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:***FelelősségtudatPontosság, szorgalomÁllóképességSegítőkészség, rugalmasság Önállóság, kreativitásMegbízhatóság, becsületességElhivatottság, Elkötelezettség, lojalitásKézügyesség, megfigyelőképesség,- mozgásminta utánzása Közvetlen figyelem: - vizualitás – térbeli tájékozódásRáirányított figyelem: - térbeli tájékozódás - gyakorlatiasság - időészlelés Testi erő, gyorsasság – állóképességDöntésképesség Jelenlét Figyelem*Társas kompetenciák*Kommunikációs készségSegítőkészségKapcsolatteremtő készségFeladatközpontúságKompromisszumkészségKitartás **Módszerkompetenciák:**HigéniaA környezet tisztántartásaHelyzetfelismerésMatematikai készségRendszeresség Methodical workProblémamegoldásÉrzékelésSzervezési 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 védőfelszereléstÁtveszi 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 óvásaVédőfelszerelés Munkaterület jellemzői Munkavégzéshez szükséges alap-, segéd-, járulékos és adalékanyagok Biztonságos munkavégzés feltételei Higiéniai követelmények Élelmiszeróvás és minőségének biztosítása Környezetvédelmi, tűzvédelmi szabályok ismereteTisztító- és fertőtlenítőszerekTakarítási, tisztítási, fertőtlenítési módszerek |
| Készségek | **Szakmai készségek**Információforrások kezeléseSzámolási készségekEszközhasználati képességek |
| Kompetenciák | **Személyes kompetenciák:**felelősségtudatpontosságönállóság**Társas kompetenciák**határozottságsegítőkészségkompromisszumkészség**Módszerkompetenciák:**Higiéniás szemléletA környezet tisztántartásaHelyzetfelismerés |
| **Methods of work****Módszertan** |
| 1.CBT – Computer Based Training számítógépre alapozott képzés –( elméleti rész)2.Exercisesgyakorlatok3.Workshops  |

|  |
| --- |
| **Tematikai tömb 2:** **Gyártás előkészítése és zárása 8 óra**  |
| Ismeretanyag:Termelési, előállítási számításokÁtveszi 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 raktározástA hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladék  |
| **A tematikai tömbben szerezhető ismeretek** |
| KnowledgeIsmeretek | **Szakmai ismeretek:**Szakmai számításokNyersanyagátvételi eljárások A gyártáshoz szükséges gépek, berendezések működési elve Gépkezelés A gépek, berendezések karbantartása Kéziszerszámok, eszközökCsomagolóanyagok, csomagolóeszközökA raktározás alapelvei Hűtő- és tároló raktározásHulladékkezelési eljárásokMelléktermékek hasznosítása |
| Készségek | **Szakmai készségek**Alapvető számolási készségKomplex eszközhasználati képesség Nyersanyagátvételhez szükséges laboreszközök használata Csomagolási jelképek értelmezése |
| Kompetenciák | **Személyes kompetenciák:**pontosságállóképesség**Társas kompetenciák:****segítőkészség** **Módszerkompetenciák:**Áttekintő képesség Gyakorlatias feladatértelmezés |
| **Munkamódszer** |
| Számítógépre alapozott képzés –( elméleti rész)Gyakorlati részCsoportmunka |

|  |
| --- |
| **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 gépeketAdatot rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket Vállalkozást indít, működtet Kereskedelmi tevékenységet folytat |
| **A tematikai tömb ismeretanyaga** |
| Ismeretek | **Szakmai ismeretek**Laboratóriumi alapmérések, alapműveletekFizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálatokMintavétel Késztermék-minősítésAz ellenőrzések alapelvei Adatok bevitele, számítógépes feldolgozása Dokumentumok, naplók vezetése Gazdálkodási alapismeretek Vállalkozási alapismeretekKereskedelmi és marketing alapismeretek |
| Készségek | Szakmai készségekAlapszintü számítógéphasználatMennyiségérzékKöznyelvi beszédismeretLabortechnikai eszközök használata Alapvető számolási készséOlvasott szakmai szöveg megértése |
| Kompetenciák | **Személyes kompetenciák:****Önállóság** MegbízhatóságElhivatottság Elkötelezettség Kézügyesség**Társas kompetenciák:**Kapcsolatteremtő készségKapcsolatfenntartó készségMódszerkompetenciákHelyzetfelismerés Numerikus gondolkodás Matematikai készség |
| **Munkamódszer** |
|  1. számítógépre alapozott képzés –( elméleti rész)2. Gyakorlatok3. csoportmunka |

