

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji W-M ZDZ w Lidzbarku Warmińskim

Numer projektu: POWR.01.02.01-28-0028/19-00

Tytuł projektu: Moc młodych 1157

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kucharz

Nr kursu: 11/042/2020

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

Termin realizacji: 13.07.2020-17.07.2020

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
13.07.2020	08:30-09:15	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.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	09:15-10:00	Okoliczności i przyczyny charakterystycznych dla wykonywanej pracy wypadków przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka. Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	10:00-10:45	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP omówienie 14 obszarów.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	10:45-11:30	Podstawowe zasady systemu HACCP. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	11:30-12:15	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	12:15-12:30	PRZERWA		
	12:30-13:15	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	13:15-14:00	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	14:00-14:45	Sprzęt podręczny do obróbki gastronomicznej.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	14:45-15:30	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Organizacja pracy. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
14.07.2020	08:30-09:15	Czynności higieniczno-porządkowe. Higiena osobista.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	09:15-10:00	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna ryb, mięczaków, skorupiaków.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	10:00-10:45	Obróbka wstępna drobiu i ptactwa dzikiego. Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński

14.07.2020	10:45-11:30	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	11:30-12:15	Zabezpieczenie surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem przy wykorzystaniu aparatury chłodniczej. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	12:15-12:30	PRZERWA		
	12:30-13:15	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzarki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	13:15-14:00	Mycie pomieszczeń kuchennych i zaplecza.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	14:00-14:45	Dania gorące z ryb. Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
	14:45-15:30	Potrawy z mięsa i dziczyzny. Dania z drobiu. Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja.	Topczewska Alicja	ul. Orła Białego; Lidzbark Warmiński
15.07.2020	09:00-10:30	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.	Romanik Dorota	Restauracja Kardamon, Lidzbark Warm. ul. Bartoszycka
	10:30-11:15	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Romanik Dorota	Restauracja Kardamon, Lidzbark Warm. ul. Bartoszycka
	11:15-11:30	PRZERWA		
	11:30-12:15	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Romanik Dorota	Restauracja Kardamon, Lidzbark Warm. ul. Bartoszycka
	12:15-13:45	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji.	Romanik Dorota	Restauracja Kardamon, Lidzbark Warm. ul. Bartoszycka
	13:45-15:15	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Romanik Dorota	Restauracja Kardamon, Lidzbark Warm. ul. Bartoszycka
16.07.2020	09:00-12:00	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców.	Romanik Dorota	Restauracja Kardamon, Lidzbark Warm. ul. Bartoszycka
	12:00-12:15	PRZERWA		
	12:15-13:00	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja.	Romanik Dorota	Restauracja Kardamon, Lidzbark Warm. ul. Bartoszycka

16.07.2020	13:00-14:30	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym.	Romanik Dorota	Restauracja Kardamon, Lidzbark Warm. ul. Bartoszycka
	14:30-15:15	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków.	Romanik Dorota	Restauracja Kardamon, Lidzbark Warm. ul. Bartoszycka
17.07.2020	09:00-12:00	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Romanik Dorota	Restauracja Kardamon, Lidzbark Warm. ul. Bartoszycka
	12:00-12:15	PRZERWA		
	12:15-13:45	Organizowanie i prowadzenie prac porządkowych w pomieszczeniach produkcyjnych. Dobieranie i stosowanie odpowiednich środków myjących i dezynfekujących podczas mycia, czyszczenia naczyń, sprzętu i urządzeń.	Romanik Dorota	Restauracja Kardamon, Lidzbark Warm. ul. Bartoszycka



Fundusze
Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

