ERASMUS+ PROGRAM

A program az EU-i Bizottság támogatásával jött létre az Erasmus program keretében

Stratégiai partnerkapcsolatok az oktatás és szakképzés területén

PROJEKTSZÁM - 2016-1-PL01-KA202-026228

Tananyagok fejlesztése a hallássérült emberek számára a Horeca szektorban

KÉPZÉSI MENETREND

Általános információk a képzésről:

|  |
| --- |
| A tanfolyam címe: szakképzett szakács  Időtartama: 160 óra |

|  |  |
| --- | --- |
| Követelmények: | 1. Jó íz- és illatérzékelés  2. Jó látás és kézügyesség  3. Művészi tehetség  4. Jó memória  5. Jó koncentrációs készség  6. Önbizalom és kezdeményezőkészség  7. Nagy teherbírás  8. Kreativitás  9. Következetesség  10. Több feladat egyidejű végrehajtására irányuló képesség  11. Jó modor  12. Stressztűrő képesség  13. Jó higiénia  14. Jó kondíció  15. Kellemes megjelenés és jó testtartás  16. Egészséges csontozat  17. Érvényes egészségbiztosítás |
| Feladatok | 1. A rendelés elkészítése és tárolása  2. A főzés közbeni feladatok megtervezése és megszervezése  3. Ételfőzés és italkészítés  4. Az ételek és italok dekorálása és kiküldése  5. A kész ételek és félkész termékek tárolása  6. A konyha és a munkaterület tisztántartása  7. A termékek és alapanyagok ésszerű használata  8. A hulladékanyagok megfelelő eltávolítása |
| A képzés célja | 1. Megtanulni az élelmiszertárolás és az utánpótlás megtervezésének jelentőségét  2. A munkahelybiztonsági szabályok és alapvető egészségügyi követelmények megtanulása  3. Megtanulni a professzionális konyhában használt gépek és eszközök használatának alapjait  4. Az étel- és italkészítés alapjainak megtanulása  5. A cukrászdai HACCP [Kockázatelemzési és kritikus ellenőrzési pont] rendszer használatának megtanulása  6. A hulladékanyagok megfelelő eltávolítási szabályainak megtanulása |
| A teljes program eredményei | |
| Tudásanyag | A résztvevők  1. Meg tudják különböztetni a gasztronómiai folyamatok során használt termékeket, anyagokat és forrásokat  2. Ismerik az étlapon szereplő ételek és italok előállítását  3. Meg tudják különböztetni az ételek elkészítésének különböző technikáit  4. Ismerik és betartják az egészségügyi és biztonsági szabályokat az ételek elkészítése közben. |
| Készségek | A résztvevők  1. Ismerik és megkülönböztetik a gasztronómiai folyamatokban használt készülékeket és felszerelést  2. Követik az ésszerű eszközhasználat szabályait  3. Követik a hulladékanyagok megfelelő eltávolításának szabályait.  4. Tudják és megkülönböztetik a kockázatokat, melyek befolyásolják az ételek minőségét  5. Követik az ételek érzékszervi úton történő felmérésének szabályait  6. Képesek osztályozni az élelmiszer alapanyagokat eltarthatóság, eredet, tápérték és konyhai használhatóság szerint  7. Képesek ételek és italok elkészítésére  8. Képesek az élelmiszerek érzékszervi felmérésének végrehajtására  9. Képesek a megfelelő teríték kiválasztására az ételekhez  10. Képesek adagolni, dekorálni és kiküldeni az ételeket  11. Képesek lesznek a kritikus ellenőrzési pontok észrevételére a HACCP rendszer szerint. |
| Kompetenciák | A résztvevők  1. A személyi kultúra és etika szabályait fogják követni  2. Feladataikban következetesek és kreatívak lesznek  3. Képesek lesznek előrelátni tetteik következményeit  4. Nyitottak lesznek a változásra  5. Képesek lesznek a stressz kezelésére  6. Szakmai készségeiket és képességeiket naprakészen tartják  7. Képesek lesznek az üzleti titkok megtartásának megtanulására  8. Tetteikért felelősséget vállalnak  9. Csapatban együttműködnek |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Témakör: 1. Egészség és biztonság az élelmiszeripari munkában.  Ideje: 12 óra | |
