HARMONOGRAM KURSU
„KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII'' – ZAJĘCIA TEORETYCZNE

Lp.	Data zajęć:	Przedmiot wg programu kursu:	Tematyka:	Miejsce realizacji:	Wykłady (od godz. do godz.):	Ilość Godzin lekcyjnych:	Nazwisko wykładowcy (instruktora):
1.	**04.02.2019r**	BHP i ppoż	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego. Nowoczesne urządzenia w gastronomii. Wyposażenie stanowiska pracy. Podstawowe zagadnienia z zakresu bhp, ppoż oraz pierwszej pomocy	OKZ Choszczno ul. Grunwaldzka 30 73-200 Choszczno	08:50 10:25	2	Garbicz Beata
2.	**04.02.2019r**	Wymogi systemu HACCP w gastronomii, GMP,GHP.	Podstawy prawne. HACCP-omówienie zasad funkcjonowania systemu: identyfikacja zagrożeń, krytyczne punkty kontroli system monitorowania zasady kontroli procedury i zapisy weryfikacja systemu - korzyści wynikające ze stosowania systemu HACCP, GMP, GHP.	OKZ Choszczno ul. Grunwaldzka 30 73-200 Choszczno	10:40 13:05	3	Garbicz Beata
3.	**05.02.2019r**	Przechowywanie i utrwalanie żywności	Zasady przechowywania żywności. Zmiany fizykochemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania. Metody utrwalania żywności: - metody fizyczne - metody chemiczne - metody biologiczne Zmiany fizyczne i jakościowe powstające podczas utrwalania żywności	OKZ Choszczno ul. Grunwaldzka 30 73-200 Choszczno	08:50 11:25	3	Garbicz Beata
4.	**05.02.2019r**	Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności	Zasady racjonalnego doboru surowców i ich maksymalnego wykorzystania w kuchni	OKZ Choszczno ul. Grunwaldzka 30 73-200 Choszczno	11:30 13:05	2	Garbicz Beata
5.	**06.02.2019r**	Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności	Prawidłowa obróbka wstępna i termiczna produktów spożywczych dla zachowania ich walorów smakowych i bezpiecznego przechowywania	OKZ Choszczno ul. Grunwaldzka 30 73-200 Choszczno	08:50 10:25	2	Garbicz Beata
6.	**06.02.2019r**	Żywienie dietetyczne oraz charakterystyczne potrawy kuchni różnych narodów	Klasyfikacja diet. Zasady sporządzania potraw dietetycznych. Metody obróbki cieplnej stosowane do sporządzania potraw dietetycznych. Charakterystyka diety łatwo strawnej. Charakterystyka potraw i napojów kuchni staropolskiej. Kuchnia francuska. Kuchnia rosyjska. Kuchnia węgierska. Kuchnia włoska. Kuchnia grecka. Kuchnia chińska.	OKZ Choszczno ul. Grunwaldzka 30 73-200 Choszczno	10:40 13:05	3	Garbicz Beata
7.	**07.02.2019**	Techniki sporządzania potraw i minimum sanitarne w kuchni	Warzywa, ziemniaki, grzyby. Owoce, mleko i przetwory mleczne. Jaja, produkty zbożowe, pieczywo cukiernicze, mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzny, drób i ptactwo dzikie, ryby i owoce morza, potrawy zimne i gorące, zupy i sosy gorące, desery, napoje zimne i gorące.	OKZ Choszczno ul. Grunwaldzka 30 73-200 Choszczno	08:50 13:05	5	Garbicz Beata

8.	**08.02.2019**	Zasady racjonalnego żywienia	Żywienie racjonalne – piramida pokarmowa. Zasada według prof. Stanisława Bergera – 5 U - urozmaicenie - umiarkowanie - uregulowane - uprawianie sportu - umiejętność przyrządzania potraw Błędy żywieniowe	OKZ Choszczno ul. Grunwaldzka 30 73-200 Choszczno	08:50 13:05	5	Garbicz Beata

01.02.2019r.

data sporządzenia

.....