peka v njihovih državah.

S tem projektom želimo izboljšati obstoječi učni načrt za usposabljanje pekov, predvsem tisti del, ki se nanaša na uporabo opreme in strojev v pekarnah.

Raziskava je namenjena mentorjem, ki poučujejo v poklicnih tečajih in srednješolskih programih za izobraževanje pekov. V okviru projekta so bili revidirani, obravnavani in primerjani kurikuli partnerskih držav.

To delo vsebuje glavne smernice nacionalnih učnih načrtov za usposabljanje pekov. V preglednici smo primerjali učne načrte partnerskih držav in odkrivali podobnosti in razlike. Pri tem so sodelovale vse partnerske organizacije našega projekta:

- Asociatia Socio-Culturala "Sfantul Ioan Botezatorul", Berbesti Romunija;
- Akhisar Halk Egitim Merkezi ve Aksam Sanat Okulu, Turčija;
- SIA "Manteifels projekti", Latvija;
- EURELATIONS GEIE, Italija;
- Ariadne, Grčija;
- Zavod Ljudska univerza za prikaz odraslih v mladini Lendava, Slovenija;
- SC TECHNOG SRL, Sibiu, Romunija.

PREDSTAVITEV KURIKULOV PARTNERSKIH DRŽAV

1. ROMUNSKI KURIKUL PO KATEREM SE IZOBRAŽUJEJO PEKI

Ta učni načrt temelji na poklicnem standardu Pek.

Učni načrt zajema 6 modulov:

Modul 1: Zdravje in varnost pri delu ter varovanje okolja v prehrambeni industriji.

Modul 2: Mikrobiologija in higiena v prehrambeni industriji.

Modul 3: Delovne operacije in oprema v prehrambeni industriji.

Modul 4: Proizvodnja pekovskih izdelkov.

Modul 5: Izdelava peciva.

Modul 6: Proizvodnja drugih izdelkov iz testa.

Modul 1: Zdravje in varnost pri delu ter varovanje okolja v prehrambeni industriji.

Modul "Varnost in zdravje pri delu in varovanje okolja v prehrambeni industriji" je del posebne kulture, povezane s strokovnim področjem Živilska industrija.

Modul se izvaja vzporedno z drugimi moduli v učnem načrtu.

Modul "Zdravje in varnost pri delu in varovanje okolja v prehrambeni industriji" se osredotoča na učne rezultate in si prizadeva za razvijanje temeljnih veščin, značilnih za splošno prehrambeno industrijo, pri učenih, predvsem z namenom usposobljenosti za javno naročanje (znanja, sposobnosti, odnosa).

Ta modul vsebuje naslednje učne vsebine:

1. Zakonodaja in predpisi o varnosti in zdravju pri delu, preprečevanju nesreč, požarni varnosti in varovanju okolja v prehrambeni industriji.
2. Usposabljanje osebja v prehrambeni industriji ter vrste usposabljanj.
3. Zaščitna oprema in oprema za gašenje požara.
4. Dejavniki tveganja v prehrambeni industriji, razvrstitev dejavnikov tveganja, učinki dejavnikov tveganja in ukrepi za preprečevanje tveganja.

5. Nesreče pri delu in poklicne bolezni - opredelitve - klasifikacija - preventivni ukrepi.
6. Ukrepi za prvo pomoč v primeru nesreče.
7. Nujni in evakuacijski ukrepi, značilni za delovno mesto v primeru požara, poplave in potresa.
8. Odpadki in odpadni krog živilske industrije.
9. Zbiranje, skladiščenje in odstranjevanje odpadkov in ostankov.
10. Viri onesnaževanja v prehrambeni industriji. Razvrstitev virov onesnaževanja. Ukrepi za preprečevanje onesnaževanja in boj proti prekomernemu onesnaževanju.

Modul 2: Mikrobiologija in higiena v prehrambeni industriji

1. Karakterizacija mikroorganizmov:
 - Mikroorganizmi: bakterije, kvasovke, plesni.
 - Morfologija mikroorganizmov: oblika, mere.
 - Fiziologija mikroorganizmov: prehrana, razmnoževanje.
2. Tehnike priprave vlažnih in suhih pripravkov. Mikroskop: sestavni deli, uporaba. Mokri in suhi mikroskopski pripravki: pripomočki, priprava, preprosto in dvojno obarvanje.
3. Delovanje zunanjih dejavnikov na mikroorganizme. Vpliv fizikalnih dejavnikov (temperatura, vlaga, osmotski tlak, zunanji tlak). Vpliv mehanskih dejavnikov. Vpliv kemijskih dejavnikov (pH, kemikalije).
4. Načini širjenja mikroorganizmov v naravi. Mikroflora: bakterije, aktinomiceti, glive, patogeni mikroorganizmi. Vodna mikroflora: žveplene, železove, gnile, maslene bakterije, celuloze, ki fermentirajo. Zračna mikroflora: bakterije, plesni (sporirane oblike).
5. Koristni in škodljivi mikroorganizmi v prehrambeni industriji. Koristni mikroorganizmi: bakterije (mlečna, očetna), kvas (pivo), plesen ("plemenita"), ki se uporabljajo v prehrambeni industriji. Škodljivi mikroorganizmi: patogeni (virusi, bakterije) in spremenljivi (virusi, bakterije, kvasovke, plesni).
6. Posamezna higienska pravila v prehrambeni industriji in zakonskih postopki v slednji. Posledice neupoštevanja higienskih pravil.
7. Načela higijene prostorov in opreme v prehrambeni industriji. Higienska pravila prostorov in opreme. Čistilni in sanitarni materiali.

8. Bolezni, ki so posledica uživanja onesnažene hrane. Karakterizacija patogenov. Razvrstitev bolezni zaradi onesnažene hrane.

9. Dejavniki, ki vodijo do kontaminacije hrane. Kontaminacija pri proizvodnji. Kontaminacija med prevozom. Kontaminirano skladišče. Ukrepi za preprečevanje kontaminacije hrane.

Modul 3: Operacije in oprema v prehrambeni industriji

1. Posebni pogoji tehnološkega procesa:

- delovanje enote,
- surovine,
- stranski proizvodi,
- končni izdelek,
- odpadki,
- tehnološki postopki,
- proizvodna shema.

2. Materialna bilanca:

- skupna,
- delna.

3. Prevoz materiala; razvrstitev prevoznih sredstev.

- Prevoz tekočih in plinastih materialov:
 - karakterizacija stanja tekočine,
 - fizikalne lastnosti tekočin.
- Vrste črpalk za transport tekočine (gradnja, obratovanje):
 - centrifugalna črpalka,
 - prestavna črpalka,
 - črpalka z vrtljivo batno črpalko,
 - injektor.
- Prevoz trdnih materialov:
 - karakterizacija transporterjev za trdne materiale,
 - razvrstitev transporterjev za trdne materiale.
- Tipi transporterjev za trdne materiale (konstrukcija, obratovanje):

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- gravitacijski transporterji (drsnik, žleb, nagnjena ravnina),
- tekoči trak,
- dvigalo,
- vijačni transporter.

