ERASMUS + PROGRAM

Ez a projekt az Európai Bizottság által az Erasmus + program keretében nyújtott támogatással jött létre

Stratégiai partnerkapcsolatok az oktatás és a szakképzés területén

PROJEKT SZÁMA - 2016-1-PL01-KA202-026228

A HORECA szektorban a siket emberek szakképzésének oktatási anyagainak fejlesztése

**Cukrász**

**Általános információk a képzésről**

|  |
| --- |
| **Jelentkezési feltétel:**jó illat és íz érzésjó látás, ügyes kezek, művészi tehetségjó memóriaképes összpontosítaniönfegyelem és kezdeményezésfizikai állóképességkreativitás, kitartás, több feladatra összpontosításjó modorstressz ellenállásszemélyi higiéniajó fizikai koordinációjó személyes megjelenés és megfelelő testtartásegy funkcionális osteoarticularis rendszeregy orvosi igazolás, amely igazolja, hogy a jelölt nem szenved fertőző betegségben |
| **A tevékenységek köre:**a termelési folyamat során felhasznált nyersanyagok rendelése és tárolásacukrászati termékek gyártására szolgáló gépek és berendezések működtetésecukrászati termékek gyártásaelkészített cukrászati termékek feldíszítésekész és félkész cukrászati termékek tárolásaa munkaterület tisztítása mind a munka során, mind a munka befejezése utánhulladékgazdálkodási előírások betartása |
| **Képzési célok:**(O1) - a résztvevők alapvető információt kapjanak az élelmiszer tárolási módszereiről és a nélkülözhetetlen élelmiszertermékek megrendeléséről(O2) - biztosítja a résztvevők alapvető információit az alapvető egészségügyi és biztonsági előírásokról, valamint a gépek és berendezések megfelelő működtetésének módszereiről(O3) - a résztvevők alapvető információt kapjanak a félkész cukrásztermékek előkészítéséről(O4) - a kész cukrászati termékekre vonatkozó alapinformációjának bevezetése (O5) - a cukrászati termékek díszítési technikájának bevezetése(O6) - biztosítja a résztvevők számára a félkész és kész cukrászati termékek tárolási módjairól szóló információkat(O7) - a résztvevők tájékoztatása a cukrászdákban használt HACCAP rendszerről(O8) - a hulladékgazdálkodási előírásoknak a bevezetése |
| **Képzési eredmények a program teljes szintjén**  |  **Tudás**A résztvevő(K1) ismeri a cukrászati termékek gyártása során felhasznált fő nyersanyagokat(K2) tudja, hogyan kell tervezni és tárolni megrendeléseit(K3) ismeri a HSE alapelveit a munkahelyen, és tudja, hogyan kell működtetni a cukrászatban megtalálható gépeket és berendezéseket(K4) tudjon készíteni félkész cukrászati termékeket(K5) ismeri a kész édesipari termékek gyártási technológiáját(K6) ismeri a cukrászati termékek díszítésére szolgáló elemi módszereket és technikákat(K7) ismeri a félkész és kész cukrászati termékek tárolási módszereit(K8) ismeri a cukrászatban használt HACCAP alapszabályait(K9) ismeri a hulladékgazdálkodási szabályokat**Képességek** A résztvevő:(S1) képes a cukrászati termékek gyártása során felhasznált megfelelő nyersanyagokat megrendelni és tudja, hogyan kell tárolni őket(S2) ismeri a HSE előírásait, végrehajtja az eljárásokat, biztonságosan működteti a gépeket és a berendezéseket(S3) képes félkész cukrászati termékeket készíteni(S4) kész termékek feldíszítése(S5) képes befejezni a cukrásztermékeket(S6) a HACCAP szabályainak megfelelően félkész és kész cukrászati termékeket tudja tárolni(S7) alkalmazza a HACCAP szabályait a cukrászipari gyártási folyamat során(S8) ismeri a hulladék osztályozására és kezelésére vonatkozó szabályokat**Kompetenciák:**A résztvevő:(C1) a feladatok elvégzése során kreativitást és kitartást mutat ki(C2) a cselekvéseinek következményeit képes előrelátni(C3) nyitott a változásra(C4) képes megbirkózni a stresszel(C5) megszerzi a munkatapasztalatot és folyamatosan javítja a szakmai készségeket(C6) felelősséget vállal a feladataiért  (C7) csapatközpontú, és hatékony csapatmunkát ösztönzi |
| A képzési program szerzője  | **Zbigniew Koźlik, a HP Park Plaza-Wrocław vezetője** |

