

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji w Biskupcu

Numer projektu: POWR.01.02.01-28-0026/19-01

Tytuł projektu: Moc młodych 31

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Barista z profesjonalną obsługą klienta

Nr kursu: 3/034/2022

Uczestników: 1 w tym kobiet: 1, mężczyzn: 0

Termin realizacji: 19.03.2022-22.03.2022

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejsowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
19.03.2022	09:00-09:45	Produkcja żywności - regulacje prawne. Regulacje krajowe. Obowiązujące przepisy sanitarne.	Kiełczewska Grażyna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	09:45-10:30	Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych. Wymogi UE. Sankcje.	Kiełczewska Grażyna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	10:30-10:45	PRZERWA		
	10:45-11:30	HACCP- system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli : podstawowej posjęcia, zakres stosowania. Dokumentowanie przestrzegania zasad HACCP.	Kiełczewska Grażyna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	11:30-12:15	Normy jakościowe. Zasady żywienia. Oznaczenia żywności i artykułów spożywczych.	Kiełczewska Grażyna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	12:15-13:00	Źródła zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych żywności. Metody zapobiegawcze.	Kiełczewska Grażyna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	13:00-13:45	Choroby przenoszone drogą pokarmową, zatrucia i czynniki je wywołujące. Metody zapobiegania zagrożeniom dla życia i zdrowia.	Kiełczewska Grażyna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	13:45-14:05	PRZERWA		
	14:05-14:50	GMP (Good Manufacturing Practice). Definicje i pojęcia. Zakres zastosowania. Wymogi. Ocena jakości zdrowotnej wszystkich surowców, półproduktów, substancji dodatkowych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością stosowanych w procesie produkcji. Identyfikacja dostawców.	Kiełczewska Grażyna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	14:50-15:35	Ocena poprawności i zgodności stosowanych procesów technologicznych z przyjętymi założeniami. Kontrola przestrzegania parametrów procesów i ich wpływ na bezpieczeństwo żywności. Kontrola identyfikacji wyrobów gotowych. Okresowa ocena jakości zdrowotnej wyrobów gotowych.	Kiełczewska Grażyna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
15:35-16:20	GHP (Good Hygienic Practice). Pojęcie, definicje, wymogi, zakres stosowania. Stanu technicznego budynków zakładu i jego infrastruktury oraz czystości i porządku otoczenia zakładu. Funkcjonalność, wykorzystanie pomieszczeń zakładu, wyposażenie: produkcyjne, magazynowe, socjalne.	Kiełczewska Grażyna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec	

19.03.2022	16:20-17:05	Stanu technicznego i sanitarnego maszyn, urządzeń i sprzętu. Urządzenia kontrolno-pomiarowe. Proces czyszczenia i mycia - środki dezynfekcji. Jakości wody w procesach technologicznych. Usuwanie ścieków i odpadów. Stan zdrowia kadry - dokumentacja. Kwalifikacji pracowników - bhp i postępowanie na stanowiskach pracy. System bezpieczeństwa w zakładzie.	Kiełczewska Grażyna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
21.03.2022	08:30-09:15	Identyfikacja klienta. Kto to jest klient, jak postrzega jakość?	Wołęjszo Joanna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	09:15-10:00	Istota potrzeb konsumpcyjnych. Źródła, cechy i kryteria klasyfikacji potrzeb	Wołęjszo Joanna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	10:00-10:15	PRZERWA		
	10:15-11:00	Jak badać preferencje klientów?	Wołęjszo Joanna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	11:00-11:45	Jakość jako miernik postrzegania wartości produktu przez klienta.	Wołęjszo Joanna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	11:45-12:30	Satysfakcja klienta – pojęcie i istota.	Wołęjszo Joanna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	12:30-13:15	Związek przyczynowo - skutkowy satysfakcji i lojalności klienta.	Wołęjszo Joanna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	13:15-14:00	Oferta jako odpowiedź na potrzeby klienta.	Wołęjszo Joanna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	14:00-14:20	PRZERWA		
	14:20-15:05	Prawidłowa prezentacja ceny produktów. Przykładowe metody przedstawiania ofert towarów i promocji.	Wołęjszo Joanna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	15:05-15:50	Oddziaływanie na decyzję klienta, podsumowanie korzyści jako ostateczny schemat zamykania sprzedaży.	Wołęjszo Joanna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
	15:50-16:35	Ćwiczenia praktyczne z zakresu stosowania różnorodnych technik prezentacji produktów.	Wołęjszo Joanna	ul. Kolejowa 1; Biskupiec
22.03.2022	08:30-09:15	Kawa jako roślina - historia rejonu uprawy, odmiany, wymagania klimatyczne, największe plantacje. Kawa - jako ziarno- obróbka, wypalanie, różnice ze względu na odmianę. Kawa jako napój - sposoby sporządzania kawy, spożycie kawy.	Rózicki Kamil	ul. Plac Wolności 2; Biskupiec
	09:15-10:00	Zasady BHP. Higiena oraz sprawna praca za barem. Organizowanie procesów produkcyjno-usługowych zgodnie z zasadami i przepisami BHP, ergonomii, zasadami ochrony ppoż. i ochrony środowiska. Praca baristy w systemie jedno- lub dwuzmianowym.	Rózicki Kamil	ul. Plac Wolności 2; Biskupiec
	10:00-10:45	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	Rózicki Kamil	ul. Plac Wolności 2; Biskupiec

22.03.2022	10:45-10:55	PRZERWA		
	10:55-11:40	Espresso - przygotowanie, zasada 4M. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo - ubicie, parametry, fazy ekstrakcji, ocena jakości.	Rózicki Kamil	ul. Plac Wolności 2; Biskupiec
	11:40-12:25	Właściwości mleka. Techniki spieniania mleka.	Rózicki Kamil	ul. Plac Wolności 2; Biskupiec
	12:25-13:55	Latte, cappuccino, latte macchiato, flat white, espresso macchiato.	Rózicki Kamil	ul. Plac Wolności 2; Biskupiec
	13:55-14:15	PRZERWA		
	14:15-15:45	Podstawy latte art.: serce, rozeta, tulipan.	Rózicki Kamil	ul. Plac Wolności 2; Biskupiec
	15:45-16:30	Ekspres ciśnieniowy. Budowa, parametry, rodzaje, konserwacja. Młynek - budowa rodzaje, ustawienia.	Rózicki Kamil	ul. Plac Wolności 2; Biskupiec