



Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

MINŐSÉGET BIZTOSÍTÓ ELJÁRÁSREND II.

TANKONYHA, TANMOSODA

2. tevékenységcsoport

Önállóság fókuszú szociális szolgáltatások fejlesztése – a fogyatékkal élők csoportja vonatkozásában





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

2

Tartalom

I.	Bevezetés	3
II.	Tankönyha, tanmosoda működtetésének célja	5
III.	Célcsoport jellemzői	7
III.1.	Foglalkozásokba való bevonás feltételei	7
III.2.	Állapotfelmérés	8
III.3.	Állapotváltozás nyomonkövetése, visszacsatolások	9
IV.	Tankönyha, tanmosoda működtetésének szabályozottsága	10
IV.1.	Intézményi környezetbe ágyazottság megteremtése, érzékenyítés	10
IV.3.	Ellátotti dokumentációkhoz való illeszkedés	12
V.	Működtetés erőforrásai	13
V.1.	Tankönyha működtetés erőforrásai	13
V.1.1.	Tárgyi feltételek	13
V.1.2.	Személyi feltételek	17
V.1.3.	Egyéb erőforrások	17
V.2.	Tanmosoda működtetés erőforrásai	18
V.2.1.	Tárgyi feltételek	18
V.2.2.	Személyi feltételek	19
V.2.3.	Egyéb erőforrások	19
VI.	Működtetés szakmai, módszertani keretei	20
VI.1.	Tankönyha működtetés szakmai, módszertani keretei	21
VI.2.	Tanmosoda működtetés szakmai, módszertani keretei	30
VII.	Mellékletek	46
VII.1.	Életvezetési és személyi függetlenségi állapotfelmérő kérdőív	46
VII.2.	Segédlet élelmiszerek – alapanyagok	55
VII.3.	Segédlet egészséges táplálkozás alapelvei	61
VII.4.	Segédlet ételmezezhigiéniai ismeretek	63
VII.5.	Segédlet – eszközlista tankönyhához	67
VII.6.	Segédlet – eszközlista tanmosodához	70
VIII.	Források	71





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

3

I. Bevezetés

A Magyarországi Református Egyház hitéleti tevékenysége mellett szerteágazó társadalmi szolgálatot végez, számos közfeladatot ellátó intézményt is fenntart. A Magyarországi Református Egyház keretében működő mintegy 600 szolgáltató (szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi intézmény) országsszerte csaknem 42.000 ember részére nyújt ellátást.

Szolgáltatásaink keretében idősek, fogyatékos személyek, szenvedélybetegek, pszichiátriai betegek és hajléktalanok ellátásával, gondozásával, fejlesztésével, rehabilitációjával foglalkozunk. Jelentős továbbá a gyermek- és családvédelmi intézményhálózatunk által elért rászoruló gyermekek és családok száma is.

A Magyarországi Református Egyház Szeretetszolgálati Intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése című EFOP 1.9.8-17-2017-00002. számú projekt ezen intézmények szolgáltatásainak színvonalát emeli, így megvalósul az egyház által ellátott szociális és gyermekvédelmi közszolgáltatások minőségének javítása.

A projekt egyik tevékenysége az önállóság fókuszú szociális szolgáltatásfejlesztés, mely a szociálpolitikai törekvésekkel azonos cél mentén valósul meg azzal, hogy a fogyatékossgal élő és idős személyek a társadalom egyenrangú, egyenértékű tagjaként, a lehető legnagyobb önállósággal élhessék az életüket.

Az önállóságfókuszú szolgáltatásfejlesztés keretében két altevékenységcsoport került meghatározásra: az egyik a jelzőrendszer, a másik a fogyatékossgal élők ellátásának fejlesztésére irányul. Mindkét altevékenység csoportban sor kerül a már meglévő hazai és nemzetközi jó gyakorlatok összegyűjtésére, továbbá a jó gyakorlatok adaptációjának előkészítésére. A jó gyakorlatok adaptációja belső továbbképzéssel megtámogatva két referencia intézményben történik meg. A Dunaalmási Református Szeretetház Fogyatékosokat Ápoló-Gondozó Otthonában tankönyha és tanmosoda került kialakításra, a bajai CÉDRUS Református Egyesített Szociális Intézményben új típusú, intelligens jelzőeszközök kerültek letelepítésre az alapszolgáltatásokat igénybe vevők háztartásába. Mindkét helyszínen az igénybe vevők önállósága ezen szolgáltatásfejlesztéssel erősödik, az igénybe vevők és a szolgáltatást végzők is új ismereteket szereznek. A referencia intézmények ismerve korábbi magas színvonalú szakmai tevékenységüket alkalmasak arra, hogy a projekt keretében megvalósuló fejlesztések a legoptimálisabb módon kerüljenek bevezetésre és később mintaként szolgáljanak más intézmények számára, ezzel az adaptált jó gyakorlat a teljes intézményhálózatba hozzáadott értéket fog jelenteni.

Az önállóság fókuszú szociális szolgáltatásfejlesztés fogyatékossgal élő személyekre irányuló altevékenységcsoportja keretében tehát a szociális ellátórendszer fejlesztése során a meglévő módszerek fejlesztése mellett új módszereket vezetünk be, melyek a fogyatékossgal élő személyek ellátása-gondozása-foglalkoztatása területén





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

4

jelennek meg. Jelen projekt keretében a megvalósítani kívánt szolgáltatás fejlesztés fókusz: a fogyatékosokkal élők önálló képességének minél magasabb szintre történő emelése.

Az önállóság fókuszú fejlesztés igénye, mint a fogyatékosellátás területén megjelenő fontos törekvés a nemzetközi jogvédő szervezetek, állampolgári jogokat előtérbe helyező hazai és nemzetközi kommunikáció, valamint a jogszabálymódosítások keretein belül is megjelenik.

A szolgáltatásfejlesztés célja: olyan új szakmai módszerek megismerése, kidolgozása, átvétele, amelyek az intézmények működését, működtetését eredményesebbé, hatékonyabbá teszik, a fogyatékosokkal élők számára nyújtott szolgáltatások színvonala emelkedik, méltóságuk és önállóságuk maximális tiszteletének szemléletével. A fogyatékosellátás területén célunk, hogy a szakmapolitikai elvárásokat az emberi és emberieségi elvárásokkal ötvözzük és a kiváltáshoz vezető folyamat alap lépéseit olyan intézményekben is biztosítsuk, ahol a kiváltás jelenleg még csak távlati terv.

A Dunaalmási Református Szeretetház Fogyatékosokat Ápoló-Gondozó Otthonában kialakított tankönyv és tanmódszer azon túl, hogy az intézményben lakók önálló képességének fejlesztését támogatja, mint a mintaértékű modell is. A bevezetett szolgáltatási módszerek minőségét biztosító eljárásrend készül annak érdekében, hogy a jövőben más intézmények számára is lehetővé váljon az emberközpontúbb, önállóságot jobban előtérbe helyező ellátás irányába tett törekvéseknek a saját szervezetükben történő adaptálása és az ellátottak mindennapi életében történő hasznosulása.

Jelen dokumentum a tankönyv és tanmódszer működtetésének minőséget biztosító eljárásrendjét rögzíti.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

5

II. Tankonyha, tanmosoda működtetésének célja

A tankonyha szerepe, célja

Az önállóság fókuszú szolgáltatásfejlesztés fő célja az, hogy a fogyatékos személyek a társadalom egyenrangú, egyenértékű tagjaként, a lehető legnagyobb önállósággal élhessék az életüket. Ehhez elengedhetetlen az önellátó, önkiszolgáló képességüknek minél magasabb szintre emelése, valamint az önállóságuk megőrzése.

A szociális ellátórendszer fejlesztése során ezért szükséges olyan új módszerek bevezetése, valamint olyan már meglévő módszerek folyamatos fejlesztése, amelyek a fogyatékos személyek gondozása, ellátása során megjelennek és elősegítik az önkiszolgáló képesség fenntartását és annak fejlesztését. Fontos, hogy a fejlesztés a fogyatékos személyek egyéni szükségleteihez, már meglévő képességeihez igazodjon úgy, hogy képesek legyenek az új ismeretek befogadására.

Az önkiszolgálás egyik fő területe az étkezés és az ahhoz kapcsolódó feladatok, ismeretek, tevékenységek.

Főbb feladatok ezen a területen:

- az egészséges táplálkozás alapvető szabályainak megismerése,
- az ételkészítés egyszerűbb szabályainak elsajátítása,
- az ételkészítéshez szükséges eszközök megismerése,
- az ételkészítéshez szükséges eszközök használata,
- az ételkészítés egyszerűbb tevékenységeinek elsajátítása,
- a kulturált étkezés szabályainak megismerése, elsajátítása,
- étkezés közben a mértékletesség betartása.

A tanmosoda szerepe, célja

A tanmosodai tevékenységek fókuszában a jelenleg ápoló-gondozó otthoni ellátásban részesülő halmozottan fogyatékos személyek önálló vagy részben önálló életre történő felkészítő foglalkozás áll. Szakmai munkánk során elsődleges az egyén felkészítése a támogatott lakhatás szolgáltatás igénybevételére, mindezt „tanműhelyi” körülmények között megvalósítva. A „tanműhelyi” körülmények között tervezett és szervezett keretek között megvalósuló felkészítő foglalkozások lehetőséget teremtenek a készségfejlesztésre és a gyakorlásra egyaránt.

A foglalkozások lehetőséget teremtenek a sérült funkciók kompenzálását segítő tevékenységek gyakorlására. A gyakorlatok során fejlődhet a résztvevők eszköztudása, és egyéni készségeikhez, képességeikhez mértén felkészülhetnek az önálló vagy részben





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

6

önálló életvitelre. Az ápolást-gondozást nyújtó intézmény tanműhelyi foglalkozása lehetőséget biztosít a saját élményű munka örömeinek, és olykor nehézségeinek megtapasztalására és az önálló életvitelhez szükséges kompetenciák kialakítására.

A gyakorlati tevékenységek sikerélményt biztosítanak a lakóknak. A „kézzel fogható” eredmények ösztönzőleg hatnak a kitartó munkavégzésre, mely során olyan készségeikben fejlődhetnek, mint az önfegyelem, rendszeretet és a pontosságra való törekvés. A foglalkozásba bevont ellátottakban kialakul saját és társaik munkájának értékelése és megbecsülése.

A tanmosodai foglalkozások lehetőséget biztosítanak a környezettudatosságra történő nevelésre, a teremtett világ kincseinek megóvása érdekében a takarékosagra.

A felkészítő program segítséget nyújt:

- az önállósági képesség fejlesztéséhez
- a személyes kiszolgáltatottság lehető legnagyobb mértékben történő csökkentésére
- az önálló élethez szükséges háztartásbeli ismeretek elsajátításához

A program során a halmozottan fogyatékos ellátottak felkészítésének eszköztára

- cselekvéses tanulás,
- komplex kommunikáció,
- tevékenységtanulás (a szükséges támogatással),
- a tevékenység során biztonságérzet kialakítása (sorrend),
- mozgáskoordináció fejlesztése.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

7

III. Célcsoport jellemzői

III.1. Foglalkozásokba való bevonás feltételei

A tankonyha tanmosoda foglalkoztató programba való bevonásának célja, a jelenleg intézményes környezetben lakók tervezett tanulási folyamaton keresztüli felkészítése az önálló életvitelre olyan háztartási ismeretek megismertetésével, amelyet az intézményi életforma a jelenlegi feltételrendszerben generálisan nem tesz lehetővé.

A tankonyhában és tanmosodában megvalósuló program célja a lakók felkészítése mosodai és konyhai munkafolyamatokra, rész munkafolyamatokra, cél továbbá a rész munkafolyamatok bemutatása, megtanítása az egyéni képességek alapján a készségekben való jártasság elsajátítása.

A fejlesztés a tanítás-tanulás folyamatában megmutakozó gyengébb vagy sérült funkciók korrigálására, kompenzálására, felzárkóztatásra, az eszköztudás, a szociális képességek fejlesztésére, az önálló életvezetés megtanulására, a túlgondozásból eredő hátrányok csökkentésére irányul.

A foglalkozás az egyéni célok, képességek figyelembevételével – pedagógiai rehabilitációs, rehabilitációs célokat is tartalmaz.

Meghatározásra kerülnek a személy jelenlegi készségei, kompetenciái, prioritásai, céljai és vágyai, és az ezek eléréséhez, a támogatott életvitel (jelen projektben a tankonyha és tanmosoda használat), kialakításához szükséges személyes és eszköz általi beavatkozások.

A felkészítés lehetőséget nyújt arra, hogy a szakmai kompetenciák megszerzésével egyéni képességeik alapján, segítséggel, illetve később anélkül is képesek legyenek az intézményben és adott esetben – ha kiváltásra kerül sor – az intézményi falakon kívül is a már megtanult munkafolyamatokat végezni.