**Keretképzési tanterv**

|  |
| --- |
| **Első tárgykör: az élelmiszer minőség és az élelmiszer biztonsági irányítás**  |
| **Tantárgy** |
| 1. Az ergonómia, a HSE és a tűzvédelem a cukrászati létesítményekben való elvei
2. A cukrászipari termékek higiéniai elvei
3. A HACCAP rendszer
4. A cukrászati termékek minőségét befolyásoló tényezők
 |
| **Oktatási eredmények a tématerületen** |
| Tudás | A képzés résztvevője ismeri:(K1) a kulcsfontosságú elképzeléseit a munkahelyén, a tűzvédelem, a környezetvédelem és az ergonómia területén is(K2) a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit a HSE területén(K3) az egészségügyi kockázatot, a halálos veszélyt, valamint az anyagi és környezeti veszélyt a szakmai feladatokhoz kapcsolódóan(K4) a munkahelytervezés elveit a formális ergonómiai követelményeknek, a HSE szabályozásnak, a tűzvédelmi szabályoknak és a környezetvédelmi jognak megfelelően(K5) a Cukrászdáknak szánt HACCAP elveit(K6) a cukrászati termékek minőségét befolyásoló tényezőket |
| Képességek | A képzés résztvevője:(S1) szervezi a munkahelyet a formális ergonómiai követelményeknek, a HSE szabályoknak, a tűzvédelmi szabályoknak és a környezetvédelmi törvényeknek megfelelően(S2) megvalósítja a HACCAP rendszer elveit cukrászatban(S3) alkalmazza a cukrászati termékek minőségét befolyásoló tényezőket |
| Kompetenciák | A képzés résztvevője:(C1) tisztában van az ergonómiával és az HSE-vel kapcsolatos elvekkel(C2) tisztában van a HACCP rendszer elveivel(C3) tudatában van azokkal a tényezőkkel, amelyek befolyásolják a cukrászati termékek minőségét |

|  |
| --- |
| **Munkamódszerek** |
| 1. Előadás
2. Gyakorlatok
3. Műhelyek
 |

|  |
| --- |
| **Második tárgykör: Cukrászatban nyersanyagok tárolása**  |
| **Tantárgy** |
| 1. Nyersanyagok és adalékanyagok cukrászati termékek gyártásához
2. Segédanyagok
3. A cukrászati nyersanyagok minőségének értékelése
4. A cukrászipari nyersanyagok és késztermékek elrendezése és tárolása.
 |
| **Oktatási eredmények a tématerületen** |
| Tudás | A képzés résztvevője tudja:(K1), mely nyersanyagokat és élelmiszer-adalékanyagokat használnak a cukrászati termékek gyártása során(K2), mely segédanyagok hasznosak a cukrászatban(K3) hogyan kell értékelni a cukrászati termékek minőségét(K4) hogyan rendezze el a raktárakban nyersanyagokat és félkész termékeket(K5) hogyan kell követni az élelmiszer biztonság minőségét garantáló eljárásokat |
| Képességek | A képzés résztvevője képes arra:(S1), hogy megkülönböztesse a cukrászatban használt cukrászipari nyersanyagokat, élelmiszer-adalékanyagokat és segédanyagokat(S2), hogy átadja a nyersanyagok és a félkész termékeket a cukrászipari eljárásoknak megfelelően(S3) hogy tudja követni a cukrászati nyersanyagok érzékszervi értékelésének szabályait (S4) hogy tudja értékelni a cukrászati nyersanyagok minőségét(S5), hogy tudja követni a nyersanyagok és félkész termékek elrendezését és tárolását(S6), hogy tudja követni az élelmiszer biztonság minőségét garantáló eljárásokat |
| Kompetenciák | A képzés résztvevője:(C1) tisztában van a cukrászipari nyersanyagok és a cukrászati termékek minőségével(C2) tisztában van azzal, hogy a cukrászipari nyersanyagok érzékszervi értékelése hogyan befolyásolja a cukrászati termékek érzékszervi értékelését(C3) tisztában van a cukrászati nyersanyagok és a félkész termékek és a cukrászati termékek minőségének megfelelő (és helytelen) tárolásával |
| **Munkamódszerek** |
| 1. Előadás
2. Gyakorlatok
3. Műhelyek
 |

