



# CERCETARE PRIVIND COMPARAREA CURRICULEI ÎN TARILE PARTENERE ÎN CALIFICAREA BRUTARILOR



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

## **INTRODUCERE**

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

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

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

Cercetarea se adresează formatorilor care predau curs de calificare profesională a brutarilor. Toți partenerii au fost studiați Național Curricula în scopul de a fi comparate.

Această lucrare conține principalele idei despre fiecare țară - Curriculum Național de de calificare brutari și, în concluzie, am făcut un tabel comparând toate programele de învățământ și am scos asemănările și deosebirile.

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

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

# PREZENTARILE

## planurile de învățământ naționale din toate tarile participante

### 1. CURRICULUM ROMÂN: CALIFICARE - BRUTARI

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

Curriculum-ul are următoarea structură:

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

Modulul 2 - Microbiologie și igienă în industria alimentară

Modulul 3 - Operațiuni și echipamente în industria alimentară

Modulul 4 - Fabricarea produselor de panificație

Modulul 5 - Produse de patiserie fabricarea

Modulul 6 - Fabricarea altor produse fainoase

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

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

Modulul merge în paralel cu celelalte module din curriculum.

Modulul „Sănătatea și securitatea în muncă și protecția mediului în industria alimentară“ se concentrează asupra rezultatelor și a obiectivelor de învățare la dobândirea aptitudini specifice industriei alimentare generale, cu scopul de a utiliza

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

toate achizițiile (cunoștințe, abilități, atitudini) în practicarea calificării de nivel 2 în domeniu.

Acest modul conține următoarele conținuturi de învățare:

1.Legislation și normele privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, de prevenire și de stingere a incendiilor și de protecție a mediului în industria alimentară

2.Training personalului în industria alimentară. Tipuri de formare

echipament de protecție 3.Personal și echipamente de stingere a incendiilor

Factori 4.Risk în industria alimentară. Clasificarea factorilor de risc. Efectele factorilor de risc. Măsurile de prevenire a factorilor de risc

accidente 5.Occupational și boli profesionale - definiții - clasificare - măsuri preventive

Măsurile de ajutor 6.First în caz de accident

măsurile 7.Emergency și evacuare specifice locului de muncă, în caz de: incendiu, inundații, cutremure

8.Waste și deșeurile de circuit din industria alimentară

9.Collection, depozitarea și eliminarea deșeurilor și a reziduurilor

10.Sources de poluare în industria alimentară. Clasificarea surselor de poluare. Măsurile de prevenire și combatere a poluării

## **Modulul 2 - Microbiologie și igienă în industria alimentară**

1.Characterization microorganismelor

-Microorganisms: bacterii, drojdii, mușcăiuri

-Morphology microorganismelor: forma, dimensiunile,

-Physiology microorganismelor: nutriție, multiplicare

2.Techniques pentru fabricarea preparatelor umede și uscate. Microscop: piese componente, utilizare. Umed și uscat preparatele microscopice: ustensile, preparat, simplu și dublu de colorat

3. acțiunea factorilor externi asupra microorganismelor. Influența factorilor fizici (temperatură, umiditate, presiune osmotică, presiunea externă). Influența factorilor mecanici (agitare). Influența factorilor chimici (pH, substanțe chimice)

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

4. Ways de răspândire a microorganismelor în natură. microfloră sol: bacterii, actinomicete, fungi, microorganisme patogene. microfloră apa: sulfuroase,, putrefacție, bacterii butirice, bacteriile fermentează celuloză feruginoase. microfloră de aer: bacterii, mucegaiuri (forme sporulate).

microorganisme dăunătoare 5. Useful și în industria alimentară. microorganisme utile: bacterii (lactic, acetic), drojdie (bere), mucegai ( "nobil") utilizat în industria alimentară. microorganisme dăunătoare: patogene (virusuri, bacterii) și alterare (virusuri, bacterii, drojzii, mucegaiuri).

6. Normele de igiena individuala în industria alimentară. Normele de igienă individuale: în conformitate cu normele și procedurile de drept. Consecințele nerespectării normelor de igienă.

7. Metode de igienă a spațiilor și a echipamentelor din industria alimentara. Igiena reguli: a spațiilor și echipamentelor. Materiale de curatare si igienizare.

8. Bolile din cauza consumului de alimente contaminate. Caracterizarea agenților patogeni. Clasificarea bolilor datorate consumului de alimente contaminate.

9. Factorii care duc la contaminarea alimentelor. Contaminarea la fabricație. Contaminarea în timpul transportului. depozitare contaminata. Măsurile de prevenire a contaminării alimentelor.

### **Modulul 3 - Operațiuni și echipamente în industria alimentară**

termeni 1. Specific unui proces tehnologic:

- operațiuni -unit,
- materie prima,
- Prin-produse,
- produs finit,
- deșeuri,
- proces -tehnological,
- schema -manufacturing.

Soldul 2. Material:

- total,
- parțial.

3. Transport de materiale: clasificarea mijloacelor de transport.

- Transport materialelor lichide și gazoase:
  - ✓ caracterizarea stării de fluid,
  - ✓ Proprietăți fizice ale fluidelor.

- Tipuri de pompe pentru transport fluid (construcție, operare):

- ✓ pompa centrifuga,

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

- ✓ pompă cu roți dințate,
- ✓ pompa pompa cu piston rotativ,
- ✓ injector.

-Transport materialelor solide:

- ✓ caracterizarea transportoare pentru materiale solide,
- ✓ Clasificarea transportoare pentru materiale solide.
- Tipuri de transportoare pentru materiale solide (construcții, exploatare):
  - ✓ transportori gravitaționale (tobogan, jgheab, plane înclinate),
  - ✓ banda rulanta,
  - ✓ Elevatorul,
  - ✓ șnec.

Transport 4.Pneumatic:

- ✓ principiul de realizare a transportului pneumatic.
- ✓ Instalații pneumatice de transport (construcție, exploatare): prin aspirație, de descărcare de gestiune.