4. Pnevmatični transport:

- Načelo doseganja pnevmatičnega transporta.
- Pnevmatične transportne naprave (konstrukcija, obratovanje): z vdihavanjem, od praznjenja.

5. Brušenje materialov:

- načela, na katerih temelji delovanje (opredelitev, namen, dejavniki vpliva),
- metode in postopki drobljenja,
- razvrstitev brusilnih strojev,
- lomilci in drobilci (gradnja, obratovanje):
 - stroji za mletje trdnih materialov: drobilnik, valjar, mlinsko kladivo;
 - stroji za mletje materialov srednje trdote: avtomatski valj;
 - stroji za mletje materialov visoke konsistence: stroj za rezanje zelenjave.

6. Ločevanje trdnih materialov s sortiranjem:

- načela, na katerih temelji sortiranje (opredelitev, splošnosti, dejavniki vpliva).
- oprema za razvrščanje trdnih materialov (konstrukcija, obratovanje):
 - ravnina ravnine;
 - alveolarni trikuspid;
 - tararul.

7. Ločevanje heterogenih zmesi:

- načela, na katerih temelji ločevanje (opredelitev, namen, dejavniki vpliva).
- oprema, ki se uporablja za ločevanje heterogenih zmesi (konstrukcija, obratovanje):
 - razvlaževalna komora z zaponkami,
 - vodoravni dekoder,
 - navaden firentinski pas,

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- filter vrečke,
- odprt filter z mešalnikom,
- filter z okvirji in ploščami,
- vertikalna dekanterka centrifuga s pladnjem,
- horizontalna filtrirna centrifuga.

8. Mešanje trdnih, pastoznih in tekočih materialov:

- načela, na katerih temelji delovanje (opredelitev, namen, dejavniki vpliva),
- mešalna oprema (gradnja, obratovanje):
 - mešalnik,
 - mešalnik z dvojnimi bobnom,
 - mešalniki za podružnice in propelerje,
 - pnevmatski mešalnik za brizganje.

9. Operacije prenosa toplote:

- načini prenosa toplote: izvedba, konvekcija, sevanje, mešani postopki;
- toplotni grelci: ogrevanje, hlajenje.

10. Ogrevanje in hlajenje:

- načela, na katerih temelji delovanje (opredelitev, splošnosti, dejavniki vpliva).
- ogrevalna in hladilna oprema (gradnja, obratovanje):
 - plašč izmenjevalnika toplote,
 - izmenjevalec toplote,
 - večcevasti izmenjevalec toplote.

11. Pasterizacija:

- temeljna načela izvajanja operacije (opredelitev, namen, dejavniki vpliva).
- naprave, ki se uporabljajo za pasterizacijo (konstrukcija, delovanje):
 - toplotni izmenjevalec s ploščami.

12. Sterilizacija:

- temeljna načela izvajanja operacije (opredelitev, namen, dejavniki vpliva).
- naprave za sterilizacijo (gradnja, obratovanje):

13. Hlajenje:

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- načela, na katerih temelji delovanje (opredelitev, namen, dejavniki vpliva),
- hladilne metode.

14. Zamrzovanje:

- načela, na katerih temelji delovanje (opredelitev, namen, dejavniki vpliva),
- metode zamrzovanja.

15. Operacije, ki zagotavljajo trajnost z zmanjšanjem vlažnosti:

- Razvrstitev namenov trajnosti z zmanjšanjem vlage
- Koncentracija z vaporizacijo: načela, na katerih temelji delovanje (opredelitev, namen, dejavniki vpliva).
- Stroji za koncentracijo (konstrukcija, obratovanje): koncentracijska naprava s preprosto namestitvijo, večkratni koncentracijski učinek.

16. Sušenje:

- načela, na katerih temelji delovanje (opredelitev, namen, dejavniki vpliva).
- sušilna oprema (gradnja, obratovanje):
 - sušilnik stolpa.

17. Kondenzacija:

- načela, na katerih temelji delovanje (opredelitev, namen, dejavniki vpliva).
- naprave, ki se uporabljajo za kondenzacijo (konstrukcija, delovanje):
 - višinomer kondenzatorja s pladnji.

18. Destilacija:

- načela, na katerih temelji delovanje (opredelitev, namen, dejavniki vpliva).
- naprave za destilacijo (gradnja, obratovanje):
 - destilacijska naprava s prekinitvenim delovanjem,
 - neprekinjena destilacija.

Modul 4: Proizvodnja pekovskih izdelkov.

1. Surovine in pomožne snovi, ki se uporabljajo fizikalno in tehnološko. Značilnosti moke.
2. Tehnološki postopek izdelave pekovskih izdelkov.
 - Stroji in oprema, ki se uporabljajo pri izdelavi pekovskih izdelkov.

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- Sanitarni pripomočki, posode, stroji in naprave, ki se uporabljajo pri proizvodnji pekovskih izdelkov.
 - Metode priprave testa.
3. Razvrstitev peči (po načinu delovanja, po uporabljenem gorivu in številu ventilacij) v pekarni.
 4. Priprava končnih izdelkov za pakiranje. Načini pakiranja in označevanja končnih izdelkov.
 5. Higijenski in varnostni standardi, značilni za pekovske izdelke.
 6. Tradicionalni krušni izdelki, značilni za različna geografska območja.

Modul 5: Izdelava peciva

1. Surovi in pomožni materiali, ki se uporabljajo v pecivu.
2. Priprava in preračunavanje receptov za pecivo.
3. Tehnološke sheme za pripravo peciva iz različnih vrst testa.
4. Razvrstitev polizdelkov, ki se uporabljajo v pecivu.
5. Priprava polizdelkov, ki se uporabljajo v pecivu.
6. Indeksi kakovosti materialov, ki se uporabljajo v pecivu.
7. Tehnološki postopek pridobivanja peciva iz kvašenega testa.
8. Indeksi kakovosti peciva iz testa.
9. Tehnološki postopek pridobivanja izdelkov iz testa.
10. Indeksi kakovosti izdelkov iz pekovskega testa.
11. Priprava različnih vrst pite.
12. Proizvodne pomanjkljivosti pit.
13. Ukrepi za odpravo pomanjkljivosti pit.
14. Priprava izdelkov iz testa za pito.
15. Priprava testa za pito.
16. Priprava testa za pecivo.
17. Priprava listnatega testa.
18. Marketing.
19. Standardna in posebna oprema, ki se uporablja pri peki peciva.