|  |
| --- |
| **Harmadik tárgykör: Cukrászati félkész termékek** |
| **Tantárgy** |
| 1. Meleg és hideg krémek
2. Különböző típusú mousse
3. Vajkrémek (sajt, mák vagy dió)
4. Különböző típusú szirupok, pomádékok, jegesedés és zselé
5. Csokoládé és félkész termékek csokoládéból
 |
| **Educational results at the subject area level** |
| Tudás | A képzés résztvevője tudja/ismeri:(K1) hogyan készítsen meleg és hideg krémeket (K2) hogyan készítsen vajkrémet (sajt, mák és dió)(K3) hogyan készítse el a szirupot, a pomádot, a jegesedést és a zselét(K4) a csokoládé típusait és a csokoládé olvadásának módszereit |
| Képességek | A képzés résztvevője képes:(S1) a cukrászati termékek típusainak és gyártási módjainak leírására(S2) a műszaki dokumentáció és a cukrászati receptek felhasználására(S3) a cukrászati termékek gyártásának technológiai folyamatainak megtervezésére(S4) a nyersanyagok, az élelmiszer-adalékanyagok és egyéb cukrászipari anyagok kiválasztására(S5) cukrászati gépek, berendezések és egyéb kisebb készülékek üzemeltetésére(S6) a cukrászati termékek organoleptikus értékelésének elvégzésére a technológiai folyamat minden szakaszában |
| Competences | The training participant:(C1) is aware of the methods of making semi-finished pastry products(C2) is aware of the aim and the methods of melting chocolate |
| **Work methods** |
| 1. Előadás
2. Gyakorlatok
3. Műhelyek
 |

|  |
| --- |
| **Negyedik tárgykör: sütemények és cukrászati termékek**  |
| **Tantárgy** |
| 1. Édes sütemények, élesztő tészta
2. Puff tészta sütemények, sütemények
3. Ropogós sütemények, ropogós tészta
4. Piskóta
5. Leveles tésztából készült sütemények és tészták
6. Mézeskalácsos sütemények és tészták
7. Habsütemények és habtészták
8. Ropogós sütemények, élesztő tészta
9. Vajas krém sütemény
 |
| **Oktatási eredmények a tématerületen** |
| Tudás | A képzés résztvevő tudja(S1) a cukrászati termékek típusait és gyártási módszereit (S2) hogyan használhatja a műszaki dokumentációt és a cukrászati recepteket(S3) hogyan kell terveznie a cukrászati termékek gyártási folyamatát (S4) hogyan kell kiválasztani a nyersanyagokat, az élelmiszer-adalékanyagokat és egyéb cukrászati anyagokat(S5) hogyan kell működtetni cukrászati gépeket, berendezéseket és egyéb kisebb készülékeket (S6) hogyan kell elvégezni a cukrászati termékek organoleptikus értékelését a technológia folyamat minden szakaszában |
| Képességek | A képzés résztvevője képes: (S1) a cukrászati termékek típusainak és gyártási módjainak leírására(S2) a műszaki dokumentáció és a cukrászati receptek felhasználására(S3) a cukrászati termékek gyártásának technológiai folyamatainak megtervezésére(S4) a nyersanyagok, az élelmiszer-adalékanyagok és egyéb cukrászipari anyagok kiválasztására(S5) a cukrászati gépek, berendezések és egyéb kisebb készülékek üzemeltetésére(S6) a cukrászati termékek organoleptikus értékelésének elvégzésére a technológiai folyamat minden szakaszában |
| Kompetenciák | A képzés résztvevője:(C1) tisztában van a cukrászati termékek előállítási módszereivel(C2) ismeri a műszaki dokumentációt és a cukrászati receptek használatát(C3) tisztában van azzal, hogy milyen gépeket és berendezéseket kell kiválasztania. |
| **Munkamódszerek** |
| 1. Előadás
2. Gyakorlatok
3. Műhelyek
4. Oktató videók
 |