5. Macinarea materialelor:

- ✓ Principiile care stau la baza funcționării (definiție, scop, factori de influență),
- ✓ metode și procedee pentru mărunțirea
- ✓ clasificarea mașinilor de rectificat.
- ✓ Masina de tocat (construcție, operare):
  - o Mașini pentru măcinarea materialelor greu de mare: concasor, moara cilindrica, ciocan;
  - o mașini pentru măcinarea materialelor duritate medie: role automate;
  - o Mașini pentru măcinarea materialelor cu consistență ridicată: mașini de tăiere de legume, Volf, mai drăguțe.

6.Separarea materiale solide prin sortare:

- ✓ Principiile care stau la baza funcționării (definiție, generalități, factori de influență).
- ✓ Echipament folosit pentru sortarea materialelor solide (construcție, operare):
  - o plan plan;
  - o tricuspoid alveolar;
  - o tararul.

7.Separarea de amestecuri eterogene:

- ✓ Principiile care stau la baza funcționării (definiție, scop, factori de influență).
- ✓ Echipamentele folosite pentru separarea amestecurilor eterogene (construcție, operare):
  - o Camera deumidificării cu șicane,
  - o decodorul orizontal,

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

- o neteda florentin talie,
- o filtru sac,
- o Filtrul deschis cu agitator,
- o se filtrează cu rame și plăci,
- o centrifugă decantoare verticale cu tava,
- o Orizontală centrifugă de filtrare.

8.Mixarea materialelor solide, sub formă de pastă și lichid:

- ✓ Principiile care stau la baza funcționării (definiție, scop, factori de influență).
- ✓ Echipament de amestecare (construcție, operare):
  - o agitator,
  - o dublu mixer cu tambur,
  - o mixere de ramură și cu elice;
  - o mixer pulverizare pneumatică.

Operațiuni de transfer 9.Incalzirea:

- ✓ Moduri de transfer de căldură: conducție, convecție, radiații, mixte;
- ✓ Încălzitoare termice: încălzire, răcire;

10.Incalzire și răcire:

- ✓ Principiile care stau la baza funcționării (definiție, generalități, factori de influență).
- ✓ Încălzire și răcire echipament (construcție, operare):
  - o schimbătorul de căldură jacheta,
  - o schimbătorul de căldură bobina,
  - o schimbător de căldură multi-tubular.

11.Pasteurizare:

- ✓ principiile care stau la baza efectuarea operațiunii (definiție, scop, factori de influență).
- ✓ dispozitive folosite pentru pasteurizarea (construcție, operare):
  - o schimbătorul de căldură cu plăci.

12.Sterilizare:

- ✓ principiile care stau la baza efectuarea operațiunii (definiție, scop, factori de influență).
- ✓ dispozitive folosite pentru sterilizare (construcție, operare):
  - o autoclavă.

13.Refrigerare:

- ✓ principiile care stau la baza comportamentului de operare (definiție, scop, factori de influență),
- ✓ metode de refrigerare



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

14. Racire:

- ✓ principiile care stau la baza comportamentului de operare (definiție, scop, factori de influență),
- ✓ metode de congelare

15. Operațiuni care asigură conservarea prin reducerea umidității:

- ✓ Clasificarea scopurilor operațiunii de conservare prin reducerea umidității
- ✓ Concentrarea prin vaporizare: principiile care stau la baza comportamentului de funcționare (definiție, scop, factori de influență).
- ✓ Mașinile folosite pentru concentrare (construcție, operare): instalație de concentrare cu instalare simplă, concentrație-efect cu multiple.

16. Uscare:

- ✓ principiile care stau la baza comportamentului de funcționare (definiție, scop, factori de influență).
- ✓ Echipament de uscare (construcție, operare):
  - Turnul uscator.

17. Condensare:

- ✓ principiile care stau la baza comportamentului de funcționare (definiție, scop, factori de influență).
- ✓ dispozitive folosite pentru condensare (construcție, operare):
  - altimetru condensator cu tăvi

18. Distilare:

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

**Modulul 3 - Operațiuni și echipamente în industria alimentară**

termeni 1. Specific unui proces tehnologic:

- ✓ operații unitare,
- ✓ materie primă,
- ✓ produse secundare,
- ✓ produs finit,
- ✓ deșeuri,
- ✓ procesul tehnologic,
- ✓ de fabricație schemă.

Soldul 2. Material:

- ✓ total,



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

✓ parțial.

3. Transport de materiale: clasificarea mijloacelor de transport.

- ✓ Transportul materialelor lichide și gazoase:
  - caracterizarea stării de fluid,
  - Proprietăți fizice ale fluidelor.
- ✓ Tipuri de pompe pentru transport fluid (construcție, operare):
  - pompa centrifuga,
  - pompă cu roți dințate,
  - pompa pompa cu piston rotativ,
  - injector.
- ✓ Transportul materialelor solide:
  - Caracterizarea transportoare pentru materiale solide,
  - Clasificarea transportoare pentru materiale solide.
- ✓ Tipuri de transportoare pentru materiale solide (construcții, exploatare):
  - transportori gravitaționale (tobogan, jgheab, plane înclinate),
  - banda rulanta,
  - Elevatorul,
  - șnec.

Transport 4. Pneumatic:

- ✓ principiul de realizare a transportului pneumatic.
- ✓ Instalații pneumatice de transport (construcție, exploatare): prin aspirație, de descărcare de gestiune.

5. Macinarea materialelor:

- ✓ Principiile care stau la baza funcționării (definiție, scop, factori de influență),
- ✓ metode și procedee pentru mărunțirea
- ✓ clasificarea mașinilor de rectificat.
- ✓ Mașina de tocat (construcție, operare):
  - Mașini pentru măcinarea materialelor greu de mare: concasor, moara cilindrica, ciocan;
  - mașini pentru măcinarea materialelor duritate medie: role automate;
  - Mașini pentru măcinarea materialelor cu consistență ridicată: mașini de tăiere de legume, Volf, mai drăguțe.

6. Separare materiale solide prin sortare:

- ✓ Principiile care stau la baza funcționării (definiție, generalități, factori de influență).
- ✓ Echipament folosit pentru sortarea materialelor solide (construcție, operare):
  - plan plan;
  - tricuspoid alveolar;

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

o tararul.

