



Zielona transformacja i nowoczesne technologie w przemyśle piekarniczym i cukierniczym - Szkolenie

Numer usługi 2024/09/18/118827/2315840

6 500,00 PLN brutto

6 500,00 PLN netto

135,42 PLN brutto/h

135,42 PLN netto/h

FIRMA "PROJEKT"
MARTA URBAŃSKA
-CENTRUM
KSZTAŁCENIA
KADR



📍 Góra Motyczna / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 02.11.2024 do 07.11.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Ekologia i rolnictwo / Ochrona środowiska
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Osoby fizyczne, pracownicy zatrudnieni na wszystkich szczeblach, wykonujący zadania związane z przygotowaniem produkcji, produkcją, magazynowaniem, transportem i zarządzaniem pracownikami w piekarni lub cukierni.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	01-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa ma na celu przygotowanie uczestników do wdrażania i adaptacji urządzeń wykorzystujących odnawialne źródła energii w piekarniach i cukierniach. Dodatkowo, usługa przygotowuje uczestników do wdrażania zasad "zielonej transformacji" w zarządzaniu odpadami produkcyjnymi, które powstają w wyniku zmian technologicznych zachodzących

w branży. Celem edukacyjnym jest wyposażenie uczestników w wiedzę i umiejętności związane ze stosowaniem nowoczesnych technologii w piekarnictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- Rozróżnia zasady uzyskiwania energii z odnawialnych źródeł;	- Charakteryzuje rodzaje energii pozyskiwanej ze źródeł odnawialnych - - definiuje aspekt fizyczny, ekonomiczny, prawny i ekologiczny odnawialnych źródeł energii	Test teoretyczny
- Rozróżnia zasady wykorzystania nowatorskich rozwiązań technologicznych w piekarni w zakresie energii odnawialnej i gospodarki odpadami.	- Określa korzyści z wykorzystywania przemysłowego energii pozyskiwanej z odnawialnych źródeł energii - Definiuje nowoczesne technologie, ich rodzaje i zakres zmian technologicznych wykorzystywanych w piekarni i w cukierni	Test teoretyczny
- Wdraża zasady gospodarki odpadami w miejscu pracy	- Określa wpływ nowoczesnej gospodarki na środowisko naturalne. - Definiuje zasady gospodarki odpadami w piekarni i cukierni - Segreguje odpady i wykorzystuje zasady nowoczesnej gospodarki odpadami.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak. Wystawiony dokument potwierdza uzyskanie kompetencji oraz zawiera opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak. Wystawiony dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak. Wystawiony dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Program Szkolenia:

Szkolenia odbywają się codziennie w godzinach 7:00-15:00. Przerwy są wliczone w czas odbywania się szkolenia.

Program szkolenia jest zaplanowany w taki sposób, aby zapewnić uczestnikom zarówno teoretyczną wiedzę, jak i praktyczne umiejętności potrzebne do skutecznego wdrażania odnawialnych źródeł energii i zasad zielonej transformacji w zarządzaniu odpadami w piekarniach i cukierniach.

Walidacja będzie prowadzona przez osobę inną niż prowadzący zajęcia.

Przerwy są wliczone w godziny szkolenia.

Dzień 1

1. Wprowadzenie do Odnawialnych Źródeł Energii - podstawy odnawialnych źródeł energii
2. Technologie OZE w piekarniach i cukierniach – analiza kosztów i korzyści
3. Projektowanie i planowanie instalacji OZE, montaż i instalacja urządzeń
4. Eksploatacja i konserwacja

Dzień 2

1. Wprowadzenie do gospodarki odpadami. Zasady zielonej transformacji
2. Technologie przetwarzania odpadów i strategię minimalizacji odpadów
3. Planowanie strategii zarządzania odpadami
4. Case study: Zielona transformacja w wybranej piekarni lub cukierni

Dzień 3

1. Bezpieczna i higieniczna praca przy użyciu pieca konwekcyjnego
2. Nowatorskie rozwiązania dla przygotowania, magazynowania półproduktów, obróbki termicznej, podgrzewania i diagnozy gotowych wyrobów
3. Prezentacja wad i zalet nowej linii produkcyjnej w oparciu o piec konwekcyjny
4. Produkty piekarnicze produkowane w oparciu o zastosowanie pieca konwekcyjnego; monitorowanie gramatury składu ilościowego poszczególnych produktów

