



HARMONOGRAM

SZKOLENIE W ZAWODZIE CUKIERNIK

**Beneficjentów Ostatecznych projektu „Wykwalifikowani!”
Grupa XV – pow. Lipiany**

Miejsce szkoleń:

Zajęcia teoretyczne - ul. Sienkiewicza 3 Lipiany

Zajęcia praktyczne – ul. Sienkiewicza 3 Lipiany

w dniach 05.08.2019r. - 05.09.2019.

Organizator :

CENTREDU WIOLETTA CYWIŃSKA

ul. Królowej Korony Polskiej 25

70-486 Szczecin



**Szkolenie „Cukiernik” ZAJĘCIA TEORETYCZNE
Beneficjentów Ostatecznych projektu „Wywkalifikowani!”
Grupa XV– pow. Pyrzycki- - Lipiany**

Wykładowca: Adam Wiejaczka – zajęcia teoretyczne

Nazwa modułu	Zajęcia teoretyczne (ilość godzin przypadająca na 1 osobę)	Zajęcia praktyczne (ilość godzin przypadająca na 1 osobę)
Zajęcia teoretyczne	56h	
Zajęcia praktyczne		160 h

Lp	PRZEDMIOT	Data	Dzień	Godziny
1.	<p>Podstawowe przepisy prawa pracy, bezpieczeństwo i higiena pracy- 8 godz.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	05.08.2019	Poniedziałek	8 h 8.00-16.00
2.	<p>Wykłady. Dobra Praktyka Higieniczna z elementami HACCP (min. sanitarne)- 5 godz.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Rachunkowość zawodowa- 3 godz. - Podstawowe pojęcia z arytmetyki, jednostki miar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Działania arytmetyczne, procenty - Pojęcie i zasady kalkulacji - Pojęcie kosztów - Obliczenia zawodowe 	06.08.2019	Wtorek	8 h 8.00-16.00
3.	<p>Wykłady: Rysunek zawodowy- 3 godz.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wiadomości wstępne - Szkicowanie i pismo - Zasady rzutowania - Ogólne zasady wykonywania przekrojów 	07.08.2019	Środa	8 h 8.00-16.00



	<ul style="list-style-type: none"> - Uproszczenia rysunkowe, rysunki schematyczne Podstawy żywienia człowieka- 5 godz. - 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. - Dietetyka - Zwyczaje żywieniowe - Najnowsze osiągnięcia w dziedzinie żywienia 			
4.	<p>Wykłady- Technologia z towaroznawstwem (materialoznawstwem)– cukiernik – 8 godz.</p> <p>a) Podstawowe wiadomości o składnikach żywnościowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej - Charakterystyka procesów technologicznych - Ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych i ich zastosowanie w technologii cukierniczej <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 - mieszanki lodziarskiej - mas i kremów cukierniczych - pomad, polewy, lukrów, ponczów i wyrobów owocowych - 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 - Pakowanie i konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych 	08.08.2019	Czwartek	8 h 8.00-16.00



5.	<p>Wykłady Technologia z towaroznawstwem (materialoznawstwem)– cukiernik – 8 godz.</p> <p>a) Podstawowe wiadomości o składnikach żywnościowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej - Charakterystyka procesów technologicznych - Ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych i ich zastosowanie w technologii cukierniczej <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 - mieszanki lodziarskiej - mas i kremów cukierniczych - pomad, polewy, lukrów, ponczów i wyrobów owocowych - kuwertury <p>d) Sposób przyrządzania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - suchego pieczywa cukierniczego- herbatniki, wafle, prele, 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 	09.08.2019	Piątek	8 h 8.00-16.00
6.	<p>Wykłady</p> <p>a) Źródła zanieczyszczeń mikrobiologicznych , chemicznych i fizycznych żywności: 4h</p> <ul style="list-style-type: none"> - choroby przenoszone drogą pokarmową. - zapobieganie zatruciom i zakażeniom pokarmowym <p>b) Wyposażenie zakładów gastronomicznych – 4 h</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maszyny i urządzenia do obróbki mechanicznej żywności - Urządzenia i aparaty do obróbki cieplnej żywności - Urządzenia i maszyny do obróbki chłodniczej żywności 	10.08.2019	Sobota	8 h 8.00-16.00