7. Separare de amestecuri eterogene:

- ✓ Principiile care stau la baza funcționării (definiție, scop, factori de influență).
- ✓ Echipamentele folosite pentru separarea amestecurilor eterogene (construcție, operare):
  - o Camera deumidificării cu șicane,
  - o decodorul orizontal,
  - o neteda florentin talie,
  - o filtru sac,
  - o Filtrul deschis cu agitator,
  - o se filtrează cu rame și plăci,
  - o centrifugă decantoare verticale cu tava,
  - o Orizontală centrifugă de filtrare.

8. Mixare materialelor solide, sub formă de pastă și lichid:

- ✓ Principiile care stau la baza funcționării (definiție, scop, factori de influență).
- ✓ Echipament de amestecare (construcție, operare):
  - o agitator,
  - o dublu mixer cu tambur,
  - o mixere de ramură și cu elice;
  - o mixer pulverizare pneumatică.

Operațiuni de transfer 9. Heat:

- ✓ Moduri de transfer de căldură: conducție, convecție, radiații, mixte;
- ✓ Încălzitoare termice: încălzire, răcire;

10. Încălzire și răcire:

- ✓ Principiile care stau la baza funcționării (definiție, generalități, factori de influență).
- ✓ Încălzire și răcire echipament (construcție, operare):
  - o schimbătorul de căldură jacheta,
  - o schimbătorul de căldură bobina,
  - o schimbător de căldură multi-tubular.

11. Pasteurizare:

- ✓ principiile care stau la baza efectuării operațiunii (definiție, scop, factori de influență).
- ✓ dispozitive folosite pentru pasteurizarea (construcție, operare):
  - o schimbătorul de căldură cu plăci.

12. Sterilizare:

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

- ✓ principiile care stau la baza efectuarea operațiunii (definiție, scop, factori de influență).
- ✓ dispozitive folosite pentru sterilizare (construcție, operare):
  - o autoclavă.

13.Refrigerare:

- ✓ principiile care stau la baza comportamentului de operare (definiție, scop, factori de influență),
- ✓ metode de refrigerare

14.Racire:

- ✓ principiile care stau la baza comportamentului de operare (definiție, scop, factori de influență),
- ✓ metode de congelare

15.Operațiuni care asigură conservarea prin reducerea umidității:

- ✓ Clasificarea scopurile operațiunii de conservare prin reducerea umidității
- ✓ Concentrarea prin vaporizare: principiile care stau la baza comportamentului de funcționare (definiție, scop, factori de influență).
- ✓ Mașinile folosite pentru concentrare (construcție, operare): instalație de concentrare cu instalare simplă, concentrație-efect cu multiple.

16.Uscare:

- ✓ Principiile care stau la baza comportamentului de funcționare (definiție, scop, factori de influență).
- ✓ Echipament de uscare (construcție, operare):
  - o Turnul uscator.

17.Condensare:

- ✓ principiile care stau la baza comportamentului de funcționare (definiție, scop, factori de influență).
- ✓ dispozitive folosite pentru condensare (construcție, operare):
  - o altimetru condensator cu tăvi

18.Distilare:

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

**Modulul 4 - Fabricarea produselor de panificație**

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

Materiale 1.materii primeși auxiliare utilizate în fizică și tehnologice. Caracteristici de făină

proces 2.Technological de fabricare a produselor de panificație.

- a. Mașini și echipamente utilizate la fabricarea produselor de panificatie
- b. Igienizarea ustensile, vase, mașini și instalații folosite la fabricarea produselor de panificatie
- c. metode de preparare a aluatului

3.Classificarea cuptoarelor (prin modul de funcționare, după combustibilul utilizat, în funcție de numărul de vânturi) de brutărie

4.Prepararea produse finite pentru ambalaje. Modalități de ambalare și etichetare a produselor finite.

5.Igiena și SSM standarde specifice produselor de panificație

6.Produse de panificație specifice diferitelor zone geografice

### **Modulul 5 - Produse de patiserie fabricarea**

1.Materii prime și materiale auxiliare utilizate în patiserie

2.Calculare de reteta pentru patiserie

scheme 3.Technologii pentru obținerea de produse de patiserie din diferite tipuri de aluat

4.Classificare de semipreparate utilizate în patiserie

5.Preparare de semipreparate utilizate în patiserie

6.Indicii de calitate pentru patiserie utilizate în patiserie

7. Procesului tehnologic de obținere a produselor de patiserie din aluat dospită aluat

8. Indicii de calitate pentru patiserie de produse pe bază de aluat

9.În procesului tehnologic de obținere a aluatului produse de patiserie

10. Indicii de calitate pentru patiserie din aluat

11.Preparare de diferite tipuri de plăcintă

12.Producere defecte ale plăcintei

13.Masuri de remediere a defectelor de plăcintă

14.Preparare de produse de patiserie plăcintă

15.Preparare de aluat placinta

16.Preparare produselor de patiserie din aluat

17.Preparare de produse de patiserie din aluat foaie

18.Mijloace de prezentare de produse de patiserie

19. Echipamente specifice folosite în patiserie

20.Igiena, standarde SSM și de protecție a mediului pentru produse de patiserie

### **Modulul 6 - Fabricarea altor produse fainoase**

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

1. Materii prime și materiale auxiliare utilizate la fabricarea de nuci
2. Clasificarea de produse paste făinoase
3. Scema Technologica pentru a obține:
  - a. biscuiți,
  - b. bastoane
  - c. Plăcintă dulce
4. Procesul de fabricație de:
  - a. biscuiți,
  - b. bastoane
  - c. napolitane
  - d. Paste
5. Impachetare de produse paste făinoase
6. Masini, agregate și instalații specifice pentru fabricarea de paste
7. Igiena și SSM standarde specifice pentru producția de produse

## **2. CURRICULUM SLOVEN PENTRU CALIFICARE BRUTARILOR**

Necesar de cunoștințe și abilități profesionale:

- ✓ educație elementară completat și
- ✓ formarea profesională (teoretică și practică).

