



Program kursu
„Kucharz małej gastronomii” – V Edycja
Część stacjonarna

Miejsce: Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika - ul. Andersa 30 Koszalin, sala nr 11

Dzień 1 – piątek (18.11.2011r.)

16:30 – 17:15	Zasady prawidłowego żywienia. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
17:15 – 18:00	Bezpieczeństwo i higiena pracy w zakładzie gastronomicznym. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
18:00 – 18:30	<i>Lunch</i>
18:30 – 20:00	Podstawowe pojęcia stosowane w technologii gastronomicznej. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>

Dzień 2 – sobota (19.11.2011r.)

9:00 – 10:30	Ocena towaroznawcza, podział, charakterystyka i zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów oraz owoców w technologii gastronomicznej – technika wykonania surówek, sałatek, wywarów, zup i sosów. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 12:15	Zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców oraz mąki i kasz w technologii gastronomicznej – technika wykonania potraw: <i>sałatka szefowej, rosół, krupnik, kapuśniak, barszcz ukraiński, kotlety z kaszy i mięsa, kotlety z fasoli, paella, ryż zapiekany, sztuka mięsa, sos chrzanowy, sos śmietanowy, sos grzybowy.</i> <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
12:15 – 12:30	<i>Przerwa</i>
12:30 – 14:00	Zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców oraz mąki i kasz w technologii gastronomicznej – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
14:00 – 14:30	<i>Lunch</i>
14:30 – 16:00	Zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców oraz mąki i kasz w technologii gastronomicznej – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>





Dzień 3 – niedziela (20.11.2011r.)

9:00 – 9:45	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mleka oraz jego przetworów w technologii gastronomicznej. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
9:45 – 10:30	Zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców, jaj, mleka i jego przetworów, ryb oraz mąki i kasz w technologii gastronomicznej – technika wykonania potraw: <i>deska serów, jaja garniowane na sałatce, śledź po japońsku, śledź po sułtańsku, pizza.</i> <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 12:15	Zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców, jaj, mleka i jego przetworów, ryb oraz mąki i kasz w technologii gastronomicznej – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
12:15 – 12:30	<i>Przerwa</i>
12:30 – 14:00	Zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców, jaj, mleka i jego przetworów, ryb oraz mąki i kasz w technologii gastronomicznej – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
14:00 – 14:30	<i>Lunch</i>
14:30 – 16:00	Zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców, jaj, mleka i jego przetworów, ryb oraz mąki i kasz w technologii gastronomicznej – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>





Dzień 4 – piątek (25.11.2011r.)

16:30 – 17:15	Ocena towaroznawcza i zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
17:15 – 18:00	Zastosowanie mąki i kasz w technologii gastronomicznej oraz technika wykonania potraw: <i>krokiety, tercet naleśnikowy, naleśniki biskoptowe.</i> <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
18:00 – 18:30	<i>Lunch</i>
18:30 – 20:00	Zastosowanie mąki i kasz w technologii gastronomicznej – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>

Dzień 5 – sobota (26.11.2011r.)

9:00 – 10:30	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mąki oraz kasz w technologii gastronomicznej. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 12:15	Zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców, mięsa zwierząt rzeźnych oraz drobiu, ryb w technologii gastronomicznej oraz technika wykonania potraw: <i>sałatka z łososiem, sałatka z zielonej fasolki, sałatka z selera, sałatka z ogórkami, sałatka z selera naciowego, kotlet pożarski, kotlet de Volaille, schabowy, stek, zrazy zawijane, ziemniaki puree i drążone, kluski kładzione i francuskie.</i> <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
12:15 – 12:30	<i>Przerwa</i>
12:30 – 14:00	Zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców, mięsa zwierząt rzeźnych oraz drobiu, ryb w technologii gastronomicznej – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
14:00 – 14:30	<i>Lunch</i>
14:30 – 16:00	Zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców, mięsa zwierząt rzeźnych oraz drobiu, ryb w technologii gastronomicznej – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>





Dzień 6 – niedziela (27.11.2011r.)

9:00 – 9:45	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych oraz drobiu w techno-logii gastronomicznej. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
9:45 – 10:30	Zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych oraz drobiu, warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców w technologii gastronomicznej oraz technika wykonania potraw: <i>paszтет, uduka faszerowane, klops, rolada ze schabu, karkówka pieczona, schab doskonały Marcina, galantyna z kurczaka, kopytka, kluski śląskie, surówka z pora, surówka z kapusty pekińskiej, sałatka z pomidora, mizeria, sałatka z kapusty czerwonej.</i> <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 12:15	Zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych oraz drobiu, warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców w technologii gastronomicznej – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
12:15 – 12:30	<i>Przerwa</i>
12:30 – 14:00	Zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych oraz drobiu, warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców w technologii gastronomicznej – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
14:00 – 14:30	<i>Lunch</i>
14:30 – 16:00	Zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych oraz drobiu, warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców w technologii gastronomicznej – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>





Dzień 7 – piątek (02.12.2011r.)

