

HARMONOGRAM ZAJĘĆ – KURS CUKIERNIKA

Projekt: „Z KOMPASSEM WPROST KU KARIERZE– program na rzecz aktywizacji zawodowej osób biernych zawodowo w wieku 30 lat i więcej z województwa zachodniopomorskiego”
RPZP.06.05.00-32- K120/17.

Beneficjent: Kompas Invest Sp. z o. o.

Prowadzący: Tomasz Morzuch/ Tadeusz Sałatka

Miejsce zajęć:

a) teoretycznych: ul. Szeroka, 73-231 Granowo

b) praktycznych: ul. Energetyków 6, 73-200 Choszczno

L.P.	DATA	GODZINY ROZPOCZĘCIA I ZAKOŃCZENIA ZAJĘĆ (OD–DO)	LICZBA GODZIN	TEMATY ZAJĘĆ	IMIĘ I NAZWISKO PROWADZĄCEGO
1.	25.09.2018	8.00-16.00	8	<p>Wykłady:</p> <p>Podstawy żywienia człowieka- 8 h.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Znaczenie i zakres wiedzy o żywieniu - Składniki odżywcze i ich rola w żywieniu <ul style="list-style-type: none"> - Gospodarka wodna organizmu. - Gospodarka energetyczna organizmu - Przemiany składników w organizmie - Normy żywienia oraz ich realizacja w praktyce. <ul style="list-style-type: none"> - Dietetyka - Zwyczaje żywieniowe - Najnowsze osiągnięcia w dziedzinie żywności i żywienia 	TOMASZ MORZUCH
2.	26.09.2018	8.00-16.00	8	<p>Wykłady:</p> <p>Technologia z towaroznawstwem (materiałoznawstwem)– cukiernik – 8 h</p> <p>a) Podstawowe wiadomości o składnikach żywnościowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej <ul style="list-style-type: none"> - Charakterystyka procesów technologicznych - Ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych i ich zastosowanie w technologii cukierniczej b) Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji cukierniczej - Ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów oraz zastosowanie ich w produkcji cukierniczej <ul style="list-style-type: none"> - Ocena towaroznawcza jaj i wykorzystanie ich w produkcji cukierniczej 	TOMASZ MORZUCH



				<ul style="list-style-type: none"> - Ocena towaroznawcza mąki oraz jej zastosowanie w produkcji cukierniczej c) 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 <ul style="list-style-type: none"> - mieszanki lodziarskiej - mas i kremów cukierniczych - pomad, polewy, lukrów, ponczów i wyrobów owocowych <ul style="list-style-type: none"> - kuwertury d) Sposób przyrządzania: <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - Pakowanie i konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych 	
3.	27.09.2018	8.00-16.00	8	<p style="text-align: center;">Wykłady:</p> <p style="text-align: center;">Technologia z towaroznawstwem (materiałoznawstwem)– cukiernik – 8 h</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Podstawowe wiadomości o składnikach żywnościowych - Podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej <ul style="list-style-type: none"> - Charakterystyka procesów technologicznych - Ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych i ich zastosowanie w 	TOMASZ MORZUCH



				<p>technologii cukierniczej</p> <p>b) Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji cukierniczej</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>c) Charakterystyka ciast(kruchych ,piernikowych biszkoptowych, piaskowych, drożdżowych, francuskich)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - mieszanki lodziarskiej - mas i kremów cukierniczych - pomad, polewy, lukrów, ponczów i wyrobów owocowych <ul style="list-style-type: none"> - kuwertury <p>d) Sposób przyrządzania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - Pakowanie i konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych 	
4.	28.09.2018	8.00-16.00	8	Wykłady:	TOMASZ