Candidatul pregătește un portofoliu pesonal, este evaluată de către CARE Comisia Națională și au de verificare practică cu prezentare orală.

□ **MATERIAL ȘI CERINȚE** personalul care trebuie să fie instituții MET, prin aplicarea unor proceduri pentru determinare și **VALIDAREA CALIFICARE OCUPAȚIONALE:**

- spațiu cerință material cu temperatura camerei corespunzătoare, depozii pentru materiile prime și produselor, contor de lucru, la scară, dispenser, faine, mașină, mașină kneating pentru separarea și rotunjirea bucăți de aluat și produse de patiserie, aluat proofer, convecție și multi-punte cuptor, ustensile și instrumente pentru procedurile tehnologice de fabricare a produselor, de curățare și dezinfectare preparate, echipament individual de protecție

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

□ MEMBRII COMISIEI FOT VERIFICAREA ȘI VALIDAREA LA NIVEL NAȚIONAL:

- un membru are cel puțin studii Univerity în tehnologia alimentară

și 5 ani de experiență de lucru în domeniul tehnologiei produselor alimentare;

- al doilea element are cel puțin studii superioare profesionale în tehnologia alimentară și cinci ani de expirience de muncă în tehnologia alimentară;
- al treilea membru trebuie să îndeplinească unul dintre criteriile menționate în prima sau a doua liniuță sau este un bucătar brutărie

De cunoaștere a limbilor PROFESIONALĂ SI APTITUDINI:

- ✓ Frământare diferite tipuri de pâine și aluat de patiserie, pregătirea materiilor prime, cernerea făinii sau supraveghează transportul automată și cernerea făină.
- ✓ Manual sau mecanic cântărirea materiilor prime.
- ✓ prepararea Additionaly materii prime: combinarea anumitor tipuri de făină, semințe de înmuiere și cereal.
- ✓ Pregătirea ferment și maia cu culturi în metode indirecte.
- ✓ Adăugarea de apă și alte lichide.
- ✓ Ajustarea cantității de apă în funcție de calitatea de făină și alte condiții care afectează produsul.
- ✓ Reglarea temperaturii apei în funcție de temperatura dorită a aluatului prin considerarea temperaturii materiilor prime și mediul de înconjurătoare.
- ✓ Yeats Adăugarea (ajustarea cantității Yeats în funcție de temperatura materiilor prime și a mediului înconjurător).
- ✓ Controlul și adăugarea altor materii prime (sare, zahăr, grăsimi, ouă, lapte, condimente).
- ✓ Amestecarea și frământarea aluatului.
- ✓ Reglementarea proceselor de frământat, conform -Calitatea faina de gluten de calitate.
- ✓ Operarea de malaxat.
- ✓ Treptat adăugarea materiilor prime și a conduce procesul de aluat pregătire în metode indirecte.
- ✓ Supravegherea matuartion aluatului si rekneading aluat.
- ✓ Având cunoștințe de ingredients de diferite tipuri de pâine și aluat de patiserie.
- ✓ Știind cum să selectați o rețetă în conformitate cu produsul dorit.
- ✓ Având cunoștințe răscolești, biciuire, scăpările, topirea ...
- ✓ Având cunoștințe despre diferite metode de frământare în funcție de tipul de produs.

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

- ✓ Având cunoașterea procesului de fermentație.
- ✓ Având cunoștințe de frământare mecanice și de operare mașini de malaxat și basculante.
- ✓ Având cunoștințe de durata frământare în conformitate cu produsul final.
- ✓ Având cunoștințe despre modul în care să se pregătească materii prime pentru frământare.
- ✓ Cunoscând procedurii de frământare (adăugarea de materii prime) și durata frământare.
- ✓ Având cunoștințe de temperatura corespunzătoare a aluatului și a mediului înconjurător, în aluat se ridică CARE.
- ✓ Având cunoașterea caracteristicilor aluatului o obține în timp ce în repaus într-un cazan și având cunoștințe de reglare a timpului de odihnă.
- ✓ Frământare pâine și produse de patiserie aluat așa cum a solicitat de către Comisie.
- ✓ Selectarea recepie în funcție de produsul final.
- ✓ Având cunoștințe despre cum să selecteze o recepie în funcție de produsul dorit.
- ✓ Având cunoștințe de ingrediente pentru diferite tipuri de pâine și aluat de patiserie.
- ✓ Pregătirea ferment și maia cu culturi în metode indirecte.
- ✓ Adecvat de manipulare a ingredientelor alergene.
- ✓ Supravegherea și maturarea aluatului rekneading aluatului.
- ✓ Conformarea cu normele de securitate și sănătate a muncii.
- ✓ Conformarea cu principiile de igienă bună.
- ✓ Coacerea pâine și produse de patiserie Determinata dospire a aluatului și de adecvare pentru coacere.
- ✓ Taierea și acoperirea pieselor fasonate peste de aluat crescut.
- ✓ Pregătirea și operarea unui cuptor de coacere (setarea temperaturii și a altor condiții de coacere).
- ✓ introducerea manuală și automată a produselor într-un cuptor și supravegherea insertia.
- ✓ Reglementarea coacerea produselor (supravegherea procesului de coacere, modificarea condițiilor de coacere).
- ✓ îndepărtarea manuală sau mecanică a produselor din cuptor.
- ✓ Transportul produselor coapte (manual, cu un cărucior sau în mod automat pe o bandă de răcire).
- ✓ Având cunoștințe de tipuri diferite de coacere cuptor.
- ✓ Având cunoașterea proceselor care au loc în aluat în timpul coacerii.
- ✓ Având cunoștințe despre modul în care temperatura și umiditatea afectează coacere.
- ✓ Având cunoștințe despre modul în care determină durata de coacere.
- ✓ Având cunoștințe de defecte apărute în timpul coacerii.