	- Maszyny do sporządzania napojów, maszyny do mycia			
7.	<p>Wykłady-</p> <p>-a) Działalność gospodarcza- 4h</p> <p>-Planowanie i organizowanie działalności gospodarczej, prowadzenie działań marketingowych ,współpraca z dystrybutorami, hurtowniami</p> <p>b) przygotowanie do egzaminu czeladniczego 4 h</p>	12.08.2019	Poniedziałek	8 h 8.00-16.00
RAZEM ZAJĘCIA TEORETYCZNE			56 h	



Szkolenie „Cukiernik” ZAJĘCIA PRAKTYCZNE
Beneficjentów Ostatecznych projektu „Wykwalifikowani!”
Grupa XV – pow. Pyrzycki - Lipiany

Wykładowca: Adam Wiejaczka – zajęcia praktyczne

Lp	PRZEDMIOT	Data	Dzień	Godziny
8.	Pracownia Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - ciasta parzonego i drożdżowego – 8h	13.08.19r.	Wtorek	8 h 8.00-16.00
9.	Pracownia Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - ciasta parzonego i drożdżowego – 8h	14.08.19r.	Środa	8 h 8.00-16.00
10.	Pracownia- Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - ciasta kruchego i półkruchego – 8h	16.08.19r.	Piątek	8 h 8.00-16.00
11.	Pracownia- - Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - ciasta kruchego i półkruchego – 8h	17.08.19r.	Sobota	8 h 8.00-16.00
12.	Pracownia- - Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - ciasta piernikowego– 8h	19.08.19r.	Poniedziałek	8 h 8.00-16.00
13.	Pracownia Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - ciasta piernikowego– 8h	20.08.19r.	Wtorek	8 h 8.00-16.00
14.	Pracownia Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - ciasta francuskiego i półfrancuskiego– 8h	21.08.19r.	Środa	8 h 8.00-16.00
15.	Pracownia Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - ciasta francuskiego i półfrancuskiego– 8h	22.08.19r.	Czwartek	8 h 8.00-16.00
16.	Pracownia Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z - ciasta biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego– 8h	23.08.19r.	Piątek	8 h 8.00-16.00
17.	Pracownia Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z - ciasta biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego– 8h	24.08.19r.	Sobota	8 h 8.00-16.00
18.	Pracownia Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z - ciasta bezowego-8h	26.08.19r.	Poniedziałek	8 h 8.00-16.00



19.	Pracownia- Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z - ciasta bezowego-8h	27.08.19r..	Wtorek	8 h 8.00-16.00
20.	Pracownia- Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - mieszanki lodziarskiej-8h	28.08.19r.	Środa	8 h 8.00-16.00
21.	Pracownia Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - mas i kremów cukierniczych 8 h	29.08.19r.	Czwartek	8 h 8.00-16.00
22.	Pracownia Sporządzanie półproduktów i wyrobów gotowych z: - pomad, polewy, lukrów, ponczów i wyrobów owocowych 4h, - kuwerty 4 h. =8h	30.08.19r.	Piątek	8 h 8.00-16.00
23.	Pracownia Sporządzanie suchego pieczywa cukierniczego-herbatniki, wafle, precle, obwarzanki 8h	31.08.19r.	Sobota	8 h 8.00-16.00
24.	Pracownia – Formowanie i wypiekanie lub smażenie wyrobów cukierniczych w zależności od rodzaju ciasta bądź masy, 8 h	02.09.19r.	Poniedziałek	8 h 8.00-16.00
25.	Pracownia – Przekładanie i nadziewanie różnymi masami, wykańczanie glazurą, galaretką lub kuwerturą 8 h	03.09.19r.	Wtorek	8 h 8.00-16.00
26.	Pracownia - Dekorowanie wyrobów cukierniczych 4 godz. Pakowanie i konfekcjonowanie wyr. cukierniczych 4 godz - 8 h	04.09.19r.	Środa	8 h 8.00-16.00
27.	Pracownia Technika wykonania i sposób podania wyrobów cukierniczych , 8 h.	05.09.19r	Czwartek	8 h 8.00-16.00
RAZEM ZAJĘCIA PRAKTYCZNE			160 h	
RAZEM ZAJĘCIA TEORETYCZNE I PRAKTYCZNE			216 h	