A tankonyhai-tanmosodai foglalkozásba történő bevonás lehetőségét valamennyi lakó számára fel kell kínálni, a tevékenységből senki nem zárható ki.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

8

III.2. Állapotfelmérés

A tankonyhai és tanmosodai tevékenységbe való bevonást megelőzően az – Emberi Erőforrások Minisztériuma által ajánlott – IFKT – módszertan¹ alapján állapotfelmérés készül, amelyet kiegészít a tankonyha-tanmosoda használatra vonatkozó speciális állapotfelmérés (Ld. Melléklet [Életvezetési és személyi függetlenségi állapotfelmérő kérdőív](#)). A tevékenységbe történő bevonás ezen felmérések eredményeinek figyelembevételével történhet.

Az állapotfelmérés és a kérdőíves felmérés segíti azt, hogy a tankonyhai és tanmosodai konkrét tevékenységek, azok erőforrásigénye tervezhető legyen és a szakmai feladatellátás a szükségletekhez illeszthető legyen.

Az állapotfelmérés során rögzítésre kerül a lakók mentális állapota, kommunikációs képessége, egészségi- és mozgásállapota, érzékelés-észlelés funkciói, valamint az, hogy az elsajátított tudást hogyan alkalmazza a gyakorlatban. Mindez befolyásolja azt, hogy alkalmas-e a tevékenységbe történő bevonásra, és hogy számára melyik foglalkoztatási forma alkalmas. Ez a felmérés segít annak megítélésében is, hogy a tankonyhai, tanmosodai foglalkozások alkalmával mely munkafolyamatokra lesz képes, illetve mely tevékenységekbe vonható be. Rávilágít arra, hogy mely területeken igényel segítséget, fejlesztést.

Az állapotfelmérés elengedhetetlen ahhoz, hogy biztonságos, az egészséget nem károsító munkafeltételek kerüljenek kialakításra a lakók testi-, szellemi képességeik valamint speciális és egyéni szükségleteik figyelembevételével.

¹ http://szocialisportal.hu/documents/10181/25816/IFKT_sablon_utmutato_20180419.pdf/4c564061-d929-1559-4400-48794d7bb6c8

<http://fszk.hu/szakmai-tevekenysegek/intezmenyi-ferohely-kivaltas/tars-projekt-efop-1-9-1/tars-ifkt/intezmenyi-ferohely-kivaltasi-terv-modszertani-utmutato/>





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

9

III.3. Állapotváltozás nyomonkövetése, visszacsatolások

Ahhoz, hogy a foglalkozások alkalmával megvalósuljon a fejlesztés szükség van az állapotváltozás folyamatos megfigyelésére, nyomon követésére.

A foglalkozásokon résztvevők állapotáról, fejlődéséről, az esetleges változásokról külön dokumentum készül havi rendszerességgel.

Az állapotváltozás megfigyelésébe bevonásra kerülnek mindazok a munkatársak, akik a lakókkal közvetlenül foglalkoznak.

Az állapotváltozás nyomon követése során rögzítésre kerül a lakó:

- mentális állapota,
- érzékelési, észlelési funkciói,
- kommunikációs képessége,
- fizikai és egészségi állapota,
- mozgáskoordinációja, finommotorikája,
- feladatmegoldó képessége.

Az állapotváltozás megfigyelése és értékelése nyomán lehet változtatni a lakó foglalkozásokba való bevonásának rendszerességén, időtartamán, a lakóra bízott feladatokon, résztevékenységeken, más lakóval való együttes foglalkoztatásán (kivel legyen párban).

Nagyon lényeges, hogy team munkában történjenek meg a visszacsatolások és minden olyan érintett dolgozó vegyen részt az értékelésben, aki a lakóval közvetlen foglalkozik.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

10

IV. Tankonyha, tanmosoda működtetésének szabályozottsága

IV.1. Intézményi környezetbe ágyazottság megteremtése, érzékenyítés

A tankonyha és tanmosoda az intézményen belül kialakított foglalkoztatási egység, az intézménynek helyet adó épületben került kialakításra. Az ott megtartott foglalkozások és a megvalósított szakmai munka az intézményi élethez kapcsolódik. A tankonyha és tanmosoda nem önálló szervezeti egységként működik. A foglalkozásokon részt vevő lakók gondozói és a foglalkozást vezető segítő együttműködik annak érdekében, hogy a lakók önállósága, önkiszolgálási képessége fejlődjön. A lakók a foglalkozásokon tanultakat lehetőség szerint a mindennapi életükben is gyakorolják.

Főbb fejlesztési terület az önkiszolgálás fejlesztése, ennek érdekében fontos az önálló tevékenységre való törekvés, az egyéni képességekhez igazodó segítségnyújtás.

Fő feladat a lakók egyéni képességeinek feltérképezése, a döntés-választás lehetőségének biztosítása, az egyéni készségekhez, képességekhez igazodó gyakorlati tevékenységek biztosítása.

Az intézmény munkatársai, a lakók hozzátartozói időnként betekinhetnek a tankonyha és tanmosoda foglalkozásaiba. Észrevételeikkel, javaslataikkal segíthetik a foglalkozást vezető munkáját.

Nyílt napok és egyéb, az intézmény által szervezett programok alkalmával bemutató foglalkozások keretében is lehetőség nyílik a tankonyha és tanmosoda látogatására, megtekintésére.

A havi beszámoló elkészítésében közreműködnek a gondozók és a fejlesztő pedagógusok. Értékelik a foglalkozásokon látottakat, beszámolnak a lakók állapotáról, fejlődéséről, javaslatot tesznek egyes módszerek alkalmazásával kapcsolatban.

A belső továbbképzések alkalmával az intézmény munkatársai megismerik:

- a tankonyha és tanmosoda működésének rendjét,
- a tankonyhán, tanmosodán feladatot ellátó dolgozókra vonatkozó előírásokat,
- a tankonyhán, tanmosodán foglalkoztatott ellátottakra vonatkozó előírásokat,
- a tankonyhán, tanmosodán betartandó tűzvédelmi, munkavédelmi és balesetvédelmi előírásokat.

Emellett egy ún. érzékenyítő program keretében megismerik a fogyatékos személyek ellátására vonatkozó speciális alapelveket, különös tekintettel a normalizáció, az integráció és a rehabilitáció elvére.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

11

IV.2. Belső szabályozókhöz, intézményi dokumentumokhoz való illeszkedés

A tankonyhára és tanmosodára vonatkozó szabályoknak koherensnek kell lenni az intézményi dokumentációkkal.

A tankonyha és a tanmosoda az intézmény által nyújtott szolgáltatások részét képezi, ennek megfelelően az intézmény Szakmai Programjának, Szervezeti és Működési Szabályzatának, Házirendjének része a tankonyhai és tanmosodai foglalkozások szakmai tartalmának, szabályainak és rendjének leírása.

A tanmosoda és tankonyha foglalkozásairól éves terv készül, amelynek, havi, heti és napi lebontása van.

A terv tartalmazza a foglalkozások rendjét, időpontját, időtartamát, szakmai tartalmát, valamint erőforrás igényét.

A lakók számára a foglalkozásokról órarend-jellegű terv készül, amely a tankonyhai és tanmosodai helyiségben kifüggesztésre kerül, valamint megismertetésre kerül a gondozókkal, fejlesztő pedagógusokkal.

Az órarendet úgy kell kialakítani, hogy az alkalmazkodjon az intézmény napirendjéhez és lehetőség szerint kapcsolódjon az intézményi élethez, egyéb tevékenységekhez.

A tervekről havi és éves beszámoló készül melyben rögzítésre kerül a foglalkozáson résztvevők száma, a résztvevők állapotában bekövetkezett változások nyomon követése, az intézmény munkatársainak visszajelzése, a hozzátartozók visszajelzése, a foglalkozások gyakorlati tapasztalatai, a műszaki háttér és a vele kapcsolatos tapasztalatok, észrevételek, valamint egyéb egyéni észrevételek, tapasztalatok, javaslatok.

Az intézményi dokumentációk aktualizálásának részét képezi a tankonyhára, tanmosodára vonatkozó rendelkezések aktualizálása, ugyanígy a tankonyhára, tanmosodára vonatkozó szabályozás változtatása iránti igény felmerülése esetén át kell gondolni, hogy milyen hatással vannak a változások az intézményi működés egészére.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

12

IV.3. Ellátotti dokumentációkhoz való illeszkedés

Az egyéni fejlesztési terv a fogyatékos személyek rehabilitációs intézményében, valamint a fogyatékos személyek otthonában, illetve a lakóotthonban elhelyezett személy részére az egyénre szabott bánásmód leírását, az önellátási képesség fejlesztését tartalmazza. Az egyéni fejlesztési terv az ellátott személyről készített (gyógy)pedagógiai, egészségi és mentális állapotra vonatkozó jellemzés alapján készül.

Az egyéni fejlesztési terv tartalmazza az ellátást igénybe vevő állapotának leírását és az abban bekövetkezett változást, az egyéni fejlődést, az egyénileg szükséges külön szolgáltatásokat, pedagógiai, mentális, egyéb segítségnyújtási feladatokat, azok időbeli ütemezését, a foglalkoztatásban való részvételt, szükség szerint az új szolgáltatás vagy az új ellátási forma igénybevételére való felkészítést, a hiányzó, vagy korlátozottan meglévő személyes funkciók helyreállítása, pótlása érdekében teendő intézkedéseket, a konfliktushelyzetek kezelésének, megoldásának módjait.

A tankonyhai és tanmosodai foglalkozásba való bevonást megelőző állapotfelmérés eredményét és a tevékenységbe való bevonás tényét az egyéni fejlesztési tervben rögzíteni szükséges.

Az egyéni fejlesztési tervet kidolgozó munkacsoport félévente értékeli az elért eredményeket, és szükség esetén módosítja az egyéni fejlesztési tervet. Az egyéni fejlesztési terv értékelésekor figyelembe kell venni a tanmosodai és tankonyhai foglalkozásokba való bevonás által elért eredményeket is. Azaz az egyéni fejlesztési terv a havi állapotváltozásról szóló értékeléseket kell, hogy tartalmazza. Amennyiben érdemi változás nem történik a lakó állapotában, akkor ennek tényét kell egyértelműen rögzíteni.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

13

V. Működtetés erőforrásai

V.1. Tankonyha működtetés erőforrásai

V.1.1. Tárgyi feltételek

A tankonyha helyisége lehet az intézmény épületében nevesítetten erre a célra kizárólagos tankonyhai használatra létrehozott helyiség, de lehet tankonyhaként használni az intézményben már korábban létrehozott teakonyhát is, illetve más foglalkoztató helyiségben is kialakíthatók – nyilván korlátozottan – a foglalkozásokhoz szükséges feltételek.

A helyiségben minimálisan rendelkezésre kell állni a következő feltételeknek: tároló szekrény/polc, munkapult, hideg-meleg vizes mosogató, asztal, szék, megfelelő hely és érintésvédelmi feltételek megléte a konyhai gépek használatához.

A helyiségben a burkolatoknak és a felületeknek csúszásmentesnek, tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenni.



1. kép Tankonyha, Dunaalmás





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

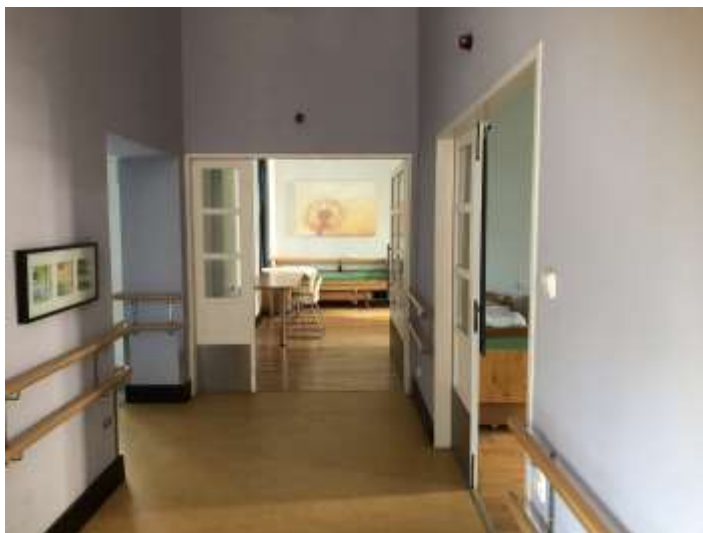
EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

14

Az akadálymentesítésnél az igénybevevői kör speciális igényeit szükséges figyelembe venni: más szükségletek merülnek fel látássérült, mozgásában akadályozott, vagy halmozottan sérült személy esetében. Szükséges figyelembe venni új helyiség kialakításakor vagy meglévő helyiség átalakításakor az országos településrendezési és építési követelményekről szóló 253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet előírásait.

A jogszabályi előírásokon túl a következő praktikus megoldások segíthetik a helyiségek mindennapi használatát:

A mozgásukban akadályozott személyek számára praktikus megoldás lehet a tolóajtó, valamint a nyíló ajtó kilincs nélküli változata, amely speciális L alakú fogantyúval van felszerelve, ezt akár kerekesszékből, akár állva is el lehet érni.



