

Piekarz – opis zawodu

Historia wypiekania chleba

Od tysięcy lat chleb stanowi dla ludzi podstawowy składnik pożywienia. Przepada się za nim na całym świecie, ponieważ dobrze smakuje, jest pożywny, względnie tani i dla wielu wręcz niezastąpiony.

Kilka dat związanych z historią chleba:

Rok 2000 p.n.e. – rozpoczęcie wytwarzania mąki.

Rok 1700 p.n.e. – pojawienie się pierwszych pieców w Egipcie i Fenicji.

Zdaniem badaczy zajmujących się tym tematem pierwszy chleb wypiekano w starożytnym Egipcie. Również tam jako pierwsi pojawili się zawodowi piekarze, którzy zajmowali się produkcją chleba z myślą o jego sprzedaży.



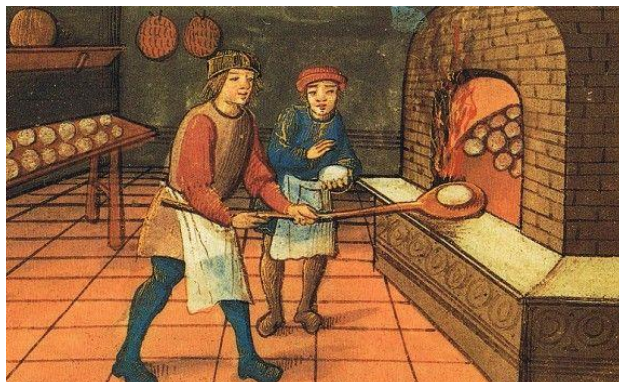
W starożytnym Rzymie piekarnie zaczynają pojawiać się w 500 r. p.n.e. Powszechnie znano ciemny jak i jasny chleb. Wyszkoleni niewolnicy wspierali piekarzy w ich pracy.

Za czasów króla Heroda w 600 r. p.n.e. budowano pierwsze piece. W okresie panowania cesarza Augusta działało już 329 piekarni.

Za sprawą szerzącego się chrześcijaństwa chleb stał się ceniony na całym świecie.

„Chleba naszego powszedniego daj nam dzisiaj” - jak mówi modlitwa Ojciec Nasz.

Pieczenie chleba w Średniowieczu



Przez tysiące lat wypiekanie chleba było w Europie zajęciem typowo kobiecym. Ciasto ugniatano w dużych drewnianych naczyniach, a następnie wypiekano w osłoniętych piecach.

Przygotowywanie ciasta było zajęciem wymagającym dużej siły fizycznej.



Wypiekanie chleba stało się typowo męskim zajęciem wraz z pojawieniem się dużych firm piekarskich.

Pojawiła się potrzeba przenoszenia ciężkich worków z mąką, do czego mężczyźni mieli lepsze warunki fizyczne.

W wielkich firmach używa się obecnie specjalistycznych maszyn, a w większości miejsc procesy produkcyjne są sterowane komputerowo.

Cechy zawodu piekarza

Piekarz zajmuje się wytwarzaniem wszystkich rodzajów pieczywa – chlebów, ciastek, wyrobów na bazie jajek oraz masła. Jego miejscem pracy są średnie oraz duże zakłady produkcyjne.

Charakter tego zawodu wymaga, aby przywiązywać szczególną uwagę do przepisów prawa pracy, zasad BHP, reguł ochrony środowiska oraz regulacji gwarantujących przestrzeganie jakości.

Piekarze decydują się też na prowadzenie własnej działalności gospodarczej (cukiernia lub piekarnia), specjalizując się w produkcji różnych wyrobów piekarskich.



W zawodzie tym nie wystarczy zamiłowanie do zapachu świeżo pieczonego chleba. Jeśli jednak ktoś wykazuje się determinacją, kreatywnością i jest gotowy do zaangażowania się, wówczas każda minuta spędzona w piekarni będzie dla niego przyjemnością.

Typowe zadania

Praca wykonywana przez piekarza stanowi element szerszego procesu, który rozpoczyna się w momencie zakupu surowców, a kończy podczas sprzedaży gotowego wyrobu. Na jego pracę składają się różne czynności i aktywności.

Piekarz zamawia surowce w oparciu o wykaz produktów, bierze udział w przygotowywaniu wyrobów i dba o prawidłowe zakończenie technologicznego procesu produkcji chleba. W czasie swojej pracy stale przestrzega standardów jakości.

