

Opis przedmiotu zamówienia

1 PAKIET - POZOSTAŁE WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE - PODRĘCZNIKI, PUBLIKACJE, KSIĄŻKI

L.p.	Rodzaj wyposażenia		Il. Szt.	Specyfikacja:	Zawód
1.1		Podręcznik przeznaczony dla zawodu cukiernik-produkcja cukiernicza	4	Podręcznik skierowany do uczniów kształcących się w zawodach technik technologii żywności i cukiernik. Podręcznik przedstawia zasady bezpiecznego funkcjonowania zakładu cukierniczego oraz typowe wyroby ciastkarskie. Uczeń ma szansę wykonać samodzielnie każdy rodzaj produktu , korzystając z gotowego przepisu i procedur, które często uwzględniają różnice w wyposażeniu szkolnych pracowni. Kontrolę umiejętności praktycznych wspomagają tabele z zestawieniem wad, które powstały w wyrobach na skutek błędów najczęściej popełnianych w procesie produkcji. Pytania na zakończenie rozdziałów pozwalają nie tylko sprawdzić wiedzę, lecz także zachęcić ucznia do doskonalenia umiejętności.	CUKIERNIK
1.2		Podręcznik przeznaczony dla zawodu cukiernik-obejmuje technologie produkcji cukierniczej	4	Podręcznik skierowany do uczniów kształcących się w zawodach technik technologii żywności i cukiernik. Podręcznik przedstawia zasady bezpiecznego funkcjonowania zakładu cukierniczego oraz typowe wyroby ciastkarskie. Uczeń ma szansę wykonać samodzielnie każdy rodzaj produktu , korzystając z gotowego przepisu i procedur, które często uwzględniają różnice w wyposażeniu szkolnych pracowni. Kontrolę umiejętności praktycznych wspomagają tabele z zestawieniem wad, które powstały w wyrobach na skutek błędów najczęściej popełnianych w procesie produkcji. Pytania na zakończenie rozdziałów pozwalają nie tylko sprawdzić wiedzę, lecz także zachęcić ucznia do doskonalenia umiejętności.	CUKIERNIK
1.3		Podręcznik przeznaczony dla zawodu cukiernik-obejmujący technologie produkcji cukierniczej (zakres merytoryczny nie może powiełać się z zakresem poz. 5.29)	4	Podręcznik skierowany do uczniów kształcących się w zawodach technik technologii żywności i cukiernik. Podręcznik przedstawia zasady bezpiecznego funkcjonowania zakładu cukierniczego oraz typowe wyroby ciastkarskie. Uczeń ma szansę wykonać samodzielnie każdy rodzaj produktu , korzystając z gotowego przepisu i procedur, które często uwzględniają różnice w wyposażeniu szkolnych pracowni. Kontrolę umiejętności praktycznych wspomagają tabele z zestawieniem wad, które powstały w wyrobach na skutek błędów najczęściej popełnianych w procesie produkcji. Pytania na zakończenie rozdziałów pozwalają nie tylko sprawdzić wiedzę, lecz także zachęcić ucznia do doskonalenia umiejętności.	CUKIERNIK