16:30 – 17:15	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych w technologii gastronomicznej. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
17:15 – 18:00	Zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych oraz drobiu, warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców w technologii gastronomicznej oraz technika wykonania potraw: <i>gulasz, bitki, Boeuf Strogonow, placki ziemniaczane, surówki z białej kapusty na różne sposoby.</i> <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
18:00 – 18:30	<i>Lunch</i>
18:30 – 20:00	Zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych oraz drobiu, warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców w technologii gastronomicznej – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>

Dzień 8 – sobota (03.12.2011r.)

9:00 – 10:30	Ocena i podział ciast, deserów oraz napojów alkoholowych i bezalkoholowych. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 12:15	Ocena, podział i technika sporządzania ciast, deserów oraz napojów alkoholowych i bezalkoholowych oraz potraw półmięsnych: <i>pierogi z różnymi nadzieniami, racuchy Ewy, placuszki warzywne, tort z owocami, ciasteczka półkruche z różnymi dodatkami.</i> <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
12:15 – 12:30	<i>Przerwa</i>
12:30 – 14:00	Ocena, podział i technika sporządzania ciast, deserów oraz napojów alkoholowych i bezalkoholowych oraz potraw półmięsnych – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
14:00 – 14:30	<i>Lunch</i>
14:30 – 16:00	Ocena, podział i technika sporządzania ciast, deserów oraz napojów alkoholowych i bezalkoholowych oraz potraw półmięsnych – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>





Dzień 9 – niedziela (04.12.2011r.)

9:00 – 10:30	Ocena towaroznawcza i zastosowanie ryb w technologii gastronomicznej. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 12:15	Zastosowanie ryb, warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców, ciast i deserów w techno-logii gastronomicznej oraz technika wykonania potraw: <i>ryba: po grecku, w cieście, panierowana, gotowana; sałatka: ze szparagów, brokułów, z cykorii, z kalafiora, kolorowa; seleny zapiekane, frytki, ciasto francuskie.</i> <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
12:15 – 12:30	<i>Przerwa</i>
12:30 – 14:00	Zastosowanie ryb, warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców, ciast i deserów w techno-logii gastronomicznej – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
14:00 – 14:30	<i>Lunch</i>
14:30 – 16:00	Zastosowanie ryb, warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców, ciast i deserów w techno-logii gastronomicznej – ciąg dalszy zajęć. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>





Część „wyjazdowa”

Miejsce: ośrodek szkoleniowy w okolicach Koszalina

Dzień 10 – piątek (09.12.2011r.)

15:30 – 16:15	Przyjazd i zakwaterowanie w hotelu
16:15 – 17:45	Znaczenie, podział, rola i charakterystyka składników odżywczych. Wykładowca: Joanna Kubat
17:45 – 18:00	Przerwa
18:00 – 18:45	HACCP w gastronomii. Wykładowca: Ewa Łęgowska
18:45 – 19:30	Prezentacja filmu „Piece konwekcyjno – parowe”. Wykładowca: Joanna Kubat
20:00 – 21:00	Uroczysta kolacja

Dzień 11 – sobota (10.12.2011r.)

7:30 – 8:30	Śniadanie
8:30 – 9:15	Ogólne informacje o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe w zawodzie kucharz małej gastronomii: – struktura egzaminu, jego przebieg i organizacja – wymagania, które należy spełnić, żeby przystąpić do egzaminu. Wykładowca: Joanna Kubat
9:15 – 10:00	Rozwiązywanie zadań egzaminacyjnych. Wykładowca: Ewa Łęgowska
10:00 – 10:15	Przerwa
10:15 – 11:00	Rozwiązywanie zadań egzaminacyjnych – ciąg dalszy. Wykładowca: Ewa Łęgowska
11:00 – 11:45	Przykłady zadań egzaminacyjnych wraz z kryteriami oceniania, planami działań i prezentacją potraw – ćwiczenia. Wykładowca: Ewa Łęgowska
11:45 – 12:00	Przerwa





12:00 – 13:30	Kalkulacja potraw, dobór surowców i półproduktów, obliczanie ilości surowców i pół-produktów do sporządzenia potraw – ćwiczenia. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
13:30 – 14:30	<i>Lunch</i>
14:30 – 16:00	Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej potraw – ćwiczenia. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
16:00 – 16:15	<i>Przerwa</i>
16:15 – 17:00	Zasady układania jadłospisów. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
17:00 – 17:45	Charakterystyka diety podstawowej i wegetariańskiej. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
17:45 – 19:00	<i>Przerwa</i>
19:00 – 20:00	<i>Kolacja</i>

Dzień 12 – niedziela (11.12.2011r.)

7:30 – 9:00	<i>Śniadanie</i>
9:00 – 10:30	Układanie jadłospisów – ćwiczenia. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
10:30 – 10:45	<i>Przerwa</i>
10:45 – 12:15	Układanie jadłospisów – ćwiczenia. <i>Wykładowca: Joanna Kubat</i>
12:15 – 12:30	<i>Przerwa</i>
12:30 – 14:00	Prezentacja filmów : dekoracja potraw, Coffee Art. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska, Joanna Kubat</i>
14:00 – 15:00	<i>Lunch</i>
15:00 – 16:00	TEST sprawdzający wiadomości i umiejętności nabyte podczas szkolenia. Egzamin Kwalifikacji Zawodowych.
16:00 – 16:30	<i>Zakończenie kursu, wyjazd z ośrodka</i>

