



Erasmus+

Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklığı

“BETTER BAKERS READY FOR AN EUROPEAN MARKET”

No: 2017-1-RO01-KA202-037394



# TÜM ORTAKLAR MÜFREDATININ KARŞILAŞTIRILMASI ARAŞTIRMASI FIRINLARDA YETERLİLİK



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

## GİRİŞ

«Daha İyi Fırıncılar Hazır İçin Bir Avrupa Market» Avrupa Birliği Erasmus + Programı tarafından ortaklaşa finanse başlığı ile 2017-1-RO01-KA202-037394: Stratejik Ortaklık projesi Nr - Bu madde Erasmus + Programı kapsamında sonucunda oluşturuldu.

Günümüzde teknoloji o kadar hayır girdiğiniz unlu madde, İtalyan bir, Rum veya Türk, kesinlikle aynı görünmesini değişti. Orada Avrupa'da birçok fırın ekipmanları manufactors ve tüm pastaneler onlardan ekipmanlarını satın. Diğer tarafta fırın alanında eğitim tüm Avrupa ülkelerinde değişmedi ve ne demek müfredatı, programı, yöntemleri eğiterek, müfredat bölümleri ve eğitimcilerin eğitimi içerirler. işlerin çoğunu onlar nasıl çalıştırılacağını bilmek gerekir mashines, yapılır çünkü pastaneler ve fırıncılık ekipmanları manufactor göre, bugünün fırınlarda fırıncılar daha fazla BT becerileri ve yeterlikleri gerekir. Aynı sorunla, Letonya ve Slovenya ortaklarımıza karşı karşıya

Bu projede biz fırıncılık alanında kullanılan ekipman anlamına gelir fırıncılar yeterlilik ve özellikle bölümü için mevcut müfredat geliştirmek istiyoruz.

Araştırma fırıncıların kalifikasyonu için mesleki ders öğretmek eğitimcilere addressed edilir. sırayla Ulusal Curricula çalışılmış ve tartışılmıştır Tüm ortaklar karşılaştırılacak.

Bu çalışma Fırıncılar yeterlilik üzerinde her ülkenin ulusal müfredat hakkında temel fikirleri içermektedir ve sonuç olarak hepimiz müfredatı karşılaştıran bir tablo yaptı ve benzerlik ve farklılıkları çıkardı.

Bu İşte bizim projenin tüm ortak kuruluşları katıldı:

- Asociatia Sosyo-CulturalA "Sfantul Ioan Botezatorul", Berbesti Romanya;
- Akhisar Halk Eğitim Merkezi Akşam Sanat Okulu, Türkiye ettik;
- SIA "Manteifels projekti“, Letonya;
- EURELATIONS GEIE, İtalya;
- Ariadne, Yunanistan;
- Ljudska Univerza Zavod za izobrazevanje odraslih içinde mladine Lendava, Slovenya;
- SC TECHNOG SRL, Sibiu, Romanya.

# TÜM ORTAKLAR ULUSAL MÜFREDATA TAKDİM

## 1. BAKERS DERECEİNİN ROMANYA PROGRAM

Bu müfredat Fırıncılar ve Pasta üreticilerinin yeterlik mesleki eğitim standardına dayanmaktadır.

Müfredat aşağıdaki yapıya sahiptir:

Gıda endüstrisinde iş ve çevre koruma sağlık ve güvenlik - Modül 1

Gıda endüstrisinde Mikrobiyoloji ve hijyen - Modül 2

Gıda endüstrisinde Operasyon ve ekipmanları - Modül 3

Modül 4 - fırıncılık ürünlerinin üretimi

Modül 5 - Pasta ürünleri imalatı

Modül 6 - unlu ürünlerin imalatı

### **Gıda endüstrisinde iş ve çevre koruma sağlık ve güvenlik - Modül 1**

"Gıda endüstrisinde iş ve çevre koruma emniyet ve sağlığı" modül genel eğitim alanındaki Gıda Sanayi ile ilgili uzman kültürünün bir parçasıdır.

Modül müfredatta diğer modüllerin paralel olarak gider.

modül "Sağlık ve Gıda Endüstrisinde İş ve Çevre Koruma Emanet" seviye nitelikleri uygulayan tüm tedarik (bilgi, yetenek, tutum) kullanılarak amacıyla, genel gıda endüstrisine beceri özgü edinmede çıktılarını ve amaçlarını öğrenme odaklanır alan 2.

Bu modül aşağıdaki öğrenme içeriğini içerir:

1.Legislation ve gıda sektöründe güvenlik ve sağlık işleri, Önleme at ve yangın söndürme ve çevre koruma ile ilgili kurallar

Gıda endüstrisinde personelin 2.Eğiticinin. Eğitimin Türleri

3.Personal koruyucu ekipman ve yangın söndürme ekipmanı

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

Gıda Endüstrisinde 4.Risk Faktörler. Risk faktörlerinin sınıflandırılması. Risk faktörlerinin etkisi. risk faktörlerini önlemek için önlemler

5.Occupational kazaları ve meslek hastalıkları - tanımlar - sınıflandırma - önleyici tedbirler

kaza durumunda 6.First yardım önlemleri

yangın, sel, deprem: durumunda işyerine özgü 7.Emergency ve tahliye önlemleri

Gıda endüstrisi 8.Waste ve atık devresi

9.Collection, depolama ve atık ve artık bertaraf

Gıda endüstrisinde kirlilik 10.Sources. kirlilik kaynaklarının sınıflandırılması. önlemek için önlemler ve kirlilikle mücadele

**Gıda endüstrisinde Mikrobiyoloji ve hijyen - Modül 2**

Mikroorganizmaların 1.Characterization

-Microorganisms: Bakteriler, mayalar, küfler

Mikroorganizmaların -Morphology: şekil, boyutlar,

Mikroorganizmaların -Physiology: beslenme, çarpma

Islak ve kuru preparatlar yapmak için 2.Techniques. Mikroskop: bileşen parçaları, kullanım. Islak ve mikroskopik preparatları: Kuru mutfak eşyaları, hazırlama, basit ve iki boyama

Mikroorganizmaların dış faktörlerin 3.the aksiyon. Fiziksel faktörler (sıcaklık, nem, ozmotik basınç, dış basınç) etkisi. mekanik faktörler (tahrik) etkisi. kimyasal faktörlerin etkisi (pH, kimyasallar)

Doğada mikroorganizmaların yayma 4.Ways. Toprak mikroflora: bakteri, aktinomisetler, mantar, patojenik mikroorganizmalar. Su mikroflora: sülfür, demirli, çürüyen, butirik bakteri, selüloz fermente bakteri. Hava mikroflora: bakteri, küf (sporlu formlar).

Gıda endüstrisinde 5.Useful ve zararlı mikroorganizmalar. Yararlı mikroorganizmalar bakteriler (laktik, asetik), maya (bira), küf ( "asil") gıda endüstrisinde kullanılır. Zararlı mikroorganizmalar: patojenik (virüsler, bakteriler) ve değişim (virüsler, bakteriler, mayalar, küfler).

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

6.Individual hijyen gıda sektöründe yönetir. Bireysel hijyen kuralları: hukuk kuralları ve prosedürlere göre. hijyen kurallarına uyulmaması sonuçları.

gıda sanayi tesislerinde ve ekipmanın hijyen 7.Methods. Hijyen kuralları: mülkün ve ekipmanın. Temizlik ve sağlığa malzemeler.

nedeniyle Kirlenmiş gıda tüketimine 8.Diseases. patojenlerin karakterizasyonu. nedeniye Kirlenmiş gıda tüketimine hastalıkların sınıflandırılması.

Gıda kontaminasyonu neden 9.Factors. imalat az kirlenmesi. taşıma sırasında bulaşma. Kirletilmiş depolama. Önlemler gıda kirlenmesini önlemek için.

### **Gıda endüstrisinde Operasyon ve ekipmanları - Modül 3**

Teknolojik bir sürecin 1.Specific terimler:

- birim işlemleri,
- İşlenmemiş içerikler,
- ,-Ürünler, Stoklar
- tamamlanmış ürün,
- atık,
- tehnological işlem olup,
- manufacturing düzeni.

