



FIRMA "PROJEKT"
MARTA URBAŃSKA
-CENTRUM
KSZTAŁCENIA
KADR



Nowoczesne rozwiązania technologiczne stosowane w piekarni - poziom zaawansowany. Szkolenie.

Numer usługi 2024/07/01/118827/2204229

📍 Lidzbark / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 15.07.2024 do 19.07.2024

4 300,00 PLN brutto

4 300,00 PLN netto

107,50 PLN brutto/h

107,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Techniczne / Automatyka i robotyka
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kadra zarządzająca oraz pracownicy piekarni przy GMINNEJ SPÓŁDZIELENI SAMOPOMOC CHŁOPSKA w LIDZBARKU 13-230, UL.PRZEMYSŁOWA 3.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	05-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest:

Wdrożenie nowoczesnych rozwiązań technologicznych w oparciu o rozwiązania z zastosowaniem pieca konwekcyjnego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik nabędzie wiedzę: - rozróżnia pojęcia związane z bhp i ochroną przeciwpożarową - wskazuje wymagania ergonomiczne dla stanowiska pracy w produkcji wyrobów piekarniczych - klasyfikuje nowe maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów piekarniczych	Weryfikacja wiedzy na podstawie realizowanych ćwiczeń oraz wykonania zadania końcowego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik: -zna podstawowe funkcje pieca konwekcyjnego; -rozumie zasady wdrożenia nowej linii technologicznej z wykorzystaniem pieca konwekcyjnego; - wytwarza i wdraża nowe rodzaje wyrobów piekarniczych	Weryfikacja wiedzy i umiejętności na podstawie realizowanych ćwiczeń i testu	Test teoretyczny
Uczestnik: -potrafi obsłużyć linię produkcyjną z wykorzystaniem pieca konwekcyjnego.	Obserwacja: praktyczna obsługa pieca.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

tak

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

tak

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

tak

Program

- 1. Bezpieczna i higieniczna praca przy użyciu pieca konwekcyjnego oraz przedstawienie nowatorskich rozwiązań dla przygotowania, magazynowania półproduktów, obróbki termicznej, podgrzewania i diagnozy gotowych wyrobów .
- 2.Prezentacja podstawowych funkcji programu dla pieca konwekcyjnego.
- 3.Szczegółowa instrukcja korzystania z funkcji programu na stanowisku piekarz i pomocnik piekarza.
- 4.Prezentacja wad i zalet nowej linii produkcyjnej w oparciu o piec konwekcyjny.
- 5.Produkty piekarnicze w oparciu o zastosowanie pieca konwekcyjnego.
- 6. Monitorowanie gramatury składu ilościowego poszczególnych produktów.
- 7.Podstawowe zadania oraz specyfika pracy w piekarni w oparciu o linię produkcyjną z zastosowaniem rozwiązań proekologicznych.
- 8.Test końcowy.

Szkolenie odbywa się w ramach godzin zegarowych, jedna godzina szkolenia = 60 minut. W czasie zajęć przewidziane są dwie 15-sto minutowe przerwy, ustalane w miarę potrzeby z trenerem.

Warunkiem zaliczenia szkolenia jest 100% obecność na zajęciach, aktywny udział w ćwiczeniach i pozytywne zaliczenie testu końcowego.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy przy użyciu pieca konwekcyjnego	Michał Siudziński	15-07-2024	08:00	12:00	04:00
2 z 12 Przedstawienie nowatorskich rozwiązań dla przygotowania, magazynowania półproduktów, obróbki termicznej, podgrzewania i diagnozy gotowych wyrobów .	Michał Siudziński	15-07-2024	12:00	16:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 12 Prezentowanie nowatorskich rozwiązań dla przygotowania, magazynowania półproduktów, obróbki termicznej, podgrzewania i diagnozy gotowych wyrobów .	Michał Siudziński	16-07-2024	08:00	09:00	01:00
4 z 12 Prezentacja podstawowych funkcji programu dla pieca konwekcyjnego.	Michał Siudziński	16-07-2024	09:00	14:00	05:00
5 z 12 Szczegółowa instrukcja korzystania z funkcji programu na stanowisku piekarz i pomocnik piekarza.	Michał Siudziński	16-07-2024	14:00	16:00	02:00
6 z 12 Szczegółowa instrukcja korzystania z funkcji programu na stanowisku piekarz i pomocnik piekarza.	Michał Siudziński	17-07-2024	08:00	11:00	03:00
7 z 12 Prezentacja wad i zalet nowej linii produkcyjnej w oparciu o piec konwekcyjny.	Michał Siudziński	17-07-2024	11:00	16:00	05:00
8 z 12 Produkty piekarnicze w oparciu o zastosowanie pieca konwekcyjnego.	Michał Siudziński	18-07-2024	08:00	13:00	05:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 12 Monitorowanie gramatury składu ilościowego poszczególnych produktów.	Michał Siudziński	18-07-2024	13:00	16:00	03:00
10 z 12 Monitorowanie gramatury składu ilościowego poszczególnych produktów.	Michał Siudziński	19-07-2024	08:00	10:00	02:00
11 z 12 Podstawowe zadania oraz specyfika pracy w piekarni w oparciu o linię produkcyjną z zastosowaniem rozwiązań proekologicznych.	Michał Siudziński	19-07-2024	10:00	15:00	05:00
12 z 12 Test końcowy.	-	19-07-2024	15:00	16:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	107,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	107,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Siudziński

Wykształcenie wyższe gastronomiczne. Od 2019 r. szkoleniowiec w branży gastronomicznej, piekarstwie i cukiernictwie.

Właściciel piekarni, cukierni i restauracji, wieloletnie doświadczenie w kierowaniu placówką gastronomiczną serwującą własne wypieki. Trener i wykładowca, przeprowadził szereg szkoleń i warsztatów z branży spożywczej. Instruktor szkoleń związanych z instalacją linii produkcyjnych w piekarstwie, cukiernictwie

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Instrukcja obsługi, skrypt szkoleniowy- program pieca konwekcyjnego

Informacje dodatkowe

Podczas trwania szkolenia przewidziano 15-minutowe przerwy pomiędzy poszczególnymi blokami tematycznymi.

Uczestnicy otrzymują certyfikaty potwierdzające ukończenie szkolenia.

Adres

ul. Przemysłowa 3/A

13-230 Lidzbark

woj. warmińsko-mazurskie

Sala wyposażona w narzędzia i materiały niezbędne do przeprowadzenia szkolenia.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

Kontakt



Marta Urbańska

E-mail 1omegamroz@gmail.com

Telefon (+48) 731 188 988