Dzień 4

1. Podstawowe zadania oraz specyfika pracy w piekarni z zastosowaniem rozwiązań proekologicznych
2. Monitorowanie gramatury składu ilościowego poszczególnych produktów
3. Tworzenie planów wdrożeniowych
4. Analiza studiów przypadków wdrożeń OZE w przemyśle piekarniczym

Dzień 5

1. Podstawowe zadania oraz specyfika pracy w piekarni w oparciu o linię produkcyjną z zastosowaniem rozwiązań proekologicznych
2. Planowanie strategii zarządzania odpadami
3. Audyt odpadów
4. Praktyczne ćwiczenia z planowania i wdrażania strategii zarządzania odpadami

Dzień 6

1. Tworzenie planów wdrożeniowych
2. Produkty piekarnicze produkowane w oparciu o zastosowanie pieca konwekcyjnego
3. Warsztaty praktyczne z instalacji i konserwacji urządzeń
4. Walidacja: test wiedzy
5. Podsumowanie i wręczenie certyfikatów uczestnictwa

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 37

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 37 Wprowadzenie do Odnawialnych Źródeł Energii - podstawy odnawialnych źródeł energii	KRZYSZTOF MROZ	02-11-2024	07:00	09:00	02:00
2 z 37 Technologie OZE w piekarniach i cukierniach – analiza kosztów i korzyści	KRZYSZTOF MROZ	02-11-2024	09:00	10:50	01:50
3 z 37 Przerwa	KRZYSZTOF MROZ	02-11-2024	10:50	11:00	00:10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 37 Projektowanie i planowanie instalacji OZE, montaż i instalacja urządzeń	KRZYSZTOF MROZ	02-11-2024	11:00	12:50	01:50
5 z 37 Przerwa	KRZYSZTOF MROZ	02-11-2024	12:50	13:00	00:10
6 z 37 Eksploatacja i konserwacja	KRZYSZTOF MROZ	02-11-2024	13:00	15:00	02:00
7 z 37 Wprowadzenie do gospodarki odpadami. Zasady zielonej transformacji	KRZYSZTOF MROZ	03-11-2024	07:00	09:00	02:00
8 z 37 Technologie przetwarzania odpadów i strategie minimalizacji odpadów	KRZYSZTOF MROZ	03-11-2024	09:00	10:50	01:50
9 z 37 Przerwa	KRZYSZTOF MROZ	03-11-2024	10:50	11:00	00:10
10 z 37 Planowanie strategii zarządzania odpadami	KRZYSZTOF MROZ	03-11-2024	11:00	12:50	01:50
11 z 37 Przerwa	KRZYSZTOF MROZ	03-11-2024	12:50	13:00	00:10
12 z 37 Case study: Zielona transformacja w wybranej piekarni lub cukierni	KRZYSZTOF MROZ	03-11-2024	13:00	15:00	02:00
13 z 37 Bezpieczna i higieniczna praca przy użyciu pieca konwekcyjnego	KRZYSZTOF MROZ	04-11-2024	07:00	09:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 37 Nowatorskie rozwiązania dla przygotowania, magazynowania półproduktów, obróbki termicznej, podgrzewania i diagnozy gotowych wyrobów	KRZYSZTOF MROZ	04-11-2024	09:00	10:50	01:50
15 z 37 Przerwa	KRZYSZTOF MROZ	04-11-2024	10:50	11:00	00:10
16 z 37 Prezentacja wad i zalet nowej linii produkcyjnej w oparciu o piec konwekcyjny	KRZYSZTOF MROZ	04-11-2024	11:00	12:50	01:50
17 z 37 Przerwa	KRZYSZTOF MROZ	04-11-2024	12:50	13:00	00:10
18 z 37 Produkty piekarnicze produkowane w oparciu o zastosowanie pieca konwekcyjnego; monitorowanie gramatury składu ilościowego poszczególnych produktów	KRZYSZTOF MROZ	04-11-2024	13:00	15:00	02:00
19 z 37 Podstawowe zadania oraz specyfika pracy w piekarni z zastosowaniem rozwiązań proekologicznych	KRZYSZTOF MROZ	05-11-2024	07:00	09:00	02:00
20 z 37 Monitorowanie gramatury składu ilościowego poszczególnych produktów	KRZYSZTOF MROZ	05-11-2024	09:00	10:50	01:50