2.MATERYAL bakiyesi:

- Toplam,
- kısmi.

malzemelerin 3.Transport: taşıma araçlarının sınıflandırılması.

Sıvı ve gaz malzemelerin -Transport:

- ✓ Sıvı halde karakterizasyonu,
- ✓ akışkanların fiziksel özellikleri.

- Sıvı taşıma (yapı, çalışma) pompa tipleri:

- ✓ santrifüj pompası,
- ✓ dişli pompası,
- ✓ , Döner pistonlu pompa
- ✓ Enjektör.

Katı maddelerin -Transport:

- ✓ Katı malzemeler için konveyör karakterizasyonu,
- ✓ Katı malzemeler için konveyör sınıflandırılması.
- Katı maddelerin (inşaat, çalışma) konveyör tipi:
  - ✓ yerçekimi taşıyıcıları (slayt, oluk, eğik düzlem),
  - ✓ taşıma bandı,
  - ✓ elevatorul,
  - ✓ Helisel konveyör.

4.Pneumatic taşıma:

- ✓ Pnömatik taşıma elde ilkesi.
- ✓ Pnömatik taşıma tesisatları (inşaat, çalışma): aspirasyon ile, akıntudan.

malzemelerin 5.Grinding:

- ✓ çalışmasının temel ilkeleri (etki tanımı, amacı, faktörler),
- ✓ yöntem ve parçalama işlemleri
- ✓ taşlama makineleri sınıflandırılması.
- ✓ Parçalayıcılar (inşaat, çalışma):
  - o yüksek sert maddelerin öğütülmesi için makineler: kırıcı, silindirik, çekiçli öğütücü;
  - o orta sertlik malzemelerin öğütülmesi için makina: otomatik rulo;
  - o sebze kesme makinesi, Volf, şirin: Yüksek yoğunluklu maddelerin öğütülmesi için makineler.

sıralayarak katı maddeleri 6.Separating:

- ✓ işlem (tanımı, genel özellikler, etki faktörleri) temel prensipleri.
- ✓ Ekipman katı maddeleri, (yapı, çalışma) sınıflandırmak için kullanılır:
  - o düzlem uçak;
  - o Alveolar triküspit;
  - o tararul.

Heterojen karışımları 7.Separation:

- ✓ işlem (tanımı, amaç, etki faktörleri) temel prensipleri.
- ✓ Ekipman heterojen karışımlar (inşaat, işletim) ayrılması için kullanılan:
  - o bölme odasını nem alma,
  - o Yatay dekode,
  - o Kayar Florentine bel,
  - o torba filtre,
  - o karıştırıcı ile açık filtre,
  - o çerçeveler ve plakalar ile filtre
  - o tepsiyle Dikey sürahi santrifüj,
  - o Yatay santrifüj filtresi.

Katı macun kıvamında ve sıvı malzemelerin 8.Mixing:

- ✓ işlem (tanımı, amaç, etki faktörleri) temel prensipleri.
- ✓ Karıştırma ekipmanı (inşaat, işletme):
  - o karıştırıcı,
  - o çift tamburlu mikser,
  - o şube ve pervane karıştırıcılar;
  - o pnömatik püskürtme karıştırıcı.

9.Heat Transferi İşlemleri:

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

- ✓ Isı Transferi Mekanizmalar: İletim, Konveksiyon, Radyasyon, Karışık;
  - ✓ Termal ısıtıcı: ısıtma, soğutma;
- 10.Heating ve soğutma:
- ✓ işlem (tanımı, genel özellikler, etki faktörleri) temel prensipleri.
  - ✓ Isıtma ve ekipmanları (inşaat, işletme) soğutma:
    - o kılıflı ısı eşanjörü,
    - o Bobin ısı değiştiriciler,
    - o Çok borulu ısı değiştirici ile ilgilidir.
- 11.Pasteurization:
- ✓ işlem (tanımı, amaç, etki faktörleri) gerçekleştirilmesi altında yatan ilke.
  - ✓ pastörizasyon (yapı, çalışma) için kullanılan cihazlar:
    - o plakalı değiştirici ısıtın.
- 12.Sterilization:
- ✓ işlem (tanımı, amaç, etki faktörleri) gerçekleştirilmesi altında yatan ilke.
  - ✓ Sterilizasyon (yapı, çalışma) için kullanılan cihazlar:
    - o otoklav.
- 13.Refrigeration:
- ✓ operasyon yapılmasını temel ilkeleri (etki tanımı, amacı, faktörler),
  - ✓ soğutma yöntemleri
- 14.Freezing:
- ✓ operasyon yapılmasını temel ilkeleri (etki tanımı, amacı, faktörler),
  - ✓ dondurma yöntemleri
- nemi azaltarak korunmasını sağlamak 15.Operations:
- ✓ nemi azaltarak korunması işlemi amaçları sınıflandırılması
  - ✓ işlem (tanım, amaç, etki faktörleri) davranışlarını temel prensipleri: buharlaşma yoluyla konsantre.
  - ✓ çoklu basit montaj, konsantrasyon-etki ile konsantrasyon tesisi: konsantrasyonu (yapı, çalışma) için kullanılan makineler.
- 16.Drying:
- ✓ işlem (tanım, amaç, etki faktörleri) yürütülmesini temel prensipleri.
  - ✓ Kurutma donatımı (inşaat, işletme):
    - o Kule kurutucu.
- 17.Condensation:
- ✓ işlem (tanım, amaç, etki faktörleri) yürütülmesini temel prensipleri.
  - ✓ yoğunlaştırma (yapı, çalışma) için kullanılan cihazlar:
    - o tepsiler ile kondansatör altimetre
- 18.Distillation:
- ✓ işlem (tanım, amaç, etki faktörleri) yürütülmesini temel prensipleri.

- ✓ damıtma (yapı, çalışma) için kullanılan sistemler:
  - Devamlı olmayan işlem ile damıtma tesisi,
  - Sürekli damıtma.

### Gıda endüstrisinde Operasyon ve ekipmanları - Modül 3

Teknolojik bir sürecin 1. Specific terimler:

- ✓ Birim işlemleri,
- ✓ İşlenmemiş içerikler,
- ✓ yan ürünler,
- ✓ tamamlanmış ürün,
- ✓ atık,
- ✓ Teknolojik işlem olup,
- ✓ şemasını imalat.

2. MATERYAL bakiyesi:

- ✓ Toplam,
- ✓ kısmi.

malzemelerin 3. Transport: taşıma araçlarının sınıflandırılması.

- ✓ Sıvı ve gaz maddelerin taşınması:
  - Sıvı halde karakterizasyonu,
  - akışkanların fiziksel özellikleri.
- ✓ Sıvı taşıma (yapı, çalışma) pompa tipleri:
  - santrifüj pompası,
  - dişli pompası,
  - , Döner pistonlu pompa
  - Enjektör.
- ✓ Katı maddelerin taşınması:
  - Katı malzemeler için konveyör karakterizasyonu,
  - Katı malzemeler için konveyör sınıflandırılması.
- ✓ Katı maddelerin (inşaat, çalışma) konveyör tipi:
  - yerçekimi taşıyıcıları (slayt, oluk, eğik düzlem),
  - taşıma bandı,
  - elevatorul,
  - Helisel konveyör.

4. Pneumatic taşıma:

- ✓ Pnömatik taşıma elde ilkesi.
- ✓ Pnömatik taşıma tesisatları (inşaat, çalışma): aspirasyon ile, akıntıdan.

malzemelerin 5. Grinding:



**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

- ✓ çalışmasının temel ilkeleri (etki tanımı, amacı, faktörler),
- ✓ yöntem ve parçalama işlemleri
- ✓ taşlama makineleri sınıflandırılması.
- ✓ Parçalayıcılar (inşaat, çalışma):
  - o yüksek sert maddelerin öğütülmesi için makinalar: kırıcı, silindirik, çekiçli öğütücü;
  - o orta sertlik malzemelerin öğütülmesi için makina: otomatik rulo;
  - o sebze kesme makinesi, Volf, şirin: Yüksek yoğunluklu maddelerin öğütülmesi için makinalar.

sıralayarak katı maddeleri 6.Separating:

- ✓ işlem (tanımı, genel özellikler, etki faktörleri) temel prensipleri.
- ✓ Ekipman katı maddeleri, (yapı, çalışma) sınıflandırmak için kullanılır:
  - o düzlem uçak;
  - o Alveolar triküspit;
  - o tararul.

