

Bluedot Stúdió Kft.

KÉPZÉSI PROGRAM

Készült: a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. §-a alapján

VEGETÁRIÁNUS SZAKÁCS

BELSŐ NYILVÁNTARTÁSI SZÁM: PBP 1.2 VERZIÓ

Budapest, 2024.09.05.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program alapadatai

1.1.	Képzés megnevezése:	Vegetáriánus szakács
1.2.	A képzés célja:	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő betekintést nyerjen a magas szintű vegetáriánus és vegán ételkészítés elméleti és gyakorlati részébe, elsajátítsa a különböző főzési és sütési alaptéchnikákat, és azokat magas szinten használni tudja majd. Megismerje a gasztronómia különböző kapcsolódó területeit és a gasztro vállalkozás beindításának és fejlesztésének lehetőségeit, továbbá a HACCP rendszerének szabályait, működését és gyakorlatban való alkalmazását.
1.3.	A képzés célcsoportja:	A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.4.	A képzés során megszerezhető kompetenciák:	A képzésben résztvevő - képes megfogalmazni saját karrier céljait; - ismeri és képes betartani a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat. - ismeri és képes megnevezni és leírni az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat. - önismerete alapján képes céljai reális megfogalmazására törekedni; - a pontos munkavégzésre, munkahelyi körülményei rendben tartására; - képes munkája során az információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő; - önálló munkavégzés során képes a szükséges feladat elvégzésének precíz kivitelezésére.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	Nem szükséges.
2.2.	Szakmai végzettség:	Nem szükséges.
2.3.	Szakmai gyakorlat:	Nem szükséges.
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	Nem szükséges.
2.5.	Előzetesen elvárt ismeretek:	Nem szükséges.
2.6.	Egyéb feltételek:	Nincs.

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	50 óra
------	-------------------	--------

4. A képzés tananyagegységei

	A képzés tananyagegységeinek megnevezése: ¹	Óraszám:
4.1.	Vegetáriánus szakács	50 óra

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	Vegetáriánus szakács
4.1.2.	Célja:	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő betekintést nyerjen a magas szintű vegetáriánus és vegán ételkészítés elméleti és gyakorlati részébe, elsajátítsa a különböző főzési és sütési alaptéchnikákat, és azokat magas szinten használni tudja majd. Megismerje a gasztronómia különböző kapcsolódó területeit és a gasztró vállalkozás beindításának és fejlesztésének lehetőségeit, továbbá a HACCP rendszerének szabályait, működését és gyakorlatban való alkalmazását.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő jelenlétét igénylő csoportos képzés: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A képzési módszerek alkalmazkodnak a tananyag tartalmához, jellegéhez. A képzési módszerek: előadás, magyarázat, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, egyéni feladatmegoldás.
4.1.5.	Óraszám:	50 óra
4.1.6.	Beszámítható óraszám*:	0 óra
4.1.7.	Tartalma:	<u>Digitális elméleti tananyag a Google Classroom felületén modulonkénti csoportosítással, illetve modulokat lezáró és összegző kvízzel.</u> Késtechnika Zöldségek Gyümölcsök Gombák Hüvelyesek Gabonák, magok Fűszerek Fermentáció Alaplevek Szószok, öntetek Levesek, krémlevesek Növényi fehérjék Csokoládé kreációk Vegán cukrászat alapjai Jégkrémek, sorbék Alternatív tejek, sajtok Főzési és sütési alaptéchnikák Tálalás, ételfotózás Élelmiszerbiztonság Fenntartható gazdálkodás Kulináris önéletrajz írás Veszteségcsökkentés Vállalkozásindítás Pályaorientáció/Szakmai gyakorlat
4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

*Kontaktórától eltérő munkaformaalkalmazása esetén, ha a képzés óraszámába beszámítható

5. Csoportlétszám

5.1	Maximális csoportlétszám: (fő)	15 fő
-----	--------------------------------	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	A képzésben résztvevő teljesítményét képzés közben fejlesztő értékelés keretében értékeljük. A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: visszakerdezés, gyakorlati feladatmegoldás, képzésben résztvevő visszajelzései, beszélgetés. A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja. A képzés elméleti záróvizsgával zárul a Google Classroom felületén kvíz formátumban. A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra, feladatait a képző intézmény határozza meg. A záró feladaton megszerezhető minősítések: Megfelelt: a záró feladaton elért legalább 61%-os teljesítmény Nem felelt meg: a záró feladaton elért 61% alatti teljesítmény.
------	--

7. A képzés zárása

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:	A képzés végi záró értékelés keretében a záróvizsga eredményes, megfelelő minősítésű teljesítése. A Felnőttképzési törvény 13/B. § (1)-nak megfelelően a Tanúsítvány a képzésben részt vevő személy kérésére kerül kiállításra.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	A képzési program tartalmához illeszkedő felsőfokú végzettségű tréner/oktató vagy középfokú végzettséggel és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező tréner/oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Megbízási szerződéssel, munkaszerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító egyéb szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	Elméleti tananyag tartalomhoz: - a résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanuló és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék. Gyakorlat orientált tananyag tartalomhoz: - működő konyha, tankonyha: konyhagépek, elektromos kisgépek, főző-, sütőedények, kézi szerszámok, munkaasztalok - munkaruházat: szakácskabát, fehér sapka, szakács nadrág, 3 db fehér konyharuha, fehér kötény, konyhai csúszásgátlós zárt cipő - szakácskés, kisméretű háztartási kés, fenőacél, zöldség és gyümölcs hámozó eszköz, tároló roll táska, microplane reszelő, csipesz, cukrász spatula, szilikon spatula, időzítő, pici mérleg, 3 alap habzsák nyomófej
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja.

		A munkaruházatot, szakácskés, kisméretű háztartási kés, fenőacél, zöldség és gyümölcs hámozó eszköz, tároló roll táska, microplane reszelő, csipesz, cukrász spatula, szilikon spatula, időzítő, pici mérleg, 3 alap habzsák nyomófej eszközöket a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	nincs
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	nincs



BLUEDOT STÚDIÓ Kft.
1088 Bp., Bródy Sándor utca 44.
Adószám: 13090984-2-42
Banksz.: 10300002-20127004-00003285