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 37 Przerwa	KRZYSZTOF MROZ	05-11-2024	10:50	11:00	00:10
22 z 37 Tworzenie planów wdrożeniowych	KRZYSZTOF MROZ	05-11-2024	11:00	12:50	01:50
23 z 37 Przerwa	KRZYSZTOF MROZ	05-11-2024	12:50	13:00	00:10
24 z 37 Analiza studiów przypadków wdrożeń OZE w przemyśle piekarniczym	KRZYSZTOF MROZ	05-11-2024	13:00	15:00	02:00
25 z 37 Podstawowe zadania oraz specyfika pracy w piekarni w oparciu o linię produkcyjną z zastosowaniem rozwiązań proekologicznych	KRZYSZTOF MROZ	06-11-2024	07:00	09:00	02:00
26 z 37 Planowanie strategii zarządzania odpadami	KRZYSZTOF MROZ	06-11-2024	09:00	10:50	01:50
27 z 37 Przerwa	KRZYSZTOF MROZ	06-11-2024	10:50	11:00	00:10
28 z 37 Audyt odpadów	KRZYSZTOF MROZ	06-11-2024	11:00	12:50	01:50
29 z 37 Przerwa	KRZYSZTOF MROZ	06-11-2024	12:50	13:00	00:10
30 z 37 Praktyczne ćwiczenia z planowania i wdrażania strategii zarządzania odpadami	KRZYSZTOF MROZ	06-11-2024	13:00	15:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 37 Tworzenie planów wdrożeniowych	KRZYSZTOF MROZ	07-11-2024	07:00	09:00	02:00
32 z 37 Produkty piekarnicze produkowane w oparciu o zastosowanie pieca konwekcyjnego	KRZYSZTOF MROZ	07-11-2024	09:00	10:50	01:50
33 z 37 Przerwa	KRZYSZTOF MROZ	07-11-2024	10:50	11:00	00:10
34 z 37 Warsztaty praktyczne z instalacji i konserwacji urządzeń	KRZYSZTOF MROZ	07-11-2024	11:00	12:50	01:50
35 z 37 Przerwa	KRZYSZTOF MROZ	07-11-2024	12:50	13:00	00:10
36 z 37 Walidacja: test wiedzy	-	07-11-2024	13:00	14:00	01:00
37 z 37 Podsumowanie i wręczenie certyfikatów uczestnictwa	KRZYSZTOF MROZ	07-11-2024	14:00	15:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	135,42 PLN
Koszt osobogodziny netto	135,42 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

KRZYSZTOF MROZ

Od 1990 absolwent UAM Poznań WNS - pedagogika z metodyką pracy z dorosłymi, od 2005 do 2015 prowadził firmę KOMEGA -specjalizacja budowlana -rozbiórki ,segregacja i utylizacja odpadów pobudowlanych , , od 2015 - magister inżynier budownictwa w zakresie: budownictwo ogólne i ochrona środowiska, od 2017 - kurs trenera, wykładowcy oraz inspektora BHP, 2018 - inspektor BDO i uprawnienia pomiarowe, od 2019 - licencjonowany zarządca nieruchomości, od 2022 - dyrektor ds. szkoleń w firmie PROJEKT, od 2019 przeprowadził 18 szkoleń w łącznej ilości godzin 288 z zakresu: budownictwa, ochrony środowiska, BDO i gospodarki odpadami (168 h), dla PUP Gniezno, PUP Pleszew ,ZDZ Poznań oraz szkoleń z BUR. 15 lat prowadził firmę związaną z gospodarką odpadami, utylizacji z zastosowaniem przepisów o ochronie środowiska w tym działań związanych z obsługą zamówień publicznych (10 lat firma KOMEGA, 5 lat firmy: PHU LUK-BUD, PHU BART-BUD.)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają matrieały na temat odnawialnych źródeł energii, zasad gospodarowania odpadami - skrypt w formie elektronicznej przekazany po zakończonym kursie.

Test końcowy prowadzony jest przez osobę inną niż prowadzący szkolenie.

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy otrzymują certyfikaty.

Informacje dodatkowe

Aby zaliczyć szkolenie niezbędne jest spełnienie wymagań:

-80% obecności na zajęciach realizowanych zgodnie z programem szkolenia,

- aktywny udział w zajęciach,

- pozytywna ocena nabytej wiedzy i umiejętności określona na podstawie testu końcowego.

- przerwy wliczone są w czas trwania usługi

Adres

Góra Motyczna 15/A
39-204 Góra Motyczna
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Marta Urbańska

E-mail 1omegamroz@gmail.com

Telefon (+48) 667 498 940