

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Nidzicy

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

Tytuł projektu: Kobiety kadry kształtują przyszłość!

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kucharz

Nr kursu: 8/071/2026

Uczestników: 1 w tym kobiet: 1, mężczyzn: 0

Termin realizacji: 06.07.2026-10.07.2026

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu)
06.07.2026	15:05-15:50	Zagrożenia czynnikami występującymi w procesach pracy oraz zasady i metody likwidacji lub ograniczenia oddziaływania tych czynników na pracowników – z uwzględnieniem zmian w technologii, organizacji pracy i stanowisk pracy, stosowania środków ochrony zbiorowej i indywidualnej, wprowadzania nowych urządzeń, sprzętu i narzędzi pracy. Zasady postępowania w razie wypadku w czasie pracy i w sytuacjach zagrożeń, w tym zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku	ul. Barke 2; Nidzica
	15:50-16:35	Okoliczności i przyczyny charakterystycznych dla wykonywanej pracy wypadków przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka. Praktyczne zastosowanie regulacji prawnych z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą	ul. Barke 2; Nidzica
	16:35-16:55	PRZERWA	
	16:55-17:40	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP	ul. Barke 2; Nidzica
	17:40-18:25	Podstawowe zasady systemu HACCP w praktyce. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP	ul. Barke 2; Nidzica
	18:25-18:35	PRZERWA	
	18:35-19:20	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych	ul. Barke 2; Nidzica
	19:20-20:05	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych	ul. Barke 2; Nidzica
07.07.2026	15:05-15:50	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej	ul. Barke 2; Nidzica
	15:50-16:35	Sprzęt podręczny do obróbki gastronomicznej	ul. Barke 2; Nidzica
	16:35-16:55	PRZERWA	
	16:55-17:40	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Organizacja pracy. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty	ul. Barke 2; Nidzica
	17:40-18:25	Czynności higieniczno-porządkowe i higiena osobista - zastosowanie praktyczne	ul. Barke 2; Nidzica
	18:25-18:35	PRZERWA	
	18:35-19:20	Instruktaż stanowiskowy. Zasady organizacji pracy i obowiązujące przepisy. Przestrzeganie higieny produkcji. Przygotowywanie stanowiska pracy i organizowanie pracy własnej. Utrzymywanie bieżącego porządku na stanowisku pracy i w pomieszczeniach produkcyjnych	ul. Barke 2; Nidzica
	19:20-20:05	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów	ul. Barke 2; Nidzica
08.07.2026	15:05-15:50	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej	ul. Barke 2; Nidzica
	15:50-16:35	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji	ul. Barke 2; Nidzica
	16:35-16:55	PRZERWA	



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



08.07.2026	16:55-17:40	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej	ul. Barke 2; Nidzica
	17:40-18:25	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna ryb	ul. Barke 2; Nidzica
	18:25-18:35	PRZERWA	
	18:35-19:20	Obróbka wstępna drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych oraz podrobów	ul. Barke 2; Nidzica
	19:20-20:05	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie	ul. Barke 2; Nidzica
09.07.2026	15:05-15:50	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie	ul. Barke 2; Nidzica
	15:50-16:35	Potrawy z mięsa i dania z drobiu. Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja	ul. Barke 2; Nidzica
	16:35-16:55	PRZERWA	
	16:55-17:40	Potrawy z mięsa i dania z drobiu. Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja	ul. Barke 2; Nidzica
	17:40-18:25	Dania gorące z ryb. Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie	ul. Barke 2; Nidzica
	18:25-18:35	PRZERWA	
	18:35-19:20	Dania gorące z ryb. Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie	ul. Barke 2; Nidzica
	19:20-20:05	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców	ul. Barke 2; Nidzica
10.07.2026	15:05-15:50	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców	ul. Barke 2; Nidzica
	15:50-16:35	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja	ul. Barke 2; Nidzica
	16:35-16:55	PRZERWA	
	16:55-17:40	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym	ul. Barke 2; Nidzica
	17:40-18:25	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych	ul. Barke 2; Nidzica
	18:25-18:35	PRZERWA	
	18:35-19:20	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzarki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości	ul. Barke 2; Nidzica
	19:20-20:05	Organizowanie i prowadzenie prac porządkowych w pomieszczeniach produkcyjnych. Dobieranie i stosowanie odpowiednich środków myjących i dezynfekujących podczas mycia, czyszczenia naczyń, sprzętu i urządzeń. Mycie pomieszczeń kuchennych i zaplecza	ul. Barke 2; Nidzica



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