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

- ✓ Având cunoștințe despre modul de calculare a pierderii de coacere a produselor.
- ✓ Selectarea și pregătirea tavilor și mucegai.
- ✓ sortarea corect produsele pe și inserarea în tăvi de coacere sau mucegaiuri.
- ✓ Determinarea nivelului de dospire a produselor.
- ✓ Pregătirea produselor pentru copt: piercing, tăiere, acoperire, stropind de bucăților de aluat.
- ✓ Participarea la coacere, selectarea temperaturii corespunzătoare și durata de coacere în funcție de tipul de aluat și greutatea.
- ✓ Insterting produse într-un cuptor.
- ✓ Coacerea produse în diferite cuptoare.
- ✓ Golirea cuptorului, introducerea produselor pe cărucioare de răcire.
- ✓ Asigurarea performanței de calitate a muncii.
- ✓ Conformarea cu normele de securitate și sănătate a muncii.
- ✓ utilizarea Prudent de energie, materiale și de timp.
- ✓ Răcire, refrigerare și congelare a produselor care supraveghează răcirea produselor coapte.
- ✓ Siupervising înghețarea sau pasteurizarea produselor speciale.
- ✓ Asigurarea pregătirii și calității corespunzătoare a produselor pentru storgae.
- ✓ Având cunoștințe de metode diferite pentru a face produse de patiserie prin fermentare lentă sau întreruptă.
- ✓ Având cunoștințe despre modul de a face produse de patiserie jgheab controlate de fermentare și produse de patiserie coapte-hlaf.
- ✓ Având cunoștințe de răcire, congelare și degivrarea produse de patiserie.
- ✓ Golirea produsele cuptorului și de răcire (introducerea produselor pe cărucioare de răcire).
- ✓ Sortarea prin produse, eliminarea lor, plasându-le în lădițe și pregătirea lor de vânzare.
- ✓ Asigurarea calității produselor și a serviciilor.
- ✓ Tăierea, ambalarea și sortarea produselor; tăierea sau supravegherea tăierea automată a produselor.
- ✓ ponderarea manual sau mecanic și de ambalare a produselor.
- ✓ Montarea produselor cu declarația corespunzătoare.
- ✓ Masa, verificare produselor ambalate.
- ✓ Selectarea metodei de depozitare corespunzătoare, în funcție de momentul depozitării și tipul de produs.
- ✓ Controlul și reglementarea condițiilor în depozite.
- ✓ Având cunoștințe despre procesul de îmbătrânire pâine lui, jefuire și defecte de pâine.
- ✓ Având cunoștință de condițiile de depozitare.

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

- ✓ Având cunoștințe despre ambalajul produsului.
- ✓ Având cunoștințe despre cum să taie și produse din pachet.
- ✓ Având cunoștințe de ambalare de produse, declararea și stocarea reglementărilor.
- ✓ Ambalare și depozitare a produselor.
- ✓ ambalare manual sau automat, pâine și produse de patiserie.
- ✓ Selectarea declarației corespunzătoare și etichetarea pâine și produse de patiserie ambalate.
- ✓ Prezentarea metodelor de stocare în funcție de timpul estimat al depozitării și tipul de produs.
- ✓ Livrarea, sortarea și încărcare a produselor de patiserie pentru magazin.
- ✓ Fiind responsabil de estetica magazinului Aspect lui.
- ✓ Vanzarea de produse pentru clienti.
- ✓ Asigurarea igienei, siguranței și calității produselor.
- ✓ Menținerea Hygiene personale înainte, în timpul și după procesele de lucru, în special atunci când manipularea produselor.

### **3. CURRICULUM TURCESC PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR**

Curriculum-ul de panificație din Turcia conține 7 titluri principale - 7 module diferite. Acestea sunt :

tehnologia alimentară (I),

Aluatul Prepararea Pâine (II),

Pâinea fermentației (III),

Coacerea Pâinea (IV),

Producția de diferite tipuri de paine (V),

Confectionare materialelor Additivi pentru Paine (VI) și,

Produsele Pregătirea cu fermentată aluatului (VII).

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

În primul modul, Tehnologia Alimentatiei, include unele subtitrări. Prima este subtitlul despre igiena personalului. În această parte există explicații cu privire la igienă și sanitare, cabinete de personal (camere pentru personalul dressing) și caracteristicile lor, instrumentele necesare în dulapuri de personal, haine de lucru și materiale de protecție, elementele care trebuie luate în considerare atunci când purtați haine de lucru, de curățare și întreținere de haine de lucru. A doua Subtitlul a modulului este cu privire la regulile de curățare personale. În această parte, se vorbește despre curățarea corpului a lucrătorilor la punctul de multe aspecte de vedere în detaliu. A treia parte a modulului este de aproximativ toalete, băi și zone de spălare de mână în întreprinderi.

În al doilea modul, există o mențiune cu privire la pâine aluat preparat. Și acest modul conține, de asemenea, trei articole și subtitrări lor. Primul articol este despre componentele de bază în producția de pâine cum ar fi făină, sare, apă și drojdie și prepararea componentelor de bază în conformitate cu formularea și calitatea producției. Al doilea este despre componentele auxiliare în producția de pâine cum ar fi substanțe antimicrobiene, îndulcitori, oxidanți, enzime, uleiuri, stabilizatori, geluri și agenți de îngroșare și așa mai departe, precum și calcularea și pregătirea componentelor în funcție de formulare. Ultimul articol este despre diferite tipuri de aluat de luare metode și frământarea aluatului de prelucrare.

Al treilea modul este despre pâine fermentatie. Ea are două subtitrări. Prima menționează despre fermentarea masei pe aluatului detaliu de prelucrare, cum ar fi scopul și funcția și, mașini și echipamente utilizate în procesul tehnologic. Al doilea subtitlu este pe cale de fermentare finală și scopul, funtions, caracteristici și tipuri.

Al patrulea modul al Curriculumului spune despre pâine copt. Atunci când menționează despre acest subiect, acest modul se referă și la alte aspecte referitoare la coacerea pâinii. De exemplu, având în vedere ceea ce face aluat de pâine, se explică despre utilizate în mod obișnuit cuptor cu tipurile și proprietățile lor și, în toate etapele de coacere aluat de pâine. În afară de aceasta, există un articol despre răcire și ambalarea pâinii. Ultimul articol al acestui modul spune defectele de pâine și boli.