|  |
| --- |
| **Thematic block 4:**  **Tésztafeldolgozás Dough ellaboration, 8h** |
| ***Feladatok*** |
| Felosztja a tésztát méretre, tömegre Formázza a tésztát Tölti a tésztát Elrakja a tésztátKezeli a tészta felületét |
| **A tematikai tanulmány keretében szerezhető ismeretek** |
| Ismeretek | **Szakmai ismeretek:**professional knowledges:A tésztafeldolgozás műveletei processes of dough elaborationForma öntő gépek Cup emptying machines Osztógépek dividing machinesGömbölyítők rounding machinesFormázógépek Formating machinesNyújtógépekstreeching machines |
| Képességek | **Szakmai kompetenciák:**MennyiségKéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata |
| CompetencesKompetenciák | **egyéni kometenciák:****Personal competences:**Állóképesség Jó Látás SzervezőképességKézügyesség**Társas kompetenciák:**Útmutatások betartásaKapcsolatteremtés**Módszertani kompetenciák:**Rendszereses munkavégzés Folyamatok átlátása |
| **Munkamódszerek** |
| 1. számítógépre alapozott képzés –( elméleti rész)2.Gyakorló feladatok3.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 kelesztésnélA kelesztés folyamatTésztapihentetők Kelesztő eszközökKelesztő kamrák Gépi kelesztők |
| Képességek | **Szakmai készségek:****Professional skills:**Olvasott szakmai szöveg megértéseSzakmai nyelvű hallott szöveg megértése Köznyelvi szöveg hallás utáni megértéseSzakmai gépek szerkezete, működési vázlata, rajzok olvasása, értelmezés |
| Kompetenciák | **Személyes kometenciák:**Látás ÖnállóságFelelősségtudat**Társas kompetenciák:**Kompromisszumkészség Határozottság**Módszerkompetenciák:**Problémamegoldás Hibaelhárítás Helyzetfelismerés |
| **Munkamódszer** |
| 1.CBT – számítógépre alapozott képzés –( elméleti rész)2.Gyakorlás3. Csoportos munka |

|  |
| --- |
|  **Tematikai tömb 6 Sütés 8óra** |
| Ismeretanyag |
| Sütési előkészületekturns up baking parametersA megkelt terméket a kemencébe helyezi Sütési folyamat nyomonkövetéseSüti a formázott tésztákat Utánkezeli a termék felületét  |
| **A tematikai tömbben szerzett ismeretk** |
| Ismeretek | **Szakmai ismeretek:**A sütés szakaszai, folyamataÉpített kemencék Szerelt fémszerkezetű kemencékVető szerkezetek |
| Képességek | Szakmai, írott szöveg megértése Sütőkemencék leírásainak, rajzainak elolvasása, értelmezése Testi képesség |
| Kompetenciák | **Személyi kometenciák:**Állóképesség MegbízhatóságJó Látás Önállóság Erőnlét**Társas kompetenciák:** KompromisszumkészségHatározottság**Módszertani kompetenciák:**Helyzetfelismerés Problémamegoldás Probléma megoldásRendszeres munkavégzés |
| **Munkamószerek** |
| 1.CBT –számítógépre alapozott képzés –( elméleti rész)2.Gyakorlás3.Csoportos munkavégzés |

|  |
| --- |
| **Tematikai tömb 7: Tésztakészítés, tésztaszárítás 8 óra**   |
| Ismeretanyag |
|  Kovászol Dagaszt GyúrKever, tömörít Kenyérfélék készítéséhez előkészíti a tésztátPéksütemények 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 kellékekNyersanyag előkészítés kellékei Dagasztógépek, csészékKeverő és habverő gép |
| Képességek | **Szakmai készségek:**Számolási képesség Mennyiségérzék Tájékozódás Kisgépek, dagasztógépek használata |
| Kompetenciák | **Személyes kometenciák:**Önállóság Felelősségtudat Döntésképesség Kézügyesség**Társas kompetenciák:**social competencesSegítőkészség Kompromisszumkészség**Módszertani kompetenciák:**FelfogóképességRendszerező képességÁttekintő képesség |
| **Munkamódszer** |
| 1.CBT – számítógépre alapozott képzés –( elméleti rész)2.Gyakorlatok3.Csoportmunka |