2. kép Tolóajtó, Mozgásjavító Általános Iskola, Budapest





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

15



3. kép L-fogantyús ajtó, Mozsásjavító Általános Iskola, Budapest

A mozgásukban akadályozott személyek esetében hasznos lehet, hogy ha nem fix, hanem mozgatható és állítható magasságú bútorokkal kerül berendezésre a helyiség. Célszerű a konyhaszekrény egyes elemeit gördíthetőre cserélni.

A munkapult kialakítása során ügyelni kell arra, hogy legyen elegendő hely ahhoz, hogy kerekesszékes személy is tudja használni a felületet. Nagy segítség lehet mozgásában akadályozott személy számára az egy gombnyomásra állítható magasságú konyhaszekrény és konyhai pult.

Az akadálymentes konyha része a megfelelő magasságba helyezett oldalra nyíló ajtóval rendelkező sütő és alatta a kihúzható, hőálló munkafelület.

Az asztal és a székek esetében szintén fontos szempont, hogy a bútor magassága állítható legyen. Ma már lehet választani motoros vagy manuális emelési lehetőségek közt.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

16



4. kép Manuálisan állítható magasságú asztal, Mozgásjavító Általános Iskola, Budapest

A látássérült személyek esetében törekedni kell arra, hogy a helyiség burkolata, valamint berendezési tárgyainak színmegválasztása olyan legyen, hogy kontrasztos hatást keltsen. Élénk sárga színnel lehet jelölni a veszélyzónákat. A bútorfogantyúk, a gombok esetében is érdemes kontrasztos színmegjelölést használni (pl. fehér vagy natúr bútor esetében egy piros ragasztócsíkkal már ezt a hatást lehet elérni). Kerülni kell nagy felületen a kék szín használatát.

A burkoló anyagok, munkalapok felületének és színének variálása segíti a vezető vonalak mentén való tájékozódást, illetve fel lehet vele hívni a figyelmet az esetleges akadályokra, veszélyekre.

A berendezési tárgyak estében kaphatók speciális eszközök, amelyet speciálisan fogyatékossgal élő személyek számára terveztek. Az eszközök megtekinthetők és megvásárolhatók a <http://www.rehabos.info/segedeszkozok> honlapon keresztül, illetve a látássérültek esetében a Magyar Vakok és Gyengénlátók Országos Szövetsége (<http://www.mvgvosz.hu/amit-adunk-hu/latasserulteknek-hu/seged-eszkozbolt/>) segítségével.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

17

A tankönyv tervezésekor ajánlott egy alap eszközlista összeállítása, egyrészt a foglalkozások tervezésénél nyújt segítséget, másrészt pedig az eszközök nyilvántartásához, leltárkészítéshez. A minimális eszközlistához segítséget nyújt a Mellékletben közölt [segédlet](#).

Lényeges, hogy az eszközök megválasztása során szükséges a biztonságos használat feltételeinek megteremtésére törekedni: az eszközök anyaga, minősége olyan legyen, ami egyrészt tűri az intenzív használatot, másfelől anyaga lehetőség szerint törhetetlen, illetve csúszásmentes.

A konyhai gépeknél törekedni kell az egyszerű kezelhetőségre (pl. érintő kijelző és digitális kijelző használatának kerülése, mechanikus funkciógombok, funkció gombok plusz jelölése élénk színekkel, stb.).

V.1.2. Személyi feltételek

A tankönyv foglalkozások tervezéséhez, az egyéni szükségletek felméréséhez, az egyéni fejlesztési terv elkészítéséhez, valamint értékeléséhez szükséges felsőfokú végzettségű (elsősorban gyógypedagógus, fejlesztő pedagógus, pedagógus) munkatárs közreműködése.

A foglalkozások gyakorlati lebonyolítása során elegendő középfokú végzettségű (terápiás munkatárs munkakörre előírt végzettséggel rendelkező) munkatárs közreműködése.

A személyi feltételek biztosításánál figyelembe kell venni a foglalkozások rendjét, gyakoriságát. Amennyiben a programok napi rendszerességgel valósulnak meg, akkor az intézmény alap szakmai létszámán felül szükséges plusz személy bevonása a feladatellátásba.

V.1.3. Egyéb erőforrások

A tankönyv tevékenység során felhasznált alapanyagokat az intézménynek szükséges biztosítani.

Az alapanyagszükséglet tervezése a foglalkoztatási tervhez illeszkedve történhet meg. Az alapanyagokat nagykereskedelemből, kiskereskedelemből lehet beszerezni, illetve a különböző zöldség és gyümölcsfélét saját kiskertből, konyhakertből is lehet biztosítani.

Az alapanyagok beszerzésénél javasolt háztartási méretű kiszerelésben és csomagolásban gondolkodni (pl. 1 literes étolajak, 1 kg-os liszt, cukor, stb.), hiszen ez segíti elő azt, hogy ugyanazt a környezetet lássa a lakó a tankönyvében, mint egy otthoni háztartásban.

Az alapanyag szükséglet anyagi erőforrásait az intézmény éves költségvetésébe szükséges betervezni.

A felhasznált élelmiszereken túl, az amortizálódó tárgyi eszközök pótlásáról is gondoskodni kell.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

18

V.2. Tanmosoda működtetés erőforrásai

V.2.1. Tárgyi feltételek

A tanmosoda helyisége lehet az intézmény épületében nevesítetten erre a célra kizárólagos tanmosodai használatra létrehozott helyiség, de lehet tanmosodaként használni az intézményben már korábban létrehozott mosókonyhát, fürdőszobát is, illetve más foglalkoztató helyiségben is kialakíthatók – nyilván korlátozottan – a foglalkozásokhoz szükséges feltételek.

A helyiségben minimálisan rendelkezésre kell állni a következő feltételeknek: zárható szekrény, vízvezeték becsatlakozás, mosdókagyló, megfelelő hely és érintésvédelmi feltételek a gépek használatához.

A helyiségben a felületeknek csúszásmentesnek, fertőtleníthetőnek és tisztíthatóknak kell lenni.



5. kép Tanmosoda, Dunaalmás





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

19

A tanmosoda tervezésekor ajánlott egy alap eszközlista összeállítása, egyrészt a foglalkozások tervezésénél nyújt segítséget, másrészt pedig az eszközök nyilvántartásához, leltárkészítéshez. A fogyatékossgal élők szempontjából nem feltétlen a legkorszerűbb okos eszközök beszerzése ajánlott, inkább az egyszerű kezelhetőség legyen prioritás. (Pl. érintő kijelző helyett mechanikus gombok, kevés funkciógomb, tekerős gombok, stb.)

A minimális eszközlistához segítséget nyújt a Mellékletben közölt [segédlet](#).

V.2.2. Személyi feltételek

A tankonyhai foglalkozások tervezéséhez, az egyéni szükségletek felméréséhez, az egyéni fejlesztési terv elkészítéséhez, valamint értékeléséhez szükséges felsőfokú végzettségű (elsősorban gyógypedagógus, fejlesztő pedagógus, pedagógus) munkatárs közreműködése.

A foglalkozások gyakorlati lebonyolítása során elegendő középfokú végzettségű (terápiás munkatárs munkakörre előírt végzettséggel rendelkező) munkatárs közreműködése.

A személyi feltételek biztosításánál figyelembe kell venni a foglalkozások rendjét, gyakoriságát. Amennyiben a programok napi rendszerességgel valósulnak meg, akkor az intézmény alap szakmai létszámán felül szükséges plusz személy bevonása a feladatellátásba.

V.2.3. Egyéb erőforrások

A tanmosodai tevékenység során felhasznált anyagokat (mosószerek, tisztítószerek, stb.) az intézménynek szükséges biztosítani.

Az anyagszükséglet tervezése a foglalkoztatási tervhez illeszkedve történhet meg. Az alapanyagokat nagykereskedelemből, kiskereskedelemből lehet beszerezni.

Az alapanyagok beszerzésénél javasolt háztartási méretű kiszerelesben és csomagolásban gondolkodni (pl. 2 literes mosószert, stb.), hiszen ez segíti elő azt, hogy ugyanazt a környezetet lássa a lakó a tanmosodában, mint egy otthoni háztartásban.

Az alapanyag szükséglet anyagi erőforrásait az intézmény éves költségvetésébe szükséges betervezni.

A felhasznált anyagokon túl, az amortizálódó tárgyi eszközök pótlásáról is gondoskodni kell.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

20

VI. Működtetés szakmai, módszertani keretei

A tevékenység megkezdése előtt minden esetben fel kell mérni a résztvevők egyéni képességeit, és ahhoz mérten kell nekik a feladatokat, részfeladatokat meghatározni.

Fontos a feladatok egyértelmű megfogalmazása, bemutatása, szükség esetén ábrák, képek, piktogramok alkalmazása a megértéshez, a szemléltetéshez.

Célszerű folyamatos jelenléttel és kommunikációval segíteni a tevékenységet, az önálló munkavégzésre törekedve. Csak az egyéni képességeknek, szükségleteknek megfelelő segítséget kell biztosítani.

Módszerek:

- beszélgetés, amely a konkrét tevékenységhez kötött, lényege, hogy elgondolkodtat, megfelelő kérdésekkel, kommunikációval ösztönzi a tevékenység végrehajtását,
- bemutatás, magyarázathoz kötött szemléltetés, melynek során az eszközök használatát, a munkafolyamatok lépését, a tevékenységek megvalósítását tesszük érthetővé, szemléletessé,
- gyakorlás segítséggel, melynek során a korábban elsajátított tevékenységeket ismételjük, eközben jártasságok, készségek alakulnak ki, fejlődnek,
- gyakorlás kis segítséggel folyamatos felügyelet mellett, melynek során a korábban elsajátított tevékenységeket ismételjük, eközben jártasságok, készségek alakulnak ki, fejlődnek,
- motiválás, a gyakorlás alatt folyamatosan, az egyén számára vonzó tevékenységekkel, technikákkal,
- ellenőrzés, korigálás, melynek segítségével ellenőrizhető a feladatmegértés, a szabályok betartása, a megfelelő eszközhasználat, és javíthatók az esetleges hibák, pótolhatók a hiányosságok, következtetések vonhatók le az egyén tevékenységével kapcsolatban,
- értékelés, dicséret, jutalmazás, amely a motiváció része lehet, ösztönzően hat a tevékenység végrehajtására, elvárásainkat közvetíthetjük vele az egyén felé.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

21

VI.1. Tankonyha működtetés szakmai, módszertani keretei

Az önkiszolgálás, azon belül az étkezéssel kapcsolatos készségek fejlesztése:

- önálló étkezés megtanítása,
- az ételek, italok előkészítéséhez, tálalásához, elfogyasztásához szükséges segítségnyújtás az egyéni képességeknek megfelelően,
- az ételkészítés egyszerűbb folyamatainak megtanítása, technikai eljárások, résztevékenységek megismerése,
- az étkezéshez szükséges eszközök, esetleges speciális eszközök használatának megtanítása,
- a tevékenységek során a döntés, választás lehetőségének biztosítása,
- az egészséges táplálkozással kapcsolatos ismeretek megtanítása,
- alapvető élelmiszerfajták megismertetése,
- a konyhai eszközök megismerése, használatuk megtanítása,
- balesetvédelmi szabályok megtanítása, azok betartatása.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

