

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji w Bartoszycach

Numer projektu: POWR.01.02.01-28-0028/19-01

Tytuł projektu: Moc młodych 1157

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kucharz

Nr kursu: 5/039/2021

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

Termin realizacji: 21.07.2021-31.07.2021

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
21.07.2021	09:00-10:30	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP omówienie 14 obszarów.	Tarajko Wiesław	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	10:30-10:35	PRZERWA		
	10:35-11:20	Podstawowe zasady systemu HACCP. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP.	Tarajko Wiesław	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	11:20-12:05	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	12:05-12:10	PRZERWA		
	12:10-12:55	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	12:55-13:40	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	13:40-13:45	PRZERWA		
	13:45-14:30	Urządzenia do obróbki cieplnej. Urządzenie chłodnicze. Urządzenia transportowe.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	14:30-15:15	Urządzenia do mycia i wyparzania naczyń. Urządzenia do sporządzania napojów. Drobnny sprzęt gastronomiczny. Instalacje.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
22.07.2021	09:00-09:45	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Organizacja pracy.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	09:45-10:30	Zaopatrzenie w surowce i półprodukty.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	10:30-10:35	PRZERWA		
	10:35-11:20	Czynności higieniczno-porządkowe. Higiena osobista.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	11:20-12:05	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	12:05-12:10	PRZERWA		
	12:10-12:55	Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	12:55-13:40	Obróbka wstępna ryb, mięczaków, skorupiaków.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	13:40-13:45	PRZERWA		
	13:45-14:30	Obróbka wstępna drobiu i ptactwa dzikiego.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	14:30-15:15	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce

23.07.2021	09:00-09:45	Zabezpieczenie surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem przy wykorzystaniu aparatury chłodniczej. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	09:45-10:30	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzarki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	10:30-10:35	PRZERWA		
	10:35-11:20	Mycie pomieszczeń kuchennych i zaplecza.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	11:20-12:05	Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	12:05-12:10	PRZERWA		
	12:10-12:55	Potrawy z mięsa i drobiu. Dania z drobiu.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	12:55-13:40	Dania gorące z ryb.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	13:40-13:45	PRZERWA		
	13:45-14:30	Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
	14:30-15:15	Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja.	Ruszkul Magdalena	ul. 11 Listopada 10; Bartoszyce
24.07.2021	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.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	10:30-10:35	PRZERWA		
	10:35-12:05	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	12:05-12:10	PRZERWA		
	12:10-13:40	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	13:40-13:45	PRZERWA		
	13:45-15:15	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
26.07.2021	09:00-10:30	Planowanie, rozliczanie produkcji. Zestawienie potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i układanie jadłospisów.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	10:30-10:35	PRZERWA		
	10:35-12:05	Planowanie, rozliczanie produkcji. Zestawienie potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i układanie jadłospisów.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	12:05-12:10	PRZERWA		

26.07.2021	12:10-13:40	Planowanie, rozliczanie produkcji. Zestawienie potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i układanie jadłospisów.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	13:40-13:45	PRZERWA		
	13:45-15:15	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
27.07.2021	09:00-10:30	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	10:30-10:35	PRZERWA		
	10:35-12:05	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	12:05-12:10	PRZERWA		
	12:10-13:40	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	13:40-13:45	PRZERWA		
	13:45-15:15	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
28.07.2021	09:00-10:30	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	10:30-10:35	PRZERWA		
	10:35-12:05	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	12:05-12:10	PRZERWA		
	12:10-13:40	Wykonywanie różnymi technikami i metodami podstawowych asortymentów potraw ze wskazaniem surowców w oparciu o normatywy surowców. Sporządzanie różnych potraw, zup, przekąsek.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	13:40-13:45	PRZERWA		
	13:45-15:15	Wykonywanie różnymi technikami i metodami podstawowych asortymentów potraw ze wskazaniem surowców w oparciu o normatywy surowców. Sporządzanie różnych potraw, zup, przekąsek.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
29.07.2021	09:00-10:30	Wykonywanie różnymi technikami i metodami podstawowych asortymentów potraw ze wskazaniem surowców w oparciu o normatywy surowców. Sporządzanie różnych potraw, zup, przekąsek.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce

29.07.2021	10:30-10:35	PRZERWA		
	10:35-12:05	Wykonywanie różnymi technikami i metodami podstawowych asortymentów potraw ze wskazaniem surowców w oparciu o normatywy surowców. Sporządzanie różnych potraw, zup, przekąsek.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	12:05-12:10	PRZERWA		
	12:10-13:40	Wykonywanie różnymi technikami i metodami podstawowych asortymentów potraw ze wskazaniem surowców w oparciu o normatywy surowców. Sporządzanie różnych potraw, zup, przekąsek.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	13:40-13:45	PRZERWA		
	13:45-15:15	Wykonywanie różnymi technikami i metodami podstawowych asortymentów potraw ze wskazaniem surowców w oparciu o normatywy surowców. Sporządzanie różnych potraw, zup, przekąsek.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
30.07.2021	09:00-10:30	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja. Porcjowanie. dekorowanie i wydawanie wyrobów kulinarnych.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	10:30-10:35	PRZERWA		
	10:35-12:05	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja. Porcjowanie. dekorowanie i wydawanie wyrobów kulinarnych.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	12:05-12:10	PRZERWA		
	12:10-13:40	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja. Porcjowanie. dekorowanie i wydawanie wyrobów kulinarnych.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	13:40-13:45	PRZERWA		
	13:45-15:15	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym.	Kułakowski Dariusz	ul. tartaczna 4; Bartoszyce
31.07.2021	09:00-10:30	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	10:30-10:35	PRZERWA		
	10:35-12:05	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce
	12:05-12:10	PRZERWA		
	12:10-13:40	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków.	Kułakowski Dariusz	ul. Tartaczna 4; Bartoszyce

31.07.2021	13:40-13:45	PRZERWA		
	13:45-15:15	Organizowanie i prowadzenie prac porządkowych w pomieszczeniach produkcyjnych. Dobieranie i stosowanie odpowiednich środków myjących i dezynfekujących podczas mycia, czyszczenia naczyń, sprzętu i urządzeń.	Kułakowski Dariusz	ul. Taretaczna 4; Bartoszyce