20. Higienski, SSH in okoljski standardi.

Modul 6: Proizvodnja drugih izdelkov iz moke

1. Surovi in pomožni materiali, ki se uporabljajo pri pripravi izdelkov iz moke.
2. Razvrstitev izdelkov iz testenin.
3. Tehnološke sheme za pripravo izdelkov iz moke:
 - piškoti,
 - plačice,
 - sladka torta.
4. Postopek izdelave:
 - piškotov,
 - paličic,
 - rezin,
 - testenin.
5. Pakiranje testeninskih izdelkov.
6. Stroji in oprema, značilni za izdelavo testenin.
7. Higienski in SSM standardi, značilni za proizvodnjo izdelkov.

2. SLOVENSKI KURIKUL PO KATEREM SE IZOBRAŽUJEJO PEKI

Zahtevana strokovna znanja in spretnosti:

- zaključeno osnovnošolsko izobraževanje in
- poklicno usposabljanje (teoretično in praktično).

Kandidat pripravi portfolio, ki ga oceni nacionalna komisija, sledi praktično preverjanje znanja pred komisijo.

MATERIALNI POGOJI, KI JIH MORAJO ZAGOTAVLJATI IZVAJALCI POSTOPKOV ZA UGOTAVLJANJE IN VREDNOTENJE NPK IZDELOVALEC/IZDELOVALKA KRUHA IN PEKOVSKEGA PECIVA:

Prostor z ustrezno temperaturo, skladišče za surovine in izdelke, delovni pult, tehtnica, dozator, sejalna naprava, stroj za gnetenje, stroj za deljenje in oblikovanje testa za pekovsko pecivo, vzhajalna komora, konvekcijska in etažna peč, pripomočki in orodje za tehnološke postopke izdelave izdelkov, čistila in razkužila, osebna zaščitna oprema.

KADROVSKI POGOJI, KI JIH MORAJO ZAGOTAVLJATI IZVAJALCI POSTOPKOV ZA UGOTAVLJANJE IN VREDNOTENJE NPK IZDELOVALEC/IZDELOVALKA KRUHA IN PEKOVSKEGA PECIVA:

Licenco za člana komisije za preverjanje in potrjevanje NPK lahko pridobi, kdor izpolnjuje predpisane pogoje z zakonom, ki ureja Nacionalne poklicne kvalifikacije.

Komisijo sestavljajo trije člani, od katerih ima:

- en član komisije najmanj univerzitetno izobrazbo s področja živilstva in pet let delovnih izkušenj s področja živilstva,
- drugi član komisije najmanj višjo strokovno izobrazbo s področja živilstva in najmanj pet let delovnih izkušenj na področju pekarstva,
- tretji član mora izpolnjevati enega od navedenih meril v prvi ali drugi alineji, ali je pekovski mojster.

STANDARDI STROKOVNEGA ZNANJA IN SPRETNOSTI:

1. KLJUČNA DELA:

- mesi različne vrste testa za kruh in pekovsko pecivo pripravlja surovine, seje moko ali nadzoruje avtomatski transport in sejanje moke,
- ročno ali strojno tehta surovine,
- dodatno pripravlja surovine: pari določene moke, namaka semena in kosmiče,
- pripravlja kvasne nastavke in kislno testo s kulturami pri indirektnih metodah,
- dozira vodo in druge tekočine,
- prilagaja količino vode glede na kakovost moke in ostale pogoje, ki vplivajo na izdelek,
- uravnava temperaturo vode glede na želeno temperaturo testa upoštevajoč temperaturo surovin in okolja,
- dodaja kvas (prilagaja količino kvasa glede na temperaturo surovin in okolja ,
- kontrolira in dozira ostale surovine (sol, sladkor, maščobe, jajca, mleko, dišave ...),
- meša in mesi testo,
- regulira procese mesitve glede na kakovost moke - kakovost lepka,
- upravlja z mesilnimi stroji,

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- pri indirektnih metodah postopno dodaja surovine in vodi proces priprave testa,
 - nadzoruje zorenje testa in opravi ponovno mesitev testa,
 - pozna osnovne sestavine različnih vrst testa za kruh in pekovsko pecivo,
 - zna izbrati recepturo glede na želeni izdelek,
 - zna sejati, stepati, mleti, topiti,
 - pozna različne načine mesitve glede na vrsto izdelka,
 - pozna proces fermentacije,
 - zna mehansko mesiti in upravljati z mesilnimi stroji in prekucniki,
 - pozna čas gnetenja glede na končni izdelek,
 - zna pripraviti surovine za gnetenje,
 - pozna postopek gnetenja (dodajanja surovin) in čas gnetenja,
 - pozna primerno temperaturo testa in prostora, v katerem testo vzhaja,
 - pozna lastnosti, ki jih pridobiva testo med počivanjem v kotlu, in zna prilagajati čas počivanja.
2. MESI TESTO ZA KRUH IN PEKOVSKO PECIVO PO IZBORU KOMISIJE:
- izbere recepturo glede na končni izdelek,
 - pripravlja surovine, seje moko ali nadzoruje avtomatski transport in sejanje moke,
 - ročno ali strojno tehta surovine,
 - dodatno pripravlja surovine: pari določene moke, namaka semena in kosmiče,
 - prilagaja količino vode glede na kakovost moke in ostale pogoje, ki vplivajo na izdelek,
 - uravnava temperaturo vode glede na želeno temperaturo testa upoštevajoč temperaturo surovin in okolja,
 - dodaja kvas (prilagaja količino kvasa glede na temperaturo surovin in okolja),
 - pripravi, kontrolira in dozira ostale surovine (sol, sladkor, maščobe, jajca, mleko, dišave ...),
 - zna izbrati recepturo glede na želeni izdelek,
 - pozna osnovne sestavine različnih vrst testa za kruh in pekovsko pecivo,
 - pripravlja kvasne nastavke in kisloto testo s kulturami pri indirektnih metodah,
 - meša in mesi testo,
 - regulira procese mesitve glede na kakovost moke - kakovost lepka,
 - pravilno ravna z alergenimi sestavinami,
 - nadzoruje zorenje testa in opravi ponovno mesitev testa,
 - upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu,
 - upošteva načela dobre higienske prakse,
 - deli in oblikuje testo ter nadzira njegovo vzhajanje ročno ali strojno deli testo in upravlja z delilnimi stroji,
 - kontrolira maso na ročni tehtnici ali s pomočjo avtomatske tehtnice,
 - ročno ali strojno oblikuje testo in upravlja z oblikovalnimi stroji,
 - zлага oblikovano testo v pekovske košarice, v modele ali na pekače,
 - nadzira vzhajanje in upravlja z vzhajalnimi komorami,