Heterojen karışımları 7.Separation:

- ✓ işlem (tanımı, amaç, etki faktörleri) temel prensipleri.
- ✓ Ekipman heterojen karışımlar (inşaat, işletim) ayrılması için kullanılan:
  - o bölme odasını nem alma,
  - o Yatay dekode,
  - o Kayar Florentine bel,
  - o torba filtre,
  - o karıştırıcı ile açık filtre,
  - o çerçeveler ve plakalar ile filtre
  - o tepsiyle Dikey sürahi santrifüj,
  - o Yatay santrifüj filtresi.

Katı macun kıvamında ve sıvı malzemelerin 8.Mixing:

- ✓ işlem (tanımı, amaç, etki faktörleri) temel prensipleri.
- ✓ Karıştırma ekipmanı (inşaat, işletme):
  - o karıştırıcı,
  - o çift tamburlu mikser,
  - o şube ve pervane karıştırıcılar;
  - o pnömatik püskürtme karıştırıcı.

9.Heat Transferi İşlemleri:

- ✓ Isı Transferi Mekanizmalar: İletim, Konveksiyon, Radyasyon, Karışık;
- ✓ Termal ısıtıcı: ısıtma, soğutma;

10.Heating ve soğutma:

- ✓ işlem (tanımı, genel özellikler, etki faktörleri) temel prensipleri.

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

- ✓ Isıtma ve ekipmanları (inşaat, işletme) soğutma:
  - kılıflı ısı eşanjörü,
  - Bobin ısı değıştiriciler,
  - Çok borulu ısı değıştirici ile ilgilidir.

11.Pasteurization:

- ✓ işlem (tanımı, amaç, etki faktörleri) gerçekleştirilmesi altında yatan ilke.
- ✓ pastörizasyon (yapı, çalışma) için kullanılan cihazlar:
  - plakalı değıştirici ısıtın.

12.Sterilization:

- ✓ işlem (tanımı, amaç, etki faktörleri) gerçekleştirilmesi altında yatan ilke.
- ✓ Sterilizasyon (yapı, çalışma) için kullanılan cihazlar:
  - otoklav.

13.Refrigeration:

- ✓ operasyon yapılmasını temel ilkeleri (etki tanımı, amacı, faktörler),
- ✓ soğutma yöntemleri

14.Freezing:

- ✓ operasyon yapılmasını temel ilkeleri (etki tanımı, amacı, faktörler),
- ✓ dondurma yöntemleri

nemi azaltarak korunmasını sağlamak 15.Operations:

- ✓ nemi azaltarak korunması işlemi amaçları sınıflandırılması
- ✓ işlem (tanım, amaç, etki faktörleri) davranışlarını temel prensipleri: buharlaşma yoluyla konsantre.
- ✓ çoklu basit montaj, konsantrasyon-etki ile konsantrasyon tesisi: konsantrasyonu (yapı, çalışma) için kullanılan makineler.

16.Drying:

- ✓ işlem (tanım, amaç, etki faktörleri) yürütülmesini ilkeleri.
- ✓ Kurutma donatımı (inşaat, işletme):
  - Kule kurutucu.

17.Condensation:

- ✓ işlem (tanım, amaç, etki faktörleri) yürütülmesini temel prensipleri.
- ✓ yoğunlaştırma (yapı, çalışma) için kullanılan cihazlar:
  - tepsiler ile kondansatör altimetre

18.Distillation:

- ✓ işlem (tanım, amaç, etki faktörleri) yürütülmesini temel prensipleri.
- ✓ damıtma (yapı, çalışma) için kullanılan sistemler:
  - Devamlı olmayan işlem ile damıtma tesisi,
  - Sürekli damıtma.

#### **Modül 4 - fırıncılık ürünlerinin üretimi**

1.Raw malzemeler ve fiziksel ve teknolojik olarak kullanılan yardımcı maddeleri içerir. un Özellikleri

Fırın ürünleri imalatı 2.Technological proses.

a. Makine ve ekipman fırıncılık ürünlerinin imalatında kullanılan

b. fırın ürünleri üretiminde kullanılan mutfak eşyaları, damarları, makine ve teçhizatları Sanitising

c. Hamurun hazırlanması için yöntemler

fırın (yakıt rüzgarların sayısına göre, kullanılan sonra çalışma moduna göre,) fırınların 3.Classification

ambalaj için bitmiş ürünler 4.Preparing. ambalaj ve bitmiş ürünler etiketleme yolları.

fırın ürünleri için 5.Hygiene ve İSG standartları belli

farklı coğrafi bölgelere 6.Traditional ekmek ürünleri belirli

#### **Modül 5 - Pasta ürünleri imalatı**

1.Raw ve pasta kullanılan yardımcı maddeler

Pasta tarifi 2.Calculation

hamur farklı tipte hamur işi ürünleri elde etmek için 3.Technological düzenleri

semipreparations arasında 4.Classification pasta kullanılan

semipreparations arasında 5.Preparation pasta kullanılan

pasta kullanılan hamur 6.Quality endeksleri

Hamur hamur, pasta ürünleri elde 7.The teknolojik süreç

pasta hamuru ürünleri 8.Quality endeksleri

pasta ürünleri hamuru elde etme 9.The teknolojik süreç

Hamur pasta ürünleri 10.Quality endeksleri

pasta farklı türde 11.Preparation

pasta 12.Production kusurları

çaresinin 13.Measures pasta kusurları

pasta pasta ürünlerinin 14.Preparation

pasta hamuru 15.Preparation

hamur pasta ürünlerinin 16.Preparation

tabaka hamur pasta ürünleri 17.Preparation

hamur sunum 18.Means

19.Equipment ve pasta kullanılan spesifik ekipman

20.Hygiene, pasta ürünleri için SSH ve çevre koruma standartları

## Modül 6 - unlu ürünlerin imalatı

- 1.Raw ve fındık üretiminde kullanılan yardımcı malzemeler
- makarna ürünlerinin 2.Classification
- 3.Technological şemaları elde etmek üzere
  - a. bisküvi,
  - b. çubukları
  - c. tatlı pasta
- 4.The imalat işlem:
  - a. bisküvi,
  - b. çubukları
  - c. gofret
  - d. makarna
- makarna ürünlerinin 5.Packaging
- 6.Machinery, makarna üretimi için agrega ve sistemler belirli ürünlerin üretimine 7.Hygiene SSM standartları özel

## 2. BAKERS DERECEİNİN İÇİN SLOVEN PROGRAM

mesleki bilgi ve becerileri Gerekli:

- ✓ tamamlanan ilköğretim ve
- ✓ mesleki eğitim (teorik ve pratik).

Aday ulusal komisyon tarafından değerlendirilir ve sözlü sunum ile pratik doğrulaması var olan wick pesonal portföy hazırlar.