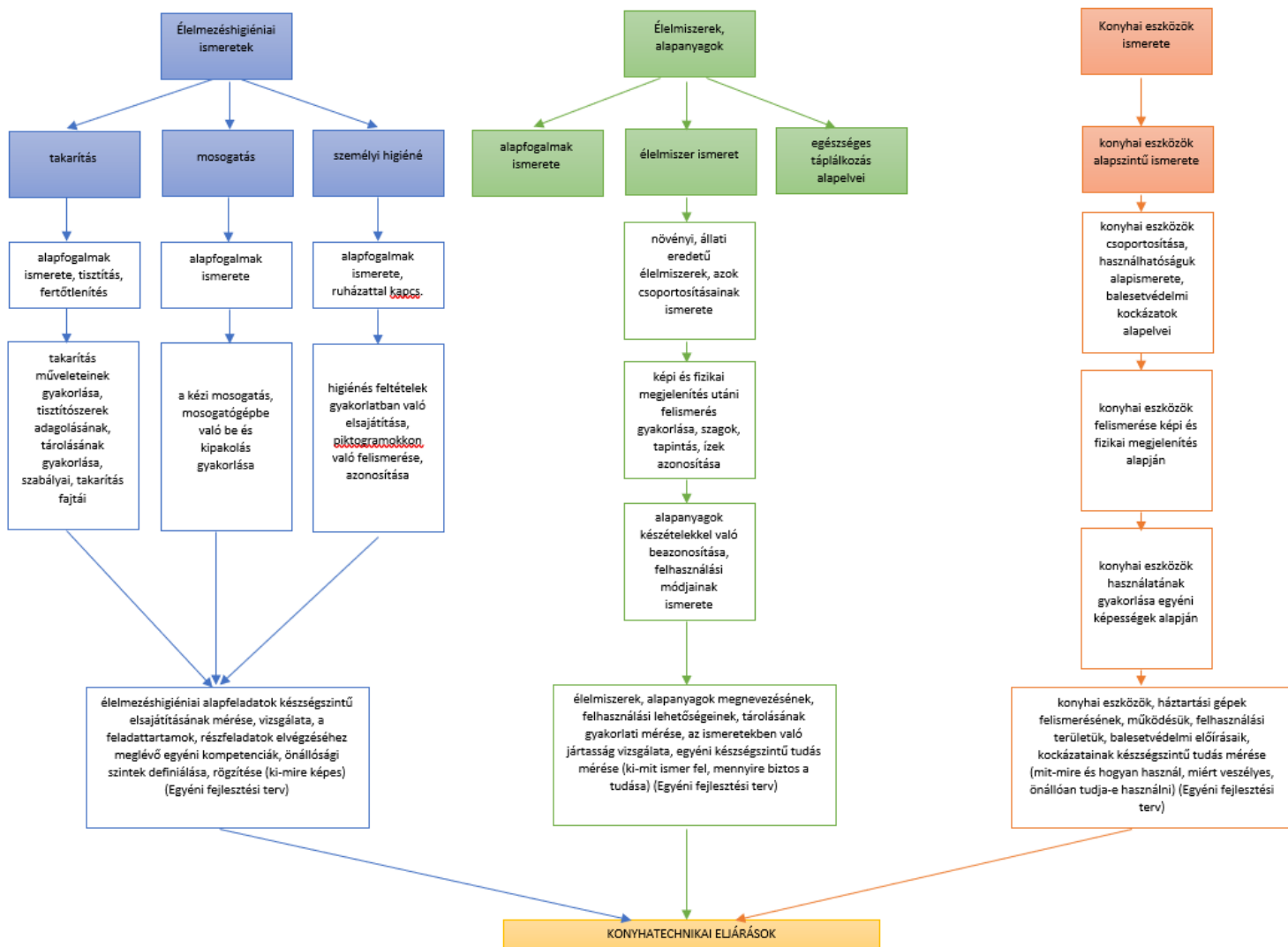
22

Fejlesztési cél	Az étkezéshez kapcsolódó tevékenységek elsajátítása	
Előzetes tudás	Képes-e önállóan étkezni?	
	Ismeri-e az étkezéshez szükséges eszközöket?	
	Képes-e az étkezéshez szükséges eszközöket használni?	
	Ismeri-e az ételkészítéshez szükséges alapanyagokat?	
Fejlesztési feladatok	Ismeretek – tevékenységek	Kapcsolódási pontok
<ul style="list-style-type: none">– Önállóan étkezni.– Betartani a kulturált étkezés szabályait.– Az étkezéshez szükséges eszközök rendeltetésszerű használata.	<p><i>Ismeretek</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Az élelmiszerek, ételek felismerése.– Étkezés a megfelelő evőeszközzel.– Merőkanál használata. <p><i>Tevékenységek</i></p> <p>Terítés a különböző étkezésekhez (reggeli, ebéd, vacsora), a megfelelő eszközök kiválasztása.</p> <p>Az étel kiszedése önállóan vagy kis segítséggel.</p> <p>Étkezés után az asztal leszedése.</p>	<p><i>Kommunikáció:</i></p> <p>Szókinccs bővítése, kifejezések megtanulása.</p>
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Evőeszközök: kanál, villa, pohár, merőkanál, szalvéta, levesestál, abrosz, mélytányér, lapostányér, kistányér, stb. A kulturált étkezéshez szükséges kifejezések: Jó étvágyat kívánok! Egészségetekre! Kérem szépen..., Köszönöm szépen...	





A tankonyhai tevékenységek módszertani kereteit az a következő ábra foglalja össze.



6. kép Tankonyhai tevékenységek módszertani keretei, forrás: saját szerkesztés





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

24

Fő tevékenységek:

1. Az élelmiszerek megismerése

- alapanyagok,
- ételek.

2. Konyhai felszerelések, berendezések használata

- edények,
- vágó- és hámozóeszközök,
- tűzhely, sütő,
- mosogatógép,
- páraelszívó,
- hűtőszekrény,
- fagyasztó,
- háztartási kisgépek (gofrisütő, turmixgép, stb.).

3. Mértékegységekkel, nagyságrendekkel való ismerkedés

- mérés gyakorlása különböző mértékegységekkel (pl. kiskanál, nagykanál, pohár, bögre, stb.)
- mérés gyakorlása mérleggel (segítséggel).

4. Higiénés ismeretek a gyakorlatban

- mosogatás,
- takarítás.

5. Terítés, tálalás

- terítéshez használt eszközök megismerése, használata,
- terítés gyakorlása,
- ünnepi terítés gyakorlása,
- tálaláshoz szükséges eszközök megismerése, használata,
- tálalás gyakorlása.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

25

Résztevékenységek

1. Az élelmiszerek megismerése

Különböző alapanyagok, élelmiszerek megismerése, tárolása, használata (miből, mit?) (Ld. részletesen [Melléklet](#))

- Tápanyag, energia, ízhatás, egészség, egészséges táplálkozás (Ld. részletesen [Melléklet](#))
- A főzéshez szükséges ízesítőszer, fűszerek megismerése, tárolása, használata,
- Gyorsételek (készen kapható, vagy gyorsan elkészíthető ételek) megismerése, elkészítése,
- Romlandó – eltartható fogalmak megismerése, az élelmiszerek felhasználhatósága (szavatossága).

2. Konyhai felszerelések, berendezések használata

Edények, eszközök

- Edények, eszközök megnevezése,
- Edények, eszközök kiválasztása a napi feladatokhoz,
- Melyik edény vagy eszköz mire való - mibe mit készítünk ismeretek gyakorlása,
- Edényfogó kesztyű használata és funkciója.

Vágó- és hámozóeszközök használata

- Az előkészítéshez szükséges eszközök használata: reszelő, hámozó kés használata,
- Szeletelés, darabolás gyakorlása, vágódeszka, kések használatának elsajátítása (önálló tevékenység).

Tűzhely

- Részei, használata, balesetvédelmi tudnivalók,
- A tűzhely alkalmazásának szabályai: (a tudatos használat elsajátítása, pl. mindig egy irányba forgasd a kapcsolót, csak az étel forrásáig tartsd a legmagasabb hőfokon stb.) A kapcsoló és melegítőlap kapcsolata –szín és forma alkalmazása a jelölésnél,
- Megfelelő edények kiválasztása a főzéshez.

Sütő

- Hogyan működik a sütő?
- Mi célból használjuk a sütőt?
- Gombok, jelölések mit jelentenek?
- Az étel behelyezése,
- Működés alatt mire figyeljünk?
- Étél kivétele,





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

26

- Sütő ajtajának bezárása.

Mosogatógép

- Mosogatógép használata,
- Milyen edényeket lehet mosogatógépben mosogatni?
- Edények berakása a megfelelő helyre,
- Mosogatótabletta behelyezése, beindítás - működési idő - kikapcsolás.
- Ajtó kinyitása, kipakolás.

Páraelszívó

- Mi célból használjuk,
- Bekapcsolás, kikapcsolás,
- Tisztítás.

Hűtőszekrény

- Mit, hova és hogyan helyezünk a hűtőszekrénybe, a különböző élelmiszerek tárolásának szabályai,
- Hűtőszekrény zárás ellenőrzése (megbeszélni ez miért fontos?)
- A hűtőszekrény tisztítása.

Fagyasztószekrény

- Mit lehet fagyasztani, mennyi ideig?
- Fagyasztott alapanyagok jellemzői,
- Tárolás, a különböző ételek fagyasztása (maradék étel fagyasztása).

Mikrohullámú sütő

- A mikrohullámú sütő kezelésének megismerése,
- Jelzések használata, idő beállítás, megfelelő hőmérséklet beállítás, ismerkedés a piktogramokkal,
- Edények, poharak kiválasztása (fémedényt nem használunk).

Kenyérpírító

- A gép részei és használata, bekapcsolás kikapcsolás módja,
- Milyen méretű szelet helyezhető bele.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

27

Turmixgép

- Mikor használunk turmixgépet?
- Használata: bekapcsolás – működés - kikapcsolás.
- Ki fogyaszt turmixolt ételt?

Gofrisütő

- Hogyan működik?
- Részai, használata, balesetvédelmi tudnivalók.

3. Mértékegységekkel, nagyságrendekkel való ismerkedés

- Számok, mértékek,
- Folyadékok, porok, mérése,
- Mennyiségek összehasonlítása (pl. kávéskanálnyi – teáskanálnyi mennyiség összehasonlítása).

A leggyakrabban használt mértékegységek használata

- 1 csésze – 2,5 dl, 1 csésze rizs – 20 dkg,
- 1 evőkanál liszt – 1 dkg, 1 evőkanál cukor – 1,5 dkg,
- 1 evőkanál olaj, vaj, zsír – 2 dkg, 1 evőkanál kakaó – 1 dkg,
- 1 késhegynyi só – 3 gramm, 1 késhegynyi paprika – 2 gramm

Ismerkedés a mérleggel

- különböző mennyiségek kimérése segítséggel.

4. Higiénés ismeretek a gyakorlatban

Kézmosás

- Mikor mossunk kezet? Beszélgetés a higiénéről,
- Milyen kézmosószert használunk?
- A kézmosás gyakorlása.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

28

Mosogatás, rendrakás

- Mosogatószer (mit használunk?),
- A mosogatás helyes sorrendje: poharak, csészék, tányérok, evőeszközök, lábasok, serpenyők,
- A mosogatás fázisai (öblítés, lecsöpögtetés, törölgetés, a száraz edény elrakása).

Takarítás

- A tisztaság fontossága,
- Vegyszerek megismerése kiválasztása,
- Különböző felületek le- és felmosása,
- Fertőtlenítés.

(Ld. részletesen [Melléklet](#))

5. Terítés, tálalás:

- A szükséges eszközök kiválasztása a terítéshez (reggelihez, tízóraihoz, ebédhez, uzsonnához, vacsorához),
- Terítés gyakorlása, adott létszámhoz szükséges terítékek (elhelyezés, sorrend),
- A szükséges eszközök kiválasztása a tálaláshoz (mit, miben tálalunk?)
- Tálalás gyakorlása,
- Ünnepi terítés (miben különbözik?),
- Ünnepi terítéshez szükséges eszközök kiválasztása, elhelyezése.

6. Gyakorlati feladatok:

- alapanyagok kikészítése,
- zöldség, gyümölcs mosása, tisztítása, hámozása, szeletelése, darabolása,
- hagyma pirítása, zsír és olaj mennyiségének használata az adott étel készítésénél,
- mérés,
- gyúrás, élesztő futtatás, szaggatás, sodrás, gyúródeszka, sodrófa használata,
- víz forralása (mihez kell, mikor forr stb., megfigyelés),
- maradék étel tárolása, fagyasztása.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

29

7. A fenti tevékenységekhez kapcsolódóan az alábbi ételek elkészítése:

- Reggelire, tízórára és uzsonnára készíthető ételek: uzsonna krém, sajtkrém, tepertő krém, lekváros kenyér, mogyorókrémes kenyér, tea, kávé, kakaó, szörp, turmix,
- Egyszerű ételek készítése tojásból: lágytojás, keménytojás, tojásrántotta, tükörtojás, bundás kenyér készítése. Friss zöldség használata (paradicsom, paprika),
- Saláták készítése, idénysaláták, gyümölcssaláták, zöldségsaláták, öntetek készítése,
- Burgonyás ételek: héjában főtt burgonya, burgonya püré virslivel, rakott krumpli, paprikás krumpli készítés, szörpkészítés,
- Levesek: krumplileves, zeller leves, zöldbableves, zöldborsó leves készítése,
- Tészta főzése, kakaós, diós, lekváros mákos tészta készítése,
- Rizs: adott mennyiség (rizs) kimérése, tisztítása, főzés, párolás,
- Tejből készült ételek: tejberizs, tejbegríz készítése,
- Pogácsa, gofri, különböző sütemények készítése.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

30

VI.2. Tanmosoda működtetés szakmai, módszertani keretei

A ruhagondozás készségének elsajátítása

Az öltözködés, és ebből adódóan a ruházat tisztán tartása, tisztítása a mindennapi életünk része. A fogytékos személyek is részben vagy egészben el tudják sajátítani a ruhagondozással kapcsolatos ismereteket, tevékenységeket és a későbbiekben ezekre támaszkodva lehet a támogatott életvitel során biztosítani számukra megfelelő fokú támogatást.