1.4	Podręcznik obejmujący techniki w produkcji cukierniczej	4	Podręcznik skierowany do uczniów kształcących się w zawodach technik technologii żywności oraz cukiernik. Podręcznik przedstawia zasady postępowania się sprzętem stosowanym w magazynach surowców cukierniczych, dobierania maszyn, urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego do produkcji i przechowywania wyrobów. W podręczniku znajdują się również zagadnienia z zakresu BHP i PKZ (interpretacja rysunków technicznych oraz schematów maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, postępowanie się instrukcjami obsługi oraz dokumentacją technologiczną).	CUKIERNIK
1.5	Podręcznik obejmujący podstawy gastronomii i technologii żywności	4	Podręcznik pomaga nabyć kompetencje wyszczególnione w podstawie kształcenia w zawodach czyli w umiejętnościach stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodach: piekarz, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórcą ryb. W podręczniku zostały przybliżone przepisy obowiązujące w przemyśle spożywczym, szczególny nacisk kładąc na właściwe przygotowywanie receptur. Opisane zostało pożyteczne i szkodliwe działanie mikroorganizmów w przetwórstwie spożywczym oraz omówiony temat bezpieczeństwa żywności.	CUKIERNIK
1.6	Podręcznik obejmujący testy i zadania praktyczne celem przygotowania do egzaminu zawodowego	4	Publikacja skierowana do uczniów szkół ponadgimnazjalnych, którzy kształcą się w zawodach cukiernik i technik technologii żywności. Realizuje treści z zakresu kwalifikacji (Produkcja wyrobów cukierniczych). Książka zawiera zestawy egzaminacyjne (test, obejmujący pytania jednokrotnego wyboru i zadanie praktyczne) oraz klucz odpowiedzi do testów, rozwiązania zadań, a także zasady przeprowadzania nowego egzaminu zawodowego i wymagania, które zgodnie z nową podstawą programową musi spełniać przyszły cukiernik.	CUKIERNIK
1.7	Podręcznik obejmujący wiedzę z zakresu magazynowania surowców piekarskich - niezbędna na potrzeby kwalifikacji T.3.1	4	Podręcznik skierowany do uczniów kształcących się w zawodach piekarz i technik technologii żywności. Realizuje treści z zakresu: Magazynowanie surowców piekarskich. Przedstawia zagadnienia dotyczące surowców piekarskich oraz ich przechowywania. Opisuje zboża wykorzystywane w piekarniach, kwestie związane z transportem, przechowywaniem oraz oceną jakości mąki żytniej i pszennej. Publikacja zawiera pytania i ćwiczenia praktyczne do wykonania w pracowni szkolnej. Publikacja pozwala przygotować ucznia do pracy zarówno w małej piekarni rzemieślniczej, jak i w dużym zakładzie produkcyjnym.	CUKIERNIK

1.8	Biblioteczka zawodowa	Podręcznik obejmujący wiedzę z zakresu wytwarzania ciasta i kształtowania wyrobów piekarskich - niezbędną na potrzeby kwalifikacji T.3.2	4	Podręcznik skierowany do uczniów kształcących się w zawodach piekarz i technik technologii żywności. Realizuje treści z zakresu: Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich. Publikacja w swym zakresie przedstawia rodzaje pieczywa i wyrobów piekarsko-cukierniczych, receptury i przykłady ich obliczeń, procesy zachodzące w trakcie powstawania ciast żytniego i pszennego, błędy w trakcie kształtowania poszczególnych rodzajów pieczywa. Publikacja zawiera ćwiczenia do wykonania w szkolnej pracowni i pytania sprawdzające, a także słowniczek dawnych terminów piekarskich, których nadal używa się w tradycyjnych piekarniach rzemieślniczych.	CUKIERNIK
1.9		Podręcznik obejmujący wiedzę z zakresu przygotowania/wypieku ciasta - niezbędną na potrzeby kwalifikacji T.3.3	4	Podręcznik, który obejmuje treści z zakresu przygotowania kęsów ciasta do wypieku i wypiek ciasta, przygotowanie ciasta do wypieku i sam wypiek, opisuje poszczególne etapy tych procesów, wskazuje czynniki wpływające na wydajność i jakość wypieku, a także przedstawia poszczególne urządzenia używane na etapie technologicznym, w tym porównanie pieców. Publikacja zawiera pytania sprawdzające i ćwiczenia praktyczne.	CUKIERNIK
1.10		Podręcznik obejmujący wiedzę z zakresu przygotowania pieczywa do dystrybucji - niezbędną na potrzeby kwalifikacji T.3.4	4	Podręcznik obejmuje treści z zakresu przygotowania pieczywa do dystrybucji. Przedstawia wiedzę dotyczącą jakości pieczywa oraz czynniki, które mają na nią największy wpływ. Zawiera wykaz błędów technologicznych, które pozwalają odkryć przyczynę wad gotowych wyrobów i odpowiednio skorygować proces technologiczny. Opisuje chłodzenie, magazynowanie i transport pieczywa. Publikacja zawiera pytania sprawdzające i ćwiczenia praktyczne.	CUKIERNIK
1.11		Publikacja z zakresu przepisów cukierniczych	1	Przepisy cukiernicze krok po kroku prezentowane przez kucharzy: popularne, klasyczne wypieki, a także łatwe w przygotowaniu słodczyce dla całej rodziny, w tym przepisy bardziej innowacyjne.	CUKIERNIK
1.12		Publikacja z zakresu dekoracji cukierniczej	1	Książka, w której mistrzowie dekoracji cukrowych przedstawiają szeroki wachlarz umiejętności, technik, projektów.	CUKIERNIK
1.13		Publikacja z zakresu przygotowywania różnego rodzaju deserów	1	Książka zawiera przepisy, sposoby i wskazówki, jak nadać niepowtarzalny wygląd najpopularniejszym wypiekom.	CUKIERNIK
1.14		Poradnik z zakresu dekoracje tortów	1	Książka zawiera przepisy na różnego rodzaju torty o różnym stopniu trudności – od urodzinowych po weselne, a także – na różne okazje.	CUKIERNIK

