**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 |