Czynności → proces → technologia

Główne czynności:

- przygotowanie się do pracy,
- przygotowanie procesu pracy,

- ważenie składników,
- posługiwanie się narzędziami, przyrządami, maszynami,
- przygotowanie ciasta i nadzienia,
- wyrabianie ciasta,
- zaczynianie ciasta,
- pieczenie ciasta,
- odstawianie ciasta,
- dekorowanie,
- zwracanie uwagi na opisy poszczególnych czynności,
- wykonywanie prac administracyjnych.

ważenie



ugniatanie



formowanie



pieczenie



Warunki i środowisko pracy piekarza

Praca w dużych zakładach polegająca na staniu przy taśmie przez cały dzień może wydawać się nudna i monotonna.



W małych piekarniach może pracować mniej osób, za to panuje tam lepsza atmosfera, a praca jest bardziej różnorodna.

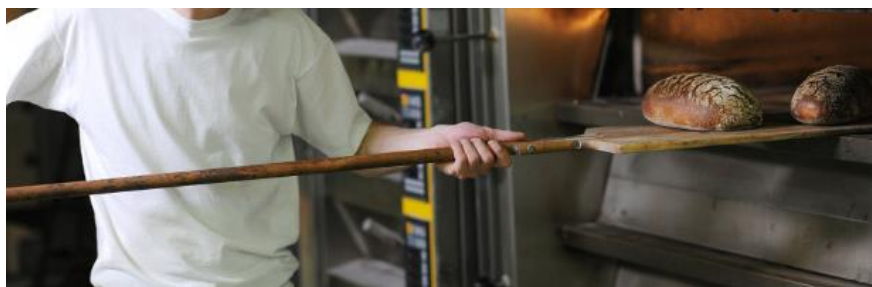
Pracę piekarza określa się jako zajęcie o średnim stopniu trudności.

Chociaż podczas swojej pracy piekarze są „wspierani” przez maszyny, to nadal istnieje potrzeba wstawiania, pochylania się i przenoszenia różnych przedmiotów.

Jakie czynniki ryzyka mogą wystąpić w trakcie pracy?

- poślizgnięcie się na śliskiej powierzchni i doznanie urazu;
- poparzenia wywołane kontaktem z gorącymi wyrobami i gorącym piecem;
- podrażnienia dróg oddechowych w trakcie procesu mieszania mąki;
- częste zmiany temperatur występujące w krótkim czasie;
- ponadprzeciętnie wysokie temperatury w pobliżu pieca i szczególnie niskie temperatury w pobliżu chłodziarek.

Ścisłe przestrzeganie przepisów BHP oraz stosowanie się do instrukcji pracy pozwala uniknąć wypadków i niweluje ryzyko ich występowania.



Różnice temperatur mogą być mniej odczuwalne w większych zakładach piekarskich z uwagi na zamknięte systemy cyrkulacji powietrza.

Charakterystyka pracy piekarza:

- praca piekarza wymaga nastawienia na współpracę;
- rodzinne piekarnie nie stwarzają sytuacji, w których piekarz czuje się wyizolowany,
- podczas swojej pracy piekarz znajduje się w pozycji stojącej i jego ciało jest lekko pochylone;
- czynnością wymagającą najwięcej uwagi jest przygotowywanie ciasta;
- od jakości przygotowanego ciasta zależy jakość wypiekanego chleba;
- sprzątanie należy do najprostszych czynności w piekarni;
- istnieje potrzeba ciągłego mycia i przemywania różnych powierzchni i przedmiotów.

Jaki jest harmonogram pracy?

Piekarze pracują w pełnym wymiarze pracy lub na pół etatu – w różnych godzinach i na różnych zmianach.

Liczba roboczogodzin wynosi 40 na tydzień, chociaż nierzadko pracuje się w weekendy.

Charakterystyczne dla tego zawodu jest wczesne rozpoczęcie pracy, aby klienci mogli kupić świeży chleb już o poranku.

W mniejszych piekarniach pracę rozpoczyna się o godzinie 13 i kończy o godzinie 4 nad ranem.

Nowoczesne zakłady mają bardziej ruchome godziny pracy, ponieważ do produkcji używają zamrożonych półproduktów, a ilość pieczywa do wyprodukowania zależy od poziomu sprzedaży.