□ MALZEME VE PERSONEL ŞARTLARI MET TARAFINDAN KURUMLARI MESLEKİ NİTELİKLERİNİ BELİRLENMESİ VE VALİDASYONU İÇİN prosedürlerinin uygulandığı OLMALI BU:

- Hamur ve hamur, hamur prova, konveksiyon ve fırında çok katlı, mutfak eşyaları parçalarını ayırmak ve yuvarlama makinesi, makinenin kneating hammadde ve ürün, çalışma karşı, ölçek, dağıtıcı, elek için Ambarlar uygun oda sıcaklığında, Malzeme

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

gereksinim alanı ve ürün verme, temizlik ve dezenfeksiyon hazırlıklarının teknolojik işlemler için aletler, kişisel koruyucu donanımlar

□ KOMİSYON FOT Sınama ve Doğrulama ÜZERİNE ULUSAL DÜZEYDE ÜYELERİ:

- bir üye gıda teknolojisinde en azından Univerity eğitimi vardır

ve gıda teknolojisinde iş tecrübesi 5 yıl;

- İkinci eleman en azından yüksek profesyonel gıda teknolojisinde eğitim ve gıda teknolojisinde çalışma experience beş yıl vardır;
- kriterlerden birini karşılması gerekir üçüncü eleman, birinci veya ikinci paragrafta değinilen ya da bir fırın şef

**PROFESYONEL BİLGİ VE BECERİ STANDART:**

- ✓ Ekmek ve pasta hamuru çeşitli, hammadde hazırlama un eleme veya otomatik taşıma denetlenmesi ve un eleme hamur.
- ✓ El ile veya mekanik olarak ham malzemelerin tartılması.
- ✓ Ek olarak, ham malzemelerin hazırlanması: un bazı türleri, ıslatma tohum ve appleseahome birleştirilmesi.
- ✓ Dolaylı yöntemlerinde kültürlerle Leaven ve Maya hazırlanması.
- ✓ su ve diğer sıvılar eklenmesi.
- ✓ Un kalitesi ve ürünü etkileyen diğer koşullara göre su miktarı ayarlama.
- ✓ ham maddelerin ısını dikkate istenilen hamur sıcaklık ve çevre ortama göre su sıcaklığının düzenlenmesi.
- ✓ Ekleme yeats (hammadde sıcaklık ve ortamlara göre Yeats'ın miktarı ayarlanarak).
- ✓ Kontrol ve diğer hammadde (tuz, şeker, yağ, yumurta, süt, baharatlar) ekleyerek.
- ✓ Karıştırma ve hamur yoğurma.
- ✓ glüteni unu kalite -Kalite uygun yoğurma işlemleri düzenleyen.
- ✓ yoğurma makineleri Çalışma.
- ✓ Yavaş yavaş hammadde ilave edilmesi ve dolaylı yöntemlerde hamur hazırlama işlemi neden olur.
- ✓ Hamur matuartion denetlemek ve hamur rekneading.
- ✓ ekmek ve pasta hamuru çeşitli ingredients bilgisine sahip olmak.
- ✓ istenen ürün uygun bir tarifi seçmek için bilerek.
- ✓ erime, griding, kamçılıyorsun elenmiş bilgisine sahip olmak ...
- ✓ Ürünün çeşidine göre farklı yoğurma yöntemleri sahip bilgisi.
- ✓ Fermantasyon işlemi bilgisine sahip.
- ✓ mekanik yoğurma bilgisine sahip olmak ve yoğurma makineleri ve kamyonlar işletim.

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

- ✓ Nihai ürüne göre süresi yoğurma bilgisine sahip olmak.
- ✓ yoğurma hammadde nasıl hazırlanacağı bilgisini sahip olmak.
- ✓ Yoğurma süreci hakkında bilgi (hammadde ekleme) sahip ve süresini yoğurma.
- ✓ hamur uygun sıcaklığa bilgi ve hamur yükselir wich çevreleyen ortam olması.
- ✓ bir kazan dinlenme ve dinlenme süresinin ayarlanması konusunda bilgi sahibi elde hamur özelliklerin bilgi sahibi.
- ✓ komisyon tarafından istendiği gibi hamur ekmek ve pasta Yoğurma.
- ✓ Nihai ürüne göre recipe seçilmesi.
- ✓ nasıl arzu ürüne göre bir recipe seçmek için bilgi sahibi olma.
- ✓ ekmek ve pasta hamur türleri için bileşenlerin bilgisine sahip olmak.
- ✓ Dolaylı yöntemlerinde kültürlerle Leaven ve Maya hazırlanması.
- ✓ alerjenik maddelerin ele düzenlenmelidir.
- ✓ Hamur olgunlaşmayı denetlemek ve hamur rekneading.
- ✓ iş güvenliği ve sağlığı yönetmeliklerine uymak.
- ✓ İyi hijyen prensiplerine uymak.
- ✓ Kabartma ekmek ve pişirme için hamur ve uygunluk mayalanmasını saptanmalarıyla hamur işleri.
- ✓ Kesmesi ve yükselmiş hamur üzerinde şekillendirilmiş parçalar kaplanması.
- ✓ Hazırlanması ve (sıcaklık ve diğer pişirme koşulları ayarlama) fırın bir pişirme işletim.
- ✓ Elle ve otomatik bir fırın içine ürünlerini ekleyerek ve ekleme nezaret.
- ✓ ürünleri pişirme (pişirme koşulları değiştirerek, pişirme işlemi denetleyen) düzenlenmesi.
- ✓ Elle veya mekanik fırından ürün çıkarma.
- ✓ (El arabası ile veya otomatik olarak, bir soğutma kayışı üzerinde) pişmiş ürünlerin taşınması.
- ✓ Farklı pişirme fırın türleri hakkında bilgi sahibi olmak.
- ✓ pişirme sırasında hamur meydana gelen süreçlerin bilgisine sahip olmak.
- ✓ Sıcaklık ve nem pişirme etkiler nasıl bilgi sahibi olmak.
- ✓ pişirme süresini belirlemek nasıl bilgi sahibi olma.
- ✓ pişirme sırasında ortaya çıkan kusurların bilgisine sahip olmak.
- ✓ ürünlerin pişirme kaybını hesaplamak için nasıl bilgi sahibi olmak.
- ✓ Seçme ve fırınlama tepsilerini ve kalıp hazırlama.
- ✓ Düzgün üzerine ürünlerini sıralama ve tepsileri veya kalıplar pişirme içine eklemek gerekir.
- ✓ ürünlerin mayalama düzeyinin belirlenmesi.
- ✓ hamur parçalarının yağmurlama, delme, kesme, kaplanması pişirme için ürünler hazırlanması.

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

- ✓ Fırınlanması uygun sıcaklık seçme ve hamur tipi ve ağırlığına göre süresinin pişirme katılan.
- ✓ bir fırın içine ürünlerini insterting.
- ✓ Farklı fırınlarda ürünler Kabartma.
- ✓ , Fırın boşaltma soğutma arabaları üzerine ürünlerin yerleştirilmesi.
- ✓ işin kalitesi performansını sağlanması.
- ✓ iş güvenliği ve sağlığı yönetmeliklerine uymak.
- ✓ enerji, malzeme ve zaman tedbirli kullanımı.
- ✓ , Soğutma soğutma ve pişmiş ürünlerin soğutma nezaret ürünlerini donma.
- ✓ özel ürünlerin donma ya da pastörizasyon Siupervising.
- ✓ storgae için ürünlerin kalitesi ve uygun hazırlanmasını sağlamak.
- ✓ yavaş veya kesik kesik fermantasyon ile hamur işleri yapmak için farklı yöntemler hakkında bilgi sahibi olması.
- ✓ fermantasyon ve hlaf pişmiş hamur işleri kontrollü oluk hamur işleri yapmak için nasıl bilgi sahibi olmak.
- ✓ Soğutma, dondurma ve hamur işleri defrosting bilgi sahibi.
- ✓ Fırın ve soğutma ürünleri boşaltılması (soğutma arabaları üzerine ürünleri yerleştirerek).
- ✓ Onları ortadan kaldırarak çekmeceler yerleştirip satışı için onları hazırlamak, ürünler aracılığıyla sıralama.
- ✓ ürün ve hizmet kalitesini sağlamak.
- ✓ ambalaj ve ürünleri sıralama, Kesme; Kesme veya ürünlerin otomatik kesme denetlenmesi.
- ✓ Elle veya mekanik olarak ağırlıklandırma ve ürünleri paketleme.
- ✓ karşılık gelen beyan ürünler takılması.
- ✓ paketlenmiş ürünlerin kütlesini cheking.
- ✓ Depolama ve ürün tipi için zamana göre uygun bir depolama yöntemi seçilmesi.
- ✓ Bir kumanda veya depolarda koşullarını düzenleyen.
- ✓ , Ekmeğin yaşlanma sürecinin bilgi sahibi olma bozulmadan ve ekmek kusurları.
- ✓ Depolama koşulları bilmesi.
- ✓ ürün paketleme bilgisine sahip olmak.
- ✓ kesilmiş ve paket ürünler için nasıl bilgi sahibi olmak.
- ✓ ilan ve düzenlemeler depolanması, ürün ambalajı bilgisine sahip.
- ✓ Ambalaj ve ürünleri depolamak.
- ✓ Elle veya otomatik olarak ekmek ve hamur işleri ambalaj.
- ✓ İlgili beyanı Seçme ve ekmek ve paketlenmiş hamur işleri etiketleme.
- ✓ Depolama ve ürün tipi için tahmini zamana göre depolama yöntemleri sunmak.
- ✓ Yayınlanıyor sıralama ve dükkan için şekerleme ürünlerini yükleniyor.
- ✓ Mağazanın estetik görünümüne sorumlu olmak.

