

příloha č. 6 dohody č.:		017		POVEZ II		Vzdělávací zařízení:		xxxx	
Plán výuky				(CZ.03.1.52/0.0/0.0/15_021/0000053)		Lektor:		xxxx	
Zaměstnavatel:		Vladimír Švanda		IČO:		15617459		Místo výuky:	
Název vzdělávací aktivity:		Nové trendy a technologické postupy v masné výrobě						xxxx	
	Datum*	Počet vyučovacích hodin	Od-do	Okruhy plánovaných témat					
1	8.8.2017	6	7:00-13:00	novinky a trendy v konzervaci potravin, nové systémy jakosti a zdravotní nezávadnosti					
2	9.8.2017	6	7:00-13:00	nové systémy v jakosti a zdravotní nezávadnosti, trendy v hygieně a technologii zpracování masa					
3	14.8.2017	6	7:00-13:00	trendy v hygieně a technologii zpracování masa, nové technologické postupy pro balení masných výrobků					
4	15.8.2017	6	7:00-13:00	nové technologické postupy pro balení masných, vliv použití obalu s protektivními vlastnostmi na vybrané kvalitativní parametry masa					
5	16.8.2017	6	7:00-13:00	vliv použití obalu s protektivními vlastnostmi na vybrané kvalitativní parametry, nové metody hodnocení masa a masných výrobků, nové postupy zvyšování údržnosti masa a masných výrobků					
6	21.8.2017	6	7:00-13:00	nové postupy zvyšování údržnosti masa a masných výrobků, možnosti využití jednotlivých typů surovin a eliminace přídatných látek					
7	22.8.2017	6	7:00-13:00	možnosti využití jednotlivých typů surovin a eliminace přídatných látek, nové metody uzení a tepelného opracování					
8	23.8.2017	6	7:00-13:00	moderní technologie fermentace a sušení, estetické hodnoty výrobků – moderní způsoby a techniky dekorování salámů					
9	28.8.2017	6	7:00-13:00	suché zrání masa					
10	29.8.2017	6	7:00-13:00	netradiční receptury masných výrobků					
11	30.8.2017	6	7:00-13:00	netradiční receptury masných výrobků, nové metody tepelného opracování salámů, nové metody zrání, technologické postupy zrání					
12	4.9.2017	6	7:00-13:00	nové metody tepelného opracování salámů, nové metody zrání, technologické postupy zrání „kvalitní „polotovary“					
13	5.9.2017	6	7:00-13:00	kvalitní „polotovary“, technologie výroby sušených šunek					
14	6.9.2017	6	7:00-13:00	nové způsoby zpracování netradičních částí masa a odřezků pro zvýšení					
15	11.9.2017	6	7:00-13:00	kontrola a sledování HACCP (kritických bodů), šetrné nakládání se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí					
16	12.9.2017	6	7:00-13:00	technologie výroby sušených šunek, estetické hodnoty výrobků – moderní způsoby a techniky dekorování salámů					
17	13.9.2017	4	7:00-11:00	moderní aranžmá a dekorace výrobků					
18	18.9.2017	3	7:00-10:00	závěrečná zkouška					

Vyplňte pouze bílá pole

* V případě, že vzdělávací aktivita bude probíhat v určitém termínu denně, vyplšte do prvního sloupce datum od-do (např. 1.8.2016-20.8.2016).

V případě, že vzdělávací aktivita bude probíhat nepravidelně nebo pouze v určitý den v týdnu, vyplšte jednotlivé dny do připravených sloupců.

Datum:	30.6.2017
Vyřizuje:	xxxx
Číslo telefonu:	xxxx
Email:	xxxx

jméno, příjmení, funkce a podpis oprávněné osoby (razítko)	Vladimír Švanda, OSVČ
--	-----------------------