Jeśli piekarz decyduje się na otwarcie własnej piekarni, wtedy jego czas pracy jest bardziej elastyczny, ponieważ sam zarządza swoją pracą. Mimo to, jego pracownicy powinni mieć możliwość skontaktowania się z nim przez telefon cały czas.

Z kim kontaktuje się piekarz pracujący w większej piekarni?

- współpracownicy zajmujący to samo stanowisko,
- kierownik zmiany lub asystent kierownika zmiany,
- mistrz piekarski,
- kierownik piekarni (w niektórych przypadkach),
- właściciel piekarni (w rzadkich przypadkach),
- wykwalifikowani pracownicy,
- sprzedawcy pracujący w sklepie,

- administratorzy,
- pakowacze i dostawcy,
- praktykanci lub stażyści,
- kontrolerzy jakości.

Niezależny przedsiębiorca może kontaktować się z:

- dostawcami, którzy zaopatrują go w surowce i przyrządy,
- pracownikami obsługi klienta,
- klientami,
- księgową,
- przedstawicielami różnych urzędów.



Uwaga: według opinii pewnego starszego przedsiębiorcy z wadą słuchu istnieje forma zatrudnienia, która daje największe perspektywy osobom niesłyszącym lub niedosłyszącym – jest to założenie własnej działalności gospodarczej.

Taki powinien być główny cel!

Stąd warto ponieść pewne nakłady finansowe.

Założenie własnej firmy wymaga od osób z wadami słuchu wielu przygotowań – nauki, zdobycia odpowiedniej dokumentacji i wiąże się z dużą odpowiedzialnością, ale ostatecznie jest warte włożonego wysiłku. Dlaczego? Niezależny przedsiębiorca nie posiada żadnego zwierzchnika poza sobą samym.

Ponieważ właściciel podejmuje wszystkie decyzje może zdecydować się na zatrudnienie pracownika znającego język migowy (bądź też takiego, który szybko się go nauczy).

Jeżeli właściciel używa języka migowego, wówczas jego pracownicy nauczą się nim posługiwać. Personel dostosuje się także w sytuacji, gdy przełożony będzie czytał z ruchu warg.

Pracownicy, oprócz bycia członkami zespołu, stają się zarazem tłumaczami języka migowego lub mówionego.

Ponadto, zajmują się odbieraniem telefonów, sprawami administracyjnymi i towarzyszą swojemu szefowi przełożonemu w czasie wizyt w różnych urzędach.

Doświadczenie pokazuje, że taka wieloletnia relacja zawodowa między pracodawcą a jego pracownikiem może przekształcić się w przyjaźń.

Porozumienie, jakie nawiązuje się między niesłyszącym zwierzchnikiem a słyszącym pracownikiem, buduje się znacznie szybciej i jest bardziej stabilne niż między np. parą, w której jedna osoba słyszy, a druga nie.

Jak zwiększyć swoje średnie wynagrodzenie pracując w przemyśle piekarniczym?

Wynagrodzenia w przemyśle piekarniczym są względnie niskie, dlatego wiele osób pracujących w zawodzie piekarza decyduje się na założenie własnych przedsiębiorstw.

Płace są wówczas nieco wyższe niż w przypadku pracy na pełen etat.

Jeśli piekarz postawi na niezależną działalność gospodarczą, wtedy jego zarobki mogą różnić się od przeciętnego wynagrodzenia (w zależności od sprzedaży).

Krótkoterminowe prognozy dotyczące zawodu piekarza

W branży piekarskiej obserwuje się obecnie trend polegający na rosnącym znaczeniu wykwalifikowanej siły roboczej.

Na rynku panuje wysoka konkurencja, zarówno jeśli chodzi o produkcję jak i sprzedaż chleba.

Rosnące zapotrzebowanie na zdrową żywność sprawia, że rynek piekarniczy coraz częściej stawia na rozwój innowacyjnych produktów oraz takich, których produkcja wymaga wysokich kwalifikacji.

Rynek pracy oferuje dobre perspektywy dla elastycznych specjalistów, którzy znają realia rynku pracy i są otwarci na kształcenie zawodowe wykorzystujące nowoczesne technologie cyfrowe.

Dalszy rozwój zawodu piekarza wskazują m.in. zalecenia unijne dotyczące ram kwalifikacji zawodowych.

Z jakich urządzeń korzysta się w pracy piekarza?

Upřednio opisane etapy pracy – zaczynianie, formowanie, wypiekanie w piecu – są obecnie w wielu firmach zmechanizowane. Tradycyjne urządzenia są nadal używane w mniejszych firmach. Możemy skorzystać z ułatwień oferowanych przez maszyny, jeśli tylko będziemy je właściwie użytkować.