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- pozna načine deljenja testa,
 - pozna tehnice in stroje za deljenje,
 - pozna postopke osnovnega oblikovanja testa,
 - zna ročno in strojno osnovno oblikovati različna testa,
 - pozna načine končnega oblikovanja testa,
 - zna končno oblikovati testo v različne pekovske izdelke,
 - pozna različne vrste vzhajalnih komor in jih zna pravilno uporabljati.
3. OBLIKUJE TESTO IN GA PRIPRAVI ZA VZHAJANJE:
- pozna primerno temperaturo testa in prostora, v katerem testo vzhaja, raztehta testo in pripravi za nadaljnjo obdelavo,
 - razdeli si testo na manjše dele in ga pripravi za različne načine oblikovanja,
 - oblikuje velike in male pletene izdelke,
 - oblikuje testo na različne načine (okroglanje, pletenje, vijuganje, zavijanje, pritiskanje ...),
 - pripravi in uporablja različne stroje za izdelavo drobnega pekovskega peciva, ustrezno si razvalja testo, ga nadeva in zvije,
 - podaljša testo v daljšo štruco in ga pravilno vstavlja v modele,
 - razvršča izdelke na pekač ali v modele,
 - pripravi vzhajalno komoro in oblikovane izdelke vstavlja v vzhajalno komoro, da vzhajajo,
 - upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu,
 - upošteva načela dobre higienske prakse,
 - peče kruh in pekovsko pecivo ugotavlja stopnjo vzhajanja testa in primernost za peko,
 - zareže in premaže vzhajane oblikovane kose testa,
 - pripravi in upravlja peč za peko (določa temperaturo in druge pogoje za peko),
 - ročno ali avtomatsko vsaja izdelke v peč in nadzira polnjenje peči,
 - regulira peko izdelkov (nadzoruje potek pečenja, spreminja pogoje pečenja),
 - ročno ali avtomatsko pobira izdelke iz peči,
 - transportira pečene izdelke (ročno z vozički ali avtomatsko na hladilnem traku),
 - pozna različne vrste pekovskih peči,
 - pozna procese v testu med peko,
 - pozna vplive temperature in vlage na peko,
 - zna določiti čas peke,
 - pozna napake, povzročene med peko,
 - zna izračunati upeko izdelkov.
4. PEČE KRUH IN PEKOVSKO PECIVO:
- izbere in pripravi pekače ter modele za peko,
 - pravilno razvršča in vstavlja na pekače ali v modele,
 - določi stopnjo vzhajnosti izdelkov,
 - pripravi izdelke na pečenje: prebada, zarezuje, maže, posipava testene kose,

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- sodeluje pri peki, izbira primerne temperaturo in časa pečenja glede na vrsto in težo testa,
- vstavlja izdelke v peč,
- peče izdelke v različnih pečeh,
- prazni peč, zлага izdelke na ohlajevalne vozičke,
- zagotavlja kakovostno opravljeno delo,
- upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu,
- racionalno rabi energijo, material in čas,
- upošteva načela dobre higienske prakse,
- ohlajuje, hladi in zamrzuje izdelke nadzoruje ohlajevanje pečenih izdelkov,
- nadzoruje zamrzovanje ali pasterizacijo posebnih izdelkov,
- poskrbi za kvalitetno in pravilno pripravo izdelkov za skladiščenje,
- pozna različne načine izdelave pekovskih izdelkov z upočasnjeno ali prekinjeno fermentacijo,
- zna izdelati pekovske izdelke s kontrolirano fermentacijo in polpečene izdelke,
- pozna postopek ohlajanja, zamrzovanja in odmrzovanja pekovskih izdelkov.

5. PRAZNI PEČ IN OHLAJA IZDELKE:

- prazni peč, zлага izdelke na ohlajevalne vozičke,
- prebira, izloča in nalaga izdelke v zaboje in pripravi za prodajo,
- upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu,
- upošteva načela dobre higienske prakse,
- skrbi za zagotavljanje kakovosti izdelkov in storitev,
- reže, pakira in skladišči izdelke reže ali nadzoruje avtomatsko rezanje izdelkov,
- ročno ali strojno tehta in pakira izdelke,
- opremi izdelke z ustrezno deklaracijo,
- kontrolira maso pakiranih izdelkov,
- izbere pravilen način skladiščenja glede na čas skladiščenja in glede na vrsto izdelkov,
- kontrolira in uravnava pogoje v skladiščih,
- pozna proces staranja, kvarjenja in napake kruha,
- pozna pogoje skladiščenja,
- pozna postopke pakiranja izdelkov,
- zna pekovske izdelke narezati in zapakirati,
- pozna predpise o pakiranju, deklariranju in skladiščenju izdelkov,

6. PAKIRA IN SKLADIŠČI IZDELKE:

- ročno ali strojno pakira kruh in pekovske izdelke,
- izbere ustrezno deklaracijo in označuje kruh in pakirane pekovske izdelke,
- predstavi načine skladiščenja glede na predviden čas skladiščenja in vrsto izdelka,
- predaja, razvršča in nalaga slaščičarske izdelke v prodajalno,
- skrbi za estetski videz prodajalne,
- prodaja izdelke strankam,

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- upošteva načela dobre higienske prakse,
 - upošteva predpise o varnosti in zdravju pri delu.
7. SKRBI ZA HIGIENO, VARNOST IN KAKOVOST IZDELKOV:
- v vsaki fazi izdelave postopke izpelje tako, da se tveganjem in nevarnostim izogne,
 - skrbi za osebno higieno pred, med in po delovnih procesih, posebno še pri ravnanju z izdelki.

3. TURŠKI KURIKUL PO KATEREM SE IZOBRAŽUJEJO PEKI

Turški kurikulum se sestoji iz 7 različnih modulov. To so:

- živilska tehnologija (I),
- priprava kvašenega testa (II),
- fermentacija testa (III),
- pekovski kruh (IV),
- priprava različnih vrst kruha (V),
- pripravljalni, aditivni kruh (VI) in
- priprava izdelkov s fermentiranim testom (VII).

Prvi modul se sestoji iz nekaj poglavij. Prvo poglavje govori o higieni osebja. V tem delu so pojasnili o higieni in sanitarijah predpisih, urejenosti omar osebja (garderobe za osebje) in njihovih lastnostih, delovnih oblačil in zaščitnih materialih, navodilih, ki jih je treba upoštevati pri nošenju delovne obleke, čiščenju in vzdrževanju delovnih oblačil. Drugo poglavje se nanaša na osebno higieno zaposlenih v pekarni. Predstavljeni so higienski standardi, ki jih morajo upoštevati zaposleni. V tretjem poglavju je predstavljen sanitarni vozec v pekarni.

V drugem modulu je predstavljena priprava kvašenega testa. Ta modul se sestoji iz treh poglavij. V prvem poglavju so predstavljene osnovne sestavine, potrebne za pripravo kruha, kot so moka, sol, voda in kvas ter navodila za pripravo osnovnih komponent glede na formulacijo in kakovost izdelkov. Drugo poglavje se nanaša na pomožne sestavine, ki so potrebne pri proizvodnji kruha, kot so protimikrobne snovi, sladila, oksidanti, encimi, olja, stabilizatorji, geli in sredstva za zgoščevanje itd. ter izračuni za pripravo sestavin v skladu s formulacijo. Zadnje poglavje govori o postopkih izdelave testa in gnetenju testa.

