

Kurs czeladniczy - Cukiernik

Usługa archiwalna

Informacje o usłudze

Czy usługa może być dofinansowana?	Tak
Sposób dofinansowania	<ul style="list-style-type: none">wsparcie dla osób indywidualnychwsparcie dla przedsiębiorców i ich pracowników
Rodzaj usługi	Usługa szkoleniowa
Podrodzaj usługi	Usługa szkoleniowa
Dostępność usługi	Otwarta

Numer usługi	2019/01/22/10401/279125		
Cena netto	4 000,00 zł	Cena brutto	4 000,00 zł
Cena netto za godzinę	20,00 zł	Cena brutto za godzinę	20,00
Usługa z możliwością dofinansowania	Tak		
Liczba godzin usługi	200		
Termin rozpoczęcia usługi	2019-10-02	Termin zakończenia usługi	2019-12-11
Termin rozpoczęcia rekrutacji	2019-01-22	Termin zakończenia rekrutacji	2019-10-17
Maksymalna liczba uczestników	10		
Kategoria główna KU	Techniczne		
Kategorie dodatkowe KU	Techniczne		

<p>Podstawa uzyskania wpisu w zakresie świadczenia usług współfinansowanych</p>	<p>Certyfikaty: Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych</p>
<p>Czy usługa pozwala na uzyskanie kwalifikacji lub części kwalifikacji zarejestrowanych w ZRK?</p>	<p>Nie</p>
<p>Czy usługa pozwala na uzyskanie kwalifikacji innych niż kwalifikacje zarejestrowane w ZRK?</p>	<p>Uznawane kwalifikacje: Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie (np.: po ukończeniu nauki zawodu u rzemieślnika, po ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego)? <i>Absolwent kursu po pozytywnym zdaniu egzaminu czeladniczego przed komisją egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej i Przedsiębiorczości w Białymstoku otrzymuje ŚWIADECTWO CZELADNICZE w zawodzie cukiernika.</i> Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych (np.: Urząd Dozoru Technicznego czy Instytut Spawalnictwa) na podstawie ustawy lub rozporządzenia? <i>Świadectwo czeladnicze jest dokumentem wydanym przez Izbę Rzemieślniczą i Przedsiębiorczości w Białymstoku.</i> Walidacja i Certyfikowanie: Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację <i>Zakład Doskonalenia Zawodowego</i> Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego <i>Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości w Białymstoku</i> Podmiot prowadzący walidację nie jest zarejestrowany w BUR? <i>Nie</i> Podmiot certyfikujący nie jest zarejestrowany w BUR? <i>Nie</i> Podstawa prawna dla Podmiotów/kategorii Podmiotów <i>o organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia</i></p>
<p>Czy usługa prowadzi do nabycia kompetencji?</p>	<p>Nie</p>

Informacje o podmiocie świadczącym usługę

Nazwa podmiotu		Zakład Doskonalenia Zawodowego	
Osoba do kontaktu	Justyna Makal	Telefon	+48 (85) 675 25 17
E-mail	j.makal@zdz.bialystok.pl		

Cel usługi

Cel edukacyjny

Celem kursu jest nabycie przez słuchaczy podstawowej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy z zawodzie cukiernika oraz przygotowanie do egzaminu na tytuł czeladnika w zawodzie cukiernik przed komisją egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej i Przedsiębiorczości w Białymstoku.

Szczegółowe informacje o usłudze

Ramowy program usługi

Program szkolenia obejmuje następujące zagadnienia:

Surowce gastronomiczne - 15 godz.

Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Przechowywanie żywności. Metody utrwalania produktów spożywczych. Metody badania i oceny jakości. Dodatki cukiernicze i materiały pomocnicze.

Technologia gastronomiczna - 25 godz.

Dobór środków żywnościowych, technik i procesów stosowanymi przy produkcji cukierniczej. Rodzaje, technika sporządzania oraz receptury potraw gastronomicznych. Zmiany fizykochemiczne i biologiczne zachodzące w surowcach podczas ich przetwarzania.

Podstawy żywienia - 12 godz.

Podział i rola składników odżywczych. Wartość odżywcza i energetyczna.

Maszyny i urządzenia - 10 godz.

Maszyny i urządzenia stosowane cukiernictwie, drobny sprzęt gastronomiczny.

Ochrona i kształtowanie środowiska, gospodarka odpadami w gastronomii - 3 godzin

Wpływ odpadów na środowisko, zasady postępowania z odpadami w gastronomii

Bezpieczeństwo i higiena pracy - 5 godzin

Ocena ryzyka zawodowego, zagrożenia w środowisku pracy. Ustalanie przyczyn i okoliczności wypadków przy pracy oraz chorób zawodowych. Rola diety ochronnej i okresowych badań

Dokumentacja działalności gospodarczej, podstawowe przepisy prawa pracy, rachunkowość zawodowa - 25 godzin

Zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej, prawo pracy. Zasady rachunkowości zawodowej.

