

KADRA EDUKACYJNA PROJEKTU SMAKI EUROPY

Lp.	Imię i Nazwisko	Funkcja	Zakres obowiązków
1	Anna Bojar	Wykładowca	Teoretyczne zajęcia edukacyjne z zakresu kulturoznawstwa gastronomicznego, a w szczególności zagadnień objętych tematami: przez kuchnię do kultury, kultura jedzenia i kultura picia
2	Bożena Gajdzińska	Wykładowca	Teoretyczne zajęcia edukacyjne z zakresu języka angielskiego w kuchni, w szczególności: podstawowych zwrotów grzecznościowych, zawodów, sklepów, lokali usługowych, nazw warzyw, owoców, ryb, mięs, deserów, napojów, nabiału itp.: angielskich miar i wagi, podstawowych zwrotów potrzebnych do porozumiewania się w sklepach, hotelach, restauracjach, kawiarniach, bankach, na ulicy, podstawowych informacji o krajach anglojęzycznych a także zasadach pisania podań i CV w języku angielskim.
3	Dariusz Tomecki	Trener	Praktyczne zajęcia edukacyjne z zakresu żywienia dietetycznego i wegetariańskiego a w szczególności: przygotowania zup z koncentratów, zup mlecznych, otrzymywania wywarów do zup, sporządzania sosów zimnych i gorących, potraw jarskich oraz potraw z jaj i ryb.
4	Ewa Pfeifer	Trener	Praktyczne zajęcia edukacyjne z zakresu procesów technologicznych w gastronomii, a w szczególności: prowadzenia oceny cech zewnętrznych jaj i klasyfikacja jaj oraz dokonywania oceny świeżości jaj i prowadzenia procesu dezynfekcji i mycia jaj, przechowywania jaj, stosowania różnych technik wybijania i ubijania, rozróżniania gatunków ryb oraz ich oceny pod względem wartości odżywczych i świeżości, przeprowadzenia obróbki wstępnej brudnej i czystej ryb. Obsługi maszyn do mycia, obierania i rozdrabniania warzyw, zasad obróbki wstępnej i termicznej warzyw, poznawania różnych metod gotowania, blanszowania, smażenia, duszenia i pieczenia warzyw, stosowania technik podprawiania warzyw podczas obróbki termicznej, dokonywania oceny sanitarnej i handlowej drobiu, podrobów i dzikiego ptactwa oraz sposobów ich przechowywania, przeprowadzania obróbki wstępnej składającej z uboju i rozbięcia tuszy, sporządzania półproduktów z drobiu, podrobów z dzikiego ptactwa przeznaczonych do obróbki termicznej oraz sporządzania dań mięsnych
5	Grzegorz Saba	Ekspert	Praktyczne zajęcia edukacyjne z zakresu sporządzania wykwintnych potraw z owoców morza



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Lp.	Imię i Nazwisko	Funkcja	Zakres obowiązków
6	Iwona Drellok	Wykładowca, trener	<p>Teoretyczne zajęcia edukacyjne z zakresu systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym HACCP, a w szczególności: istoty systemów jakości GHP, GMP, HACCP, etapów wdrażania systemu HACCP, wyznaczania krytycznych punktów zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, dostosowania kuchni żywienia zamkniętego do systemu HACCP na wybranym przykładzie.</p> <p>Praktyczne zajęcia edukacyjne z zakresu deserów i napojów, a w szczególności: zasad sporządzania i podawania galaretek owocowych i owoców w galarecie, sporządzania i podawania kremów i musów, sporządzania i podawania deserów na gorąco, sporządzania napojów zimnych i gorących bez dodatku alkoholu. I z dodatkiem alkoholu, sporządzania napojów zimnych i gorących na bazie kawy, herbaty i kakao, przygotowywania napojów zimnych i gorących, sporządzania deserów nie zestalonych na zimno i gorąco oraz deserów zestalonych na zimno i gorąco.</p>
7	Janusz Langfort	Ekspert	Praktyczne zajęcia edukacyjne z zakresu wykorzystania ziół w sztuce kulinarnej, technik flambierowania potraw oraz nowych trendów w światowej gastronomii.
8	Katarzyna Fabisiak	Wykładowca	Teoretyczne zajęcia edukacyjne z zakresu psychologii, a w szczególności: komunikowania się jako podstawy poprawnych relacji z klientem, rozwoju umiejętności osobistych, zasad poprawnej autoprezentacji, rozpoznawania potrzeb klienta, technik oddziaływania na klienta, podejmowania decyzji i radzenia sobie w sytuacjach trudnych i konfliktowych.
9	Katarzyna Klimek	Wykładowca	Teoretyczne zajęcia edukacyjne z zakresu obsługi klienta, a w szczególności: elementów psychologii sprzedaży, zachowanie człowieka a wpływ otoczenia, orientacji na klienta, typów klientów i typologii nabywców oraz zagadnienia konsument – nabywca podmiotem rynku.
10	Krzysztof Ratka	Trener	Praktyczne zajęcia edukacyjne z zakresu polskich kuchni regionalnych, a w szczególności sporządzenia wybranych potraw z kuchni śląskiej, kuchni góralskiej, kuchni kaszubskiej i pomorskiej oraz potraw z kuchni myśliwskiej i staropolskiej



