



příloha č. 6 dohody č.:		POVEZ II (CZ.03.1.52/0.0/0.0/15_021/0000053)		Vzdělávací zařízení:	QUALITY CONSULT, z. s.
Plán výuky				Lektor:	Antonín Schmied, Rostislav Pszyk, Sebastian Kalcojanis
Zaměstnavatel:	Pekárna Šumava a.s.	IČO:	27353443	Místo výuky:	Na Výšině 11/3373, 466 01 Jablonec nad Nisou
Název vzdělávací a	Výroba a uchování pekařských výrobků				

	Datum	Počet vyučovacích hodin	Od-do	Plánovaná témata
1	5.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Zahájení školení, podmínky hygieny ve výrobě, hygiena budovy
2	7.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Vnější a vnitřní struktra budov, zásady provozní hygieny
3	12.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Programy čištění a udržování pořádku a čistoty, ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
4	14.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Hygiena osob a požadavky na zdravotní stav osob, zásady osobní hygieny při práci
5	19.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Zásady správné provozní praxe při výrobě pekařských výrobků, balení a skladování výrobků
6	21.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Expedice a doprava, kontrola jakosti a výcvik pracovníků
7	26.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Způsoby prodlužování uchovávání trvanlivosti – chlazení, mražení
8	28.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Požadavky na pekažské suroviny určené pro zmrazování, zlepšující přípravky
9	3.4.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Technologie výroby, předpékání, metoda řízeného a přerušného kynutí, vakuové chlazení
10	5.4.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Požadavky kladené na skladování a přepravu těst, skladovací prostory, přeprava mrazených těst, shrnutí školení, závěrečná zkouška
11				
12	6.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Zahájení školení, podmínky hygieny ve výrobě, hygiena budovy
13	8.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Vnější a vnitřní struktra budov, zásady provozní hygieny
14	13.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Programy čištění a udržování pořádku a čistoty, ochranná dezinfekce, dezinsekce a deratizace
15	15.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Hygiena osob a požadavky na zdravotní stav osob, zásady osobní hygieny při práci
16	20.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Zásady správné provozní praxe při výrobě pekařských výrobků, balení a skladování výrobků
17	22.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Expedice a doprava, kontrola jakosti a výcvik pracovníků
18	27.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Způsoby prodlužování uchovávání trvanlivosti – chlazení, mražení
19	29.3.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Požadavky na pekažské suroviny určené pro zmrazování, zlepšující přípravky
20	4.4.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Technologie výroby, předpékání, metoda řízeného a přerušného kynutí, vakuové chlazení
21	9.4.2018	4	13 00 - 17 00; 17 00 - 21 00	Požadavky kladené na skladování a přepravu těst, skladovací prostory, přeprava mrazených těst, shrnutí školení, závěrečná zkouška
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

Vyplňte pouze bílá pole

Datum:	19.2.2018
Vyřizuje:	Kateřina Pszyková
Číslo telefonu:	483 337 519
Email:	katerina.pszykova@pekarstvi-sumava.cz

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