Tretji modul se nanaša na fermentacijo kruha. Sestoji se iz dveh poglavij. Prvo zajema razlago o vzhajanju testa in delovanju strojev in opreme, ki se uporabljata pri postopku. Drugo poglavje govori o končni fermentaciji in njenem namenu ter ofunkcijah, lastnostih in vrstah fermentacije.

Četrty modul kurikulumuma govori o peki kruha. Modul se nanaša tudi na nekatere druge zadeve v zvezi s peko kruha. Na primer, pri izdelavi krušnega testa razlaga o pogosto uporabljenih vrstah peči in njihovih lastnostih ter o vseh fazah pečenja krušnega testa. Vsebuje tudi poglavje o hlajenju in pakiranju kruha. Zadnje poglavje modula govori o pomanjkljivostih in boleznih kruha.

Peti del učnega načrta govori o proizvodnji vrst kruha, kot so npr. francoski kruh, polnozrnat kruh, rženi kruh, koruzni kruh, o delitvi kruha na vrste, o njegovih lastnostih, formulacijah in načinih prečenja ter prodaje

Šesti modul kurikulumuma govori o pripravi posebnih vrst kruha. Opisana so orodja in materiali, ki se uporabljajo pri pripravi, lastnosti in količine vzorčnih dodatkov, ki so dodani kruhu kot npr. ptičje grozdje, cimet, janež, sezam, oreh, sončnična semena ter drugi znani in uporabljeni dodatki kot so mleko, jogurt, sir, krompir, olivno olje, peteršilj itd. Pojasnjuje tudi postopek priprave in oblikovanja testa ter faze pečenja.

Sedmi in hkrati zadnji del učnega načrta govori o pripravi izdelkov s fermentiranim testom. Modul se najprej osredotoči na pripravo fermentiranega testa, učinek kvasa na testo in na metode fermentacije z različnimi vrstami kvasovk. Nato pripoveduje o pripravi regionalnih izdelkov iz fermentiranega testa, kot so npr. pite, piškoti, piškoti, žemljice, muffini, torte in na mednarodne izdelke, kot so bagete, krofi, berlinerji, palačinke, rogljički in pice.

4. ITALIJANSKI KURIKUL PO KATEREM SE IZOBRAŽUJEJO PEKI

Italijanski sistem izobraževanja in usposabljanja je zasnovan na načelih subsidiarnosti in avtonomnosti izobraževalnih institucij. Država ima izključno zakonodajno pristojnost glede "splošnih zakonov o izobraževanju" in za določitev osnovne stopnje uspešnosti, ki jo je treba zagotoviti.

Poleg tega je država postavila temeljna načela, ki jih morajo regije spoštovati, hkrati pa morajo upoštevati tudi njihove posebne pristojnosti. Regije imajo v zakonodajnem sektorju sočasne pristojnosti, medtem ko imajo izključno pristojnosti na področju poklicnega in strokovnega usposabljanja. Nacionalne izobraževalne ustanove imajo samostojnost pri izobraževanju, organizaciji izobraževanja in raziskavah, pri izvajanju eksperimentov in razvoju.

Obvezno izobraževanje in poklicno usposabljanje:

Obvezno izobraževanje traja 10 let, in sicer od 6. do 16. leta in vključuje osem let osnovnega izobraževanja in prvi dve leti srednjega izobraževanja (zakon 296 iz leta 2006). Dijaki se v prvi dve leti srednjega izobraževanja lahko vključijo v državno šolo ali v regionalni tečaji poklicnega in strokovnega usposabljanja.

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

Na koncu obveznega izobraževalnega cikla je mogoče nadaljevati študij ali se prijaviti na tečaje usposabljanja, ki zagotavljajo kvalifikacije, ki zagotavljajo samostojno delo na določenem delovnem mestu. Izobraževanje pekov je vključena v poklicno usposabljanje.

Če si želite pridobiti kvalifikacijo za opravljanje dela peka, morate:

Obiskovati tečaj poklicnega usposabljanja, ki ga organizira trgovsko združenje ali zasebni organ:

- tečaj poklicnega peka, ki si želi pridobiti sektorske kompetence ter praktične in operativne veščine priprave pekovskih izdelkov, omogoča, da se naučijo dela in delajo kot peki v sektorju komercialne prehrabene storitve ali kot podjetniki.

Običajno udeležba na tečajih pomeni pridobitev certifikata:

- HACCP - obvezen za opravljanje kakršnega koli dela v živilskem sektorju.
- Potrdilo o varnosti in zdravju na delovnem mestu.
- Potrdilo o poklicni kvalifikaciji „kvalificirani pek“, ki velja na nacionalni ravni in na ravni EU.

Vajeniški program:

- Vajeništvo prve stopnje za pridobitev kvalifikacije ali diplome.
- V nekaterih regijah so predvidena 3 ali 4 leta vajeništva, glede na cikle izobraževanja.
- Obiskovanje programa pomeni potrdilo za vstop na trg dela.
- Vajeništvo je namenjeno mladim med 18 in 29 let s poklicno kvalifikacijo.
- Vajeniška pogodba traja največ 60 mesecev.

Opis strokovnega profila

Pekar izdeluje pecivo. Izvaja tako ročne delovne postopke kot postopke z različnimi stroji. Večina delovnih operacij je v vseh pekarnah enaka. Nekatere delovne operacije natančneje izvaja pekar (avtomatsko oblikovanje) ali izdelovalec peciva (polnjenje in okras). Pek pripravi recepte in sestavine, oboje prilagodi potrebam ter skrbi za izgled izdelkov.

Pek lahko dela kot zaposleni v pekarni ali proizvodnji peciva, po pridobitvi kvalifikacije pa lahko odpre lastno podjetje.

V zadnjih letih se je poklic peka zaradi tehnoloških inovacij močno spremenil. Danes so za uporabo programske opreme in za upravljanje delovnih procesov v podjetju potrebna osnovna znanja v IT.

Poleg tega se delo izvaja stoje in v vročem in vlažnem okolju. Pripravljenost delati ponoči in dobro zdravstveno stanje sta bistvenega pomena.

Na tem področju so potrebne številne spretnosti, kot so: natančnost, odgovornost pri delu, moč opazovanja, ročne spretnosti, razvita fina motorika, razumevanje tehničnih postopkov.

Zahteva se tudi razvit okus in vonj ter estetski čut. Poleg tega je potrebna tudi razvita matematična sposobnost in dobra medosebna komunikacija. Nenazadnje peki morajo imeti tudi sposobnost obvladovanja velikih delovnih obremenitev in učinkovitega delovanja v stresnih pogojih.

