

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Olsztynie

Numer projektu: FEWM.07.02-IP.01-0039/25

Tytuł projektu: KobiECE kadry kształtują przyszłość!

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Pomoc kuchenna

Nr kursu: 1/008/2026

Uczestników: 2 w tym kobiet: 2, mężczyzn: 0

Termin realizacji: 10.01.2026-14.01.2026



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu)
10.01.2026	08:00-08:45	Struktura organizacyjna kuchni – stanowiska pracy i ich funkcje. Zakres obowiązków pomocnika kuchennego	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	08:45-09:30	Organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii. Zasady utrzymania porządku i higieny w miejscu pracy	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	09:30-10:15	Współpraca w zespole gastronomicznym. Komunikacja i etykieta w środowisku gastronomicznym	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	10:15-10:20	PRZERWA	
	10:20-11:50	Klasyfikacja surowców spożywczych (warzywa, owoce, mięso, nabiał, ryby, zboża)	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	11:50-11:55	PRZERWA	
	11:55-13:25	Klasyfikacja surowców spożywczych (warzywa, owoce, mięso, nabiał, ryby, zboża)	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	13:25-13:45	PRZERWA	
	13:45-14:30	Klasyfikacja surowców spożywczych (warzywa, owoce, mięso, nabiał, ryby, zboża)	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	14:30-15:15	Wstępna obróbka produktów – mycie, obieranie, krojenie, porcjowanie	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	15:15-15:20	PRZERWA	
	15:20-16:50	Wstępna obróbka produktów – mycie, obieranie, krojenie, porcjowanie	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	16:50-16:55	PRZERWA	
	16:55-17:40	Wstępna obróbka produktów – mycie, obieranie, krojenie, porcjowanie	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
11.01.2026	08:00-08:45	Wstępna obróbka produktów – mycie, obieranie, krojenie, porcjowanie	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	08:45-10:15	Techniki obróbki wstępnej surowców: mechaniczna, cieplna, chemiczna	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	10:15-10:20	PRZERWA	
	10:20-11:50	Techniki obróbki wstępnej surowców: mechaniczna, cieplna, chemiczna	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	11:50-11:55	PRZERWA	
	11:55-12:40	Techniki obróbki wstępnej surowców: mechaniczna, cieplna, chemiczna	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	12:40-13:25	Przygotowanie półproduktów do dalszej obróbki kulinarnej. Dobór narzędzi i sprzętu do obróbki surowców	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	13:25-13:45	PRZERWA	
	13:45-15:15	Przygotowanie półproduktów do dalszej obróbki kulinarnej. Dobór narzędzi i sprzętu do obróbki surowców	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	15:15-15:20	PRZERWA	
	15:20-16:50	Przygotowanie półproduktów do dalszej obróbki kulinarnej. Dobór narzędzi i sprzętu do obróbki surowców	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	16:50-16:55	PRZERWA	



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



11.01.2026	16:55-17:40	Rodzaje urządzeń stosowanych w kuchni (np. zmywarki, kralalnice, miksery, piece). Budowa i zasady działania podstawowych urządzeń kuchennych	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
12.01.2026	08:00-08:45	Bezpieczne użytkowanie urządzeń gastronomicznych. Konserwacja i czyszczenie urządzeń po zakończeniu pracy	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	08:45-09:30	Zasady BHP przy obsłudze urządzeń elektrycznych i mechanicznych. Postępowanie w razie awarii lub nieprawidłowego działania sprzętu	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	09:30-10:15	Rodzaje magazynów i stref przechowywania (chłodnie, mroźnie, magazyn suchy)	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	10:15-10:20	PRZERWA	
	10:20-11:05	Temperatura i czas przechowywania różnych grup produktów	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	11:05-11:50	Znaczenie terminów: „najlepiej spożyć przed” i „należy spożyć do”. Odpowiednie pakowanie i zabezpieczanie żywności przed zepsuciem	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	11:50-11:55	PRZERWA	
	11:55-12:40	Przepisy BHP obowiązujące w zakładach gastronomicznych	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	12:40-13:25	Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej. Postępowanie w sytuacjach awaryjnych (skaleczenia, poparzenia, pożary)	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	13:25-13:45	PRZERWA	
	13:45-14:30	Podstawowe zasady systemu HACCP – definicje i znaczenie. Dokumentacja i procedury związane z systemem HACCP	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	14:30-15:15	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	15:15-15:20	PRZERWA	
	15:20-16:50	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	16:50-16:55	PRZERWA	
	16:55-17:40	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
13.01.2026	08:00-10:15	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	10:15-10:20	PRZERWA	
	10:20-11:50	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	11:50-11:55	PRZERWA	



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



13.01.2026	11:55-13:25	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	13:25-13:45	PRZERWA	
	13:45-15:15	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	15:15-15:20	PRZERWA	
	15:20-16:50	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	16:50-16:55	PRZERWA	
14.01.2026	16:55-17:40	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	08:00-10:15	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	10:15-10:20	PRZERWA	
	10:20-11:50	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	11:50-11:55	PRZERWA	
	11:55-13:25	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	13:25-13:45	PRZERWA	
	13:45-15:15	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	15:15-15:20	PRZERWA	
	15:20-16:50	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	16:50-16:55	PRZERWA	
	16:55-17:40	Przygotowanie składników do zup, sosów, sałatek, dań obiadowych Mieszanie składników, przyprawianie, obróbka cieplna Dekorowanie i układanie półproduktów do dalszego wykorzystania	Hanowskiego 9/61, Olsztyn



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

