HARMONOGRAM ZAJĘĆ – KURS CUKIERNIKA - AKTUALIZACJA

Projekt: „Z KOMPASSEM WPROST KU KARIERZE – program na rzecz aktywizacji zawodowej osób biernych zawodowo w wieku 30 lat i więcej z województwa zachodniopomorskiego"
Beneficjent: Kompass Invest Sp. z o. o.
Wykonawca: LIDER RYNKU PRACY mgr Izabela Mosakowska
Prowadzący: TOMASZ MORZUCH, TADEUSZ SAŁATKA, JANIMIRA ŁAPSZYŃSKA*
Miejsce zajęć:
a) teoretycznych: ul. Tylna 7, 73-231 Krzęcin
b) praktycznych: ul. Szkolna 2, 73-231 Krzęcin

Lp.	DATA	GODZINY ROZPOCZĘCIA I ZAKOŃCZENIA ZAJĘĆ (OD – DO)	LICZBA GODZIN	TEMATY ZAJĘĆ	IMIĘ I NAZWISKO PROWADZĄCEGO
1	4.02.2019	8:00-16:00	8	Wykład - **Podstawowe przepisy prawa pracy, bezpieczeństwo i higiena pracy (8 h):** • Techniczne warunki bhp (pomieszczenie pracy i organizacja stanowisk pracy; • pomieszczenia: higieniczne, sanitarne i socjalne, transport ręczny i mechaniczny, • magazynowanie i składowanie materiałów, urządzenia elektryczne, warunki bhp przy obsłudze maszyn i urządzeń; • zagrożenia pożarowe, ochrona przeciwpożarowa; • wypadki przy pracy i choroby zawodowe; • zasady udzielania pierwszej pomocy; • obowiązki zakładu pracy z zakresu bhp, obowiązki pracownika z zakresu bhp.	TADEUSZ SAŁATKA
2	5.02.2019	8:00-16:00	8	Wykład - **Podstawy żywienia człowieka:** • znaczenie i zakres wiedzy o żywieniu; • składniki odżywcze i ich rola w żywieniu; • gospodarka wodna organizmu; • gospodarka energetyczna organizmu; • przemiany składników w organizmie; • normy żywienia oraz ich realizacja w praktyce;	TOMASZ MORZUCH

				• dietetyka; • zwyczaje żywieniowe; • najnowsze osiągnięcia w dziedzinie żywności i żywienia	
3	6.02.2019	8:00-16:00	8	Wykład - **Technologia z towaroznawstwem (materiałoznawstwem) – cukiernik:** 1) podstawowe wiadomości o składnikach żywnościowych: • podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej; • charakterystyka procesów technologicznych; • ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych i ich zastosowanie w technologii cukierniczej 1) ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji cukierniczej: • ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów oraz zastosowanie ich w produkcji cukierniczej; • ocena towaroznawcza jaj i wykorzystanie ich w produkcji cukierniczej; • ocena towaroznawcza mąki oraz jej zastosowanie w produkcji cukierniczej 2) charakterystyka ciast (kruchych, piernikowych biszkoptowych, piaskowych, drożdżowych, francuskich): 3) sposób sporządzania półproduktów i wyrobów gotowych z: ciasta parzonego i drożdżowego, ciasta kruchego i półkruchego, ciasta piernikowego, ciasta francuskiego i półfrancuskiego, ciasta biszkoptowego i biszkoptowo tłuszczowego, ciasta bezowego, mieszanki lodziarskiej, mas i kremów cukierniczych, pomad, polewy, lukrów, ponczów i wyrobów owocowych, kuwertury 3) sposób przyrządzania: •	TOMASZ MORZUCH

				suchego pieczywa cukierniczego: herbatniki, wafle, precle, obwarzanki • pomadek mlecznych, karmelków, odlewów cukrowych, figurek marcepanowych,wyrobów z czekolady; • formowanie i wypiekanie lub smażenie wyrobów cukierniczych w zależności od rodzaju ciasta bądź masy; • przekładanie i nadziewanie różnymi masami, wykańczanie glazurą, galaretką lub kuwerturą; • dekorowanie wyrobów cukierniczych • pakowanie i konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych	
4	7.02.2019	8:00-16:00	8	Wykład - **Technologia z towaroznawstwem (materiałoznawstwem)– cukiernik:** 1) podstawowe wiadomości o składnikach żywnościowych • podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej • charakterystyka procesów technologicznych • ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych i ich zastosowanie w technologii cukierniczej 2) ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji cukierniczej • ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów oraz zastosowanie ich w produkcji cukierniczej; •	TOMASZ MORZUCH