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

- ✓ müşterilerine ürün satışı.
- ✓ hijyen, güvenlik ve ürünlerin kalitesini sağlamak.
- ✓ ürünler ile çalışırken özellikle, sırasında ve çalışma süreçlerinin ardından, daha önce kişisel hijyen bakımı.

### **3. BAKERS DERECENİN İÇİN TÜRK PROGRAM**

7 farklı modülleri - Türkiye'nin Ekmek Müfredat 7 ana başlıkları içermektedir.  
Bunlar :

Gıda Teknolojisi (I)

Ekmek Hamur Hazırlama (II),

Ekmek Fermantasyon (III) 'ün,

Pişirme Ekmek (IV) 'ün,

Farklı Ekmek Türlerinin Üretimi (V),

Hazırlama katkı Ekmek (VI) ve,

Mayalanmış hamur ile hazırlanması ürünler (VII) '.

İlk modülde, Gıda Teknolojisi, bazı altyazı içermektedir. İlk altyazı personel hijyeni ile ilgili. Bu bölümde, temizlik ve bakım, çalışma giysiler giyerken, hususlar dikkate alınacak hijyen ve sanitasyon, personel dolapları (personel için soyunma odaları) ve bunların özellikleri, personel dolapları gerekli araçlar, çalışma giysi ve koruyucu malzemeler hakkında açıklamaları vardır çalışma giysi. Modülün ikinci altyazı kişisel temizlik kurallarına üzerindedir. Bu bölümde, bu ayrıntılı olarak görüş birçok yönüyle noktasında işçilerin vücut temizliği bahsediyor. Modülün üçüncü bölümü işletmelerinde tuvaletler, banyo ve el yıkama alanları ile ilgilidir.

İkinci modülde, Ekmek Hamur Hazırlama hakkında bahsediliyor. Ve bu modül ayrıca üç makale ve altyazıları içerir. İlk ürün un, tuz, su ve maya ve formülasyon ve üretim kalitesi uygun olarak temel bileşenlerinin hazırlanmasında gibi ekmek üretiminde temel bileşenleri ile ilgilidir. İkinci bir yardımcı çok antimikrobiyal maddeler, tatlandırıcılar, oksidanlar, enzimler, yağlar, dengeleyiciler, jel ve koyulaştırıcı ve bu gibi ekmek üretiminde bileşenleri ve hesaplama ve formülasyona göre bileşenlerin hazırlanması ile ilgilidir. Geçen makale verme yöntemleri ve işleme hamur yoğurma hamur çeşitleri hakkındadır.



**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

Üçüncü modül Ekmek Fermantasyon hakkındadır. İki altyazıları vardır. Birinci böyle bir amaç ve fonksiyon ve, makine ve işlemden kullanılan ekipmanlar gibi hamur işlemleri ayrıntılı kitle fermantasyon bahsetmektedir. İkinci altyazı son fermentasyon ve amacı, işlevlerle, özellikleri ve türleri ile ilgili.

Müfredatın dördüncü modül Pişirme Ekmek anlatır. Bu konuyla ilgili söz ederken, bu modül de ekmek pişirme ile ilgili diğer bazı konularda ifade eder. Örneğin, ekmek hamuru yapmak göz önüne alındığında, yaklaşık yaygın türleri ve bunların özellikleri ve ekmek hamurunu her aşamasında fırın kullanılır açıklar. Buna ek olarak, soğutma ve ekmek paketleme ilgili bir makale var. Bu modülün son makale ekmek kusurları ve hastalıkları söyler.

Müfredatı beşinci bölümü böyle yufkalık ekmek, tam buğday ekmeği, çavdar ekmeği, mısır ekmeği ve onların tanımları, özellikleri, formülasyon ve nasıl ekmek ve satış yöntemlerinin tümü bu tür pişirmeye olarak Ekmek Türlerinin Üretimi hakkındadır.

Eğitim Programı altıncı modülü hazırlanması Katkı Ekmek hakkındadır. Bu konu ile ilgili söz edildiğinde, bu araçları ve bunların hazırlanmasında kullanılan malzemeler, özellikleri ve kuş üzüm, tarçın, anason, susam, ceviz, ayçiçeği ve gibi diğer çok bilinen ve kullanılan katkı maddeleri olarak ekmek için verilen örnek miktarlarda katkı maddeleri tarif eder süt, yoğurt, peynir, patates, zeytin, maydanoz vs. Ayrıca hamur şekillendirme ve aşamaları pişirme, hazırlık süreci hakkında açıklıyor.

Yedinci ve Müfredatı son bölümünde Fermente Dough ile hazırlanması Ürünlerin anlatır. Bu modül, fermente hamurun hazırlanması öncelikle odaklanır, hamur mayası etkisi, maya farklı tipleri ile fermantasyon yöntemleri. Sonra simit, çörek, Berlinli, krep, kruvasan ve pizza gibi kekler, bisküviler, kurabiyeler, çörekler, kekler, pastalar ve uluslararası ürünler gibi fermente hamurdan bölgesel ürünler hazırlamaya anlatır.

#### 4. BAKERS DERECENİN İÇİN İTALYAN PROGRAM

İtalyan eğitim ve öğretim sistemi ikamesi ve eğitim kurumlarının özerklik ilkelerine yapılandırılmıştır. Devlet “eğitimin genel yasaları” ve tüm ulusal topraklarında sağlanmalıdır gereken performanslarının temel düzeyde kurulması için münhasır yasama yetkisi var.

kendi özel güçleri yönetirken Devlet, dahası, bölgeler saygı zorunda temel ilkeleri ortaya koymaktadır. onlar mesleki ve eğitsel eğitim münhasır yetkileri varken bölgeler eğitim sektöründe eşzamanlı yasama yetkileri var. milli eğitim kurumları eğitim, organizasyon ve araştırma, deney ve geliştirme özerkliğe sahiptir.

##### Zorunlu eğitim ve mesleki eğitim

Zorunlu eğitim 6 ila 16 yaş arası, 10 yıldır süren ve ilk döngünün sekiz yıl ve ikincil devlet okulunda ya ya katıldı olabilir ikinci aşamasında (kanun 2006 296) 'nin ilk iki yılı gerektirir bölgesel mesleki ve eğitsel eğitim kursları.

zorunlu eğitim döngüsünün sonunda, çalışmaların devam ettirmeye veya bağımlı veya bağımsız iş için uygun nitelik ve sertifikaları temin eğitim kursları için başvuru mümkündür. Fırıncı yeterlilik mesleki eğitim dahildir.

##### fırıncı olarak nitelikli almak için bu gerekli olduğunu:

Bir ticareti birliği ya da özel bir organ tarafından düzenlenen mesleki eğitim kursuna katılmak için:

- ✓ unlu mamuller hazırlanması konusunda sektörel yeterlilikleri ve pratik ve operasyonel becerileri almak istiyor kime profesyonel fırıncı bir ders, her iki girişimci veya çalışanı olarak ticari gıda servis sektöründe fırıncı olarak iş ve çalışma öğrenmek için izin verir.

Normalde derslere katılımın belge almakla gerektirecektir:

- ✓ HACCP belgesi - Gıda sektöründe herhangi bir işi üstlenmek zorunlu
- ✓ “İş yerlerinde güvenlik” konusunda Sertifikası
- ✓ Ulusal ve AB düzeyinde geçerli mesleki yeterlilik “nitelikli fırıncı” Belgelendirilmesi.

Bir çıraklık programı tamamlamak için:

- yeterlilik veya diploma Birinci seviye çıraklık.
- Bazı bölgelerde bu eğitim döngülerine göre, üç ya da dört yıl çıraklık öngörülmektedir.