5. GRŠKI KURIKUL PO KATEREM SE IZOBRAŽUJEJO PEKI

Strokovni profil

Veja pekarstva in slaščičarstva je eden najbolj dinamičnih stebrov živilske storitve. Kruh je osnovna spremljava vsakega obroka, sladica pa okusno dopolni naš dnevni jedilnik. Temeljna vloga pekovskih izdelkov v naših dnevni prehranski navadah je vključila potrebo po specializiranih strokovnjakih, ki znatno povečajo povpraševanje in gospodarske koristi industrije.

Diplomanti IEK-a vključeni v usposabljanje "Pek - Pekovski tehnik" se s specializiranim znanjem in veščinami, pridobljenimi v času izobraževanja, ukvarjajo s pripravo kruha, peciva, sladkarij in jedi vseh vrst in oblik ter organizirajo njihovo proizvodnjo v potrebnih količinah, v skladu s tržnimi in zdravstvenimi pravili.

Poleg klasične pekarnice, ki ponuja veliko delovnih mest v pekarnah, slaščičarnah, gostinskih podjetjih itd., ima specializiran pekarsko-slaščičarski tehnik možnost dela tudi v turizmu, tako v Grčiji kot v tujini.

Področja zaposlovanja

Diplomirani IEK vključeni v usposabljanje "Pek - Pekovski tehnik" s specializiranim znanjem in veščinami, pridobljenimi med svojim izobraževanjem, lahko delajo v hotelih in gostinskih podjetjih katere koli oblike in strukture, tako v zasebnem kot v javnem sektorju, na delovnih mestih, ki so povezane z njihovo poklicno preofesionalizacijo.

Izdelovalci peciva lahko delajo kot samostojni podjetniki v svojih podjetjih, v drugih majhnih ali velikih podjetjih, v prehrambeni industriji ali gostinsko - turističnem sektorju, ali pa, zlasti v zadnjih letih, v rastoči industriji kruha, pa tudi v velikih verigah slaščičarn v trgovinah na drobno. V malih podjetjih, ki so večinoma družinska, ni nobenih omejitev za pridobitev poklica pek. Pekarna - industrija peciva ponuja zaposlitev velikemu številu ljudi, tudi v sorodnih poklicih (na primer proizvajalci in dobavitelji surovin, strojev, industrije moke itd.), ki grškemu gospodarstvu zagotavljajo sorazmerno neodvisnost in možnost samooskrbe.

Poklicne kvalifikacije

Poklicne kvalifikacije, ki jih pridobi diplomant v skladu z ustreznim profilom E.O.P.P.E.P. (Nacionalna organizacija za potrjevanje kvalifikacij in poklicno usmerjanje):

1. Priprava kruha, pekovskih izdelkov in peciva:
 - Priprava kvasa.
 - Oblikovanje testa.
 - Peka.
2. Proizvodnja vrst peciva na osnovi moke:
 - Priprava testa.
 - Oblikovanje peciva - valjanje peciva.
 - Peka.
3. Proizvodnja vrst peciva na osnovi sladkorja, čokolade, mlečnih izdelkov itd.:
 - Izdelava zmesi na podlagi omenjenih surovin in pomožnih snovi.
 - Oblikovanje peciva.
 - Dekoracija peciva.
4. Organizacija in upravljanje pekarnice - slaščičarne:
 - Finančno upravljanje.
 - Organizacija skladišča in upravljanje zalog.
 - Upravljanje s kapitalom (fizično in nematerialno).

Strokovne naloge

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

Naloge, ki bodo dodeljene kvalificiranim diplomantom, so naslednje:

- Pek.
- Podjetnik.
- Izvajalec obstoječe obrtne enote.
- Izvršni direktor v živilsko-storitveni industriji.
- Vodja proizvodne skupine.
- Nadzornik laboratorija za proizvodnjo preizkusnih vzorcev.
- Direktor verige trgovin.
- Vodja proizvodnje v industriji surovin.
- Nadzornik laboratorija za preizkušanje surovin.
- Izvršni promotor surovin in pomožnih materialov.
- Direktor verige veleblagovnic.
- Nadzornik proizvodnega laboratorija.
- Vodja proizvodnje.
- Vodja oskrbe.
- Kontrolor kakovostnih surovin in pomožnih materialov ter njihova dobava.
- Nadzornik proizvodnje in nadzora kakovosti izdelkov.
- Distributor izdelkov.

Poleg tega morajo biti ti vodilni delavci sposobni:

- o Izboljšati obstoječe izdelke.
- o Uvajati novosti na področju razvoja in proizvodnje novih izdelkov.
- o Finančno oceniti novosti, analize stroškovnih elementov in določitev prodajne cene.
- o Načrtovati proizvodnjo in ekonomične proizvodnje in distribucije izdelkov.

Posebnost IEK-a "Pekarski tehnik" je enakovredna naslednjim kvalifikacijam strokovnih šol za izobraževanje in usposabljanje:

EPA.S.

Strokovne šole za usposabljanje
Organizacija zaposlovanja delovne sile (O.A.E.D.) PEKARSTVO - IZDELAVA PECIVA
Organizacija izobraževanja in usposabljanja v turizmu (O.T.E.K.) UMETNOST IZDELAVE PECIVA
I.E.K. Zavodi za strokovno usposabljanje
Pekovski - slašičarski tehnik (po zakonu št. 2009/92)

6. LATVIJSKI KURIKUL PO KATEREM SE IZOBRAŽUJEJO PEKI

Opis poklica:

- stopnja poklicne kvalifikacije: druga stopnja poklicne kvalifikacije;
- povzetek osnovnih nalog poklicnih dejavnosti:

Pek je zaposleni v sektorju proizvodnje hrane, ki dela za trgovca s proizvodnjo kruha, kjer kruh iz pšenice ali rži izdelujejo v velikih količinah. Naloge so naslednje: vodenje tehnološkega procesa proizvodnje kruha, profesionalno delo za pridobitev kakovostnega končnega izdelka ter sodelovanje pri uvajanju novih izdelkov.

Strokovne kompetence, potrebne za izvajanje poklicnih dejavnosti:

1. Sposobnost razumevanja higienskih zahtev v proizvodnji hrane.
2. Sposobnost opravljanja dela v skladu z dano nalogo.
3. Sposobnost določanja kakovosti surovin in njihovih organoleptičnih kazalcev.
4. Sposobnost priprave surovin za proizvodnjo.
5. Sposobnost razumevanja tehnološkega procesa priprave izdelka in njegove skladnosti ter preračunavanje surovin glede na potrebe.
6. Sposobnost razumevanja izkoriščanja in vzdrževanja opreme.