Fejlesztési cél	A ruhagondozás tevékenységének elsajátítása		
Előzetes tudás	Képes-e önállóan öltözni, vetkőzni? Képes-e felismerni a különböző színeket, alakzatokat, ábrákat? Képes-e önállóan elektromos eszközöket használni?		
A tematikai egység nevelési-fejlesztési céljai	A mosás, szárítás, teregetés és ruhahajtogatás módszerének és eszközeinek megfelelő használata.		
Fejlesztési feladatok	Ismeretek – tevékenységek	Kapcsolódási pontok	
<ul style="list-style-type: none">– Kis segítséggel helyesen alkalmazni a tisztálkodó eszközöket és a zsebkendőket.– A szárazra törölközés megtanulása.– WC-használat, fokozódó önállósággal.	<i>Ismeretek</i> <ul style="list-style-type: none">– Mosakodás.– WC használata.– Fogápolás.– Zsebkendő használata. <i>Tevékenységek</i> <p>Kéz- és arcmosás megtanulása, törölközés. Szükséglet jelzése, vetkőzés, öltözés, WC lehúzása, kézmosás. Tükör előtt a helyes fogmosás technikai begyakorlása. Orrfújás helyesen, a használt zsebkendő elhelyezése.</p>	<i>Kommunikáció:</i> testkép, testrészek.	
Kulcsfogalmak/ fogalmak	Piszkos – tiszta, mosás, szárítás, teregetés, víz, vízcsap, hideg víz, meleg víz, mosdókagyló, mosószer, öblítő, fehérítő, mosási hőfok,		





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

31

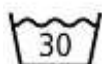
A ruhagondozási ismeretek elsajátításának tematikája

1. előzetes ismeretfelmérés
2. textíliák ismerete
3. szennyes ruhák gyűjtése
4. ruhacímkék értelmezése
5. ruhák mosásra előszítése - szétválogatás
6. mosás eszközei
 - a. kézi mosás
 - b. gépi mosás (mosási programok)
7. balesetvédelem 1
8. mosószer: fajtái, adagolás
9. balesetvédelem 2
10. a mosás folyamata
11. teregetés, szárítás (vasalás elkerülését segítő technikák)
12. a mosókonyha területének tisztán tartása
13. balesetvédelem 3

Ruhacímkék értelmezése²

Minden vízzel kapcsolatos munkát (mosás, áztatás, előmosás, öblítés, centrifugálás) egy kis teknő szimbolizál.

Ez jelképezi a hagyományos, vízzel történő mosást.



Gépi mosáskor a mosótálban található hőfok jelképezi azt a (maximális) mosási hőmérsékletet (pl. 30-40° C), amivel biztonságosan moshatja a ruhát.

Ha a teknő alatt egy vonal látható, akkor különösen kíméletesen, és óvatosan kell kezelni a ruhát (pl. kézzel sem szabad kifacsarni)



Ha ezt a jelet látja, ez azt jelenti, hogy kézmeleg vízben (30-40°-on) rövid ideig moshatja a ruhát, dörzsölni és csavarni viszont nem szabad.



Ha a mosdótál át van húzva, ez azt jelenti, hogy a ruhát tilos vízben mosni, és tisztítóba kell vinni.

FEHÉRÍTÉS

² Ruhacímke kisokos. Forrás: <https://www.onlinemarkaboltok.hu/blog/ruhacimke-kisokos> utolsó letöltés dátuma: 2019.09.30.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

32

Ha fehéríteni szeretné a ruhát, akkor a háromszög szimbólumot keresse.



Ha üresen látja a háromszöget, akkor bármilyen, klóros, peroxidos fehérítés engedélyezett.



Amennyiben csak klórral lehet fehéríteni, akkor a CL felirat szerepel a háromszög belsejében.



Ha a fehérítés tilos, akkor egy nagy X-szel van áthúzva a háromszög. Ilyenkor semmi esetre se használjon vegyi anyagokat (pl. klórt) a fehérítéshez, mert ezzel tönkretetheti a ruhákat.

SZÁRÍTÁS

A szárítással kapcsolatos tudnivalókat egy négyzet jelzi.



Ha a négyzetben egy nagy kör van, akkor a ruhát nyugodtan beteheti a szárítógépbe.



A körben látható pontok a szárítási fokozatot jelzik. Ha csak egyetlen pontot lát, akkor nagyon alacsony fokozaton (legfeljebb 60° C-on) száríthatja a ruhát, a két pont magasabb szárítási hő jelez, ha pedig egy pont sincs, akkor nincs semmilyen hőmérsékleti megkötés.



Ha a négyzetben szereplő vonalak a szárítás módjára vonatkoznak. A vízszintes vonal azt jelenti, hogy csak sima felületen szabad szárítani a ruhát, mert ha felakasztja, akkor kinyúlhat.



A függőleges vonalak pont az ellenkezőjére vonatkoznak. Az ilyen jellel ellátott ruhákat már centrifugálás után ki kell venni a mosógépből, és a szárítókötélre lógatva kell megszáritani. Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a szárítógép használata szigorúan tilos. Készítse elő a szárítócsipeszeket! :)





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

33

VASALÁS

A vasalásra vonatkozó szabályokat egy kis vasaló jelképezi.



A vasaló azt jelképezi, hogy nem csak a kézi, de a hengeres vasalót is választhatja. A pontok jelzik a vasalási hőmérsékletet. Az egy pont 110° C-s hőmérsékletet engedélyez, a két pont 150°C-t, a három esetében pedig akár 200°C-s hőmérsékletet is megenged.



Ha ilyen jelet lát, ez azt jelenti, hogy a vasalás szigorúan tilos!

A mosás lépései (mosógéppel)³

1. A szennyes szétválogatása

Az első lépés a ruhák szétválogatása.

A ruhákat három csoportba válogatjuk:

- fehér
- világos színes
- sötét színes

(A színes ruhák engedhetik a színüket, ezért kell külön válogatni.)

Amikor mosásra kerül a sor, akkor a korábban szétválogatott ruhákat külön-külön, tetszőleges sorrendben mossuk.

Amit még tudni érdemes a válogatásról:

- a lakástextileket, törölközőket külön szoktuk mosni
- a fehéreneműket, alsóneműket külön szoktuk mosni
- a kényes gyapjú és selyem ruhákat külön szoktunk mosni

Tipp: Érdemes eleve szétválogatva tárolni a szennyest, így mosás előtt ezzel már nem kell foglalkozni.

³ <https://www.rendteremto.hu/%C2%B0blog/mosas-utmutato-ferfi/>
utolsó letöltés: 2019.09.15.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

34

2. Mosószer, öblítő

A szétválogatott ruhákat úgy kell a mosógépbe pakolni, hogy ne legyen túlterhelve. A hatékony mosás érdekében célszerű a mosógép dobot háromnegyedig tölteni be.

A mosószerről

Többféle mosószer kapható:

- mosópor
- folyékony mosószer
- gélkapszula

A gélkapszula használata talán a leghatékonyabb, mert így elkerülhető a túlzott mosószerhasználat, és elkerülhető a mosószer helytelen, balesetveszélyes használata. Ugyanakkor figyelni kell arra, hogy a gélkapszulát szájba ne vegyük, ne sértsük meg a csomagolását.

Mindegyik fajtából van többféle típus: sensitív (érzékeny bőrre)

- fehér ruhákhoz
- színes ruhákhoz
- fehér és színes ruhákhoz

Az egyszerűség kedvéért érdemes azt a fajtát választani, ami fehér és színes ruhákhoz is használható.

Öblítő: A különféle illatok mellett a gyártók kínálnak sensitív (érzékeny bőrre valót) változatot is.

3. Program kiválasztása

A programokat különböző ábrák vagy szövegek jelölik, a használati utasításokban ezek részletesen fel vannak sorolva. Ehhez kérj segítséget!

Amíg nem ismered fel magabiztosan a jelöléseket, addig feltétlen kérj segítséget.

A gépek kezelő felülete nem egyforma, ezért érdemes a használatodban lévő típuson segítő segítségével gyakorolni.

4. Teregetés

Ha odafigyelsz a centrifuga fordulatszámára, és ügyesen teregetsz, azzal jelentősen megkönnyítheted a vasalást. Sőt nem is szükséges vasalni. A vasalás kifejezetten baleset és tűzveszélyes, így ez kerülendő.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

35

Mosás után minél hamarabb tereged ki a ruhákat, a ruhákat egy kicsit kihúzkodva, kisimítva teregess.

Tennivalók röviden

1. Gyűjtsd a szennyes ruhát, úgy, hogy könnyen szét tudd válogatni a mosáshoz.
2. Válogasd ki, amit egyszerre szeretnél kimosni.
2. Tedd a gépbe a mosnivalót. Figyelj az egyszerre mosható mennyiségre.
3. Tedd be a mosószer-adagoló megfelelő részébe a mosószert és az öblítőt.
4. Válaszd ki a ruhának megfelelő programot és a hőfokot. Használd a gép leírásában a program táblázatot segítségként. Indítsd el a mosást.
5. Teregess ki.
6. A száraz ruhákat gyűjtsd össze, hajtogasd össze és tedd be a szekrényedbe.

Balesetvédelem:

Alapfogalmak:

- **baleset:** olyan szokatlan, váratlan és nem szándékos esemény, amely adott helyen és időben úgy történik, hogy annak nem volt se nyilvánvaló, se tervezett oka. Általában negatív kimenetellel rendelkezik, amit bekövetkezése előtti észleléssel el lehetett volna kerülni. Tudtunkon kívül, tőlünk függetlenül, és a mi figyelmetlenségünkéből is származhat.
- **munkaeszköz:** Minden gép, készülék, szerszám vagy berendezés, amelyet a munkavégzés során alkalmaznak vagy azzal összefüggésben használnak (kivéve: az egyéni védőeszköz).
- **biztonság:** biztonságban, azaz sérüléstől, vagy veszélytől mentes állapot.
- **védőfelszerelés:** Minden olyan berendezés és eszköz: Amely egy személy által viselhető, illetve hordható, és amely ezt a személyt egy vagy több olyan veszélytől óvja meg, amely a személy egészségét, vagy biztonságát veszélyezteti. Az egyéni védőeszköz megakadályozza, vagy csökkenti a veszélyes és/vagy ártalmas tényezők hatását és a védelem csak a használóra terjed ki.
- **veszély:** Fenygető helyzet, olyan állapot vagy lehetőség, amely kárral, bajjal, romlással vagy veszteséggel jár vagy fenyeget; romboló hatásoknak kitettségi állapota.
- **veszélyes anyag:** Minden olyan anyag vagy készítmény veszélyesnek tekinthető, amely fizikai, kémiai v. biológiai hatása révén az emberi szervezet és/vagy környezet károsítására képes.
- **veszélyforrás:** A munkavégzés során vagy azzal összefüggésben jelentkező minden olyan tényező, amely a munkát végző vagy a munkavégzés hatókörében tartózkodó személyre veszélyt vagy ártalmat jelenthet.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

36

Vannak olyan jelzések, ábrák, amelyek segítenek minket abban, hogy biztonságosan, figyelmesen végezzük a munkánkat. Ezeknek ábráknak különböző a színük és a formájuk, attól függően, hogy mire hívják fel a figyelmünket.

Nézzük először a színeket:

Biztonsági szín	Jelentés	Példa
Vörös vagy piros	veszély tiltás tűzvédelmi berendezés, eszköz, anyag	veszélyes magatartás Állj! üzemszünet, vészki kapcsoló, mentés, menekülés hely
Sárga vagy borostyánsárga	figyelmeztetés	Figyelem, vigyázat!
Kék	rendelkezés	Meghatározott magatartás vagy tevékenység. Egyéni védőfelszerelés kötelező
Zöld	vészkijárat, menekülési útvonal, elsősegély veszélymentesség	Ajtók, kijáratok, utak, eszközök, helyek. Visszatérés a normális állapothoz.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

37

A sárga háromszög alapon fekete jelzések mindegyike más-más magatartást követel tőlünk, viszont többük is hasonlít. Érdemes tudni a pontos jelentésüket.
A legegyszerűbb jel valamilyen veszélyre hívja fel a figyelmünket⁴:



A következő az áramütés veszélyére figyelmeztet. Árammal működik a mosógép, a szárítógép. De ha felkapcsolod a villanyt, akkor is áramot használsz. Ha ilyen jelet láatsz, vigyázz, mert az árammal működő dolgokat, berendezéseket nem lehet vizes kézzel használni. Mindig győződj meg arról, hogy a mosógép és a szárítógép kábele épp, nincs rajta sérülés. Amikor a mosókonyhába bemegy, legyen ez az első dolog!



A gyúlékony, tűzveszélyes anyagra figyelmeztető jelzés minden olyan eszközön, palackon és tartályon szerepel, amelyben éghető és könnyen gyulladó anyag található. Előfordulhat a tisztító, takarító szereken.

⁴ Sulinet.hu/Tudásbázis/A munkavédelem/ A biztonsági színek és a biztonsági jelzések

⁵ Háromszög jelzések forrása: Tábladepó <https://www.tabladepo.hu/>





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

38



Ha tűz keletkezik, akkor azok az anyagok, amelyeken ilyen jelet látsz, még nagyobb tüzet okoznak.



