

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: 19/021/2021

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

Termin realizacji: 14.06.2021-24.06.2021

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
14.06.2021	14:30-15:15	Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	15:15-16:45	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	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	16:45-17:05	PRZERWA		
	17:05-17:50	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.	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	17:50-19:20	Zasady postępowania w razie wypadku w czasie pracy i w sytuacjach zagrożeń, w tym zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	19:20-20:50	Okoliczności i przyczyny charakterystycznych dla wykonywanej pracy wypadków przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
15.06.2021	14:30-16:00	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP omówienie 14 obszarów.	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	16:00-16:45	Podstawowe zasady systemu HACCP.	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	16:45-17:05	PRZERWA		
	17:05-17:50	Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP.	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	17:50-18:35	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych.	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	18:35-19:20	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych.	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg

15.06.2021	19:20-20:05	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej. Urządzenia do obróbki cieplnej.	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	20:05-20:50	Urządzenia chłodnicze. Urządzenia transportowe. Urządzenia do mycia i wyparzania naczyń. Urządzenia do sporządzania napojów. Drobnny sprzęt gastronomiczny. Instalacje.	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
16.06.2021	14:30-15:15	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty.	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	15:15-16:00	Organizacja pracy.Czynności higieniczno-porządkowe. Zabezpieczenie przed zakażeniem. Higiena osobista.	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	16:00-16:45	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów.	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	16:45-17:05	PRZERWA		
	17:05-17:50	Obróbka wstępna ryb, mięczaków, skorupiaków. Obróbka drobiu i ptactwa dzikiego.	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	17:50-18:35	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów. Zabezpieczenie surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem przy wykorzystaniu aparatury chłodniczej. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych.	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	18:35-19:20	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	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	19:20-20:05	Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Potrawy z mięsa i dziczyzny. Dania z drobiu. Dania gorące z ryb	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	20:05-20:50	Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja.	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



17.06.2021	14:30-16:45	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 kiszonej kapusty z marchewką, kompot	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	16:45-17:05	PRZERWA		
	17:05-20:50	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 kiszonej kapusty z marchewką, kompot	Nowotczyński Łukasz	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
18.06.2021	14:30-16:45	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	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	16:45-17:05	PRZERWA		
	17:05-20:50	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	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
19.06.2021	14:30-16:45	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	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	16:45-17:05	PRZERWA		
	17:05-20:50	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	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg

21.06.2021	14:30-16:45	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	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	16:45-17:05	PRZERWA		
	17:05-20:50	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	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
22.06.2021	14:30-16:45	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	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	16:45-17:05	PRZERWA		
	17:05-20:50	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	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
23.06.2021	14:30-16:45	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	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	16:45-17:05	PRZERWA		
	17:05-20:50	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	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



24.06.2021	14:30-16:45	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	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg
	16:45-17:05	PRZERWA		
	17:05-20:50	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	ul. Grunwaldzka 77C/1 82-300 Elbląg