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

7. Sposobnost razumevanja tehnične dokumentacije.
8. Sposobnost dela s tehnično opremo v skladu s pravili za izkoriščanje.
9. Sposobnost razumevanja pravil varnosti pri delu in požarne varnosti ter njihovo spoštovanje.
10. Sposobnost spoštovanja načel delovne etike.
11. Sposobnost upoštevanja osnovnih načel dobre proizvodne in higienske prakse.
12. Sposobnost spremljanja in spoznavanja najnovejših informacij v sektorju.
13. Sposobnost varovanja okolja.
14. Sposobnost sporazumevanja v uradnem jeziku in v enem tujem jeziku.
15. Sposobnost uporabe strokovnih izrazov v tujem jeziku.
16. Sposobnost samostojnega dela in sodelovanja v timu.
17. Sposobnost spremljati najnovejše novice v sektorju z uporabo vseh dostopnih informacijskih virov.
18. Sposobnost uporabe informacijskih tehnologij.

Spretnosti, potrebne za opravljanje osnovnih nalog poklicne dejavnosti:

1. Delovno mesto pripravi v skladu z navodili.
2. Upošteva pravila varstva pri delu, požarne in električne varnosti.
3. Nudi prvo pomoč.
4. Uporabi tehnološko dokumentacijo.
5. Izpolni zahteve tehnoloških ciklov pridelave hrane, predpisane z zakoni in drugimi predpisi.
6. Upošteva zaporedje tehnološkega postopka.
7. Pripravi surovine za predelavo v skladu z zahtevami po receptu.
8. Izvede potrebna dejanja za zagotovitev tehnološkega procesa kadar koli.
9. Pripravi proizvodnjo.
10. Analizira rezultate svojega dela.
11. Zna uporabljati najnovejše informacijske in proizvodne tehnologije.

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

12. Izboljša svoje znanje o novostih v sektorju.
13. Izvaja osnovna načela dobre higienske in proizvodne prakse.
14. Obvlada zakone in predpise v zvezi s prometom živilskih izdelkov in samokontrolo.
15. Upošteva osnovna načela delovne etike.
16. Komunicira v uradnem in enem tujem jeziku.
17. Sposoben je delati samostojno in v timu.
18. Varuje okolje.

Znanje, potrebno za izvajanje temeljnih nalog poklicne dejavnosti:

1. Znanje, potrebno za izvajanje temeljnih nalog poklicne dejavnosti na ravni pojma:

- delovna pravna razmerja;
- zahteve glede varstva dela;
- zahteve glede varstva okolja;
- osnove poslovanja;
- osnove komunikacije.

2. Znanje, potrebno za izvajanje osnovnih nalog poklicne dejavnosti na ravni razumevanja:

- osnovna načela kritičnih točk analize tveganja;
- splošne higienske zahteve;
- osnove kemije;
- osnovna načela čiščenja, pranja in razkuževanja;
- osnovno znanje tehnike;
- tehnične oznake;
- regulirani parametri;
- zahteve glede električne varnosti opreme;
- pravila požarne varnosti;
- pomen zapisov v sistemu vodenja kakovosti;
- osnove poslovanja;

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

- izguba surovin in razlogi za to;
- priložnosti za poklicni razvoj.

3. Znanje, potrebno za izvajanje osnovnih nalog poklicne dejavnosti na ravni uporabe:

- tehnologija pridelave kruha;
- osebna higiena;
- osnovna načela delovanja in izkoriščanje tehnološke opreme;
- poznavanje določenih potreb po surovinah;
- osnove mikrobiologije;
- uradni jezik;
- strokovna terminologija v uradnem jeziku in enem tujem jeziku;
- informacijske tehnologije;
- prva pomoč.

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

PRIMERJAVA KURIKULOV PARTNERSKIH DRŽAV

	ITALY	TURKEY	LATVIA	SLOVENIA	GREECE	ROMANIA
RAVEN IZOBRAZBE	Raven 3	Raven 2	Raven 2	Raven 3	Raven 5	Raven 2
ŠTEVILO UR: - TEORIJA - PRAKSA	Tečajna oblika: 600 h. - teorije 900 h. - prakse	640 skupaj -360 teorije - 280 prakse (prilagaja se glede na predznanje udeležencev)	240 240	Število ur se pri usposabljanju za NPK lahko določi na ravni organizacije 300 ur -60 teorije -240 prakse	- 625 teorije - 675 laboratorij - 960 prakse	240 teorije 480 prakse
MODULI (število in teme)	Seznam področij dejavnosti: 1. Opredelitev ponudbe 2. Zagotavljanje, dostava, skladiščenje in konzerviranje živil 3. Priprava testa 4. oblikovanje testa (ročno ali avtomatsko) 5. Pusti 6. Kuhanje 7. Polnjenje in dekoracija 8. Pakiranje in	7 modulov Večinoma o proizvodnji kruha in pekovskih izdelkov Higiena	7 modulov -tehnologija -materiali -osnove kemije - sanitarni in higienski predpisi - varnost in zdravje pri delu in požarna varnost -delovanje podjetja -komunikacija (uradni jezik)	8 modulov: 5 teoretičnih 3 praktični Osnove biotehnologije Prehrambena tehnologija Upravljanje Vrste kruha in peciva - 3 moduli	13 modulov - Jezikovne spretnosti - Znanje živilske industrije - higiena in varnost - Ekonomija	9 modulov Komuniciranje IT spretnosti Skupinsko delo Pekarna Pecivo

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

	distribucija 9. Okoljska in osebna higiena 10. Ureditev laboratorija					
DODATNE ZAHTEVE ZA UDELEŽENCE	Prvi cikel srednje šole (4/5) Zdravniški pregled PRED: Obvezna izobrazba traja 10 let, od 6 do 16 let in vključuje osem let osnovnega in prvi dve leti srednjega izobraževanja (zakon 296 iz leta 2006), ki se ga lahko udeležijo bodisi v srednji državni šoli bodisi v strokovnem ali poklicnem usposabljanju na regionalni ravni. KASNEJE: Na koncu obveznega izobraževalnega cikla je mogoče nadaljevati študij ali se prijaviti na tečaje	Starost nad 18 let.	Osnovna šola Zdravniški pregled	Zaključena osnovna šola Starost nad 18 let Zdravniški pregled HACCP izpit Izpit iz varnosti in zdravja pri delu	Srednješolsko izobraževanje (12 let) Zdravniški pregled	10 let obveznega izobraževanja Zdravniški pregled.