Ártalmas, vagy ingerlő anyag jelenlétére figyelmeztet ez a jel. Ilyen lehet például a fehérítőszeres dobozán. Ha ezt látod, mindig tegyél fel védőruhát, használj szájmaszkot, mert rosszul leszel, ha ezeket az anyagokat belélegzed.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

39



Ez a jel maró anyagra figyelmeztet. Ha ilyet látsz mindig használj védőruhát, és kesztyűt, mert ez az anyag megsértheti a bőrödet. Például a fehérítő szerek dobozán ezt láthatod.



Ez az ábra a biológiai veszélyre hívja fel a figyelmedet. Ha ilyen anyagot használsz, tudnod kell róla, hogy ártalmas a környezet számára, például, ha vízbe kerül károsítani fogja az állatokat, élővilágot.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése



Mérgező anyagokon ezt az ábrát fogod látni. Ezeket nem szabad megkóstolni, megenni, vagy meginni.

Végezetül soha ne dohányozz a mosókonyhában!

6



TILOS A DOHÁNYZÁS

NO SMOKING
INTERDICTION DE FUMER
RAUCHEN VERBOTEN
KYPEHHE ZAMPPELLIHO

A dohányzástól le szokáshoz segítséget kaphat, illetve
igényeségére észlelése esetén észrevételt tehet
az alábbi telefonszámon:
06 80 209 493
www.leteszemacigit.hu

⁶ Forrás: 7. melléklet a 39/2013. (II. 14.) Korm. rendelethez





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

41

Balesetvédelem 1:

A kézi és a gépimosás során figyelned kell néhány dologra:

- Ha kézzel mosol, kifröccsenhet a víz a padlóra, ami csúszásveszélyt jelent. Mindig olyan cipő legyen rajtad, amelynek a talpa recés, így megakadályozza, hogy könnyen elcsússz.



⁷ Forrás: <https://tablak.eu/>





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

42

- Ha arra van szükség, hogy előkészítsd a ruhát a gépi mosásra, mondjuk be kell áztatnod, vagy fehéríteni kell, használj védőruhát és védőkesztyűt. Az előkészítő szerek maró hatásúak, az utcai ruhádat tönkre tehetik, és a bőrdet megsérthetik.

8



- Előkészítés során használj szájmaszkot is, hogy a maró anyagok ne okozzanak neked fájdalmat.



⁸ Forrás: www.tabladepo.hu





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

43

- Gépi mosás során figyelj a berendezések, mosógép használata közben, mert a mosógép árammal működik. ne használd, ne kapcsold be vizes kézzel!

Balesetvédelem 2:

- adagolása közben figyelj arra, hogy az áztató-, mosószerek, és az öblítőszerek ne cseppenjenek ki az edényből, vagy a tartályból. Használj gumikesztyűt, és ha véletlenül a padlóra került belőlük, azonnal töröld fel, hogy el ne ess rajta.
- Figyelj a pontos adagolásra, használj adagoló kanalat, vagy mércés poharat. A túl sok mosószer károsítja a környezetet, de ha keveset használsz, nem lesz tiszta a ruha.
- A ruha előkészítéséhez mindig csak előkészítő szereket használj.
- A kézi vagy gépi mosáshoz különböző szerek valók, figyelj arra, hogy mindig a megfelelő szereket használd.

Környezetvédelmi tanácsok:

- Előmosási fázis nélkül tedd be a normál szennyezettségű ruhákat mosáshoz.
- Mindig maximális ruhatöltettel indíts egy mosóprogramot.
- Szükség esetén használjon feltöltávolítót, amikor alacsony hőmérsékletű programot állítasz be.
- Megfelelő mennyiségű mosószer használatához ellenőrizd a víz keménységét. Erre a célra kapsz mérőeszközt a boltokban.

Balesetvédelem 3:

Ha végeztél a mosással, mindig takarítsd ki a mosókonyhát, vagy azt a helyiséget, ahol dolgoztál. Ez a háztartásokban lehet a fürdőszoba, de akár a konyha is.

- Először a mosógépet takarítsd ki:
- Először húzd ki a dugót a konnektorból. Figyelj, hogy a kezed teljesen száraz legyen.
- Nedves ruhával töröld át a mosógépen azokat a felületeket, amelyek piszkosak lettek. Hagyd megszáradni ezeket a felületeket.
- Minden mosógép más, ezért kövesd a gyártó utasításait a mosógép belső takarítása során. Ha nem takarítod ki a mosógép belső részét, a mosószer maradványok eltömíthetik a gépet. Figyelj, hogy ezt gumikesztyűben végezd.
- Takarítsd, mosd ki azokat az edényeket, amiket a ruha gondozása során használtál. Ezt is gumikesztyűben végezd.
- Végül söpörj és moss fel a helyiségben. Figyelj a csúszásveszélyre.





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

44

A gépi mosás folyamata



7. kép Gépi mosás folyamata, forrás: saját szerkesztés





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

45

Kézi mosás folyamata



8. kép Kézi mosás folyamata, forrás: saját szerkesztés





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

46

VII. Mellékletek

VII.1. Életvezetési és személyi függetlenségi állapotfelmérő kérdőív

Életvezetési és személyi függetlenségi állapotfelmérő kérdőív

Percepció (észlelés, érzékelés)				
	Kiváló	Jó	Megfelelő	Fejlesztésre szorul
Auditív				
Vizuális				
Taktilis				
Vesztibuláris (egyensúly és testhelyzet érzékelés)				

Mnesztikus funkciók				
	Kiváló	Jó	Megfelelő	Fejlesztésre szorul
Figyelem				
megjegyző emlékezés				
felidéző emlékezés				

Tájékozódás				
	Kiváló	Jó	Megfelelő	Fejlesztésre szorul
Térben				
Időben				
önmagára vonatkozóan				
más személyekre vonatkozóan				





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

47

Mentális állapot		
	Megfelelő	probléma megjelölése
beszédzavar (afázia, disartria, dadogás, hadarás)		
hangulatzavar (bipoláris zavar, depresszió, szkizoaffektív zavar)		
részképesség zavarok (diszgráfia, diszkalkulia, diszlexia, akalkulia,		
személyiségzavarok (Borderlein- antiszociális, paranoid, - szorongásos személyiségzavar,		

Kommunikációs képesség			
	Önálló	Kevés segítséggel	Segítséggel
Olvasás			
Írás			
Beszéd, szókincs, kifejezőkészség			
Információ fogadása (megértés)			
Információátadás képessége			
Ok-okozati összefüggések meglátása			
Kommunikációt segítő eszközök használata			





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

48

Egészségi állapot			
	panasz és tünetmentes	életkorak megfelelő	rossz (panaszok, tünetek)
hallás			
látás			
keringés			
légzés			
emésztés			
kiválasztás			
anyagcsere			
egyéb			

Mozgásállapot					
	Kiváló	Jó	Megfelelő	Személyi segítség szükségessége	Segédeszköz használatának szükséges
Testhelyzet változtatás és megtartás					
Járóképesség lakáson belül					
Járóképesség lakáson kívül					
Lépcsőn járás					
Nagyobb távolság megtételének képessége					
segédeszköz használatának képessége					





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

49

Betegségbelátás		
		Megjegyzés
ép		
részlegesen hiányzik		
teljesen hiányzik		
fokozott		

Kapcsolatrendszer			
	Önálló	Kevés segítséggel	Segítséggel
kapcsolatfelvétel, kapcsolattartás a családtagokkal			
kapcsolatfelvétel, kapcsolattartás a hozzátartozókkal			
egyéb külső kapcsolatok létesítése, megtartása			
intézményen belüli kapcsolattartás			

Ismeretek gyakorlati alkalmazása			
	önállóan	minimális segítséggel	segítséggel
alapvető ismeretek elsajátítása			
tanulás, képesítés megszerzése			
ismeretek gyakorlati alkalmazása			





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

50

Önkiszolgálás				
	Önállóan	Minimális segítséggel	Segítséggel	Kizárólag segítséggel
Étkezés				
Öltözködés				
Tisztálkodás, testápolás				
WC használat				
Tájékozódás, közlekedés				
mozgáskészség				

Szociális viselkedés, szociális interakciók				
	Kiváló	Jó	Megfelelő	Segítséget igényel
személyes kontaktus				
Társas kapcsolatok				
Közösségi, együttélési szabályok				
Illemtudás				
Információ szerzés, tájékozottság				
Számfogalom				
Pénzismeret				
Vásárlás				
Házimunka				
Szabadidő eltöltésének, tartalommal való megtöltésének képessége				





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

51

Munkavégzés			
	önállóan	minimális segítséggel	állandó segítségnyújtással
feladattudat			
önállóság			
pontosság			
munkaképesség			
munkamagatartás			
munkamenet betartása			
munkaidő betartása			
munkatempó			
biztonságos munkavégzés			

Ételkészítéssel kapcsolatos ismeretek			
	önállóan	minimális segítséggel	állandó segítségnyújtással (nincs tapasztalata)
ismeri, felismeri az élelmiszer alapanyagokat, nyersanyagokat			
ismeri az élelmiszerek tárolásának szabályait			
ételkészítés előkészítő munkálatai (folyóvízes tisztítás, hámozás, aprítás, stb.)			





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

52

konyhai műveletek végzése(szeletelés, kenés, stb.)			
egyszerű ételek (tea, főtt tojás, stb.) készítése			
konyhai kisgépek (konyhai robotgép, botmixer, stb.)			
tűzhelyhasználat			
edények mosogatása			
konyha takarítása			
személyi higiéné ételkészítéssel kapcsolatos szabályai (kézmosás, konyhai textíliák használata, stb)			

Textil tisztítással kapcsolatos ismeretek			
	önállóan	minimális segítséggel	állandó segítségnyújtással (nincs tapasztalata)
ismeri, felismeri a textil alapanyagokat (gyapjú, pamut, műszál, stb.)			
szín szerint megkülönbözteti a textíliákat, ruhadarabokat			
ismeri, felismeri a mosáshoz szükséges vegyszereket (mosószer,			





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

53

öblítőszer, fertőtlenítőszer)			
kézmosás végzése			
háztartási mosógép használata			
szárítógép használata			
textíliák teregetése			
takarítás			
személyi higiéné ismerete (kézmosás, szennyes és tiszta ruha kezelése, stb.)			

Balesetvédelemmel kapcsolatos ismeretek			
	önállóan	minimális segítséggel	állandó segítségnyújtással (nincs tapasztalata)
Elektromos árammal működő eszközök, gépek használata, vonatkozó balesetvédelmi szabályok betartása			
Szűrő, vágó eszközök használata, vonatkozó balesetvédelmi szabályok betartása			





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

54

Mosogató, mosó és fertőtlenítő szerek használata, vonatkozó balesetvédelmi szabályok betartása			
------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Mi motiválta a tevékenység (konyhai, mosodai munka) kiválasztásában, a szükséges ismeretek elsajátításában??





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

55

VII.2. Segédlet élelmiszerek – alapanyagok

Téma	Elsajátítandó ismeretanyag	Követelmény	Módszertani, technikai utalások
Alapfogalmak	Élelmiszer	Élelmiszer minden olyan növényi, állati vagy ásványi eredetű anyag, amely változatlan, előkészített vagy feldolgozott állapotban emberi fogyasztásra alkalmas.	
	Étel	Különböző élelmi anyagokból és élelmiszerekből megfelelő konyhatechnológiai műveletekkel előállított, emberi táplálkozásra alkalmas termék	
	Táplálék	Az elfogyasztott élelem, étel összessége.	
	Tápanyagok	A táplálék alkotórészei, amelyek az élő szervezet működésében sokrétű feladatokat látnak el. Energiát adók: <ul style="list-style-type: none">- zsírok,- szénhidrátok Építő szerepet ellátók: <ul style="list-style-type: none">- fehérjék- ásványanyagok egy része (kalcium, foszfor, mag-nézium, nátrium) Védő és szabályozó szerepet ellátók: <ul style="list-style-type: none">- vitaminok- ásványanyagok második csoportja (vas, réz, mangán, cink, jód stb.)	