				ocena towaroznawcza jaj i wykorzystanie ich w produkcji cukierniczej; • ocena towaroznawcza mąki oraz jej zastosowanie w produkcji cukierniczej 3) charakterystyka ciast (kruchych ,piernikowych biszkoptowych, piaskowych, drożdżowych, francuskich): • sposób sporządzania półproduktów i wyrobów gotowych z: ciasta parzonego i drożdżowego, ciasta kruchego i półkruchego, ciasta piernikowego, ciasta francuskiego i półfrancuskiego, ciasta biszkoptowego i biszkoptowo tłuszczowego, ciasta bezowego, mieszanki lodziarskiej, mas i kremów cukierniczych, pomad, polewy, lukrów, ponczów i wyrobów owocowych, kuwertury 4) sposób przyrządzania: • suchego pieczywa cukierniczego; • herbatników, wafli, precli, obwarzanków, pomadek mlecznych, karmelków, odlewów cukrowych, figurek marcepanowych, wyrobów z czekolady 5) formowanie i wypiekanie lub smażenie wyrobów cukierniczych w zależności od rodzaju ciasta bądź masy; 6) przekładanie i nadziewanie różnymi masami, wykańczanie glazurą, galaretką lub kuwerturą; 7) dekorowanie wyrobów cukierniczych; 8)	

				pakowanie i konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych	
5	8.02.2019	8:00-16:00	8	Wykład - **Źródła zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych żywności (2h)** • choroby przenoszone drogą pokarmową; • zapobieganie zatruciom i zakażeniom pokarmowym **Wyposażenie zakładów gastronomicznych (2 h):** • Maszyny i urządzenia do obróbki mechanicznej żywności; • Urządzenia i aparaty do obróbki cieplnej żywności; • Urządzenia i maszyny do obróbki chłodniczej żywności; • Maszyny do sporządzania napojów, maszyny do mycia **Rachunkowość zawodowa (2 h)**: • Podstawowe pojęcia z arytmetyki, jednostki miar, • Działania arytmetyczne, procenty; • Pojęcie i zasady kalkulacji; • Pojęcie kosztów; • Obliczenia zawodowe **Działalność gospodarcza (2h):** • Planowanie i organizowanie działalności gospodarczej; • prowadzenie działań marketingowych; • współpraca z dystrybutorami, hurtowniami	TOMASZ MORZUCH
6	11.02.2019	8:00-16:00	8	Wykłady - **Dobra Praktyka Higieniczna z elementami HACCP, m. in. sanitarne (6 h):** • źródła zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych żywności; • choroby przenoszone drogą pokarmową; • zapobieganie zatruciom i zakażeniom pokarmowym, • Dobra Praktyka Produkcyjna, • Dobra Praktyka Higieniczna; • System HACCP jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa żywności. **przygotowanie do egzaminu czeladniczego (2 h)**	TOMASZ MORZUCH

7	13.02.2019	8:00-16:00	8	**Pracownia:** Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z ciasta parzonego i drożdżowego	**TOMASZ MORZUCH**
8	14.02.2019	8:00-16:00	8	**Pracownia** Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - ciasta parzonego i drożdżowego (4 h) - ciasta kruchego i półkruchego (4 h)	**JANIMIRA ŁAPSZYŃSKA***
9	15.02.2019	8:00-16:00	8	**Pracownia** Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z ciasta kruchego i półkruchego	**JANIMIRA ŁAPSZYŃSKA***
10	18.02.2019	8:00-16:00	8	**Pracownia** Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z ciasta piernikowego	**TOMASZ MORZUCH**
11	19.02.2019	8:00-16:00	8	**Pracownia** Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - ciasta piernikowego (4 h); - ciasta francuskiego i półfrancuskiego (4h)	**TOMASZ MORZUCH**
12	20.02.2019	8:00-16:00	8	**Pracownia** Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z ciasta francuskiego i półfrancuskiego	**TOMASZ MORZUCH**
13	21.02.2019	8:00-16:00	8	**Pracownia** Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - ciasta biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego (6 h); - ciasta bezowego (2 h)	**TOMASZ MORZUCH**
14	22.02.2019	8:00-16:00	8	**Pracownia** Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - ciasta bezowego (4 h); ---mieszanki lodziarskiej (4 h)	**TOMASZ MORZUCH**
15	25.02.2019	8:00-16:00	8	**Pracownia** Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - mieszanki lodziarskiej (2h); - mas i kremów cukierniczych (6 h)	**TOMASZ MORZUCH**
16	26.02.2019	8:00-16:00	8	**Pracownia** 1) Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - pomad, polewy, lukrów, ponczów i wyrobów owocowych (3 h);	**TOMASZ MORZUCH**

				- kuwertury (3 h); 2) Sporządzanie suchego pieczywa cukierniczego, herbatników, wafli, precli, obwarzanków (2 h)	
17	27.02.2019	8:00-16:00	8	**Pracownia** - Sporządzanie suchego pieczywa cukierniczego, herbatników, wafli, precli, obwarzanków (4 h); - Formowanie i wypiekanie lub smażenie wyrobów cukierniczych w zależności od rodzaju ciasta bądź masy (4 h)	**TOMASZ MORZUCH**
18	28.02.2019	8:00-16:00	8	**Pracownia** - Formowanie/wypiekanie/ smażenie wyrobów cukierniczych w zależności od rodzaju ciasta lub masy (2 h); - Przekładanie, nadziewanie różnymi masami, wykańczanie glazurą, galaretką lub kuwerturą (6 h)	**TOMASZ MORZUCH**
19	01.03.2019	8:00-14:00	8	**Pracownia** - Dekorowanie wyrobów cukierniczych (4 h); - Pakowanie i konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych (2 h)	**TOMASZ MORZUCH**

***zmiana prowadzącego ze względu na chorobę wykładowcy**