Erasmus program

A projektet az Európai Bizottság alapította és támogatja, Erasmus program néven

Együttműködés oktatásban és a szakképzésben

Projektszám - 2016-1-PL01-KA202-026228

Szakképzési oktatási anyag, a Horeca szektorban, hallássérültek részére

**Oktatási keret**

**Általános képzési tájékoztató**

|  |  |
| --- | --- |
| **A képzés megnevezése: Pék / Össz.: 56 óra** | |
| **A jelentkező kompetenciái**   * kézügyesség * matematikai képesség * térérzék * figyelem, koncentráció * problémamegoldás * kreativitás * stressz tolerancia * alkalmazkodó képesség * pontosság, precizitás * szervezőkészség * önállóság * együttműködő képesség * empátia * felelősség vállalás * kommunikációs készség | |
| **Szakismeret, és feladatai**   * Anyag átvétel, tárolás és előállítás * a lisztet kézzel vagy géppel szitálja, az alapanyagot felodja * az előkészített nyersanyagokat összekeveri és kézi vagy gépi dagasztással tésztává gyúrja * a megkelt, érett, egy tömegben lévő tésztát darabokra osztja, a formáját a terméknek megfelelően alakítja (gömbölyítés, fonás, sodrás, hosszfomázás, stb.) * kézzel vagy kézi működtetésű gépekkel dolgozik * a megformált tésztadarabokat megfelelő eszközökbe teszi (szakajtó, kelesztőláda, kelesztőlemez, kelesztőkemence, stb.) * figyelemmel kíséri a kelesztést, elvégzi a nedvesítést * a nyerstésztát megsüti a különböző kemencékben * a kemencéből kikerült termékeket előkészíti hűtésre, csomagolásra, tárolásra vagy elszállítására | |
| **Képzési célok**   * Az étkezési gabonafajták, tulajdonságaik, tárolásuk. * A lisztfajták, a lisztek hibái, romlási folyamataik. * A segéd- és járulékos anyagok, jellemzőik és hatásuk. * A nyersanyagok elkészítési módjai. * A termékgyártás technológiája. * A tésztakészítés és érés folyamatai, a tészták feldolgozása. * A kelesztés célja, feltételei, a dagasztás és keverés hatása. * A töltelékkészítés. * A sütés feltételei és folyamatai, a sütés szakaszai. * Készárukezelés, a péksütemények csoportosítása. * Csomagolási lehetőségek * A péksütemények lehűtése, tárolása és szállítása. * A tartós termékekkel szemben támasztott követelmények. * A diétás termékek fajtái, előállításuk, hatásuk a szervezetre. * A kenyérbetegségek, a termékek elévülési folyamata és annak késleltetési módjai. * Az elévült nyersanyagok kezelése, a helytelen technológia következményei. * A termékek minőségi előírásai. * A mintavétel, jegyzőkönyv készítése a mintáról. * Szakmai számítások (mennyiség, arány) * Professional calculations (quantity, rate) * A kemencék, gépek, berendezések működtetési előírásainak betartása, azok kezelése, karbantartása. * Az előforduló szennyezések fajtái, a tisztítás és fertőtlenítés * A biztonságtechnikai előírások * A munkakörnyezetből eredő ártalmak és elhárítási lehetőségei * Az elsősegélynyújtás szabályai. * Higiéniai és környezetvédelmi előírások * Az élelmiszeripari tevékenység lehetséges jogformái, a vállalkozási lehetőségek. * Az élelmiszeripari támogatás formái, hitellehetőségek. * Az élelmiszeripari adózás viszonyai, a társadalombiztosítási szabályok * A vállalkozás belső struktúrája, könyvvezetés, a számviteli alapelvek, a bizonylatolás elvei, a bizonylatok és számlák kezelése, a leltározás. * Üzletiterv készítése, a szerződéskötés szabályai, az üzleti tárgyalás technikája. | |
| A képzés hatása a programot tekintve | * **Ismeretanyag** * **A tanuló**   **(W1) Meg**ismeri a munkakezdés összes feladatait egy pékségben  **(W2)** megismeri a gyártás és előkészítés folyamatait  **(W3)** méri, dokumentálja, megismeri a gazdálkodás alapjait  **(W4)** megismeri a tésztafeldolgozás folyamatát  **(W5)** megismeri a kelesztés folyamatát  **(W6)** megismeri a péktermékek sütésének módozatait  **(W7)** megismeri a tésztakészítés és szárítás módozatait   * **Készségek** * **A tanuló**   **(U1)** Képes az Információforrások kezelésére  **(U2)** Köznyelvi beszédkészséggel rendelkezik  **(U3)** Képes a szaknyelvi, hallott szöveget értelmezni  **(U4)** Olvasott szakmai szöveg megértése  **(U5)** Alapvető számolási készsé  **(U6)** Alapszintü számítógép-használat  **(U7)** Labortechnikai eszközök használata  **(U8)** Képes bonyolultabb eszközökkel dolgozni  **(U9)** Csomagolási jelek értelmezése, mennyiségérzék  **(U10)** Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, szúró eszközök használata  **(U11)** Gépek, berendezések szerkezetének, működési vázlatának, leírásainak olvasása, értelmezése  **(U12)** Kisgépek, dagasztógépek használata  **Kompetenciák**  A tanuló:  ***Személyes kompetenciái:***  Felelősségtudat  Pontosság, szorgalom  Állóképesség  Segítőkészség, rugalmasság  Önállóság, kreativitás  Megbízhatóság, becsületesség  Elhivatottság, Elkötelezettség, lojalitás  Kézügyesség, megfigyelőképesség,- mozgásminta utánzása  Közvetlen figyelem: - vizualitás – térbeli tájékozódás  Ráirányított figyelem: - térbeli tájékozódás - gyakorlatiasság - időészlelés  Testi erő, gyorsasság – állóképesség  Döntésképesség  Jelenlét  Figyelem  *Társas kompetenciák*  Kommunikációs készség  Segítőkészség  Kapcsolatteremtő készség  Feladatközpontúság  Kompromisszumkészség  Kitartás  **Módszerkompetenciák:**  Higénia  A környezet tisztántartása  Helyzetfelismerés  Matematikai készség  Rendszeresség  Methodical work  Problémamegoldás  Érzékelés  Szervezési készség |
| A tanulási programterv kidolgozója | **Borsos Terézia, Debrecen** |