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

Al șaselea modul al curriculum-ului este de aproximativ Pregătirea Aditiv pâine. Când se menționează despre acest subiect, descrie instrumentele și materialele utilizate în prepararea, proprietățile și cantitățile de aditivi eșantion incluse pentru produse de panificație, cum ar fi strugurii de păsări, scorțișoară, anason, ulei de susan, nuci,

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

semințe de floarea soarelui și alți aditivi în general cunoscute și utilizate ca lapte, iaurt, brânză, cartofi, măsline, pătrunjel etc. De asemenea, explică despre procesul de preparare, formarea aluatului și coacerea etape.

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

#### **4. CURRICULUM ITALIAN PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR**

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

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

educația obligatorie și formarea profesională

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

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

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

Pentru a obține calificat ca brutar este necesar:

Pentru a participa la un curs de formare profesională organizat de o asociație comercială sau un organism privat:

- ✓ un curs de brutar profesionist, cui vrea să obțină competențe sectoriale și abilități practice și operaționale cu privire la prepararea produselor de patiserie, permite să învețe locuri de muncă și de a lucra ca brutar în sectorul serviciilor alimentare comerciale, atât în calitate de antreprenor sau angajat.

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

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

Pentru a finaliza un program de ucenicie:

- Primul ucenicie nivel de calificare sau diplomă.
- În unele regiuni se prevede o ucenicie de trei sau patru ani, în funcție de ciclurile de învățământ.
- Participarea la rezultatele programului într-o certificare sau o diplomă pentru a intra pe piața muncii.
- Uceniciei pentru tineri între 18 și 29 de ani, cu calificare profesională.
- Contractul de ucenicie durează cel mult 60 de mii.

Descriere profil profesional

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

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

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

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

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

Multe abilități sunt necesare în acest domeniu, cum ar fi: precizie, responsabilitate la locul de muncă, puterea de observație, abilități manuale, dexteritate degetul, înțelegere tehnică.

Este nevoie de bun gust și miros și simțul estetic. Mai mult decât atât, este necesară capacitatea de matematică și o comunicare orală bună. În cele din urmă, este esențial să aibă capacitatea de a gestiona sarcinile de lucru grele și funcționează eficient în condiții de stres.

## **5. CURRICULUM GRECIEI PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR**

### **Profilul profesional de specialitate**

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

Setul IEK Absolvenții de specialitate „Panificație - Patiserie Tehnician” cu cunoștințe de specialitate și abilitățile dobândite în timpul studiilor, se ocupă cu prepararea pâinii,

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

produse de patiserie, dulciuri și feluri de mâncare de toate tipurile și formele, organizează producția lor în cantitățile necesare, în conformitate cu normele pieței și de sănătate.

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

### **Domenii de angajare**

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

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

### **Recunoașterea calificărilor profesionale**

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

#### **1. panificația, produse de panificație și produse de patiserie.**

- Prepararea drojdiei.
- Modelarea aluatului.
- coacere.

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



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

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

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

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

**4. Organizarea și gestionarea de panificație - Patisserie.**

- Management financiar.
- Depozit Organizarea și managementul stocurilor.
- Capital Management (fizice și necorporale)

**Sarcini profesionale**

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

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

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

- o Dezvoltarea și producția de noi produse.
- o Evaluarea financiară a produselor, analiza elementelor de cost și determinarea prețului de vânzare.
- o Planificarea producției și a utilizării economiilor de scară.

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

<b>EPA.S.</b> <b>Școli de formare profesională</b>
Organizarea de angajare a forței de muncă (OAED) <b>Panificație - PASTRY LUARE</b>
Organizarea Educație și Formare Turism (O.T.E.K.) <b>ARTA LUARE PASTRY</b>
<b>I.E.K.</b> <b>Institutele de Formare Profesională</b>
<b>Panificație - PASTRY TEHNICIAN</b> (Conform Legii N.2009 / 92)

## **6. CURRICULUM LETON PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR**

### **Descrierea de angajare**

- Nivelul de calificare profesională - al doilea nivel de calificare profesională
- Rezumatul sarcinilor de bază ale activităților profesionale:

Brutar este un angajat în sectorul producției de alimente care lucrează pentru comerciant de producție de pâine în cazul în care el sau ea gătește pâine din grâu sau secară în cantități mari. El sau ea are următoarele atribuții: a gestiona procesul tehnologic de producere a pâinii și pentru a efectua un loc de muncă calificată pentru a obține un produs final de calitate, precum și de a participa la introducerea de noi produse.

### **Competențe profesionale necesare pentru realizarea activităților profesionale (1)**

1. Capacitatea de a înțelege cerințele de igienă în producția de alimente.

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

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

**Competențe necesare pentru îndeplinirea sarcinilor de bază ale unei activități profesionale (1)**

1. Pregătiți locul de muncă în conformitate cu instrucțiunile.
2. Să respecte normele de protecție a muncii, de incendiu și de siguranță electrică.
3. Să fie capabil să ofere primul ajutor.

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

4. Utilizați documentația tehnologică.
5. Îndepliniți cerințele ciclurilor tehnologice de producție alimentară prevăzute de legile și reglementările.
6. Să respecte secvența procesului tehnologic.
7. Se prepară materiile prime pentru procesarea în conformitate cu cerințele de rețetă.
8. Efectuați acțiunile necesare pentru asigurarea procesului tehnologic, în orice moment.
9. Contorizarea gata de producție.
10. Analizează rezultatele propriei sale lucrări.
11. Să fie capabil de a utiliza cele mai noi tehnologii informaționale și de producție.
12. Îmbunătățirea lui sau cunoștințele despre inovațiile din acest sector.
13. Realizați principiile de bază de igienă și de bună practică de producție.
14. Stăpânește legile și reglementările privind circulația produselor alimentare și de auto-control.
15. Să respecte principiile de bază ale eticii muncii.
16. Comunicați în limba oficială și o limbă străină.
17. Să fie capabil să lucreze în mod independent și în echipă.
18. Protejează mediul.