Zajęcia praktyczne - 105 godzin

- przygotowanie stanowiska pracy
 - torty okolicznościowe z dekoracją (kwiaty z marcepanu, karmelu, czekolady)
 - wyroby z ciasta drożdżowego
 - wyroby z ciasta parzonego
 - wyroby z ciast kruchych
 - wyroby z ciast biszkoptowych
 - wyroby biszkoptowo-tłuszczowe
 - wyroby z ciasta piernikowego
 - wyroby z ciasta francuskiego
 - pozostałe wyroby cukiernicze
-

Efekty usługi (produkty), efekty uczenia się/kształcenia

Absolwent szkolenia będzie:

znać:

1. Podstawowe zasady żywienia,
2. Zasady budowy, działania i obsługi urządzeń kuchennych wykorzystywanych w cukiernictwie
3. Obowiązujące zasady BHP oraz pierwszej pomocy,
4. Zasady rachunkowości zawodowej, wyliczania kosztów potraw,
5. Składniki odżywcze i zasady komponowania dań,
6. Zasady optymalnego wykorzystania surowców w kuchni,
7. Procesy technologiczne przygotowania wyrobów cukierniczych

potrafić:

1. Rozróżniać i charakteryzować surowce do produkcji cukierniczej.
2. Oceniać jakość surowców i półproduktów oraz ich przydatność kulinarną.
3. Zabezpieczać surowce, półprodukty i wyroby gotowe przed zepsuciem.
4. Określać wartość odżywczą i energetyczną różnych grup produktów.
5. Dobierać surowce, przyprawy i sprzęt do produkcji określonego asortymentu wyrobów cukierniczych.
6. Ustalać asortyment produkcji, sporządzać zapotrzebowanie na surowce do produkcji.
7. Posługiwać się normatywami surowcowymi i przepisami kulinarnymi.
8. Wyrabiać i obrabiać wyroby z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, piernikowego, francuskiego.
9. Porcjować i wydawać wyroby cukiernicze.
10. Stosować różne metody dekoracji.
11. Oceniać organoleptycznie sporządzane półprodukty i wyroby.
12. Obsługiwać i konserwować używane maszyny i urządzenia.
13. Posługiwać się drobnym sprzętem gastronomicznym.
14. Przestrzegać higieny produkcji, przepisów sanitarnych, bhp i ppoż
15. Przygotować stanowisko pracy i organizować pracę własną.
16. Określać zasady planowania produkcji, określania kosztów, kalkulacji cen, rozliczaniaprodukcji.

Absolwent szkolenia w zakresie kompetencji społecznych nabędzie umiejętności pracy w zespole oraz zdobędzie podstawowe informacje w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej.

Po pozytywnym zdaniu egzaminu wewnętrznego słuchacz otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia zgodne z załącznikiem nr 5 do Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

Po pozytywnym zdaniu egzaminu czeladniczego absolwent kursu otrzyma świadectwo czeladnicze wraz z suplementem wystawione przez Izbę Rzemiosł i Przedsiębiorczości.

Grupa docelowa

Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć praktyczne umiejętności i wiedzę niezbędne do wykonywania zawodu kucharza oraz chcą uzyskać formalne potwierdzenie posiadanych kwalifikacji w zawodzie poprzez uzyskanie świadectwa czeladniczego.

Opis warunków uczestnictwa

Uczestnik powinien mieć:

- ukończone 21 lat
 - ukończone gimnazjum lub 8 letnią szkołę podstawową
-

Materiały dydaktyczne

Każdy z uczestników szkolenia otrzymuje materiały przygotowane przez wykładowców z zakresu szkolenia pomocne w przygotowaniu do egzaminu czeladniczego.

Każdy z uczestników szkolenia otrzymuje również:

- odzież roboczą: fartuch i czepek.

Do dyspozycji uczestników przekazujemy w trakcie trwania kursu:

- materiały eksploatacyjne: produkty spożywcze potrzebne do wykonania potraw,
 - narzędzia i sprzęt kuchenny, naczynia.
-

Informacje dodatkowe

Poza materiałami szkoleniowymi uczestnicy kursu otrzymują:

- odzież roboczą – fartuch, czepek ochronny na głowę

Harmonogram

LP	Przedmiot / Temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1	BHP	2019-10-02	16:15	20:00	3:45
2	Zajęcia praktyczne	2019-10-07	16:15	20:00	3:45
3	Zajęcia praktyczne	2019-10-08	16:15	20:00	3:45
4	Dokumentacja działalności gospodarczej	2019-10-09	16:15	20:00	3:45
5	Technologia cukiernicza	2019-10-10	16:15	20:00	3:45
6	Zajęcia praktyczne	2019-10-15	16:15	20:00	3:45
7	Technologia cukiernicza	2019-10-17	16:15	20:00	3:45
8	Zajęcia praktyczne	2019-10-20	10:00	16:00	6:00
9	Zajęcia praktyczne	2019-10-21	16:15	20:00	3:45
10	Zajęcia praktyczne	2019-10-22	16:15	20:00	3:45
11	Technologia cukiernicza	2019-10-24	16:15	20:00	3:45
12	Zajęcia praktyczne	2019-10-28	16:15	20:00	3:45
13	Zajęcia praktyczne	2019-10-29	16:15	20:00	3:45
14	Dokumentacja działalności gospodarczej	2019-10-30	16:15	20:00	3:45
15	Materiałoznawstwo	2019-10-31	16:15	20:00	3:45
16	Zajęcia praktyczne	2019-11-04	16:15	20:00	3:45
17	Zajęcia praktyczne	2019-11-07	16:15	20:00	3:45
18	Zajęcia praktyczne	2019-11-12	16:15	20:00	3:45
19	Zajęcia praktyczne	2019-11-13	16:15	20:00	3:45
20	Zajęcia praktyczne	2019-11-17	09:15	16:00	6:45
21	Zajęcia praktyczne	2019-11-18	16:15	20:00	3:45
22	Zajęcia praktyczne	2019-11-19	16:15	20:00	3:45
23	Zajęcia praktyczne	2019-11-22	16:15	20:00	3:45
24	Technologia cukiernicza	2019-11-23	10:00	16:00	6:00
25	Zajęcia praktyczne	2019-11-24	10:00	16:00	6:00

LP	Przedmiot / Temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26	Zajęcia praktyczne	2019-11-25	16:15	20:00	3:45
27	Zajęcia praktyczne	2019-11-26	16:15	20:00	3:45
28	Rachunkowość zawodowa	2019-11-27	16:15	20:00	3:45
29	Materiałoznawstwo	2019-11-29	16:15	20:00	3:45
30	Materiałoznawstwo	2019-11-30	09:00	15:00	6:00
31	Rachunkowość zawodowa	2019-12-04	16:15	20:00	3:45
32	Maszynoznawstwo	2019-12-05	16:15	20:00	3:45
33	Maszynoznawstwo	2019-12-06	16:15	20:00	3:45
34	Zasady żywienia	2019-12-07	09:00	15:00	6:00
35	Technologia cukiernicza	2019-12-08	10:00	14:30	4:30
36	Technologia cukiernicza	2019-12-11	16:15	20:00	3:45

Osoby prowadzące usługę

Imię i nazwisko	Urszula Makowska
Obszar specjalizacji	Szkolenia zawodowe w zakresie tematyki zasad żywienia, technologii gastronomicznej
Doświadczenie zawodowe	nauczyciel przedmiotów zawodowych na kierunkach kucharz, kelner, ciastkarz
Doświadczenie w świadczeniu tego typu usług	od 1992 r do nadal - wykładowca na kursach z zakresu gastronomii w ZDZ
Wykształcenie	mgr inż. Technologii żywności - specjalność: żywienie człowieka. 3 - semestralne Studium Pedagogiczne. Studia podyplomowe: 1) Pedagogika Opiekuńczo - Wychowawcza 2) Orientacja i Poradnictwo Zawodowe Kursy kwalifikacyjne: 1) Oligofrenopedagogika 2) Trener umiejętności społecznych na poziomie 5EQF (zaawansowany)

Imię i nazwisko	Halina Panasiuk
-----------------	------------------------

Obszar specjalizacji	Podstawy ekonomii, podatki, prawo pracy, wynagrodzenia, zakładanie działalności gospodarczej
Doświadczenie zawodowe	35 lat pracy w zawodzie nauczyciela przedmiotów ekonomicznych
Doświadczenie w świadczeniu tego typu usług	Prowadzenie zajęć na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, prowadzenie zajęć w ramach projektów, prowadzenie zajęć z kursantami skierowanymi przez PUP
Wykształcenie	1.Wyższe ekonomiczne 2.Podyplomowe - Podstawy przedsiębiorczości 3.Podyplomowe-Menedżerskie Trener branżowych symulacji

Imię i nazwisko	Małgorzata Tryznowska
Obszar specjalizacji	Cukiernictwo
Doświadczenie zawodowe	własna działalność gospodarcza z zakresu cukiernictwa
Doświadczenie w świadczeniu tego typu usług	Liczne szkolenia z zakresu cukiernictwa
Wykształcenie	wyższe

Lokalizacja usługi

Adres: Sienkiewicza 77 15-003 Białystok, woj. podlaskie Szczegóły miejsca realizacji usługi:	Warunki logistyczne:
---	----------------------