

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji w Braniewie - Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu

Numer projektu: POWR.01.02.01-28-0030/19-01

Tytuł projektu: Moc młodych 1619

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kucharz

Nr kursu: 19/018/2022

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

Termin realizacji: 15.06.2022-27.06.2022

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
15.06.2022	14:00-14:45	Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	14:45-16:15	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.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	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.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	17:20-18:50	Zasady postępowania w razie wypadku w czasie pracy i w sytuacjach zagrożeń, w tym zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	18:50-20:20	Okoliczności i przyczyny charakterystycznych dla wykonywanej pracy wypadków przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
17.06.2022	14:00-15:30	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP omówienie 14 obszarów.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	15:30-16:15	Podstawowe zasady systemu HACCP.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	17:20-18:05	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	18:05-18:50	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg

17.06.2022	18:50-19:35	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej. Urządzenia do obróbki cieplnej.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	19:35-20:20	Urządzenia chłodnicze. Urządzenia transportowe. Urządzenia do mycia i wyparzania naczyń. Urządzenia do sporządzania napojów. Drobnny sprzęt gastronomiczny. Instalacje.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
18.06.2022	14:00-14:45	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	14:45-15:30	Organizacja pracy.Czynności higieniczno-porządkowe. Zabezpieczenie przed zakażeniem. Higiena osobista.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	15:30-16:15	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Obróbka wstępna ryb, mięczaków, skorupiaków. Obróbka drobiu i ptactwa dzikiego.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	17:20-18:05	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów. Zabezpieczenie surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem przy wykorzystaniu aparatury chłodniczej. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	18:05-18:50	Mycie oraz czyszczenie środkami myjącymi przy użyciu zmywarki, wyparzarki oraz mycie ręczne. Zmywanie talerzy, sztućców, sosjerek, zmywanie narzędzi kuchennych: chochle, noże, deski, pojemniki itp., zmywanie naczyń: garnki, patelnie, miski. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości. Mycie pomieszczeń kuchennych i zaplecza.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	18:50-19:35	Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Potrawy z mięsa i dziczyzny. Dania z drobiu. Dania gorące z ryb	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	19:35-20:20	Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja.	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg



20.06.2022	14:00-16:15	Przygotowywanie I zestawu obiadowego: zupa ogórowa z ziemniakami, kotlety mielone z pieczarkami, ziemniaki z wody, buraki zasmażane, kompot Przygotowywanie II zestawu obiadowego: zupa meksykańska z ziemniakami, ryba pieczona z serem, ziemniaki z wody, surówka z kiszzonej kapusty z marchewką, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-20:20	Przygotowywanie I zestawu obiadowego: zupa ogórowa z ziemniakami, kotlety mielone z pieczarkami, ziemniaki z wody, buraki zasmażane, kompot Przygotowywanie II zestawu obiadowego: zupa meksykańska z ziemniakami, ryba pieczona z serem, ziemniaki z wody, surówka z kiszzonej kapusty z marchewką, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
21.06.2022	14:00-14:45	Przygotowywanie I zestawu obiadowego: żurek z ziemniakami i kielbasą, pierś z ananasem i serem, ziemniaki z wody, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem, kompot Przygotowywanie II zestawu obiadowego: zupa fasolowa z ziemniakami, jajka w sosie musztardowym, ziemniaki z wody, surówka z marchewki i jabłka, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	14:45-16:15	Przygotowywanie I zestawu obiadowego: zupa pomidorowa z makaronem, pierś panierowana, surówka z kapusty, kompot Przygotowywanie II zestawu obiadowego: zupa grochowa z ziemniakami, ryba pieczona w cieście, ziemniaki, surówka z kapusty mieszanej, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-20:20	Przygotowywanie I zestawu obiadowego: zupa pomidorowa z makaronem, pierś panierowana, surówka z kapusty, kompot Przygotowywanie II zestawu obiadowego: zupa grochowa z ziemniakami, ryba pieczona w cieście, ziemniaki, surówka z kapusty mieszanej, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
22.06.2022	08:00-10:15	Przygotowywanie I zestawu obiadowego: żurek z ziemniakami i kielbasą, pierś z ananasem i serem, ziemniaki z wody, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem, kompot Przygotowywanie II zestawu obiadowego: zupa fasolowa z ziemniakami, jajka w sosie musztardowym, ziemniaki z wody, surówka z marchewki i jabłka, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	10:15-10:35	PRZERWA		