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

	usposabljanja, ki zagotavljajo kvalifikacije in spričevala, primerna za neodvisno ali drugo delovno mesto. Kvalifikacija pekov je vključena v poklicno usposabljanje.					
DODATNE ZAHTEVE ZA UČITELJE	1) Srednja šola, naslovljena na tehnične študije 2) 3 leta izkušenj kot učitelj	Univerzitetna diploma na področju živilstva Tehnologija in gostinske storitve (ime fakultete - 2 ali 4 leta). Zaželeno so delovne izkušnje.	Vsaj univerzitetna diploma iz pedagogike; Kvalifikacija peka.	Za praktični del usposabljanja: 8 let delovnih izkušenj, bolonjska diploma (3 leta univerze) Za teoretični del usposabljanja: univerzitetno diplomu živilske tehnologije in pedagoški izpit.	5 let izkušenj na zahtevanem področju Za teoretično usposabljanje - univerzitetna diploma Za praktično usposabljanje - najmanj 5 let izkušenj na področju živilstva	Od organizacije je odvisno število let izkušenj Teorija - univerzitetna diploma iz domene, potrdilo o izkušnjah Praksa - diploma in izkušnje iz živilske industrije
POSEBNE ZAHTEVE ZA TEČAJ	Pooblastilo regionalnega organa za usposabljanje o primernosti učilnic Praktično izobraževanje v podjetjih Letni katalog regijskih tečajev (ta predmet morate imeti v tem katalogu).	Imeti učilnice Imeti laboratorije Praksa je v podjetjih	Licenca in akreditacija programa s strani Državne službe za kakovost izobraževanja. Materialno-tehnična zahteve glede na kvalifikacijo.	Učilnice za teoretični del – za ustreznost se pridobi dovoljene. Praksa je v podjetjih	Imeti učilnice Imeti laboratorije Praksa je v podjetjih	Dogovori za opravljanje prakse Ustrezne učilnice Praksa je v podjetjih. Akreditacija tečaja s strani regionalne oblasti.

Erasmus+ Programme – Strategic Partnership Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394
«BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET»

			Ustrezne učilnice. Praksa je v podjetjih in v šolskem laboratoriju			
OCENJEVANJE (za certificiranje)	Zadnji izpit z izpraševalci iz regionalnega izobraževalnega sistema za pridobitev strokovnega spričevala.	Na koncu vsakega modula Učitelji inštituta	Ocenjevalec je iz podjetja - na koncu tečaja 1 teoretični izpit 1 praktični izpit	Nacionalna komisija	Vsake 3 mesece Po vsakem polletju in na koncu semestra Ocenjevalec je iz podjetja	Državna komisija na koncu tečaja 1 teoretični izpit 1 praktični izpit
CERTIFICIRANJE (pomen certifikata)	HACCP certifikat - obvezen za kakršno koli delo v živilskem sektorju - potrdilo o varnosti in zdravju na delovnem mestu - Potrdilo o strokovni usposobljenosti "kvalificirani pek", veljavno na nacionalni in evropski ravni	Nacionalni certifikat za 2. stopnjo izobrazbe	Nacionalno strokovno spričevalo za poklic Pek	Nacionalni certifikat za poklic Peka, a ne za stopnjo izobrazbe	Nacionalni certifikat za 5. stopnjo izobrazbe	Nacionalno strokovno spričevalo za poklic pek in izdelovalec slaščic

PODOBNOSTI:

- Vse države imajo teoretični in praktični del izobraževanja.
- Vsi imamo v programu več kot sedem modulov.
- Vsi programi vzdrževanje higiene, varnost in zdravje na delovnem mestu in tehnologijo priprave kruha od začetka do konca (uporaba snovi, surovin in opreme).
- Zahteve za udeležence so približno enake v skoraj vseh državah: zahtevana starost in izobrazba.
- Večina držav zahteva od udeležencev pred vključitvijo v usposabljanje zdravniški pregled.
- Večina držav zahteva univerzitetno diplomu za učitelje teoretičnega dela usposabljanja in nekaj izkušenj na tem področju.
- Vse države potrebujejo neke vrste uradno dovoljenje za začetek tečaja.
- V vseh državah morajo pooblaščen organizacije za izvajanje tečaja imeti primerne prostore.
- Vse države imajo praktični del usposabljanja v podjetjih
- Vse države ocenjujejo znanje udeležencev.
- Vse države v postopku ocenjevanja nadzorujejo nacionalne oblasti.
- Vse države imajo nacionalna spričevala za udeležence, ki jih lahko uporabijo za zaposlitev.

RAZLIKE:

- Število ur se razlikuje v vseh državah.
- Nekateri teoretični moduli so različni. Nekater države so vključile komunikacijo, tuje jezike, timsko delo, ekonomijo, upravljalne module.
- Nekater države imajo za pripravnike posebne zahteve (izpit HACCP, izpit o varnosti in zdravju pri delu - zaradi nacionalnega izobraževalnega sistema).
- Število let izkušenj za izvajalce praktičnega dela izobraževanja je v vsaki državi drugačno.
- Nekater države so odvisne od svojih regionalnih organov, druge države so odvisne od državnih organov, ki vršijo nadzor nad izvajanjem usposabljanja.

BIBLIOGRAFIJA

1. ROMUNSKI NACIONALNI KURIKUL ZA POKLIC PEK;
2. GRŠKI NACIONALNI KURIKUL ZA POKLIC PEK;
3. TURŠKI NACIONALNI KURIKUL ZA POKLIC PEK;
4. SLOVENSKI NACIONALNI KURIKUL ZA POKLIC PEK;
5. ITALIJANSKI NACIONALNI KURIKUL ZA POKLIC PEK;
6. LATVIJSKI NACIONALNI KURIKUL ZA POKLIC PEK;
7. POKLICNI STANDARD ZA POKLIC PEK - ROMUNIJA;
8. POKLICNI STANDARD ZA POKLIC PEK – ITALIJA;
9. POKLICNI STANDARD ZA POKLIC PEK – LATVIJA;
10. POKLICNI STANDARD ZA POKLIC PEK – GRČIJA;
11. POKLICNI STANDARD ZA POKLIC PEK – TURČIJA;
12. POKLICNI STANDARD ZA POKLIC PEK – SLOVENIJA.

KAZALO

UVOD	1
PREDSTAVITEV KURIKULOV PARTNERSKIH DRŽAV	2
1. ROMUNSKI KURIKUL PO KATEREM SE IZOBRAŽUJEJO PEKI	2
2. SLOVENSKI KURIKUL PO KATEREM SE IZOBRAŽUJEJO PEKI	10
3. TURŠKI KURIKUL PO KATEREM SE IZOBRAŽUJEJO PEKI	14
4. ITALIJANSKI KURIKUL PO KATEREM SE IZOBRAŽUJEJO PEKI	15
5. GRŠKI KURIKUL PO KATEREM SE IZOBRAŽUJEJO PEKI	17
6. LATVIJSKI KURIKUL PO KATEREM SE IZOBRAŽUJEJO PEKI	20
PRIMERJAVA KURIKULOV PARTNERSKIH DRŽAV	24
PODOBNOSTI	28
RAZLIKE	28
BIBLIOGRAFIJA	29