

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

kursu „Żywnienie w agroturystyce z wykorzystaniem produktów regionalnych i ekologicznych”

Cel kursu: Zdobyć umiejętności wykorzystania żywności ekologicznej, z własnego gospodarstwa oraz produktów tradycyjnych do sporządzania zdrowych posiłków z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych.

Uatrakcyjnienie oferty gospodarstw agroturystycznych przez wprowadzenie do jadłospisów potraw z kuchni regionalnej oraz wykorzystanie produktów tradycyjnych.

Program : 80 godz. = 10 godzin teorii + 70 godz. praktyki realizowanych w 2 grupach, w każdej po 35 godz.

1. Pokaz i warsztaty prowadzone przez osobę specjalizującą się w tradycyjnej kuchni polskiej i regionalnej.
Zajęcia prowadzone są w szkole – Zespół Szkół w Iwoniczu.
13 godz. (3 wykład + 2gr. x 5 godz. ćwiczeń)
Tematyka : - charakterystyka kuchni polskiej i regionalnej Podkarpacia
- pokaz wykorzystania nowych technik kulinarnych
- sporządzanie wybranych potraw
2. Warsztaty u producenta żywności ekologicznej wytwarzającego środki żywnościowe wpisane na „listę produktów tradycyjnych”. Odległość od szkoły do 30 km
12 godz.(2 wykład+2gr. x 5 godz.)
Tematyka : - produkcja żywności ekologicznej

- degustacja i wykorzystanie produktów oferowanych przez producenta w żywieniu
3. Warsztaty w gospodarstwie agroturystycznym specjalizujące się w przygotowywaniu potraw regionalnych . (odległość do 40 km)
12 godz. (2 wykład+ 2 gr.x5 godz.)
Tematyka: - zapoznanie z ofertą gospodarstwa
- wykorzystanie żywności z własnej produkcji oraz potraw regionalnych w żywieniu codziennym i okolicznościowym.
4. Warsztaty w szkole prowadzone przez osoby posiadające kwalifikacje do prowadzenia zajęć praktycznych i teoretycznych z technologii gastronomicznej.

33 godz. (3 wykład+ 2x15godz.)

Tematyka: - produkty tradycyjne na Podkarpaciu
- zasady układanie jadłospisów codziennych i okolicznościowych w agroturystyce
- pieczenie chleba,
- sporządzanie potraw regionalnych z wykorzystaniem produktów zbożowych, mlecznych, mięsnych oraz wybranych produktów tradycyjnych

5. Egzamin składający się z testu i części praktycznej w formie konkursu na najlepszą potrawę regionalną . Egzamin przeprowadzany w grupach ćwiczeniowych
10 godz. (2x 5)

6. Zajęcia praktyczne będą prowadzone w grupach 7 i 8 - osobowych.

7. Wykonawca zapewnia :

- przeprowadzenie części teoretycznej, praktycznej i egzaminu końcowego zgodnie z programem;
- sprzęt i produkty na warsztaty prowadzone w szkole oraz na egzamin końcowy;
- napoje zimne i gorące oraz drobne przekąski w trakcie kursu;
- dowóz młodzieży na warsztaty u producenta żywności i w gospodarstwie agroturystycznym ze szkoły i z powrotem;
- opiekuna młodzieży podczas zajęć poza szkołą.

8. Szkoła udostępnia pracownie do przeprowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych.

9. Kurs zakończy egzamin na podstawie, którego uczestnicy otrzymają certyfikaty i zaświadczenia MEN o ukończeniu kursu wydane przez wykonawcę.

.....
(opracował)