Podstawowa wiedza na temat maszyn obejmuje: zadania wykonywane przez maszyny i ich budowę; sposób działania; sposoby czyszczenia i konserwacji; identyfikacja możliwych zagrożeń; charakterystyka maszyn.

Do najczęściej używanych urządzeń należą:

- miksery i maszyny do wyrabiania ciasta; wózki i ręczne wózki widłowe



- maszyny do porcjowania ciasta (tzw. dzielarki) i do formowania ciasta



- piece do pieczywa



- maszyny do pakowania i krajalnice półautomatyczne



Urządzenia specjalne – formy do pieczenia, naczynia itp.

Jakich surowców używa się w pracy piekarza?

Na podstawowe produkty składają się surowce przedstawione na poniższych zdjęciach.



Mąki z różnych ziaren oraz woda.

Dodatki: posiadają mniejszą objętość niż produkty bazowe, ale mają duży wpływ na wygląd i jakość gotowego wyrobu.

Dodatki niezbędne: sól, drożdże (np. płynny zakwas chlebowy lub zakwas chlebowy w proszku).

Dodatki opcjonalne: wzmacniacze smaku (spełniające normy i standardy przemysłu żywnościowego w danym kraju), środki do przetwarzania mąki i emulgatory.



Dodatkowe tworzywa sztuczne: tworzywa do pakowania i inne wybrane materiały.

Dodatkowe składniki spożywcze: cukier, mleko, jaja, nasiona oleiste itp.



Umiejętności wskazane w zawodzie piekarza:

- zdolności manualne,
- umiejętność liczenia,
- orientacja w przestrzeni,
- umiejętność koncentracji,
- umiejętność rozwiązywania problemów,
- kreatywność,
- odporność na stres,



- elastyczność,
- dbałość o szczegóły,
- umiejętności organizacyjne,
- samodzielność,
- nastawienie na współpracę z innymi,
- zdolność empatii,
- poczucie odpowiedzialności,
- umiejętności komunikacyjne.

Wymagana wiedza zawodowa

1. Przygotowanie się do pracy

- wymagania związane z odzieżą ochronną;
- wymagania dotyczące poszanowania higieny;
- charakterystyka obszaru pracy;
- zasady udzielania pierwszej pomocy;
- wyznaczniki bezpiecznej pracy;
- niebezpieczne czynniki w środowisku pracy i zapobieganie im;
- przyrządy ochronne;
- regulacje dotyczące środowiska pracy;
- typy zanieczyszczeń, czyszczenie i sterylizacja;
- wiedza na temat przemysłu spożywczego i standardów jakości,
- reguły bezpieczeństwa przeciwpożarowego;
- metody czyszczenia i dezynfekcji.



2. Surowce wykorzystywane w przemyśle piekarniczym

Podstawowe surowce:

- zboża, ich cechy oraz sposób przechowywania;
- odmiany mąki;
- odbiór mąki i jej przechowywanie;
- skazy mąki, procesy psucia mąki;
- surowce pomocnicze;
- niezbędne i opcjonalne dodatki;
- dodatki spożywcze;

- ozdoby;
- przyprawy, aromaty, wzmacniacze smaku itp.;
- nadzienia.

3. Technologia wytwarzania

- procesy produkcyjne;
- zarządzanie procesem produkcyjnym;
- zarządzanie procesami i ich organizacja;
- maszyny i urządzenia niezbędne w procesach produkcyjnych.

4. Przygotowanie wyrobów i dostarczanie gotowych produktów

- metody odbioru surowców;
- dokonywanie obliczeń (ilość, proporcje);
- sposób działania, obsługi i konserwacji maszyn, pieców i innych urządzeń;
- tworzywa do pakowania, maszyny do pakowania;
- zasady odmrażania;
- zamrażanie i odmrażanie;
- obchodzenie się z odpadami;
- utylizacja produktów ubocznych.

5. Procesy przygotowywania i dojrzewanie ciasta

- reguły mieszania i odsatwiania ciasta;
- maszynowe metody formowania ciasta;
- cechy technologiczne maszyn do formowania ciasta;
- cele zaczyniania;
- procesy zachodzące w trakcie zaczyniania;
- warunki spowalniające i przyspieszające powstawanie zaczynu;
- czynności wykonywane podczas zaczyniania;
- procesy zaczyniania;
- urządzenia i komory do zaczyniania;
- maszyny używane do zaczyniania;
- przygotowywanie nadzienia.