**Cunoștințe necesare pentru îndeplinirea sarcinilor de bază ale unei activități profesionale (1)**

1. Cunoștințe necesare pentru îndeplinirea sarcinilor de bază ale unei activități profesionale la nivel de notiune:
  - o raporturi juridice de muncă;
  - o cerințele de protecție a muncii;
  - o cerințele de protecție a mediului;
  - o Elementele de bază ale afacerii;
  - o Elementele de bază ale comunicării.
2. Cunoștințe necesare pentru îndeplinirea sarcinilor de bază ale unei activități profesionale la nivelul de înțelegere:
  - o principiile de bază ale punctelor critice de analiză a riscurilor;

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

- o cerințele generale de igienă;
  - o Elementele de bază ale chimiei;
  - o principiile de bază de curățare, spălare și dezinfectare;
  - o cunoștințe de bază de desen tehnic;
  - o denumiri tehnice;
  - o parametrii reglementate;
  - o Cerințe de securitate electrică pentru echipamentele;
  - o norme de siguranță împotriva incendiilor;
  - o importanța înregistrărilor într-un sistem de management al calității;
  - o Elementele de bază ale afacerii;
  - o pierderea de materii prime și motivele pentru aceasta;
  - o oportunități de dezvoltare profesională.
3. Cunoștințe necesare pentru îndeplinirea sarcinilor de bază ale activității profesionale la nivelul de utilizare:
- o Tehnologia de producție de pâine;
  - o igienă personală;
  - o principiile de funcționare de bază și de exploatare a echipamentului tehnologic;
  - o cunoștințe cu privire la anumite cerințe de materii prime;
  - o Elementele de bază ale microbiologie;
  - o limba oficială;
  - o terminologie profesională în limba oficială și o limbă străină;
  - o tehnologia Informatiei;
  - o primul ajutor.

**+ Programul Erasmus - Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«BUNĂ BAKERS PREGĂTIT PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»**

## COMPARAȚIE A TUTUROR CURRICULEI IN TARILE PARTENERE

	ITALIA	CURCAN	LETONIA	SLOVENIA	GRECIA	ROMÂNIA
NIVEL	Nivelul 3	Nivelul 2	Nivelul 2	Nivelul 3	Nivelul 5	Nivelul 2
NUMĂR DE ORE - TEORETIC - PRACTIC	Ca curs VET: 600 h. - teoria 900 h. - practică	640 totală teoria -360 - 280 practică (-depends reglabile nevoile cursanților)	240  240	Numește prin ele însele numărul de ore Oficiul de șomaj spune cât de multe ore pe care le poate oferi  300 ore -60 teorie -240 practică	- 625 teoria - 675 de laborator - 960 practice	240 teoria 480 practică
MODULE (nr. Și tipurile)	Lista de domenii de activitate: 1. Definirea Supply 2. Furnizarea, livrarea, depozitarea și păstrarea produselor alimentare 3. pregătirea aluatului 4. Aluat turnare (manual sau automat)	7 module Cea mai mare parte despre fabricarea pâinii și produse de panificație Igienă	7 module -tehnologie -material de formare -basics de chimie - sanitare și de igienă -labor și siguranță la foc -Afaceri -Comunicare (limba oficială)	8 module 5 teoretic 3 practice  Bazele de biotehnologie tehnologia alimentară administrare Tipuri de pâine și produse de patiserie - 3 module	13 module - Aptitudini lingvistice - cunoștințe industria alimentară - Igiena Și securitatea - Economie	9 module Comunicare cunoștiinte de IT lucru in echipa Brutărie Patiserie

**+ Programul Erasmus - Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«BUNĂ BAKERS PREGĂTIT PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»**

	<p>5. dospire          6. Gătitul          7. Umplerea și decorațiuni          8. Ambalare și distribuție          9. de mediu și de igienă personală          10. aranjament Lab</p>					
CERINȚE INIȚIAL PENTRU STAGISTI	<p>Primul ciclu de învățământ secundar (4/5)</p> <p>Examen medical</p> <p>INAINTE DE:</p> <p>Invatamantul obligatoriu dureaza de 10 ani, de la vârsta cuprinsă între 6 și 16 ani, și atrage după sine opt ani de la primul ciclu și primii doi ani de-al doilea ciclu (legea 296 din 2006), la care pot participa fie în școala de stat secundar sau în profesională regională și cursuri de formare profesională</p> <p>MAI TARZIU:</p>	<p>limită de vârstă (Să fie peste 18 ani)</p>	<p>Scoala primara</p> <p>Certificat medical</p>	<p>Învățământul primar</p> <p>Peste 18 ani</p> <p>Examen medical</p> <p>HACCP examen</p> <p>Examen de securitatea muncii</p>	<p>studii medii (12 ani)</p> <p>Certificat medical</p>	<p>10 ani de învățământ școlar obligatoriu</p> <p>Certificat medical</p>



**+ Programul Erasmus - Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«BUNĂ BAKERS PREGĂTIT PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»**

	La sfârșitul ciclului de învățământ obligatoriu, este posibil să se meargă mai departe cu studiile sau de a aplica pentru cursuri de formare care oferă calificare și certificate adecvate pentru un loc de muncă dependentă sau independentă. Calificarea brutar este inclus în formarea profesională.					
<b>CERINȚE SPECIALE PENTRU FORMATORI</b>	1) școală secundară adresată studii tehnice 2) 3 ani de experiență profesionala	Studii superioare în domeniul produselor alimentare Tehnologie și servicii de catering (numele faculty- 2 sau 4 ani). Experiența de lucru este de preferat.	Cel puțin studii superioare în pedagogie;  Calificarea brutar.	Pentru etapa practică: 8 ani de experiență de muncă, gradul Bologna (3 ani de studii universitare) Pentru teoretic - Studii superioare de tehnologie alimentară și examenul pedagogic.	5 ani de experiență în domeniu Pentru teorie - Studii superioare Pentru practică - min 5 ani de experiență în domeniul produselor alimentare	Depinde de organizarea numărul de ani de experiență Teoria - Studii superioare în domeniu, certificat de formator Practica - formatori studii certificat și experiență în industria alimentară
<b>CERINȚE SPECIALE PENTRU CURS</b>	Autorizare din partea autorității de formare	Pentru a avea săli de clasă	Licență și acreditare a	Sălile de clasă pentru etapa	Pentru a avea săli de clasă	Acorduri pentru stagii de practică