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Lp.	Imię i Nazwisko	Funkcja	Zakres obowiązków
11	Mariola Pietrzik	Wykładowca, trener	<p>Teoretyczne zajęcia edukacyjne z zakresu technologii gastronomicznych, a w szczególności: dokonywania klasyfikacji i charakterystyki surowców, dobierania metod oceny surowców, różnych sposobów magazynowania i przechowywania surowców, procesów obróbki wstępnej i termicznej do odpowiedniego rodzaju surowca, układania jadłospisów, rodzajów placówek gastronomicznych zamkniętych, charakterystyki urządzeń i sprzętu w zakładach zamkniętych, unormowań prawnych dotyczących działania Inspekcji Sanitarnej i gospodarki żywnością, układu funkcjonalnego, specyficznego dla żywienia w zakładach zbiorowych zamkniętych, obliczania wartości odżywczej pożywienia oraz wykorzystania norm żywienia i wyżywienia, planowania wyżywienia dla różnych grup ludności, planowania menu na różne okazje, zapoznania z najnowszymi osiągnięciami w dziedzinie żywienia, podstaw organizacji bankietów i cateringu – najnowsze trendy, zapotrzebowania rynku na usługi bankietowe i cateringowe oraz planowanie logistyczne, tworzenia niestandardowych ofert, menu bankietowego i cateringowego w różnych wersjach.</p> <p>Praktyczne zajęcia edukacyjne z zakresu żywienia dietetycznego i wegetariańskiego, a w szczególności: receptur i dobierania surowców do sporządzania surówek i sałatek, sporządzania i stosowania odpowiednich przypraw do doprawiania a także dekoracji surówek i sałatek, dobierania odpowiedniej gramatury porcji oraz sposobów podawania surówek i sałatek, receptur sporządzania różnych rodzajów potraw z kasz, wykonywania obróbki wstępnej i termicznej kasz oraz zasad podawania kasz jako głównego dania, dodatki do kasz, dekoracja potraw z kaszy, przygotowania surówek i sałatek, potraw z wykorzystaniem warzyw i owoców, diety podstawowej lekkostrawnej, diety bogato białkowej, wysokobiałkowej, diety mało tłuszczowej niskotłuszczowej z ograniczoną ilością błonnika oraz wybranych zagadnień z żywienia dietetycznego i surowce do sporządzania potraw dietetycznych i ich ocena jakościowa.</p>
12	Michał Miera	Wykładowca	<p>Teoretyczne zajęcia edukacyjne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, a w szczególności: prowadzenia procesów technicznych zgodnie z wymogami bhp i ppoż. oraz higieniczno-sanitarnymi., rozpoznania zagrożeń wypadkowych z wykonywaniem procesu technologicznego i wprowadzenia procedury postępowania w sytuacjach szczególnym, posługiwanie się sprzętem gaśniczym w trakcie pożaru i wykonywanie prac zgodnie z podstawowymi zasadami higieny i postępowania ze środkami spożywczymi oraz zapoznania się z najczęściej spotykanymi wypadkami w pracy i sposobami postępowania w razie ich zaistnienia.</p>



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Lp.	Imię i Nazwisko	Funkcja	Zakres obowiązków
13	Sławomir Warzecha	Trener	Praktyczne zajęcia edukacyjne z zakresu procesów technologicznych w gastronomii, a w szczególności: rozmieszczenia maszyn i urządzeń oraz przestrzegania wymogów ich bezpieczeństwa na stanowisku pracy w kuchni, segregowania naczyń według stopnia zabrudzenia, rodzaju suszenia i polerowania, porządkowania pomieszczeń zmywalni po zakończeniu zajęć, technik mycia naczyń stołowych i narzędzi kuchennych według obowiązujących instrukcji mycia, segregowanie odpadów, sporządzania zakąsek z różnych grup żywieniowych, potrawy z wykorzystaniem mąki i kasz, w tym wyroby cukiernicze oraz przystawek i zakąsek.
14	Sylwia Szczęsny	Trener	Praktyczne zajęcia edukacyjne z zakresu procesów technologicznych w gastronomii, a w szczególności: dokonywania klasyfikacji mięsa zwierząt rzeźnych i oceny sanitarno-handlowej mięsa, poddania obróbce wstępnej mięsa: mycia, suszenia, rozmrażania, luzowania kości, usuwania błon i ścięgien oraz powięzi, przygotowania półproduktów z mięsa i stosowania różnych sposobów rozdrabniania mięsa, sporządzania mas mięsnych, mielonych bitych i mas do gotowania, duszenia, pieczenia, smażenia, sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i z drobiu, sporządzania sosów zimnych i gorących
15	Teresa Gania	Trener	Praktyczne zajęcia edukacyjne z zakresu kuchni narodów Europy, a w szczególności: sporządzania wybranych potraw z kuchni włoskiej, hiszpańskiej, kuchni północnej Europy (Anglia, Niderlandy, Niemcy), krajów słowiańskich ze szczególnym uwzględnieniem kuchni rosyjskiej, kuchni greckiej oraz kuchni obu Ameryk ze szczególnym uwzględnieniem kuchni meksykańskiej.
16	Tomasz Krajewski	Ekspert	Praktyczne zajęcia edukacyjne z zakresu sporządzania wybranych potraw z kuchni japońskiej.
17	Wojciech Wojtowicz	Wykładowca	Teoretyczne zajęcia edukacyjne z zakresu informatyki w gastronomii, a w szczególności: zapoznania się z programem komputerowych wspomagającym szefa kuchni składający się następujących elementów – moduł magazynowy programu „Wirtualna Kuchnia” oraz moduł planowania potraw oraz praca grupowa przy wykorzystaniu 3 modułów.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.