



Pla d'estudis Curs de Capacitació NO WOMEN LEFT BEHIND

INTRODUCCIÓ

Aquest document conté el currículum de les 4 unitats necessàries per al nivell 1 (Certificat de qualificació d'habilitats). Cada unitat estableix amb precisió els resultats necessaris que s'han d'assolir per assolir els diferents nivells d'aprovació, mèrit i distinció. També hi ha consells sobre avaluació i què s'ha de lliurar. A més, aquest document conté detalls sobre la garantia i l'avaluació de la qualitat que cal complir.

Aquest marc funciona dins de 6 habilitats bàsiques que es detallen a continuació, s'avaluaran dins del curs i la majoria s'integraran a les unitats i la resta s'avaluarà mitjançant tutoria:

- Solucionar problemes
- Habilitats en equip
- Habilitats de comunicació
- Emprenedoria
- Autogestió
- Preparat per treballar

ESTRUCTURA DEL CURS

- Art culinari bàsic i processament d'aliments: cuina 70 hores; Pastisseria 70 hores i Processament d'aliments 70 hores
- Seguretat alimentària 20 hores
- Igualtat de gènere 20 hores
- Desenvolupament sostenible i responsable del turisme 20 hores
- Experiència laboral: fitxer adjunt de 3 mesos

L'ESTRUCTURA

Els tres components principals en què es basarà cada assignatura són:

Coneixement:	El que saps
Habilitats:	Què podeu fer
Comportaments i actituds:	Com us apliqueu vosaltres mateixos

ACCÉS

L'accés al curs serà només per a dones. Els requisits d'entrada no haurien d'evitar que algú aprengui per la seva edat, origen ètnic, necessitats especials, ubicació o cost excessiu. Totes les habilitats, coneixements i competències apreses de manera informal s'han de considerar en el procés d'entrevista com a requisits d'entrada a una qualificació.

VERIFICACIÓ

ITTOG verificarà el curs mitjançant un procés de verificació interna.

Unitat 1: Art Culinari i Processament d'Aliments

HORES D'APRENTATGE: (Cuina 70h; Pastisseria 70h; Processament d'aliments 70h)

DESCRIPCIÓ:

Aquesta unitat 1 introdueix l'art culinari i el processament d'aliments i habilitats a les persones que treballen com a ajudants de cuina, venedors ambulants i altre personal de la indústria de l'hostaleria.

RESULTATS:

1. Establir el SOP (Procediments Operatius Estàndard) de cuina i les normes i regulacions
2. Identifiqueu l'equip
3. Cuina de verdures, amanides i amaniments
4. Cuina d'ous, esmorzars i pastes per esmorzar
5. Cuina de brou, sopa i salses
6. Midons: arròs, patates, pasta i llegums
7. Pastisseria bàsica, galetes, pastissos i pastissos i massa.
8. Mètodes bàsics de cuina
9. Cuina de proteïnes: vedella i xai
10. Proteïnes-ous i altres aus
11. Proteïnes-porc i varietat de carn
12. Proteïnes: peix i marisc
13. Menú i desenvolupament
14. Preparatius

Unitat 2: Seguretat i Higiene dels aliments

HORES D'APRENTATGE: 20h

DESCRIPCIÓ:

Es tracta d'un estàndard d'unitat de nivell 1 que introdueix coneixements i habilitats en seguretat i higiene dels aliments a les persones que treballen com a ajudants de cuina, venedors ambulants i altre personal de la indústria de l'hostaleria.

RESULTATS:

1. Conèixer la importància de la seguretat alimentària per al negoci.
2. Prevenir la contaminació creuada mitjançant la higiene personal
3. Prevenir la contaminació creuada en la preparació dels aliments
4. Prevenir la contaminació creuada mitjançant el control de plagues
5. Mantingueu una cuina neta.
6. Emmagatzemeu els aliments correctament.
7. Font d'aliments de proveïdors segurs.

Unitat 3: Turisme sostenible i responsable

HORES D'APRENTATGE: 20h

DESCRIPCIÓ:

Aquesta unitat ajudarà els estudiants a desenvolupar els seus coneixements sobre els principis del turisme sostenible i responsable. En particular, millorar el coneixement sobre els impactes del turisme mitjançant l'ús d'estudis de casos i visites d'estudi.

RESULTATS:

RESULTATS:

Per aconseguir aquesta unitat, l'estudiant ha de:

1. Definició de turisme sostenible i responsable
2. Comprendre els impactes del desenvolupament turístic
3. Expliqueu les formes de turisme que minimitzen els impactes negatius i maximitzen els impactes positius per al desenvolupament humà sostenible i el medi ambient
4. Compreneu com el vostre negoci pot donar suport a un turisme sostenible i responsable.

Unitat 4: Drets Humans i Igualtat de Gènere

HORES D'APRENTATGE: 20h

DESCRIPCIÓ:

Es tracta d'un estàndard d'unitat de nivell 1 que introdueix la sensibilització, la creació de capacitats i la promoció dels drets legals, humans i de salut de les treballadores entre homes i dones amb poca educació. Tots els exercicis estan dissenyats de manera que les participants les puguin llegir o escriure i entendre fàcilment. El manual té l'objectiu de permetre a les dones millorar la seva qualitat de treball i vida en l'ocupació, els camps, la llar i la comunitat i augmentar el paper de les dones en la presa de decisions i els drets humans, millorant així la igualtat de gènere.

RESULTATS:

1. Conèixer els conceptes bàsics de drets humans i igualtat de gènere.
2. Conceptes clau de drets humans internacionals i nacionals
3. Què és la igualtat de gènere?
4. Drets fonamentals a la vida i al treball

PROGRAMA DE MENTORIA I EXPERIÈNCIA LABORAL

HORES D'APRENTATGE: 3 mesos

Totes les estudiants realitzaran una experiència laboral durant 3 mesos. S'adscriuran a diferents cuines d'hotels i restaurants, cafeteries i fleques, empreses de càtering, etc. Durant la pràctica, les estudiants seran acompanyades de prop, per mitjà d'un programa de mentoria.

El programa de mentoria tracta específicament de:

- ❖ Dotar les participants d'habilitats professionals pràctiques mitjançant la transferència de coneixement i activitats de formació pràctica.
- ❖ Activitats de suport orientades a millorar les oportunitats laborals a través de les pràctiques i aprendre a millorar les oportunitats d'autoocupació.
- ❖ Potenciar amb habilitats professionals, reduint la vulnerabilitat i la dependència de les estudiants.
- ❖ Potenciar les dones, mitjançant l'ocupació, canviant el seu estil de vida i fomentant el respecte i la confiança en si mateixes.
- ❖ Entreneu en lideratge perquè puguin assumir la responsabilitat de fer de les seves comunitats millors llocs per viure.

El projecte No Women Left Behind de Capacitació i Inserció Sociolaboral de Dones Vulnerables a Gàmbia té el suport de