**+ Programul Erasmus - Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«BUNĂ BAKERS PREGĂTIT PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»**

	regională pentru sălile de clasă stagii de practică în întreprinderi Catalogul anual de cursuri de formare regionale (trebuie să ai acest curs în acest catalog).	Pentru a avea laboratoare Practica este în întreprinderile	programului de stat Educație Serviciul de calitate.  Baza materială-tehnică în funcție de calificare. săli de clasă autorizate.  Practica este în întreprinderile și în laboratoarele școlare.	teoretică - autorizate. Practica este în întreprinderile	Pentru a avea laboratoare Practica este în întreprinderile	sălile de clasă autorizate Practica este în întreprinderi. Acreditarea cursului de la Autoritatea Regională.
EVALUARE (pentru certificare)	Examenul finala cu examinatori din Sistemul Educațional Regional pentru a obține certificatul profesional.	La sfârșitul fiecărui modul Prin profesorii institutului	Prin evaluatorii companiei - la finalul cursului 1 examen teoretic 1 examen practic	Comisia Națională	La fiecare 3 luni După fiecare semestru jumătate și la sfârșitul semestrului Prin evaluator al companiei	Comisia Națională la finalul cursului 1 examen teoretic 1 examen practic
CERTIFICAREA (valoarea certificatelor)	Certificarea HACCP - obligatoriu să întreprindă orice loc de muncă în produsele alimentare sector  - Certificare despre	CertIFICATE naționale pentru nivelul 2 (începători)	CertIFICATE profesionale naționale pentru ocuparea Brutar	Certificatul Național pentru vocația nu pentru nivelul de educație	Certificat Național pentru (ultimul nivel) de nivel 5	CertIFICATE profesionale naționale pentru ocupația de filtru Brutar și Patiserie

**+ Programul Erasmus - Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«BUNĂ BAKERS PREGĂTIT PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»**

	„siguranța în locurile de muncă“  - Certificarea calificării profesionale „brutar calificat“ valabil la nivel național și european.					
--	---	--	--	--	--	--

**ASEMĂNĂRI:**

- Toate țările au module teoretice și practice
- Toti au mai mult de șapte module
- Toate includ igiena, siguranța la locul de muncă și tehnologia preparare a pâinii de la început până la sfârșit (utilizarea ingredientelor, materii prime și echipamente)
- Cerințele pentru stagiați în aproape toate țările sunt la fel aprox: vârsta și educația necesară
- Cele mai multe dintre țările necesită examen medical pentru stagiați
- Cele mai multe dintre țări necesită studii superioare pentru formatorii de o parte teoretică a cursului și o anumită experiență în domeniu
- Toate țările au nevoie de un fel de autorizație oficială pentru a începe cursul.
- În toate țările în sălile de clasă sunt autorizate într-un fel sau altul pentru a ține cursul
- Toate țările au etapele lor practice în întreprinderi
- Toate țările au Evaluare pentru a obține o certificare
- Toate țările sunt controlate de autoritățile naționale în procesul lor de evaluare.
- Toate țările au certificate naționale

**DIFERENȚE:**

- Numărul de ore diferă în toate țările
- Unele module teoretice sunt diferite. Unele țări au inclus comunicare, limbi străine, lucrul în echipă, economie, module de management.
- Unele țări au cerințe speciale pentru stagiați (HACCP examen, examen de securitatea muncii - din cauza Sistemului Național de Educațional)
- Numărul de ani de experiență pentru formator este diferit în fiecare țară
- Unele țări depind de autoritățile lor regionale, alte țări depind de autoritățile statului pentru a ține cursul.
- Unele dintre țările organizează evaluarea lor la nivel intern, altele de către evaluatori externi
- Unele țări au numai o evaluare finală, altele au, de asemenea, de evaluare intermediară.

**+ Programul Erasmus - Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«BUNĂ BAKERS PREGĂTIT PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»**

- Italia oferă alte certificate (nu numai pentru calificarea de brutar) și după absolvirea absolvenții sunt obligați de a obține un loc de muncă (obligatoriu să întreprindă orice loc de muncă în sectorul alimentar)

## BIBLIOGRAFIE

1. CURRICUCULUM NAȚIONAL ROMÂN PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR;
2. CURRICUCULUM NAȚIONAL ROMÂN PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR;
3. CURRICUCULUM NAȚIONAL TURCESC PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR;
4. CURRICUCULUM NAȚIONAL SLOVEAN PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR;
5. CURRICUCULUM NAȚIONAL ITALIAN PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR;
6. CURRICUCULUM NAȚIONAL LETON PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR;
7. STANDARD ocupational brutar - ROMÂNIA;
8. STANDARD OCUPAȚIONAL UNUI BRUTAR - ITALIA;
9. STANDARD OCUPAȚIONAL UNUI BRUTAR - LETONIA;
10. STANDARD OCUPAȚIONAL UNUI BRUTAR - Grecia;
11. STANDARD OCUPAȚIONAL UNUI BRUTAR - TURCIA;
12. STANDARD ocupational brutar - SLOVENIA.

## CUPRINS

**+ Programul Erasmus - Parteneriat strategic Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«BUNĂ BAKERS PREGĂTIT PENTRU O PIAȚĂ EUROPEANĂ»**

1. INTRODUCERE .....	1
2. CURRICUCULUM NAȚIONAL ROMÂN PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR .....	2
3. CURRICUCULUM NAȚIONAL SLOVEAN PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR .....	13
4. CURRICUCULUM NAȚIONAL TURCESC PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR .....	17
5. CURRICUCULUM NAȚIONAL ITALIAN PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR .....	19
6. CURRICUCULUM NAȚIONAL GRECESC PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR .....	21
7. CURRICUCULUM NAȚIONAL LETON PENTRU CALIFICAREA BRUTARILOR .....	24
8. TABEL COMPARATIV .....	27
9. ASEMĂNĂRI .....	32
10. DIFERENTE .....	32
11. BIBLIOGRAFIE .....	33

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

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