				<p>Źródła zanieczyszczeń mikrobiologicznych , chemicznych i fizycznych żywności: 2h</p> <p>- choroby przenoszone drogą pokarmową. - zapobieganie zatruciom i zakażeniom pokarmowym</p> <p>Wyposażenie zakładów gastronomicznych – 2 h</p> <p>- Maszyny i urządzenia do obróbki mechanicznej żywności</p> <p>- Urządzenia i aparaty do obróbki cieplnej żywności</p> <p>- Urządzenia i maszyny do obróbki chłodniczej żywności</p> <p>- Maszyny do sporządzania napojów, maszyny do mycia</p> <p>Rachunkowość zawodowa- 2 h -</p> <p>Podstawowe pojęcia z arytmetyki, jednostki miar</p> <p>- Działania arytmetyczne, procenty</p> <p>- Pojęcie i zasady kalkulacji</p> <p>- Pojęcie kosztów</p> <p>- Obliczenia zawodowe</p> <p>Działalność gospodarcza- 2h</p> <p>-Planowanie i organizowanie działalności gospodarczej, prowadzenie działań marketingowych ,współpraca z dystrybutorami, hurtowniami</p>	MORZUCH
5.	01.10.2018	8.00-16.00	8	<p>Wykłady:</p> <p>Dobra Praktyka Higieniczna z elementami HACCP (min. sanitarne)- 6 h</p> <p>- źródła zanieczyszczeń mikrobiologicznych , chemicznych i fizycznych żywności: choroby przenoszone drogą pokarmową.</p> <p>- zapobieganie zatruciom i zakażeniom pokarmowym ,</p> <p>- Dobra Praktyka Produkcyjna</p> <p>- Dobra Praktyka Higieniczna</p> <p>- System HACCP jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa żywności.</p> <p>przygotowanie do egzaminu czeladniczego 2 h</p>	TOMASZ MORZUCH
6.	02.10.2018	8.00-16.00	8	<p>Wykłady:</p> <p>Podstawowe przepisy prawa pracy, bezpieczeństwo i higiena pracy- 8 godz.</p> <p>- Techniczne warunki bhp (pomieszczenie pracy i organizacja stanowisk pracy,</p>	TADEUSZ SAŁATKA



				<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
7.	03.10.2018	8.00-16.00	8	<p style="text-align: center;">Pracownia</p> <p>Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ciasta parzonego i drożdżowego – 8h 	TOMASZ MORZUCH
8.	04.10.2018	8.00-16.00	8	<p style="text-align: center;">Pracownia</p> <p>Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ciasta parzonego i drożdżowego – 4h - ciasta kruchego i półkruchego – 4 H 	TOMASZ MORZUCH
9.	05.10.2018	8.00-16.00	8	<p style="text-align: center;">Pracownia-</p> <p>Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ciasta kruchego i półkruchego – 8h 	TOMASZ MORZUCH
10.	08.10.2018	8.00-16.00	8	<p style="text-align: center;">Pracownia-</p> <p>Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ciasta piernikowego– 8h 	TOMASZ MORZUCH
11	09.10.2018	8.00-16.00	8	<p style="text-align: center;">Pracownia</p> <p>Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ciasta piernikowego– 4h - ciasta francuskiego i półfrancuskiego– 4h 	TOMASZ MORZUCH
12	10.10.2018	8.00-16.00	8	<p style="text-align: center;">Pracownia</p> <p>Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ciasta francuskiego i półfrancuskiego– 8h 	TOMASZ MORZUCH
13	11.10.2018	8.00-16.00	8	<p style="text-align: center;">Pracownia</p> <p>Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ciasta biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego– 6h - ciasta bezowego – 2 h 	TOMASZ MORZUCH
14	12.10.2018	8.00-16.00	8	<p style="text-align: center;">Pracownia</p> <p>Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z</p> <ul style="list-style-type: none"> - ciasta bezowego-4h 	TOMASZ MORZUCH



				---mieszanki lodziarskiej – 4 h	
15	15.10.2018	8.00-16.00	8	<p>Pracownia</p> <p>Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z</p> <ul style="list-style-type: none"> - mieszanki lodziarskiej-2h - mas i kremów cukierniczych 6 h 	TOMASZ MORZUCH
16	16.10.2018	8.00-16.00	8	<p>Pracownia-</p> <p>Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pomad, polewy, lukrów, ponczów i wyrobów owocowych 3h, - kuwertury 3 h - Sporządzanie suchego pieczywa cukierniczego- herbatniki, wafle, precle, obwarzanki 2h 	TOMASZ MORZUCH
17	17.10.2018	8.00-16.00	8	<p>Pracownia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sporządzanie suchego pieczywa cukierniczego- herbatniki, wafle, precle, obwarzanki 4h - Formowanie i wypiekanie lub smażenie wyrobów cukierniczych w zależności od rodzaju ciasta bądź masy, 4 h 	TOMASZ MORZUCH
18	18.10.2018	8.00-16.00	8	<p>Pracownia</p> <ul style="list-style-type: none"> – Formowanie i wypiekanie lub smażenie wyrobów cukierniczych w zależności od rodzaju ciasta bądź masy, 2 h - Przekładanie i nadziewanie różnymi masami, wykańczanie glazurą, galaretką lub kuwerturą 6 h 	TOMASZ MORZUCH
19	19.10.2018	8.00-14.00	6	<p>Pracownia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dekorowanie wyrobów cukierniczych 4 godz. Pakowanie i konfekcjonowanie wyr. Cukierniczych 2 h 	TOMASZ MORZUCH
łącznie liczba godzin kursu: 150 h					