6. Pieczenie

- cele i kryteria pieczenia;
- etapy pieczenia;

- kryteria gotowego wypieku;
- metody pieczenia;
- budowa pieców.

7. Obchodzenie się z gotowymi wyrobami

- klasyfikacja produktów na rynku piekarniczym;
- przechowywanie wyrobów w zamrażarkach i ich pakowanie;
- „choroby” pieczywa, procesy czerstwienia i metody ich opóźniania;
- przetwarzanie nieodpowiednich surowców, konsekwencje stosowania niewłaściwych technologii;
- normy kwalifikacji produktów;
- przygotowywanie próbek wyrobów;
- zanieczyszczenia, czyszczenie i dezynfekcja;
- reguły bezpiecznego używania urządzeń technicznych;
- zapobieganie niebezpiecznym czynnikom w środowisku pracy;
- reguły udzielania pierwszej pomocy.

8. Długoterwale przechowywanie wyrobów piekarskich



- zalecenia i rozwiązania,
- wymagania produktów długoterminowych,
- typy warkoczy do długiego przechowywania,
- rodzaje chleba zaplatanego do długiego przechowywania,
- technologia produkcji makaronu,
- wytwarzanie miodowników,
- produkcja bułki tartej,
- wyroby piekarskie do szybkiego zamrożenia.

9. Wyroby dietetyczne w przemyśle piekarniczym



- metody produkcji wyrobów dietetycznych i wpływ wyrobów dietetycznych na organizm;
- sposób odżywiania się a nadwaga;
- produkty bogate w błonnik;
- wyroby o niskiej zawartości węglowodanów;
- produkty piekarskie wzbogacone o witaminy, proteiny, nienasycone kwasy tłuszczowe i minerały;
- wyroby bezglutenowe;
- produkty dla osób z indywidualnym planem żywieniowym;
- pieczywo dietetyczne stanowi atrakcyjną niszę na rynku piekarniczym.

10. Etykietowanie żywności

W przypadku produktów spożywczych etykietowanie odnosi się do każdego symbolu, znaku, marki, słowa czy grafiki, które umieszczane są na opakowaniu danego wyrobu.

Przydatna wiedza obejmuje takie zagadnienia jak:

Metody etykietowania. Jakie informacje powinny być zawarte na etykiecie? Termin ważności.

Szanse związane z kształceniem zawodowym

System oparty na edukacji szkolnej

Obszar kształcenia dedykowany dla osób dorosłych

Uczenie się w miejscu pracy

Zalety przeprowadzania szkoleń rozwojowych i zawodowych w miejscu pracy:

Są szansą dla uczestników szkoleń na wzięcie odpowiedzialności za wypełnienie określonych obowiązków.

Oszczędność czasu i kosztów.

Trenerzy otrzymują wyraźny obraz indywidualnych umiejętności poszczególnych uczestników, co pozwala im na skuteczniejsze określenie obszarów rozwoju.

Możliwość pogodzenia oczekiwań przedsiębiorców z indywidualnymi ambicjami odbiorców szkolenia.

Sposób nauczania jest podporządkowany konkretnym warunkom i łatwiej go dopasować (jeśli znajdzie taka potrzeba). Proces kształcenia może być dopasowany to przyjętych sposób pracy.

Zwiększa się lojalność pracowników oraz poziom świadomości związany z wykonywaną pracą, (np. lepsze rozumienie zasad kwalifikacji wyrobów).

Zmniejszenie fluktuacji pracowników – przekwalifikowanie pracowników ogranicza wydatki na odprawy i rekrutację.

Szkolenia tego rodzaju budują pozytywny wizerunek firmy, który może przyciągać potencjalnych kandydatów.

Pozytywne efekty:

Odbiorcy nabywają umiejętności przeprowadzania prezentacji i trafnego zadawania pytań, które mogą być wykorzystane na dalszych etapach rozwoju zawodowego, np. w innej pracy.

Tempo i przebieg procesu rozwoju kompetencji można dopasować do indywidualnych zdolności uczenia się.

Kluczowe informacje związane z procesem kształcenia osób głuchych lub niedosłyszących w miejscu pracy

Ważne jest, aby szczególną uwagę poświęcać młodym osobom z wadami słuchu oraz indywidualnym przeszkodom, jakie mogą napotkać podczas nauki.