**Oktatási keret**

|  |  |
| --- | --- |
| **Thematic block 1:**  **A munkakezdés feladatai** tasks of beginning of work **8h**  **Tematikai felépítés 1: munkakezdés 8 óra** | |
| Feladatok | |
| Felveszi a tevékenységéhez előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést  Átveszi a munkaterületet  Megismeri az elvégzendő feladatot  Megismerkedik a szükséges anyagokkal eszközökkel  Ellenőrzi a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és a minőségbiztosítási előírásokat  Megtisztítja a munkaterületet | |
| **A tematikai tömb ismeretanyaga** | |
| Ismeretek | **Szakmai ismeretek**  Munka- és védőruha óvása  Védőfelszerelés  Munkaterület jellemzői  Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok  Biztonságos munkavégzés feltételei  Higiéniai követelmények  Élelmiszeróvás és minőségének biztosítása  Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok ismerete  Tisztító- és fertőtlenítőszerek  Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési módszerek |
| Készségek | **Szakmai készségek**  Információforrások kezelése  Számolási készségek  Eszközhasználati képességek |
| Kompetenciák | **Személyes kompetenciák:**  felelősségtudat  pontosság  önállóság  **Társas kompetenciák**  határozottság  segítőkészség  kompromisszumkészség  **Módszerkompetenciák:**  Higiéniás szemlélet  A környezet tisztántartása  Helyzetfelismerés |
| **Methods of work**  **Módszertan** | |
| 1.CBT – Computer Based Training  számítógépre alapozott képzés –( elméleti rész)  2.Exercises  gyakorlatok  3.Workshops | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematikai tömb 2:** **Gyártás előkészítése és zárása 8 óra** | |
| Ismeretanyag:  Termelési, előállítási számítások  Átveszi és előkészíti a feldolgozáshoz szükséges anyagokat  A munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket  Felügyeli a gépek, berendezések működését, szükség esetén beavatkozik  Részt vesz a karbantartási munkákban  Előkészíti, ellenőrzi a csomagolóanyagokat, csomagolja a készterméket  A készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak és/vagy elvégzi a raktározást  A hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladék | |
| **A tematikai tömbben szerezhető ismeretek** | |
| Knowledge  Ismeretek | **Szakmai ismeretek:**  Szakmai számítások  Nyersanyagátvételi eljárások  A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve  Gépkezelés  A gépek, berendezések karbantartása  Kéziszerszámok, eszközök  Csomagolóanyagok, csomagolóeszközök  A raktározás alapelvei  Hűtő- és tároló raktározás  Hulladékkezelési eljárások  Melléktermékek hasznosítása |
| Készségek | **Szakmai készségek**  Alapvető számolási készség  Komplex eszközhasználati képesség  Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata  Csomagolási jelképek értelmezése |
| Kompetenciák | **Személyes kompetenciák:**  pontosság  állóképesség  **Társas kompetenciák:**  **segítőkészség**  **Módszerkompetenciák:**  Áttekintő képesség  Gyakorlatias feladatértelmezés |
| **Munkamódszer** | |
| Számítógépre alapozott képzés –( elméleti rész)  Gyakorlati rész  Csoportmunka | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematikai tömb 3:** **Mérések, dokumentálás, gazdálkodás 8 óra** | |
| **Témák** | |