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

- Bir sertifikasyon veya diploma program sonuçlarına katılımı iş pazarına girmek için.
- mesleki yeterlilik ile 18 ve 29 yaş arası gençler için çırak.
- çıraklık sözleşmesi çoğu 60 güveler de sürer.

Profesyonel profil açıklaması

Fırıncı pişmiş iyi ve taze hamur işi ürünleri yapar. O / O manuel faaliyetleri ve makine ve ekipman ile hem yürütmektedir. çalışma faaliyetlerin çoğu fırıncı ve pasta üreticisi için aynıdır. Bazı aktiviteler fırıncı (otomatik kalıplama) ya da pasta makinesi (dolgu ve süsleme) tarafından daha spesifik yürütülmektedir. ihtiyaçlarına göre fırıncı tertip eder tarifleri ve değiştirmek maddeler, o / o görünüm ve ürünlerin sergi ilgilenir.

Fırıncı bir fırın içinde çalışan ya da macun halindeki verme olarak çalışabilir ve o / o, kalifikasyon aldıktan sonra, zanaat girişimci olarak / kendi işlerini açabilirsiniz.

Son yıllarda, fırıncı meslek Teknolojik yeniliklere büyük bir değişiklik üstlenmiştir. Günümüzde temel BT becerileri ekipman yazılımın kullanımı için ve şirketlerin süreçlerinin yönetimi için gereklidir.

Ayrıca çalışma yapılmış duran ve sıcak ve nemli bir ortamda. solunum hastalıkları veya alerji olmadan Gece çalışması ve iyi bir sağlık durumu, kullanılabilirlik, esastır.

hassasiyet, iş yerinde sorumluluk, gözlem gücü, el becerisi, parmak becerisi, teknik anlayış: Birçok beceri gibi bu alanda ihtiyaç vardır.

İyi tat ve koku ve estetik anlamda gereklidir. Ayrıca, matematiksel yeteneği ve iyi bir sözlü iletişim gereklidir. Son olarak, ağır iş yüklerinin üstesinden ve stresli koşullar altında etkin bir şekilde kullanma yeteneğini sahip olmak şarttır.

## **5. BAKERS DERECENİN İÇİN YUNAN PROGRAM**

### **Uzmanlık Uzman Profili**

unlu-pastacılık dalı gıda hizmeti sektörünün en dinamik direklerinden biridir. tatlı lezzetli günlük menü tamamlarken Ekmek, her öğün için temel eşliğinde. Günlük beslenme alışkanlıklarındaki pişirme-pasta ürünlerinin temel rolü önemli ölçüde talep ve sanayinin ekonomik faydalar hem artan uzman profesyonellerin ihtiyacını uyguluyor.

IEK Özel mezunları "Fırın - Pasta Teknisyeni" eğitimleri süresince edinilen bilgi ve becerileri ile, ekmek, hamur işleri, tatlılar ve her türlü ve formların yemeklerin

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

hazırlanması ile anlaşma içinde, gerekli miktarlarda içine üretimlerini düzenlemek pazar ve sağlık kurallarına uyum.

Bir Bakery uzman teklifler vb pastaneler, pastane, catering şirketleri, işler bol klasik ekmek, yanında - Pasta Teknisyen Turizm Endüstrisinde çalışmalarında Yunanistan'da ve yurt dışında yeteneğine sahiptir.

### **İstihdam Alanları**

Özel bir IEK mezunu "Fırın - Pasta Teknisyen" onun / onun eğitim sırasında edinilen uzmanlaşmış bilgi ve becerileri ile ilgili işlerde, Özel ve Kamu sektöründeki hem herhangi bir biçimde ve yapının Otel ve Catering Enterprises, çalışabilir onun / onu konusuna.

Fırıncılar - olarak Turizm sektörü veya büyüyen Ekmek Sanayi son yıllarda özellikle de - onlar diğer küçük veya Büyük Gıda Hizmet Sektörü veya Otel içinde İşletmelerinde çalışanlar olarak istihdam edilip kendi işletmelerinde serbest olarak Pastacılık Şefler iş Perakende Ticarete büyük Şekerleme zincirler içinde. Çoğunlukla aile tarafından işletilen olan Küçük işletmeler ile ilgili olarak mesleği erişmek için önemli bir kısıtlama yoktur. Fırın - Çalışan yanı sıra payı, güçlü orantılı olarak Yunan ekonomisini vermek (örneğin üretici ve hammadde, makine, un sanayi, vb tedarikçiler gibi) mesleklerle ilgili çok sayıda Pasta Sanayi teklifler istihdam bağımsızlık ve kendi kendine yeterliliğin dinamik.

### **profesyonel yetenekler**

EOPPEP ilgili profiline göre bu Uzmanlık mezun elde edilen mesleki nitelikleri ( Nitelikler Sertifikasyon ve Mesleki Rehberlik Ulusal Örgütü) buna Özel tekabül aşağıdakilerden oluşur:

#### **1. Ekmek yapımı, unlu mamuller ve hamur işleri.**

- maya hazırlanması.
- hamur Şekillendirilmesi.
- Pişirme.

#### **2. pasta çeşitleri üretimi un dayalı kazanmış olmak.**

- hamur hazırlanması.

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

- pasta dışarı Rolling - pasta şekillendirilmesi.
- Pişirme.

**3. pasta çeşitleri üretimi vb Şeker, Çikolata, Süt ürünleri, esas yapmada**

- Yukarıdaki ham malzemeler ve yardımcı maddeler göre her türlü karışımları oluşturulması.
- farklı boyut ve şekillerde içine Şekillendirme.
- Her hazırlama Dekorasyon.

**4. Organizasyon ve Ekmek yönetimi - Patisserie.**

- Finansal Yönetim.
- Depo Organizasyon ve Stok Yönetimi.
- Sermaye Yönetimi (fiziksel ve maddi olmayan)

**Profesyonel Görevler**

**Uzmanlık Mezunları atanacak görevler aşağıdaki gibidir:**

- Baker - Pasta Şefi.
- Girişimci.
- Varolan zanaat biriminin İcra.
- Gıda hizmet sektöründe İcra.
- Üretim Ekibi Yöneticisi.
- test örneklerinin Prodüksiyonu için Laboratuvarı Şefi.
- Mağazaların bir Zinciri Yönetim.
- hammadde bir Endüstrisinde Üretim Müdürü.
- test hammadde için Laboratuvarı Şefi.
- Ham ve yardımcı maddelerin Yönetim Promoter.
- Mağaza Zinciri Yöneticisi.
- Bir Üretim Laboratuvarı Şefi.
- Üretim Planlama Yöneticisi.
- Tedarik Yöneticisi.
- Seçme ve ham ve yardımcı maddeler ve bunların arz pratik Kalite kontrol.
- Üretim ve ürünlerin kalite kontrolü.
- Ürünler ekran ve dağıtım.
- Bundan başka, bu Yöneticiler olarak devam etmek için bir konumda olması gerekir:
  - o Varolan Ürünlerin Geliştirilmesi.
  - o Gelişim ve yeni Ürünlerin üretimi.

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

- o Ürünlerin Mali değerlendirme, maliyet unsurları ve satış fiyatının belirlenmesi analizi.
- o Üretim planlaması ve ölçek ekonomilerinden yararlanma.

Özel "Ekmek - Pasta Teknisyeni" IEK Meslek Eğitimi ve Eğitim Okullar içinde aşağıdaki Specialties eşdeğerdir:

<b>EPA.S.</b> <b>Mesleki Eğitim Okulları</b>
İşgücü İstihdam Örgütü (OAED) <b>EKMEK - PASTA YAPIMI</b>
Turizm eğitimi Örgütü (O.T.E.K.) <b>Pastacılık SANAT</b>
<b>I.E.K.</b> <b>Profesyonel Eğitim Enstitüleri</b>
<b>EKMEK - PASTA TEKNİSYEN</b> (Kanun No: 2009/92 göre)

## **6. BAKERS DERECENİN için Letonya PROGRAM**

### **İstihdam Açıklaması**

- Mesleki yeterlilik düzeyi - İkinci mesleki yeterlilik seviyesi
- mesleki faaliyetlerin temel görevlerinden Özeti:

Baker o büyük miktarlarda buğday veya çavdar ekmeği pişirir ekmek üretim tüccar için çalışır gıda üretimi sektöründe bir çalışandır. ekmek üretiminin teknolojik sürecini yönetmek ve kaliteli bir son ürün elde etmek yetenekli bir işi gerçekleştirmek için, hem de yeni ürünlerin tanıtımı katılmak için: izinli aşağıdaki görevleri vardır.