Kluczowe czynniki:

Posiadanie wiedzy na temat niepełnosprawności, odpowiednich metod kształcenia, wykorzystania kreatywności w procesie kształcenia i roli odgrywanej przez trenera.

Akceptacja ze strony współpracowników i środowiska społecznego w pracy.

Pomyślna integracja, której powodzenie zależy od obu stron.

Zarówno środowisko społeczne jak i współpracownicy powinni dopasowywać swoje zachowania do niesłyszącej lub niedosłyszącej młodzieży, wykazywać się wobec osób młodych większą akceptacją, traktować je jako równorzędnych partnerów w pracy i uznawać ich indywidualność.

Ważną rolę odgrywa sama osobowość uczestników szkolenia.

Integracja może mieć pozytywny wpływ w przypadku, gdy odbiorcy szkolenia mają trudności w uczeniu się.

Zdaniem badaczy zróżnicowane i bogate w bodźce środowisko pracy jest otoczeniem, które ułatwia wzajemną naukę i przyspiesza nabywanie wiedzy, co w dłuższej perspektywie owocuje szybszym rozwojem umiejętności u szkolonych osób. Środowisko takie wzbogaca rozwój osobisty uczestników, a ich samoocena wzrasta. Edukacja oparta na integracji przynosi lepsze efekty. Tak zaprojektowany proces kształcenia uczy uczestników jak prosić innych o pomoc i jak sobie nawzajem pomagać.

Sugestie dotyczące metod kształcenia:

Osoby z wadami słuchu są wzrokowcami. Z uwagi na brak bodźców słuchowych wszystko zapamiętują za pomocą zmysłu wzroku. Możliwość udziału w 3-dniowym treningu polegającym na obserwacji przebiegu pracy (tzw. *job-shadowing*) daje szansę jego uczestnikom na poznanie odpowiedzi na następujące pytania:

- Jakie typy zadań musi wykonać piekarz podczas swojej pracy?
- Z kim współpracuje? (Relacje w miejscu pracy oraz związki z otoczeniem zewnętrznym)
- Jakich surowców i urządzeń piekarz używa w swojej pracy?
- Jakie operacje manualne wykonuje? (Wymagania fizyczne)

- Jeżeli uczestnicy szkolenia nie rozumieją za pierwszym razem należy dać im szansę na zadawanie pytań.

Komunikując się ze swoimi pracodawcami osoby głuche lub niedosłyszające boją się możliwych przeszkód w komunikacji nie mniej, niż ich przełożeni, dlatego 3-dniowy trening oparty na obserwacji będzie dla nich bardzo dogodny.

Nie należy oczekiwać od adeptów z wadami słuchu, że będą zabierać głos będąc pierwszy dzień w pracy. Osoby głuche, które posługują się językiem migowym nie lubią mówić – świadome są niedociągnięć swojej mowy, skromnego zasobu słów i możliwych nieporozumień.

Aby adaptacja przebiegła pomyślnie niezbędny jest czas.

Najważniejsze wskazówki dotyczące przygotowywania materiałów edukacyjnych na potrzeby kształcenia zawodowego:

- przekazywanie wiedzy w jak najbardziej wszechstronny sposób;
- potwierdzenie wiedzy teoretycznej w praktyce;
- stopniowe wprowadzanie nowych zagadnień („krok po kroku”);
- kilkukrotne powtarzanie i zapamiętywanie dotychczas omówionych zagadnień;
- wizualne przedstawianie najważniejszych informacji (w czasie całego procesu kształcenia);
- uzupełnianie na bieżąco luk edukacyjnych, które zaobserwowano w trakcie szkolenia;
- wskazywanie na powiązania między różnymi obszarami tematycznymi;
- prezentacja najważniejszych elementów szkolenia na konkretnym przykładzie.

Zajęcia praktyczne w małych grupach lub dla osób indywidualnych

Maksymalna liczba uczestników: 4

Proces nauki oparty na współpracy może przynieść wiele korzyści, ponieważ uczestnicy tłumaczą sobie nawzajem omawiane zagadnienia oraz zapamiętują informacje szybciej i na dłuższy czas. Kształcenie oparte na takich zasadach nie tylko dostarcza rzetelnej wiedzy osobom z wadami słuchu, ale też udowadnia, że między nimi a osobami słyszącymi nie ma różnic, jeśli chodzi o zdolności poznawcze.

