



Program kursu „Kucharz małej gastronomii” – I Edycja

Część stacjonarna

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

Dzień 1 – piątek (19.11.2010r.)

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 (20.11.2010r.)

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: Jolanta 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 (21.11.2010r.)

9:00 – 9:45	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mleka oraz jego przetworów w technologii gastronomicznej. <i>Wykładowca: Jolanta 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: Jolanta 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: Jolanta 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: Jolanta 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: Jolanta Kubat</i>





Dzień 4 – piątek (26.11.2010r.)

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 (27.11.2010r.)

9.00 - 10.30	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mąki oraz kasz w technologii gastronomicznej. <i>Wykładowca: Jolanta 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 (28.11.2010r.)

9.00 - 9.45	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych oraz drobiu w techno-logii gastronomicznej. <i>Wykładowca: Jolanta 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, udką 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: Jolanta 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: Jolanta 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: Jolanta 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: Jolanta Kubat</i>





Dzień 7 – piątek (03.12.2010r.)

16.30 - 17.15	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych oraz drobiu w techno-logii 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 (04.12.2010r.)

9.00 - 10.30	Ocena i podział ciast, deserów oraz napojów alkoholowych i bezalkoholowych. <i>Wykładowca: Jolanta 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 (05.12.2010r.)

9.00 - 10.30	Ocena towaroznawcza i zastosowanie ryb w technologii gastronomicznej. <i>Wykładowca: Jolanta 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; selery zapiekane, frytki, ciasto francuskie.</i> <i>Wykładowca: Jolanta 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: Jolanta 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: Jolanta Kubat</i>





Część „wyjazdowa”

Miejsce: ośrodek szkoleniowy w okolicach Koszalina

Dzień 10 – piątek (10.12.2010r.)

15.30 - 16.15	<i>Przyjazd i zakwaterowanie w hotelu</i>
16.15 - 17.45	Znaczenie, podział, rola i charakterystyka składników odżywczych. <i>Wykładowca: Jolanta Kubat</i>
17.45 - 18.00	<i>Przerwa</i>
18.00 - 18.45	HACCP w gastronomii. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
18.45 - 19.30	Prezentacja filmu „Piece konwekcyjno – parowe”. <i>Wykładowca: Jolanta Kubat</i>
20.00 - 21.00	<i>Uroczysta kolacja</i>

Dzień 11 – sobota (11.12.2010r.)

7.30 - 9.00	<i>Śniadanie</i>
9.00 - 9.45	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. <i>Wykładowca: Jolanta Kubat</i>
9.45 - 10.30	Rozwiązywanie zadań egzaminacyjnych. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
10.30 - 10.45	<i>Przerwa</i>
10.45 - 11.30	Rozwiązywanie zadań egzaminacyjnych – ciąg dalszy. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
11.30 - 12.15	Przykłady zadań egzaminacyjnych wraz z kryteriami oceniania, planami działań i prezentacją potraw – ćwiczenia. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska</i>
12.15 - 12.30	<i>Przerwa</i>





12.30 - 14.00	Kalkulacja potraw, dobór surowców i półproduktów, obliczanie ilości surowców i pół-produktów do sporządzenia potraw – ćwiczenia. <i>Wykładowca: Jolanta Kubat</i>
14.00 - 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: Jolanta Kubat</i>
17.00 - 17.45	Charakterystyka diety podstawowej i wegetariańskiej. <i>Wykładowca: Jolanta Kubat</i>
18.00 - 18.30	<i>Kolacja</i>

Dzień 12 – niedziela (12.12.2010r.)

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	TEST sprawdzający wiadomości i umiejętności nabyte podczas szkolenia. Egzamin Kwalifikacji Zawodowych. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska, Jolanta Kubat</i>
12.15 - 12.30	<i>Przerwa</i>
12.30 - 14.00	Prezentacja filmów : dekoracja potraw, Coffee Art. <i>Wykładowca: Ewa Łęgowska, Jolanta Kubat</i>
14.00 - 14.30	<i>Lunch</i>
14.30	<i>Zakończenie kursu, wyjazd z ośrodka</i>