### **Profesyonel Aktiviteler Sahne için gerekli Profesyonel Yeterlilikler (1)**

1. gıda üretiminde hijyen şartlarını anlama yeteneği.
2. Verilen göreve buna göre çalışmalarını gerçekleştirmek için yeteneği.

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

3. hammadde ve onların organoleptik göstergelerin kalitesini belirlemek için yeteneği.
4. üretim için hammadde hazırlama gerçekleştirmek için yeteneği.
5. Yetenek ürün hazırlama teknolojik süreci anlamak ve buna uymak ve gerekli hesaplamaları yapmak için.
6. ekipmanın sömürü ve bakım anlama yeteneği.
7. teknik belgeleri anlama yeteneği.
8. sömürü kurallarına uygun teknik donanım ile çalışabilme.
9. iş güvenliği ve yangın güvenliği kurallarını anlamak ve onlara uymak yeteneği.
10. iş etiği ilkelerine uymak yeteneği.
11. İyi üretim ve hijyen uygulamalarının temel ilkelerine uygun yeteneği.
12. takip etmek ve sektörde son bilgileri öğrenmek için yeteneği.
13. koruma ortamına yeteneği.
14. resmi dilinde ve bir yabancı dilde iletişim kurma becerisi.
15. Yabancı dilde mesleki terimleri kullanmak yeteneği.
16. bağımsız çalışmak ve ekip işbirliği yeteneği.
17. tüm erişilebilir bilgi kaynaklarını kullanarak sektörde son haberleri takip edebilme.
18. Kullanım bilgi teknolojileri yeteneği.

**Profesyonel Faaliyet Temel Görevler Sahne için gerekli Becerileri (1)**

1. talimatlara göre iş yeri hazırlayın.
2. iş koruma, yangın ve elektrik güvenlik kurallarına uyun.
3. ilk yardım sağlayabilmelidir.
4. Teknolojik belgeleri kullanın.
5. kanun ve yönetmeliklerde belirtildiği gıda üretimi teknolojik döngülerin gereklerini yerine getirmek.
6. teknolojik süreç sırası dikkate alınmalıdır.
7. reçete gereklerine göre işlemek için hammadde hazırlama.

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

8. Herhangi bir zamanda teknolojik süreci sağlamak için gerekli işlemleri gerçekleştirin.
9. hazır üretimini sayın.
10. kendi çalışmalarının sonuçlarını analiz edin.
11. En son bilgi ve üretim teknolojilerini kullanabilme becerisi.
12. onun veya sektörde yenilikler hakkında bilgisini geliştirin.
13. İyi hijyen ve üretim uygulamalarının temel ilkelerini uygulayın.
14. gıda ürünleri dolaşıma ve kendini kontrol ilgili yasa ve yönetmelikleri Usta.
15. iş etiğinin temel ilkelerine uymak.
16. resmi dil ve bir yabancı dilde iletişim kurun.
17. bağımsız ve bir ekip çalışması yapabilme.
18. Çevreyi Korumak.

**Profesyonel Faaliyet Temel Görevler Sahne için gerekli Bilgi (1)**

1. Bilgi kavramı düzeyinde profesyonel faaliyetin temel görevleri gerçekleştirmek için gerekli:
  - o istihdam yasal ilişkiler;
  - o emek koruma şartları;
  - o çevre koruma gereksinimleri;
  - o iş temelleri;
  - o İletişimin temelleri.
2. anlayış düzeyinde profesyonel faaliyetin temel görevleri gerçekleştirmek için gerekli Bilgi:
  - o risk analizi kritik noktalarda temel ilkeleri;
  - o Genel hijyen şartları;
  - o kimyanın temeli;
  - o silme, yıkama ve dezenfeksiyon temel ilkeleri;
  - o teknik resim temel bilgi;
  - o Teknik tayinler;
  - o düzenlenmiş parametreler;
  - o ekipman için elektrik güvenlik gereksinimleri;
  - o yangın güvenlik kuralları;



**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

- o Bir kalite yönetim sisteminde kayıtların önemi;
  - o iş temelleri;
  - o Hammadde ve bunun nedenleri kaybı;
  - o mesleki gelişim fırsatları.
3. Kullanım düzeyinde mesleki faaliyetin temel görevleri gerçekleştirmek için gerekli Bilgi:
- o Ekmek üretim teknolojisi;
  - o kişisel temizlik;
  - o Temel çalışma prensipleri ve teknolojik ekipmanın kullanımı;
  - o Bazı hammaddeler şartları hakkında bilgi;
  - o mikrobiyoloji temelleri;
  - o resmi dil;
  - o resmi dil ve bir yabancı dilde mesleki terminoloji;
  - o Bilişim Teknolojileri;
  - o ilk yardım.

Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394  
«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»

**HER ŞEY partens MÜFREDATA KARŞILAŞTIRILMASI**

	İTALYA	TÜRKİYE	LETONYA	SLOVENYA	YUNANİSTAN	ROMANYA
SEVİYE	3. seviye	Seviye 2	Seviye 2	3. seviye	Seviye 5	Seviye 2
SAAT SAYISI - TEORİK - PRATİK	özel mesleki eğitim kursu gibi: 600 s. - teori 900 saat. - uygulama	640 toplam -360 teorisi - 280 uygulama (Adaylarının ihtiyaçlarına ayarlanabilir - depends)	240 240	kendileri tarafından saat sayısını tayin İşsizlik Office sağlayabilir kaç saat diyor  300 saat -60 teorisi -240 uygulama	- 625 teorisi - 675 laboratuvar - pratik 960	240 teori 480 uygulama
MODÜLLER (nr. Ve çeşitleri)	etkinlik alanlarının listesi: 1. Tedarik tanımı 2. sağlanması, dağıtım, depolama ve gıdaların saklama 3. Hamur hazırlama 4. Hamur döküm (elle veya otomatik) 5. Kabartma 6. Pişirme 7. Dolgu ve dekorasyon	7 modülleri Çoğunlukla ekmek ve unlu ürünler imalatı konusunda temizlik	7 modülleri -Teknoloji hükme bağlanan maddi eğitim kimya -Temel - sıhhi ve hijyen -labor ve yangın güvenliği -iş iletişime geçilmesi (resmi dil)	8 modüller Teorik 5 pratik 3  biyoteknoloji Temelleri Gıda Teknolojisi yönetim ekmek ve pasta çeşitleri - 3 modülleri	13 modülleri - Dil becerileri - Gıda sanayi bilgisi - Hijyen Ve safety - ekonomi bilimi	9modules İletişim BT becerileri Takım çalışması Fırın Hamur işi

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

	8. ambalajlanması ve dağıtımı 9. Çevre ve kişisel hijyen 10. laboratuvar düzeneği					
ASİSTANLARA İÇİN BAŞLANGIÇ ŞARTLARI	Ortaöğretimin ilk çevrimi (4/5) muayene  ÖNCE:  Zorunlu eğitim 6 ila 16 yaş arası, 10 yıldır süren ve ilk döngünün sekiz yıl ve ikincil devlet okulunda ya ya katıldı olabilir ikinci aşamasında (kanun 2006 296) 'nin ilk iki yılı gerektirir bölgesel mesleki ve eğitsel eğitim kursları  SONRA:  zorunlu eğitim döngüsünün sonunda, çalışmaların devam ettirmeye veya bağımlı veya bağımsız iş için uygun nitelik ve sertifikaları temin	Yaş sınırlaması (18 üzerinden olmak üzere)	İlkokul  Tıbbi muayene	İlköğretim Üzeri 18 yaşında muayene HACCP sınav iş güvenliği Sınav	Ortaöğretime eğitimi (12years)  Tıbbi sertifika	zorunlu okul eğitimi 10 yıla Tıbbi sertifika