Praca w zróżnicowanych grupach przyczynia się do zmniejszenia różnic pomiędzy słyszącymi i niesłyszącymi uczestnikami, pozwala im na zadawanie pytań i sprzyja pozytywnemu nastawieniu trenera.



Jakie korzyści z pracy w małych grupach płyną dla osób z wadami słuchu odbywających kształcenie zawodowe?

- Aktywność – czynny udział i nastawienie na współpracę są niezbędne w czasie procesu pracy.
- Samodzielność – trener udziela swojego wsparcia wyłącznie wtedy, gdy jest to konieczne.
- Naturalne sytuacje komunikacyjne – praca zespołowa to okazja do rozmów, do uczenia się od siebie nawzajem i do otrzymania wsparcia ze strony bardziej doświadczonych uczestników.
- Poczucie czasu – zadania wykształcają u uczestników poczucie czasu (np. odczucie 2 lub 10 minut).
- Kontakty społeczne.
- Odczuwanie emocji powstających w momencie kontaktów społecznych.
- Praktyczne wdrożenie metody kształcenia, która oparta jest na wzajemnym uczeniu się, braniu odpowiedzialności za innych, wcielania w życie zaleceń trenera podczas pracy zespołowej.

Mentor może dzielić uwagę pomiędzy uczestników. W skład nauczanych grup mogą wchodzić osoby słyszące i niesłyszące lub niedosłyszące. Nauczanie w takich grupach przebiega sprawniej niż w sytuacji, gdy osoby głuche lub niedosłyszące porozumiewają się wyłącznie między sobą (czytając z ust lub używając języka migowego).

Pakiet edukacyjny stworzony w ramach projektu Erasmus+



Założeniem projektu będącego częścią programu Erasmus+ było stworzenie pakietu materiałów edukacyjnych mających wiele różnych zastosowań i które łatwo dostosować do zmiennych warunków i różnych potrzeb odbiorców. Pakiet skonstruowany jest w oparciu o moduły. Główne moduły składają się z kilku mniejszych części, które także są modułami. Mniejsze moduły są odrębnymi jednostkami edukacyjnymi.

Główne moduły wskazują w jaki sposób wykorzystywać dostępne dokumenty i materiały audiowizualne (np. prezentacje w MS Power Point) w czasie procesu nauczania. Ostateczny kształt kursu opartego na modułach można odpowiednio dopasowywać w zależności od potrzeb poszczególnych przedsiębiorców. Istnieje możliwość adaptacji omawianego pakietu także pod kątem konkretnych odbiorców lub całej grupy docelowej, jednak bez wpływu na jego efekty edukacyjne. Dopuszczalne jest również stałe poszerzanie pakietu o nowe treści.

Pakiet edukacyjny daje szansę na dobór określonych metod do najróżniejszych zadań – opisuje czynności jakie należy wykonać i dostarcza odpowiednich narzędzi (materiały wideo z objaśnieniami w języku migowym i słownik w języku migowym).

Można założyć, że słyszący uczestnicy również skorzystają z przygotowanych materiałów audiowizualnych, a co bardziej empatyczni nauczą się niektórych znaków migowych ze słownika i przyczynią się do integracji uczestników z wadami słuchu.

Po ukończeniu kolejnego z etapów procesu kształcenia (jakim jest obserwacja procesu pracy) należy zwrócić uwagę na indywidualne potrzeby przedsiębiorców oraz ich pomysły na to jak spożytkować siły nowych pracowników.

Uczestnicy przygotowujący plan kształcenia zawodowego:

Osoba wspierająca głuchego lub niedosłyszącego uczestnika (mentor, mediator).

Trener (trenerem może zostać każdy z wykwalifikowanych pracowników, który jest cierpliwy oraz wykazuje się empatią).

Uczestnik z wadą słuchu (w przypadku małych grup 4-osobowych).

Jeśli zajdzie taka potrzeba można zwrócić się o pomoc do tłumacza języka migowego (pracującego na miejscu lub zdalnie, tj. za pośrednictwem Internetu).

Zaleca się zwrócenie uwagi na poniższe kwestie:

- Jaki jest cel szkolenia?
- Jakiej potrzeba wiedzy oraz umiejętności do przeprowadzenia szkolenia?
- Jakich metod szkoleniowych należy używać?
- Z jakich materiałów trzeba korzystać, aby szkolenie przebiegło pomyślnie?
- Jak ocenić efektywność szkolenia?
- W jaki sposób powinien postępować mediator, jeśli w trakcie szkolenia pojawią się problemy?
- Które części pakietu edukacyjnego powinny zostać wykorzystane w trakcie szkolenia?
- W jaki sposób powinno przygotowywać się nowe materiały edukacyjne?