| Tantárgyak | |
| ● Az ételszennyezés forrásai  ● Személyzeti higiénia  ● a munkaterület tisztasága és rendezettsége  ● Étel előkészítési higiénia  ● A higiénikus ételkiküldés szabályai  ● A fogyasztói hulladék eltávolítása  ● Foglalkozásból adódó betegségek, munkabalesetek és megelőzésük  ● Rendszeres egészségellenőrzés  ● Az átmeneti segítségnyújtás szabályai | |
| A témakör eredményei | |
| Tudásanyaga | A résztvevők tudni fogják  ● Melyek a munkahely biztonságához és állapotához kötődő kockázatok.  ● Hogyan szervezzék meg a munkahelyet kényelmi, egészségügyi, biztonsági, környezetvédelmi szabályok, és tűzvédelem szempontjából.  ● Hogyan hajtsanak végre személyi és kollektív védelmi intézkedéseket a munkában  ● Hogyan kövessék a munkahelyi egészségügyi és biztonsági szabályokat és hogyan alkalmazzák a tűzbiztonsági és környezetvédelmi szabályokat különböző posztokon.  ● Hogyan nyújtsanak segítséget munkahelyi balesetek esetén.  ● Melyek az élelmiszerszennyezés forrásai.  ● Melyek a személyzeti higiénia szabályai és az elvárt biztosítások. |
| Képességek | A résztvevők képesek lesznek  ● Alkalmazni a munkahelyi kockázatok elkerülésének szabályait a konyha különböző pontjain  ● Megnevezni azokat a megoldásokat, melyek megkönnyítik a munkát a különféle posztokon.  ● A kényelmi, egészségi és biztonsági, tűzbiztonsági és környezetvédelmi szabályok követésére.  ● Az átmeneti segítségnyújtás eljárásának alkalmazására életveszély-, ill. egészségügyi kockázatok esetén.  ● Követik a személyzeti higiénia szabályainak követésére, emellett érvényes egészségbiztosítással rendelkeznek. |
| Kompetenciák | A résztvevők  ● tudatában lesznek a biztonsági és kényelmi szempontoknak a munkában.  ● Tájékozottak lesznek a HACCP rendszer szabályairól.  ● Tudatában lesznek annak, mely tényezők befolyásolják az élelmiszerek minőségét.  ● Ismerni fogják az elsősegélynyújtás folyamatát. |
| Képzési módszerek | |
| ● előadások  ● műhelymunka  ● feladat | |
| 2. Témakör: Az élelmiszeriparban használt felszerelés és készülékek.  Ideje: 12 óra | |
| Tantárgyak: | |
| ● hűtőberendezések  ● élelmiszertartósító berendezések  ● A hővel történő élelmiszerkészítés berendezései  ● mosogatóberendezések  ● konyhabútor  ● kiegészítő konyhai eszközök | |
| A témakör eredményei | |
| Tudásanyaga | A résztvevők  Tudni fogják  - milyen hűtőberendezések használatosak az élelmiszeriparban  - milyen ételkészítő berendezések és gépek használatosak az élelmiszeriparban.  - milyen melegítő berendezésekkel kell rendelkeznie egy konyhának  - milyen mosogatógépek használatosak a szakmában  - hogyan használják a különféle konyhabútorokat  - hogyan használják a különféle konyhai kiegészítő eszközöket |
| Készségek | A résztvevők képesek lesznek  - a hűtőberendezések használatára  - az ételkészítő berendezések használatára  - a hőt kibocsátó ételkészítési eszközök használatára  - a mosogatógépek használatára  - a konyhabútor használatára  - a konyhai kiegészítő eszközük használatára |
| Kompetenciák | A résztvevők  - tudatában lesznek annak, hogy az ételeket hűteni kell  - tudatában lesznek az étel előkészítő berendezések használatának  - tudni fogják a hő útján történő előkészítésre szolgáló eszközök használatát  - tudatában lesznek a konyhabútor és kiegészítők használatának |
| Képzési módszerek | |
| ● előadások  ● műhelymunka  ● feladatok | |
| 3. Témakör: ételek elkészítése.  Időtartama: 88 óra | |
| Témák | |
| 1. Levesek és szószok alapanyagai  2. Pácok  3. Hideg étvágygerjesztők  4. Saláták  5. Meleg étvágygerjesztők  6. Levesek  7. Szószok meleg ételekhez  8. Hal- és kagylóételek  9. Hús- és vadételek  10. Kásák, tészták  11. Zöldség- és gombaételek  12. Tojásételek | |