| Készletezés  Előállítási folyamat ellenőrzése  Készterméket ellenőriz és osztályoz  Előírásoknak megfelelően mintát vesz  A paramétereknek megfelelően beállítja a gépeket  Adatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál  Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket  Vállalkozást indít, működtet  Kereskedelmi tevékenységet folytat | |
| **A tematikai tömb ismeretanyaga** | |
| Ismeretek | **Szakmai ismeretek**  Laboratóriumi alapmérések, alapműveletek  Fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatok  Mintavétel  Késztermék-minősítés  Az ellenőrzések alapelvei  Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása  Dokumentumok, naplók vezetése  Gazdálkodási alapismeretek  Vállalkozási alapismeretek  Kereskedelmi és marketing alapismeretek |
| Készségek | Szakmai készségek  Alapszintü számítógéphasználat  Mennyiségérzék  Köznyelvi beszédismeret  Labortechnikai eszközök használata  Alapvető számolási készsé  Olvasott szakmai szöveg megértése |
| Kompetenciák | **Személyes kompetenciák:**  **Önállóság**  Megbízhatóság  Elhivatottság  Elkötelezettség  Kézügyesség  **Társas kompetenciák:**  Kapcsolatteremtő készség  Kapcsolatfenntartó készség  Módszerkompetenciák  Helyzetfelismerés  Numerikus gondolkodás  Matematikai készség |
| **Munkamódszer** | |
| 1. számítógépre alapozott képzés –( elméleti rész)  2. Gyakorlatok  3. csoportmunka | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Thematic block 4:**  **Tésztafeldolgozás Dough ellaboration, 8h** | |
| ***Feladatok*** | |
| Felosztja a tésztát méretre, tömegre  Formázza a tésztát  Tölti a tésztát  Elrakja a tésztát  Kezeli a tészta felületét | |
| **A tematikai tanulmány keretében szerezhető ismeretek** | |
| Ismeretek | **Szakmai ismeretek:**  professional knowledges:  A tésztafeldolgozás műveletei  processes of dough elaboration  Forma öntő gépek  Cup emptying machines  Osztógépek  dividing machines  Gömbölyítők  rounding machines  Formázógépek  Formating machines  Nyújtógépek  streeching machines |
| Képességek | **Szakmai kompetenciák:**  Mennyiség  Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata |
| Competences  Kompetenciák | **egyéni kometenciák:**  **Personal competences:**  Állóképesség  Jó Látás  Szervezőképesség  Kézügyesség  **Társas kompetenciák:**  Útmutatások betartása  Kapcsolatteremtés  **Módszertani kompetenciák:**  Rendszereses munkavégzés  Folyamatok átlátása |
| **Munkamódszerek** | |
| 1. számítógépre alapozott képzés –( elméleti rész)  2.Gyakorló feladatok  3.Csoportos munka | |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Tematikai tömb: Kelesztés (8 óra)** | |
| Témakörei: | |
| A kelesztő paramétereit beállítja  Elhelyezi a terméket a kelesztőben  Ellenőrzi a kelesztési folyamatot  Sütés előtt kezeli a tészta felületét | |
| **A tematika keretében elsajátítható ismeretek** | |
| Ismeretek | **Szakmai ismeretek:**  Mikrobiológiai folyamatok kelesztésnél  A kelesztés folyamat  Tésztapihentetők  Kelesztő eszközök  Kelesztő kamrák  Gépi kelesztők |
| Képességek | **Szakmai készségek:**  **Professional skills:**  Olvasott szakmai szöveg megértése  Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése  Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése  Szakmai gépek szerkezete, működési vázlata, rajzok olvasása, értelmezés |
| Kompetenciák | **Személyes kometenciák:**  Látás  Önállóság  Felelősségtudat  **Társas kompetenciák:**  Kompromisszumkészség  Határozottság  **Módszerkompetenciák:**  Problémamegoldás  Hibaelhárítás  Helyzetfelismerés |