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

56

Élelmiszerismeret	Növényi eredetű élelmiszerek	Gabonafélék: a búza, az árpa, a rozs, a zab, a köles, a hajdina és a kukorica. <ul style="list-style-type: none">- Malomipari termékek: A gabonafélékből őrléssel, hántolással vagy pelyhesítéssel készülnek (liszt, dara, csíra, korpa).- Sütőipari termékek: lisztből, vízből – ritkábban tejből – valamint járulékos anyagok és segédanyagok felhasználásával lazított tésztából, sütéssel készülnek- Tésztaipari termékek: száraztészták: búzaőrleményből, vízből, esetleg dúsító vagy járulékos anyagból élesztős lazítás nélkül készült, alacsony víztartalmú élelmiszerek	
		Gyümölcsök <ul style="list-style-type: none">- friss, lédús gyümölcsök- Száraz termésű, héjas gyümölcsök – olajos magvak- Gyümölcskészítmények (gyorsfagyasztott, aszalt gyümölcsök, gyümölcslevek, befőttek, szörpök, a darabos gyümölcsízek, a dzsemek vagy a gyümölcssajtok)	Kiválasztás, vásárlás folyamatának gyakorlása Gyümölcsök, gyümölcskészítmények táplálkozás-élettani szerepe Gyümölcsök, gyümölcskészítmények vásárlása, tárolása





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

57

		<p>Zöldségek: mindazon a növényi részek – termés, virág, hajtás, szár, levél, gyökér, gumó –, amelyek nyersen vagy konyhatechnikai eljárások alkalmazásával emberi fogyasztásra alkalmasak</p> <p>A zöldségfélék csoportosítása:</p> <ul style="list-style-type: none">- Káposztafélék: fejes káposzta, vöröskáposzta, kelkáposzta, karalábé, karfiol, brokkoli.- Gyökérszöldségek: sárgarépa, petrezselyem, retek, zeller, cékla, pasztinák, fekete retek, torma, csicsóka stb.- Hagymafélék: vöröshagyma, metélőhagyma, póréhagyma, fokhagyma stb.- Levélzöldségek: fejes saláta, spenót, sóska, mángold stb.- Hüvelyesek: borsó, bab, lencse, földimogyoró, szójabab stb.- Kabakosok: uborka, főzőtök, sütőtök, patisszon, cukkini.- Csucsorfélék: burgonya, paradicsom, paprika, padlizsán stb.- Egyéb zöldségfélék: spárga, rebarbara stb. <p>Zöldségkészítmények</p> <ul style="list-style-type: none">- fagyasztott zöldségek- konzervek- befőttek, savanyúságok- szárított zöldségek	<p>Kiválasztás, vásárlás folyamatának gyakorlása</p> <p>Zöldségek vásárlása, tárolása</p> <p>Gyakorlat: zöldségek felismerése különböző érzékszervekkel</p>
	Állati eredetű élelmiszerek	<p>Tojás</p> <p>A tojás egyik legértékesebb élelmi anyagunk: elsősorban, mint teljes értékű fehérjeforrás jelentős.</p> <p>Húsok</p> <p>Szűkebb értelemben húsnak nevezzük az állatok emberi fogyasztásra alkalmas izomzatát, illetve egyéb fogyasztható részeit.</p> <p>A húsok fontos fehérjeforrások, mivel fehérjéik teljes értékűek.</p>	<p>Kiválasztás, vásárlás folyamatának gyakorlása</p> <p>Tárolás helyes módja</p>





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

58

		A húsfélések <ul style="list-style-type: none">- A nagy vágóállatok húsa (sertés, szarvasmarha)- A baromfifélék húsa valamivel több fehérjét tartalmaz, mint a nagy vágóállatoké. A baromfifélék lehetnek: fehér hújúak: csirke, pulyka, gyöngytyúk barna hújúak – kacsa, liba. A húsk izmai között kevés a kötőszövet, rostozata laza szerkezetű	
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

59

	<p>Húskészítmények A húsipar az ipari húsból, ipari szalonnából és különböző vágóhídi termékekből fű-szerek és adalékanyagok hozzáadásával készíti a húsipari termékeket. A húskészítményeket sózással, pácolással, füstöléssel, főzéssel, illetve ezek kombinációjával tartósítják</p> <p>A húskészítmények fajtái:</p> <ul style="list-style-type: none">- vörösáruk nevüket jellegzetes színükről kapták. Alapanyaguk a húspép: virsli, szafaládé, krinolin, párizsi. A vörösáruk eltarthatósága, 10°C alatt maximum 6 nap.- felvágottak alapanyaga húspép és szalonnadarabok: olasz, Zala, veronai, nyári, vadász, mortadella.- pácolt termékek: gépsonka, fóliás sonka, parasztsonka.- szárazáruk: alacsony víztartalmúak, hosszú érleléssel készülnek, és hosszú ideig – 3 hét, 3 hónap – eltarthatóak. Például: gyulai kolbász, csabai kolbász, téliszalámi, csemegezalámi, paprikás szalámi.- hurkafélék belsőségekből (máj, vér, tüdő, vese, lép, pacal) szalonnából előállított termékek. Főzve, füstölve, vagy füstölés nélkül készülnek. Rövid az eltarthatósági idejük- étkezési szalonnát készítenek a sertés hasi, toka-, oldal- és hátszalonnájából. Tartó-sításuk sózással, pácolással, füstöléssel és főzéssel történhet.- húskonzervek hosszú ideig eltartható, fémdobozba töltött, hőkezelt készítmények.: lönchús, vágdalthús, dobozolt sonka.	
	<p>Étkezési zsiradékok</p> <ul style="list-style-type: none">- állati- növényi eredetűek lehetnek (növényi olaj, margarin, stb.)	





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

60

	Egyéb	Édesítőszer Az édes íz előállítására természetes alapanyagú vagy mesterséges édesítőszeret használhatunk. <ul style="list-style-type: none">- természetes édesítőszeret növényi részek levének tisztításával és besűritésével nyerik például a cukorrépából és cukornádból.- állati eredetű édesítőszer a méz, amelyet a méhek szervezete növényi anyagból állít elő. Mesterséges édesítőszer: a szacharin, a ciklamát és az aszpartam, az aceszulfám-K. Energiát nem szolgáltatnak, mind cukorbeteg, mind fogyókúrások fogyaszthatják.	
		Édesipari termékek: édes ízű, magas élvezeti értékkel rendelkező termékek sütemény, keksz, fagylalt, stb.) A szervezet számára csak luxuskalóriát jelentenek, nagy szerepet játszanak az elhízás, a fogszuvasodás kialakulásában. Fogyasztásuk heti kétszer, háromszor, az étkezések befejező fogásaként javasolt.	
		Fűszerek és ízesítőszer: minden olyan anyagot, amely az élelmiszer-nek, ételnek kellemes ízt, illatot, színt vagy küllemet ad (só, mustár, ecet, ételízesítő készítmények is).	Gyakorlat: fűszerek felismerése ízükről, illatukról





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala
Pályázati Iroda
1146 Budapest, Abonyi utca 21.
telefon: +36-1-460-0700
1440 Budapest, 70 Pf.: 5
palyazatok@reformatus.hu
www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

61

VII.3. Segédlet egészséges táplálkozás alapelvei

Ezen fejezet a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által készített ajánlás⁹ tartalma alapozza meg az általuk kiadott útmutatások szó szerinti idézésével.

Az egészséges táplálkozási szokás kialakításával, a tudatos élelmiszer választással, a megfelelő étrend összeállításával és a megfelelő tápanyagbevitellel biztosítható, valamint hatékonyan csökkenthető a krónikus betegségek kockázata és az egészségi állapot is javítható.

Az egészséges táplálkozás megvalósítása (az egyéni igények, kulturális hagyományok figyelembe vételével):

- nem szükséges egyetlen alapvető élelmiszercsoportot (zöldségfélék, gyümölcsök, gabonafélék, tej és tejtermékek, hús és húskészítmények, halak és tojás) sem kizárni a napi étrendből
- rugalmasan kell kombinálni a különböző élelmiszercsoportokba tartozó alapanyagokat
- kívánatos a zsír-, cukor- és sóbevitel mérséklése
- megfelelő folyadékbevitel
- rendszeres fizikai aktivitás

⁹ <https://mdosz.hu/ui-taplalkozasi-ajanlasok-okos-tanyer/>

<https://mdosz.hu/hun/wp-content/uploads/2016/03/okostanyer.pdf>





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

62

Téma	Elsajátítandó ismeretanyag	Követelmény	Módszertani, technikai utalások
Az egészséges táplálkozás alapelvei	Az egészséges táplálkozás alapelvei	napi, heti étrend összeállítása a megszerzett ismeretek felhasználásával	pl: "okos tányér" készítés
	Az energia bevitel és felhasználás egyensúlyának fontossága	testtömeg (testsúlyváltozás) okainak ismerete: az energia bevitel és felhasználás egyensúlyának megbomlása	
	Csökkenteni javasolt élelmiszerek és tápanyagok	<ul style="list-style-type: none">- zsírok- hozzáadott cukrok- só- finomított gabonafélék	gyakorlat: mivel váltható ki a zsír, a cukor milyen fűszerek használatával csökkenthető a sóbevitel, stb
	Élelmiszerek és tápanyagok, melyeknek célszerű növelni a fogyasztását	<ul style="list-style-type: none">- zöldségek, gyümölcsök (elsősorban sötétzöld, piros változataik)- hüvelyesek- teljes kiőrlésű gabona- zsírszegény tej és tejtermékek- sovány húsok, halak, szárnyasok, tojás- növényi zsiradékok	Állítsunk össze napi étrendet az alábbiak szerint: <ul style="list-style-type: none">- zöldség-gyümölcs: napi 4 adag- gabonafélék: napi 3 adag (1 teljes kiőrlésű)- reggeli, ebéd, vacsora részeként kapjanak helyet a tej és tejtermékek, a húsok, halak és a tojás
	Élelmi rostok, ásványi anyagok, vitaminok fogyasztásának fontossága	Azon élelmiszerek ismerete, melyek gazdagok rostokban, káliumban, kalciumban, D-vitaminban	<ul style="list-style-type: none">- édesség fogyasztása: max heti 3 alkalommal- folyadékpótlás: Szomjoltásra legalkalmasabb az ivóvíz Cukortartalmú teák, üdítőitalok, turmixok csak alkalmanként arány: 5 pohár víz - 3 pohár egyéb folyadék





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

63

VII.4. Segédlet élelmezéshigiéniai ismeretek

Téma	Elsajátítandó ismeretanyag	Követelmény	Módszertani, technikai utalások
Takarítás	Fogalom meghatározás	Tisztítás: Mindazon felületre tapadt szennyeződések, élelmiszer-maradványok mechanikai vagy kémiai úton történő eltávolítása, amelyek a kórokozó vagy romlást okozó mikrobákat tartalmazhatnak és forrásul szolgálhatnak az élelmiszer szennyeződésére. Fertőtlenítés: Az az eljárás, amely a felületen maradt, illetve a külső környezetben levő kórokozók elpusztulását, illetve fertőzőképességük megszüntetését (inaktiválást) eredményezi, így nem következhet be a késztermék fertőződése, mérgezése, romlása. Takarítás: A tisztító és fertőtlenítő eljárások összessége.	
	A tisztítás-fertőtlenítés általános szabályai	<ul style="list-style-type: none">- a takarítás során az ételek, termékek és edények tisztaságát ne veszélyeztessük- a takarításhoz használt eszközöket, vegyszereket erre a célra kialakított külön helységben, vagy erre a célra kijelölt szekrényben kell tárolni,- a takarításhoz használt vegyszerek eredeti csomagolásban, vagy feltűnően megjelölt, az azonosítást és a tárolási feltételeket kielégítő edényben kell tárolni, az adagoláshoz használt eszközöket meg kell jelölni,- csak ivóvíz minőségű vizet szabad használni a takarításhoz- tilos a fertőtlenítőszereket keverni,- takarítás során kerülni kell a porképződést	A naponta használt takarító eszközök, tisztító és fertőtlenítő szerek és a tároló helyek megismerése





	A takarítás műveletei	Előkészítés: <ul style="list-style-type: none">- A takarító eszközök alkalmasságának, tisztaságának és meglétének szemrevételes ellenőrzése.- A tisztító- és fertőtlenítőszeres pontos kimérése Hulladékgyűjtés <ul style="list-style-type: none">- A képződött, ill. a padozatra hullott hulladék összegyűjtése.- Az összegyűjtött hulladék elszállítása a kijelölt tárolóba- A munkatéren maradt mozgatható tárgyak, eszközök elrendezése, hogy a takarítandó felület minden oldalról hozzáférhető, takarítható legyen Mechanikai tisztítás <ul style="list-style-type: none">- A tisztító műveleteket mindig a sarokból indulva fentről lefelé, bentről kifelé (a tisztától a szennyezett felé) kell végezni. A felületre tapadt durva szennyeződések eltávolítása törléssel, kaparással, kemény sörtéjű műanyag kefével, fémszivaccsal távolítható el. Nedves tisztítás, mosás <ul style="list-style-type: none">- A szennyeződések és a baktériumhártya fellazítása előmosással (szórófejes vagy tömlővéges berendezéssel, ill. vízbe mártott kefével), 40-45 oC-os vízzel mindaddig, míg az elfolyó víz láthatólag szennyezett.- A fellazított szennyeződés oldatban vagy szuszpenzióban való tartása a mellékletben meghatározott, engedéllyel rendelkező tisztítószeres, mosogató- és fertőtlenítőszeres segítségével.- A mechanikai tisztítás műveletkor használt eszközök segítségével a szennyeződések teljes fellazítása. Öblítés, utómosás <ul style="list-style-type: none">- A tisztítószerezrel feloldott szennyeződés és a szermaradvány eltávolítása kisnyomású meleg vízzel- A munkafolyamat befejezésekor a felületnek szennyeződés és vegyszermentesnek kell lennie. Fertőtlenítés <ul style="list-style-type: none">- Fertőtlenítésre csak előzetesen megtisztított, optikailag tiszta felület alkalmas.- A fertőtlenítő oldat felületen történő egyenletes kijuttatása.- Az előírt behatási idő betartása. Öblítés <ul style="list-style-type: none">- A fertőtlenítőszer maradvány eltávolítása kisnyomású meleg vízzel.- Az eszközöket és edényzetet az erre kijelölt takarítóhelyen kell elmosni és fertőtleníteni.	Tisztító és fertőtlenítő szerek adagolásának megtanulása (mérő-és adagoló eszközök használata) Takarítás műveleteinek gyakorlása
--	------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