| A témakör eredményei | |
| Tudásanyaga | A résztvevők tudni fogják:  - milyen alapanyagokból készülnek a levesek és a szószok  - hogyan készülnek a pácok  - hogyan készülnek a hideg étvágygerjesztők  - hogyan készülnek a saláták  - hogyan készülnek a meleg étvágygerjesztők  - hogyan készülnek a levesek  - hogyan készülnek a szószok meleg ételekhez  - hogyan készülnek a hal- és kagylóételek  - hogyan készülnek a húsételek, beleértve a vadakat is  - hogyan készülnek a kásák és tésztaételek  - hogyan készülnek a zöldség- és gombaételek  - hogyan készülnek a tojásételek |
| Készségek | A résztvevők képesek lesznek  - levesekhez és szószokhoz használt alapanyagok elkészítésére  - pácok elkészítésére  - hideg étvágygerjesztők elkészítésére  - saláták elkészítésére  - meleg étvágygerjesztők elkészítésére  - levesek elkészítésére  - meleg ételekhez való szószok elkészítésére  - hal- és kagylóételek elkészítésére  - húsételek elkészítésére, a vadhúsokat is beleértve  - kása- és tésztaételek elkészítésére  - zöldség- és gombaételek elkészítésére  - tojásételek elkészítésére |
| Kompetenciák | A résztvevőknek  - meglesz a szószok és levesek elkészítéséhez szükséges készségük  - meglesz a képességük a hideg étvágygerjesztők elkészítéséhez  - tudni fogják a saláták elkészítésének technikáit  - tudni fogják a meleg étvágygerjesztők elkészítési technikáit  - meglesz a leveskészítéshez szükséges készségük  - meglesz a meleg ételek elkészítéséhez szükséges készségük  - tudni fogják a halas és kagylós ételek elkészítési technikáit  - tudni fogják a hús- és vadételek elkészítési technikáit  - tudni fogják a kása- és tésztaételek elkészítési technikáit  - tudni fogják a zöldség- és tojásételek elkészítéséhez szükséges lépéseket  - tudni fogják a tojásételek elkészítéséhez szükséges lépéseket |
| Képzési módszerek | |
| - előadások  - gyakorlatok  - műhelymunkák | |
| 4. Témakör: az élelmiszeriparban használt technológiai eljárások  Időtartama: 8 óra | |
| Témák | |
| Élelmiszer feldolgozási eljárások: célok és módszerek  - előzetes eljárások (piszkos, tiszta)  - a termék változásai az előfeldolgozás alatt  - a zöldségek és gyümölcsök barnulása  - ozmózis a technológiai folyamatokban  - az ételek hőkezelésének szabályai  - a termék változása a hőkezelés közben  - modern konyhai technológiák | |
| A témakör eredményei | |
| Tudásanyaga | A résztvevők tudni fogják  - melyek az ételfeldolgozási módszerek  - melyek a piszkos és tiszta előkészítési folyamatok  - mely változások lépnek fel a termékben az előkészítési folyamat alatt  - miért barnulnak a gyümölcsök és a zöldségek és hogyan lehet ezt csökkenteni  - mi az ozmózis és hogyan jelenik meg az ételfeldolgozás technológiájában  - hogyan hőkezeljünk ételeket  - melyek az élelmiszer fizikai és kémiai változásai a hőkezelés közben  - miből áll a modern konyhai technika |
| Készségek | A résztvevők képesek lesznek  - előfeldolgozási folyamatok végrehajtására  - a termék előfeldolgozása közbeni változások felhasználására a következő lépéseknél  - a zöldségek és gyümölcsök bebarnulásának megakadályozására  - a technológiai folyamatok során fellépő ozmózis előnyös felhasználására  - a megfelelő hőkezelési technika kiválasztására  - modern konyhai technikák használatára |
| Kompetenciák | A résztvevők ismerni fogják  - az ételek hőkezelésének módszereit  - a termékben fellépő változásokat az előfeldolgozás során  - a termékben fellépő változásokat a hőkezelés során  - a különféle modern konyhai technikák lehetőségeit |
| Képzési módszerek | |
| * előadások * feladatok * műhelymunkák * film | |