| **Munkamódszer** | |
| 1.CBT – számítógépre alapozott képzés –( elméleti rész)  2.Gyakorlás  3. Csoportos munka | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematikai tömb 6 Sütés 8óra** | |
| Ismeretanyag | |
| Sütési előkészületek  turns up baking parameters  A megkelt terméket a kemencébe helyezi  Sütési folyamat nyomonkövetése  Süti a formázott tésztákat  Utánkezeli a termék felületét | |
| **A tematikai tömbben szerzett ismeretk** | |
| Ismeretek | **Szakmai ismeretek:**  A sütés szakaszai, folyamata  Épített kemencék  Szerelt fémszerkezetű kemencék  Vető szerkezetek |
| Képességek | Szakmai, írott szöveg megértése  Sütőkemencék leírásainak, rajzainak elolvasása, értelmezése  Testi képesség |
| Kompetenciák | **Személyi kometenciák:**  Állóképesség  Megbízhatóság  Jó Látás  Önállóság  Erőnlét  **Társas kompetenciák:**  Kompromisszumkészség  Határozottság  **Módszertani kompetenciák:**  Helyzetfelismerés  Problémamegoldás  Probléma megoldás  Rendszeres munkavégzés |
| **Munkamószerek** | |
| 1.CBT –számítógépre alapozott képzés –( elméleti rész)  2.Gyakorlás  3.Csoportos munkavégzés | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tematikai tömb 7: Tésztakészítés, tésztaszárítás 8 óra** | |
| Ismeretanyag | |
| Kovászol  Dagaszt  Gyúr  Kever, tömörít  Kenyérfélék készítéséhez előkészíti a tésztát  Péksütemények készítéséhez vizes tésztát készít és szárít  Péksütemények gyártásához tejes tésztát készít és szárít  Péksütemények gyártásához dúsított tésztát készít és szárít  Péksütemények gyártásához tojással dúsított tésztát készít és szárít  Omlós tésztát készít és szárít  Leveles tésztát készít, hajtogatja, hűti és szárítja  Diabetikus és egyéb tésztát készít és szárít | |
| **A tematikai tömb ismeretanyaga** | |
| Ismeretek | **Szakmai ismeretek:**  Alapanyagok fajtái, tulajdonságai  Segédanyagok fajtái, tulajdonságai  Járulékos anyagok fajtái, tulajdonságai  Nyersanyagok fizikai jellemzői  Nyersanyagok kémiai összetevői  Nyersanyagok biológiai jellemzői  Nyersanyagok mikrobiológiai jellemzői  Nyersanyagok előkészítése  Kenyérfélék  Vizes tésztából készült sütőipari termékek  Tejes tésztából készült sütőipari termékek  Dúsított tésztából készült sütőipari termékek  Tojással dúsított tésztából készült sütőipari termékek  Omlós tésztából készült sütőipari termékek  Leveles tésztából készült sütőipari termékek  Diétát kiegészítő termékek  Tészta előkészítése  Mikrobiológiai folyamatok a kovászérésnél  Mikrobiológiai folyamatok a tésztaérésnél  Kolloidális folyamatok kovászkészítésnél  Kolloidális folyamatok tésztakészítésnél  Enzimes folyamatok: keményítő- fehérje-és zsírbontás  Liszttárolási kellékek  Lisztszállítási kellékek  Nyersanyag előkészítés kellékei  Dagasztógépek, csészék  Keverő és habverő gép |
| Képességek | **Szakmai készségek:**  Számolási képesség  Mennyiségérzék  Tájékozódás  Kisgépek, dagasztógépek használata |
| Kompetenciák | **Személyes kometenciák:**  Önállóság  Felelősségtudat  Döntésképesség  Kézügyesség  **Társas kompetenciák:**  social competences  Segítőkészség  Kompromisszumkészség    **Módszertani kompetenciák:**  Felfogóképesség  Rendszerező képesség  Áttekintő képesség |
| **Munkamódszer** | |
| 1.CBT – számítógépre alapozott képzés –( elméleti rész)  2.Gyakorlatok  3.Csoportmunka | |