Przykładowy wzór indywidualnego planu kształcenia zawodowego:

- imię i nazwisko uczestnika
- stanowisko
- nazwa i cel programu szkoleniowego
- cele
- czas trwania
- harmonogram
- liczba uczestników
- trenerzy
- cechy szkolenia rozwojowego
- forma szkolenia
- wydatki szkoleniowe
- oczekiwania organizacyjne i indywidualne
- wykorzystanie nabytej wiedzy

Jakie perspektywy posiada osoba, która decyduje się na zostanie piekarzem?

Posiadając odpowiednią wiedzę osoby z wadami słuchu mogą podejmować się różnych ról. Do najczęstszych należą:

- producent wyrobów cukierniczych,

- producent lodów,
- producent biszkoptów i hostii,
- producent marcepanu,
- producent pierników,
- producent ciast,
- producent ciast suchych,
- piekarz i sprzedawca w punkcie piekarskim.

Osoba pracująca w branży piekarskiej powinna dysponować siłą fizyczną, być kreatywna oraz posiadać zdolności manualne.

Ciekawostki na temat chleba

Za najbardziej „chlebowy” kraj uznaje się Szwajcarię, chociaż średni poziom konsumpcji chleba utrzymuje się tam na podobnym poziomie co w innych krajach. Tamtejszy przemysł piekarski jest znany z bogactwa i jakości swoich wyrobów oraz cieszy się uznaniem na całym świecie, co potwierdzają osiągnięcia szwajcarskich piekarzy w międzynarodowych konkursach. Do najczęściej kupowanego chleba należy chleb półrazowy i tzw. *ruchbrot* (odmiana ciemnego chleba, najczęściej z mąki ze średniego przemiału). W zależności od regionu istnieje kilka różnych odmian *ruchbrota*. Gdyby wszystkie rodzaje chleba zaliczono do jednej kategorii, wówczas 50% z nich miałyby na koncie pierwsze nagrody. Niemniej jednak, istnieje wiele rozmaitych odmian chleba.



Szacuje się, że w Niemczech wypieka się około 300 gatunków chleba. Nie jest on jedynie źródłem pożywienia – chleb oraz związana z nim tradycja poddane zostały inspirującym wpływom w ciągu ostatnich kilku dekad. Przybywający migranci oraz podróżnicy przywieźli ze sobą wiele wyjątkowych odmian pieczywa takich, jak włoskie ciabatty, francuskie bagietki, tureckie placki czy szwedzki chleb chrupki. Wszystkie one wzbogacają niemiecką kulturę wypiekania chleba i stanowią urozmaicenie tradycyjnego pieczywa. Według statystyk 94% Niemców codziennie spożywa chleb.



Polska zajmuje drugie miejsce w Unii Europejskiej pod względem produkcji zboża. W porównaniu do Niemiec konsumpcja chleba w Polsce jest niższa.



Warto wiedzieć, że pierwsze miejsce zostało przyznane polskiemu piekarzowi w międzynarodowym konkursie organizowanym w Grecji, w którym startowali piekarze z całej Europy.



Węgry – 20 sierpnia obchodzi się tu tzw. Dzień Nowego Chleba



Pieczenie domowego chleba jest bardzo rozpowszechnione w Etiopii. Pomimo faktu, że Etiopia jest jednym z najuboższych krajów na świecie a jej mieszkańcy żyją w ubóstwie, to nadal kultywuje się tam tradycje kulinarne. Chleb etiopski cieszy się dużym powodzeniem wśród turystów odwiedzających ten kraj.



Chleb jest także szeroko rozpowszechniony w środkowych częściach Tybetu i uchodzi za tamtejszą potrawę narodową. Już samo ciasto, które stanowi bazę do wypiekania tradycyjnego chleba uchodzi za potrawę. Nazwa chleba wywodzi się z nazwy mąki, z której został zrobiony.

Jeśli chodzi o przechowywanie chleba obowiązuje prosta reguła – im lżejszy chleb, tym krótszy czas na jego spożycie. Najlepiej składować go w temperaturze pokojowej, w czystym i suchym miejscu.