22.06.2022	10:35-13:35	Przygotowywanie I zestawu obiadowego: żurek z ziemniakami i kiełbasą, pierś z ananasem i serem, ziemniaki z wody, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem, kompot Przygotowywanie II zestawu obiadowego: zupa fasolowa z ziemniakami, jajka w sosie musztardowym, ziemniaki z wody, surówka z marchewki i jabłka, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	13:35-14:20	Przygotowywanie I zestawu obiadowego: zupa pomidorowa z makaronem, pierś panierowana, surówka z kapusty, kompot Przygotowywanie II zestawu obiadowego: zupa grochowa z ziemniakami, ryba pieczona w cieście, ziemniaki, surówka z kapusty mieszanej, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
23.06.2022	14:00-16:15	Przygotowywanie I zestawu obiadowego: zupa z fasolki szparagowej, pierś z pieczarkami z sosem musztardowym, ziemniaki z wody, marchewka z groszkiem, kompot Przygotowywanie II zestawu obiadowego: barszcz czerwony z ziemniakami, kotlety panierowane, ziemniaki z wody, mizeria ze śmietaną, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-20:20	Przygotowywanie I zestawu obiadowego: zupa z fasolki szparagowej, pierś z pieczarkami z sosem musztardowym, ziemniaki z wody, marchewka z groszkiem, kompot Przygotowywanie II zestawu obiadowego: barszcz czerwony z ziemniakami, kotlety panierowane, ziemniaki z wody, mizeria ze śmietaną, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
24.06.2022	14:00-16:15	Przygotowywanie I zestawu obiadowego: kapuśniak ze słodkiej kapusty, pierś soute z pieczarkami, ziemniaki z wody, fasolka szparagowa z bułką tartą, kompot Przygotowywanie II zestawu obiadowego: krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami, kotlet gordon, ziemniaki z wody, buraki zasmażane, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-20:20	Przygotowywanie I zestawu obiadowego: kapuśniak ze słodkiej kapusty, pierś soute z pieczarkami, ziemniaki z wody, fasolka szparagowa z bułką tartą, kompot Przygotowywanie II zestawu obiadowego: krupnik z kaszy jęczmiennej z ziemniakami, kotlet gordon, ziemniaki z wody, buraki zasmażane, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg

25.06.2022	14:00-16:15	Przygotowywanie II zestawu obiadowego: zupa zacierkowa z ziemniakami, zrazy ze szpinakiem i fetą, ziemniaki z wody, surówka z sałaty lodowej, kompot Przygotowywanie I zestawu obiadowego: zupa pieczarkowa z ziemniakami, pierś w sosie słodko-kwaśnym, ryż na sypko, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-20:20	Przygotowywanie II zestawu obiadowego: zupa zacierkowa z ziemniakami, zrazy ze szpinakiem i fetą, ziemniaki z wody, surówka z sałaty lodowej, kompot Przygotowywanie I zestawu obiadowego: zupa pieczarkowa z ziemniakami, pierś w sosie słodko-kwaśnym, ryż na sypko, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
27.06.2022	14:00-16:15	Przygotowywanie I zestawu obiadowego: barszcz czerwony, pulpety w sosie pomidorowym, ziemniaki z wody, surówka z ogórka, marchewki i jabłka, kompot Przygotowywanie II zestawu obiadowego: zupa pieczarkowa z ziemniakami, ryba po grecku, ziemniaki z wody, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-20:20	Przygotowywanie I zestawu obiadowego: barszcz czerwony, pulpety w sosie pomidorowym, ziemniaki z wody, surówka z ogórka, marchewki i jabłka, kompot Przygotowywanie II zestawu obiadowego: zupa pieczarkowa z ziemniakami, ryba po grecku, ziemniaki z wody, kompot	Nowotczyński Łukasz	Profesja ul. Ogrodowa 26 82-300 Elbląg