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

	eğitim kursları için başvuru mümkündür. Fırıncı yeterlilik mesleki eğitim dahildir.					
<b>EĞİTİCİLERİN İÇİN ÖZEL ŞARTLAR</b>	1) Ortaokul teknik çalışmalar hitaben 2) öğretmen olarak tecrübe 3 yıl	Gıda alanında Üniversite derecesi Teknoloji ve ikram hizmetleri (faculty- 2 ya da 4 yıl adı). İş deneyimi tercih edilir.	pedagoji en Üniversite derecede;  fırıncının Yeterlilik.	Pratik aşaması için: 8 yıl iş tecrübesi, Bologna derecesi (üniversite 3 yıl) Gıda teknolojisi ve pedagojik sınav Üniversitesi derecesi - teorik İçin.	5 yıl etki alanında tecrübe Üniversite derecesi - teori için Pratik için - min 5 yıl gıda alanında tecrübe	organizasyon tecrübesi yılların sayısını bağlıdır Teori - etki Üniversitesi derecesi, eğitmen sertifikası Pratik - eğitmenler sertifika çalışmaları ve gıda endüstrisinde deneyim
<b>KURSU ÖZEL requirements</b>	sınıflar için bölgesel eğitim yetkilisinden Yetkilendirme işletmelerde pratik aşamaları bölgesel eğitim kurslarının yıllık katalog (Eğer bu katalogda bu kursu olması gerekir).	derslik sahip olmak laboratuvarları sahip olmak Pratik işletmelerde ise	Lisans ve Devlet Eğitim Kalite Servisi'nden programın akreditasyon.  yeterlilik göre Malzeme-teknik tabanı. Yetkili derslik.  Pratik işletmelerde ve okul laboratuvarlarında	teorik aşama için derslikler - yetkili. Pratik işletmelerde ise	derslik sahip olmak laboratuvarları sahip olmak Pratik işletmelerde ise	uygulama aşamaları için Anlaşmaları yetkili derslik Pratik işletmelerde olduğunu. Bölgesel Kurumdan elbette Akreditasyon.

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

			a olduğunu.			
DEĞERLENDİRME (sertifikasyonu için)	Bölgesel Eğitim Sisteminden sınav görevlileri ile final sınavı profesyonel Belgesi almak.	Her modül sonunda Enstitünün öğretmenler tarafından	kurs sonunda - Şirketin değerlendiriciler tarafından 1 teorik sınav 1 pratik sınav	Ulusal Komisyonu	Her 3 ay Her yarım dönem sonra ve dönem sonunda Şirketin değerlendirici tarafından	kurs sonunda Milli komisyonu 1 teorik sınav 1 pratik sınav
SERTİFİKA (belgelerinin değeri)	HACCP belgesi - gıda herhangi bir iş üstlenmek zorunlu sektör  - “iş yerlerinde güvenlik” konusunda Sertifikası  - En “nitelikli fırıncı” mesleki yeterlilik Sertifikası geçerli Ulusal ve AB düzeyinde.	seviye 2 (yeni başlayanlar) Ulusal sertifikalar	Baker işgal için Ulusal mesleki sertifikaları	değil eğitim düzeyi için meslek Ulusal Belgesi	seviye 5 (son seviyeye) Ulusal Belgesi	Baker ve Pastacılık yapımcısı işgal Ulusal mesleki sertifikaları

### **BENZERLİKLERİ:**

- Bütün ülkeler teorik ve pratik aşamaya sahip
- Hepimiz yediden fazla modüllere sahip
- Hepsi sonunda (ingrédients, hammadde ve ekipmanların kullanımına) için hijyen, baştan ekmeğin preparartion işyerinde ve teknolojinin güvenliğini kapsar
- Neredeyse tüm stajyerler için gereksinimleri ülkeler approximatively aynıdır: Gerekli yaş ve eğitim
- ülkelerin çoğu stajyerler için tıbbi kontrol gerektirir
- Ülkelerin çoğu üniversite kursu teorik kısmının eğitici için derecesini ve etki alanında biraz tecrübe gerektiren
- Bütün ülkeler kursu başlatmak için resmi yetki bir tür gerekir.
- tüm ülkelerde derslik bir şekilde yetkilidir ya da başka bir ders tutun
- Bütün ülkeler işletmelerde pratik aşamaya sahip
- Bütün ülkeler belgesi almak için Değerlendirme var
- Bütün ülkeler Değerlendirme kendi sürecinde ulusal Yetkilileri tarafından kontrol edilmektedir.
- Bütün ülkeler employed edilecek kullanabileceğiniz kendi graduators Ulusal belgelerimiz mevcut

### **FARKLILIKLARI:**

- saat sayısı tüm ülkelerde farklılık
- Bazı teorik modülleri farklıdır. Bazı ülkeler iletişim, yabancı dil, takım çalışması, ekonomi, yönetim modülleri dahil ettik.
- Bazı ülkeler özel eğitim alanlar için gereksinimleri vardır (HACCP sınav, iş güvenliği Sınav - çünkü Milli Eğitim Sisteminin)
- eğitmen için yılların deneyimi sayısı her ülkede farklıdır
- Bazı ülkeler kendi Bölgesel Yönetimler bağlıdır, diğer ülkelerde ders tutmak için Devlet Yetkilileri bağlıdır.
- ülkelerden bazıları dış değerlendiriciler tarafından, iç düzeyde başkalarını kendi değerlendirmesini düzenlemek

**Erasmus + Programı - Stratejik Ortaklık Nr: 2017-1-RO01-KA202-037394**  
**«DAHA İYİ BAKERS HAZIR İÇİN BİR AVRUPA PAZARI»**

- Bazı ülkeler diğerleri de ara değerlendirme özelliğine sahip, sadece nihai değerlendirme var.
- İtalya (fırıncı kalite özelliklerine ilişkin sadece) ve bir iş bulmak zorundadırlar graduators mezun olduktan sonra diğer sertifikalarını sunmaktadır (gıda sektöründe herhangi bir işi üstlenmek zorunlu)

**KAYNAKÇA**

1. Romanya Milli CURRICUCULUM İÇİN BAKERS YETERLİLİK;
2. YUNAN ULUSAL CURRICUCULUM İÇİN BAKERS YETERLİLİK;
3. MİLLİ CURRICUCULUM İÇİN BAKERS YETERLİLİK;
4. SLOVEN ULUSAL CURRICUCULUM İÇİN BAKERS YETERLİLİK;
5. İTALYAN ULUSAL CURRICUCULUM İÇİN BAKERS YETERLİLİK;
6. Letonya Ulusal CURRICUCULUM İÇİN BAKERS YETERLİLİK;
7. Bir fırıncının İŞ STANDART - Romen;
8. Bir fırıncının İŞ STANDART - İtalya;
9. Bir fırıncının İŞ STANDART - LETONYA'DAN;
10. Bir fırıncının İŞ STANDART - YUNANİSTAN;
11. Bir fırıncının İŞ STANDART - Türkiye;
12. Bir fırıncının İŞ STANDART - SLOVENYA.

## İÇİNDEKİLER

1. GİRİŞ .....	1
2. BAKERS DERECENİN ROMANYA PROGRAM .....	2
3. BAKERS DERECENİN İÇİN SLOVEN PROGRAM .....	13
4. BAKERS DERECENİN İÇİN TÜRK PROGRAM .....	17
5. BAKERS DERECENİN İÇİN İTALYAN PROGRAM .....	19
6. BAKERS DERECENİN İÇİN YUNAN PROGRAM .....	21
7. BAKERS DERECENİN için Letonya PROGRAM .....	24
8. CAOMPARISON TABLO .....	27
9. BENZERLİKLERİ .....	32
.. ...	32
10. FARKLILIKLARI .....	33
....	
11. KAYNAKÇA .....	



"Bu yayının üretimi için Avrupa Komisyonu'nun desteği sadece yazarların görüşlerini yansıtmaz içerikleri, bir onaylandığı anlamına gelmez ve Komisyon burada yer alan bilgilerin herhangi bir şekilde kullanımından sorumlu tutulamaz."

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