|  |
| --- |
| **ötödik tárgykör: A cukrászati termékek díszítése és azok elosztásra való felkészítése**  |
| **Tantárgy** |
| 1. Alapvető információk a köret elkészítéséről
2. Anyagok díszítése
3. A cukrászati termékek díszítése
4. Háromdimenziós díszítőelemek
5. Köretek tervezése és elkészítése
6. Cukrásztermékek kondicionálása és tárolása
 |
| **Oktatási eredmények a tématerületen** |
| Tudás | A képzés résztvevője tudja:(K1) hogyan kell díszíteni a cukrászati termékeket(K2) hogyan kell kiválasztani a nyersanyagokat és félkész termékeket(K3) hogyan kell kiválasztani a megfelelő felszerelést és szerszámokat a díszítéshez(K4) hogyan kell előkészíteni a díszítőelemeket(K5) hogyan kell díszíteni a cukrászati termékeket(K6) hogyan kell tárolni a cukrászati termékeket(K7) hogyan kell működtetni a csomagoló gépeket és a kondicionáló berendezéseket(K8), hogyan kell tárolni az elkészített cukrásztermékeket és hogyan kell felkészíteni őket a szállításra(K9) hogyan kell figyelemmel kísérni a HACCAP rendszer kritikus kontrollpontjait, amelyek befolyásolják a kész cukrászati termékek élelmiszer biztonságát |
| Képességek | A képzés résztvevője képes arra, hogy:(S1) feldíszítse a cukrászati termékeket(S2) kiválassza a nyersanyagokat és félkész termékeket(S3) kiválassza a megfelelő felszerelést és szerszámokat a díszítéshez(S4) előkészítse a díszítőelemeket(S5) feldíszítse a cukrászati termékeket(S6) működtesse a csomagoló gépeket és a kondicionáló berendezéseket(S7), tárolja az elkészített cukrásztermékeket és hogyan kell felkészíteni őket a szállításra(S8) figyelemmel kísérje a HACCAP rendszer kritikus kontrollpontjait, amelyek befolyásolják a kész cukrászati termékek élelmiszer biztonságát |
| Kompetenciák | A képzés résztvevője:(C1) tisztában van azzal, hogy milyen anyagokat kell használni a díszítéshez(C2) tisztában van a díszítés fontosságával(C3) tudatában van azzal, hogy tiszteletben kell tartani a kész édesipari termékek megfelelő tárolására vonatkozó szabályokat |
| **Munkamódszerek** |
| 1. Előadás
2. Gyakorlatok
3. Műhelyek
4. Oktatói videók
 |

**Bibliográfia:**

"Technika w produkcji cukierniczej" Katarzyna Kocierz

"Technologie produkcji cukierniczej" Magdalena Kaźmierczak (vol. 1 & 2)

"Pracownia produkcji cukierniczej" Magdalena Kaźmierczak