**Program kursu KUCHARZ**

**14 lutego 2022 r.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr jednostki modułowej** | **Nazwa jednostki modułowej** | **Czas realizacji (w godz.)** |
| 1. | **Zasady żywienia**:  - znaczenie żywienia  - składniki pokarmowe  - zasady zapotrzebowania  - układanie jadłospisów | 8 |
| 2. | **HACCP** :  - omówienie aktów prawnych  - ustawa o zdrowej żywności  - źródła zanieczyszczenia żywności  - zatrucia pokarmowe  - zatrucia żywności chłodniczej  - zasady identyfikacji żywności wprowadzonej do obrotu  - praktyka higieniczna (GHP)  Praktyka produkcyjna (GMP)  - zasady systemu HACCP | 10 |
| 3. | **Organizacja produkcji gastronomii:**  - rodzaje zakładów gastronomicznych  - zasady organizacji grup produktów  - zasady obróbki wstępnej i cieplnej poszczególnych grup produktów  - podział potraw i zastosowanie w żywieniu | 5 |
| 4. | **Towaroznawstwo**  - omówienie pojęć- towar, surowiec, produkt, półprodukt  - obróbka technologiczna produktów zbożowych, nabiał i jaja  - obróbka mięs, ryb, owoców morza i warzyw.  - dania z poszczególnych towarów | 5 |
| 5. | **Bhp:**  - przepisy higieniczno – sanitarne w produkcji gastronomicznej  - obsługa urządzeń | 2 |
| 6. | **Zajęcia praktyczne z zakresu gotowania**  - techniki sporządzania dań podstawowych  - techniki sporządzania zup  - przekąski  - sporządzanie potraw z drobiu  - sporządzanie potraw z ryb  - potrawy z mięsa wieprzowego  - desery  - potrawy dietetyczne  - kuchnie regionalne | 70 |
|  | RAZEM | 100 |