65

	A takarítás fajtái	Ételkészítés közbeni takarítás <ul style="list-style-type: none">- A ételkészítés közbeni takarítás az egyes - különböző tisztasági fokú - műveletek között megfelelő tisztaság biztosítását szolgálja. 3.4.2. Napi takarítás <ul style="list-style-type: none">- A napi munka befejezése után el kell végezni a napi tevékenység közben szennyeződött felületek, berendezések, eszközök takarítását kipakolás, a berendezések áthelyezése nélkül. Havi takarítás <ul style="list-style-type: none">- Lényegében megegyezik a napi takarítással, de a könnyen mozdítható berendezési tárgyak alatt, illetve mögött is el kell végezni a mosható falfelületek mosását, valamint a csővezetékek, armatúrák, nyílászárók takarítását is.	Takarítás műveleteinek gyakorlása
Mosogatás		<ul style="list-style-type: none">- Az ételek elkészítéséhez, az alapanyagok feldolgozásához, az étel adagolásához használatos eszközök, adagolók, szeletelő, daráló gépek, edények, vágódeszkák, kések tisztításához, fertőtlenítéséhez zsíroldó és fertőtlenítőszerket kell alkalmazni és a szerre előírt utasítás szerint kell elvégezni.- A vegyszermaradványokat folyóvízes öblítéssel kell eltávolítani. Törölgetni tilos!- A hústőkét, húsvágó-deszkákat a munka befejeztével meg kell tisztítani, zsíroldószeres forró vízzel lemosni, fertőtleníteni, majd öblíteni. A fából készült hústőkét a következő használatig vékony rétegben sóval kell beszórni.- A megtisztított edényeket, eszközöket, felszerelési tárgyakat az újbóli felhasználásig védeni kell a szennyeződéstől, ezért az erre kijelölt helyen kell azokat tárolni.- Mosogatógéppel rendelkező egységekben is biztosítani kell – üzemzavar esetére – a fertőtlenítő mosogatás feltételrendszerét.	Tisztító és fertőtlenítő szerek használati, adagolási, tárolási szabályainak elsajátítása, gyakorlati alkalmazása





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

66

Személyi higiénia	Ruházat	<p>A konyhában dolgozni csak tiszta ruhában szabad, ezért az öltözék napi cseréjéről gondoskodni kell. Kívánatos a hajhullást meggátló sapkát vagy kendőt is viselni. Gyűrűt, fülbevalót, egyéb ékszert, karórát viselni - a balesetek és a fertőzések megelőzése érdekében - tilos.</p> <p>A konyha területére személyes használati tárgyakat bevinni, és ott tárolni (pl. kezításká), olyan tevékenységet végezni, amely az élelmiszert szennyezheti (pl. dohányzás, ráógumizás, stb.) nem megengedett.</p>	
	Kézmosás	<p>A konyhában dolgozók kötelesek fertőtlenítő kézmosást végezni egészségük védelme és a konyha higiénia érdekében a tevékenységük megkezdése előtt, illetve minden olyan esetben, amikor a kezük szennyeződött, vagy szennyeződhetett különösen WC használat után).</p> <p>Amennyiben a kézmosó csaptelepe hagyományos, a kézmosás során gondoskodni kell annak megfelelő megtisztításáról is, hogy a csaptelep kinyitásakor a rákerült szennyeződés ne jusson vissza a már megtisztított-fertőtlenített kézre a csaptelep elzárásakor.</p> <p>A konyhában dolgozóknak a körmüket rövidre kell vágni és vigyázni kell - a fertőzések elkerülése érdekében - a körömágy és a kéz bőrfelületének épségére.</p> <p>A kézmosás folyamata:</p> <ul style="list-style-type: none">- szennyezett kéz bevezése- fertőtlenítő hatású folyékony szappan használata, mindkét kéz alapos bedörzsölésével- fertőtlenítő hatású folyékony szappan kéz-meleg (max.40 C) vízzel történő öblítése a kéz felületéről- a kéz szárazra törlése papírtörölővel	<p>Csaptelepek használatának elsajátítása</p> <p>A kézmosás folyamatának gyakorlása</p>





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

67

VII.5. Segédlet – eszközlista tankonyhához

Gépek, berendezések

Gép megnevezése	Egyéb jellemzők	Darabszám
Hűtőszekrény	kombinált, alul fagyasztós, 202 l	1
Főzőlap	4 zónás kerámia főzőlap	1
Mikrohullámú sütő	mechanikus gombbal felszerelve, kevés funkcióval	1
Multifunkciós konyhai robotgép		1
Elektromos sütő	oldalra nyíló ajtóval felszerelt, 67 l	1
Vízmelegítő	fém, vízmérővel felszerelt	
Gofrisütő		1

Tárgyi eszközök

Eszköz megnevezése	Egyéb jellemzők	Darabszám
Kuka/szemetes	25 literes	4
Partvis	nyél+fej	2
Szemetes lapát		2
Felmosó szett	nyél + mop/fej	5
Papírtörő tartó	asztali	1
Papírtörő tartó	falra szerelhető	1
Konyharuha		10
Edényfogó kesztyű		2
Kenyeres kosár		1
Gyúródeszka		1
Sodrófa		1
Étkészlet	(6 személyes) 6db lapos tányér, 6db mély tányér, 6db desszertes tányér, 1 db leveses tál	1
Kelesztő tál		1
Műanyag tál	1 literes	4





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

68

Műanyag tál	6 literes	2
Salátás tálka	(kis méretű)	6
Nyeles lábas	2,2 literes	1
Lábas + fedő	5 literes	1
Lábas + fedő	2,4 literes	1
Lábas + fedő	2,75 literes	1
Fazék + fedő	3,2 literes	1
Fazék + fedő	5 literes	1
Fazék + fedő	10 literes (9 liter)	1
Serpenyő	28cm	1
Serpenyő		
Palacsintasütő	25 cm átmérőjű	2
Merőkanál		2
Fakanál	készlet	1
Tálaló eszköz készlet		1
Műanyag vágódeszka	35x25cm-es	2
Műanyag vágódeszka	25x17cm-es	2
Üvegmosó kefe		2
Lábas alátét		2
Kenyér vágó nagy kés		1
Hámozó kés	10 cm-es	3
Poharak	6 db-os szett	1
Bögre		6
Kis tálca	kb 26 x 20 cm	3
Nagy tálca	kb. 52 x 32 cm	3
Konzervnyitó		1
Zománczott tepsi	kb 42 x 37 cm	2
Hagyományos konyhai mérleg		1
Tészta szűrő	kb. 16 cm	2
Tea szűrő	kb. 7 cm	1
kézi zöldség szeletelő/gyalu		1
Tölcsér készlet	kisebb/nagyobb kb. 10cm és 14cm	1
Falióra	Arab számozott	2





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

69

Csipesz	csomag/12 db	5
Evőkanál	6 db	1
Evővilla	6 db	1
Evőkés	2 db	1
Süteményes villa	6 db	1
Kávés kanál	6 db	1
Tároló doboz szett	több darabos garnitúra	2
Mérőkancsó	műanyag	2





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

70

VII.6. Segédlet – eszközlista tanmosodához

Gépek, berendezések

Eszköz megnevezése	Egyéb jellemzők	Darabszám
Szárítógép	háztartási használatra, javasoljuk, hogy ne érintőkijelzős legyen	1
Mosógép	háztartási használatra, javasoljuk, hogy előöltöltős, valamint ne érintőkijelzős legyen	1
Vasaló	egyszerű, kevés funkciók könnyű tapadástólóval ellátott vasaló	1

Tárgyi eszközök

Eszköz megnevezése	Egyéb jellemzők	Darabszám
Súrolókefe		3
Körömkefe		3
Felmosó vödör	15 literes	2
Felmosónyél és feje		2+2
Műanyag lavór	15 literes (mosótál)	2
Ruhás kosár	kb. 39x59x27cm	2
Klasszikus ruhaszárító	Méretei szétnyitva: kb. 180x45x97 cm.	2
Szoba inas	kb. 46x36x108 cm.	1
Gurulós fém állvány akasztós ruhákhoz	kb. 122 cm	1
Vasaló állvány/deszka		1
Vasaló deszka huzat	metál felület	1
Műanyag taroló edény	a mosószer tárolásához, és adagolásához	2-3
Mosószsák	40x60 cm	2





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

71

VIII. Források

Szakirodalmak

- Bánfalvy Csaba (2000): Gyógypedagógiai alapismeretek in: Illyés S. (szerk.): Fogyatékoság és szociális hátrány Budapest, Eötvös Loránd Tudományegyetem Bárczi Gusztáv Gyógypedagógiai Főiskolai Kar
- Huszár Ilona - Kullmann Lajos - Tringer László (2000): A rehabilitáció gyakorlata Medicina Könyvkiadó Rt. Budapest
- Komplex Támogatási Szükségletmérő Eszköz EMMI; 2017. http://szocialisportal.hu/kereses?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column1&p_p_col_count=1&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_assetEntryId=99941&_101_type=content&_101_urlTitle=komplex-tamogatasi-szuksegletmero-eszkoz&inheritRedirect=true
- Intézményi férőhelykiváltás módszertani útmutató, 2018. <http://fszk.hu/szakmai-tevekenysegek/intezmenyi-ferohely-kivaltas/tars-projekt-efop-1-9-1/tars-ifkt/intezmenyi-ferohely-kivaltasi-terv-modszertani-utmutato/>
- Kerettanterv a középsúlyosan értelmi fogyatékos tanulók számára (1-8. évfolyam) http://kerettanterv.ofi.hu/11_melleklet_sni/kozep/11.2.06_onkiszolg_1-2_SNI_kozepter_m_k.doc
- <https://www.rendteremto.hu/%C2%B0blog/mosas-utmutato-ferfi/> utolsó letöltés: 2019.09.15.
- Ruhacímke kisokos. Forrás: <https://www.onlinemarkaboltok.hu/blog/ruhacimke-kisokos> utolsó letöltés dátuma: 2019.09.30.
- OKOSTÁNYÉR® – Új magyar táplálkozási ajánlás, <https://mdosz.hu/uj-taplalkozasi-ajanlasok-okos-tanyer/>

Jogszabályok

- 1998. évi XXVI. törvény a fogyatékos személyek jogairól és esélyegyenlőségük biztosításáról
- 1993. évi III. törvény a szociális igazgatásról és szociális ellátásokról
- 489/2013. (XII. 18.) Korm. rendelet az egyházi és nem állami fenntartású szociális, gyermekjóléti és gyermekvédelmi szolgáltatók, intézmények és hálózatok állami támogatásáról
- 253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet az országos településrendezési és építési követelményekről
- 1/2000. (I. 7.) SzCsM rendelet a személyes gondoskodást nyújtó szociális intézmények szakmai feladatairól és működésük feltételeiről





Magyarországi Református Egyház Zsinati Hivatala

Pályázati Iroda

1146 Budapest, Abonyi utca 21.

telefon: +36-1-460-0700

1440 Budapest, 70 Pf.: 5

palyazatok@reformatus.hu

www.reformatus.hu

EFOP-1.9.8-17-2017-00002 kódszámú Egyházi és civil szervezetek szociális közfeladat ellátásának támogatása. A Magyarországi Református Egyház szeretetszolgálati intézményeinek szervezet- és szakmafejlesztése

72

- 9/1999. (XI. 24.) SzCsM rendelet a személyes gondoskodást nyújtó szociális ellátások igénybevételéről
- 1295/2019. (V. 27.) Korm. határozat a fogyatékossgal élő személyek számára ápolást-gondozást nyújtó szociális intézményi férőhelyek kiváltásáról szóló 2019–2036. évekre vonatkozó hosszú távú koncepcióról
- Országgyűlés 15/2015. (IV. 7.) OGY határozata az Országos Fogyatékossgügyi Programról (2015–2025.)
- 1257/2011. (VII. 21.) Korm. határozata a fogyatékos személyek számára ápolást-gondozást nyújtó szociális intézményi férőhelyek kiváltásának stratégiájáról és a végrehajtásával kapcsolatos kormányzati feladatokról