1.15	Poradnik z zakresu dekoracje ciast i tortów	1	Poradnik zawiera zilustrowane zdjęciami instrukcje dekorowania ciast. Znajdują się tu techniki i przepisy na wszelkie ciasta, bukiety i kompozycje kwiatowe - od tropikalnych i egzotycznych po urodzinowe, weselne i świąteczne.	CUKIERNIK
1.16	Publikacja opisująca proces powstawania czekolady	1	Opisuje proces powstawania czekolady od ziarna do tabliczki.	CUKIERNIK
1.17	Publikacja przedstawiająca wykwinne polskie desery	1	Książka zawiera polskie i klasyczne wypieki i desery, podane w sposób nowoczesny i wykwinny, a także nowatorskie przepisy zaskakujące zestawieniem smaków i formą.	CUKIERNIK
1.18	Publikacja przedstawiająca drobne wypieki	1	W książce znajdują się informacje dotyczące m.in.: podziału wyrobów cukierniczych składników receptur i ich właściwości funkcjonalnych zależności między ilością surowca a uzyskaną jakością produktu procesu produkcji wyrobów cukierniczych pakowania i przechowywania analizy sensorycznej określania wartości odżywczych analityki wyrobów cukierniczych Compendium wiedzy cukierniczej - od składników receptur, poprzez przepisy prawa, procesy pakowania do oceny jakości gotowych wyrobów.	CUKIERNIK
1.19	Publikacja przedstawiająca przepisy na różnorodne wypieki	1	Książka zawiera szereg różnorodnych przepisów m.in. na ciasta drożdżowe, torty, ciastka, serniki, ciasta bez pieczenia i słodkości z różnych stron świata	CUKIERNIK
1.20	Publikacja przedstawiająca przepisy na różnorodne wypieki, w tym torty	1	Książka zawiera przepisy na torty oraz inne wypieki	CUKIERNIK
1.21	Książka obejmująca tajniki kuchni polskiej	1	Książka przedstawia oryginalne przepisy polskiej kuchni, tradycyjnej i współczesnej. Wśród nich: przyprawy, zioła, mieszanki, marynaty, przystawki i przekąski (na zimno i na ciepło), - zupy, dania główne mięsne (z wołowiny, z cielęciny, z jagnięciny, z wieprzowiny, z dziczyzny i z drobiu), - ryby i owoce morza, dania główne jarskie, kluski, pierogi, makarony, nabiał, - warzywa na ciepło, sałatki warzywne, dodatki i sosy, ciasta i desery, - chleb i wypieki, - przetwory (z warzyw i grzybów, konserwy, wędliny, pasztety), sery,- nalewki, wina, piwa, miody. Publikacja zawiera informacje z zakresu sztuki dekorowania stołu i zasad savoir vivre.	CUKIERNIK