

Harmonogram

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

Numer projektu: POWR.01.02.01-28-0030/19-00

Tytuł projektu: Moc młodych 1619

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kucharz

Nr kursu: 19/027/2020

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

Termin realizacji: 08.06.2020-03.07.2020

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
08.06.2020	14:00-15:30	Okoliczności i przyczyny charakterystycznych dla wykonywanej pracy wypadków przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	15:30-16:15	Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	16:15-17:45	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	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-18:50	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	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	18:50-20:20	Zasady postępowania w razie wypadku w czasie pracy i w sytuacjach zagrożeń, w tym zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
09.06.2020	14:00-15:30	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej. Urządzenia do obróbki cieplnej.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	15:30-17:00	Urządzenia chłodnicze. Urządzenia transportowe. Urządzenia do mycia i wyparzania naczyń. Urządzenia do sporządzania napojów. Drobnny sprzęt gastronomiczny. Instalacje.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:00-17:45	Obróbka wstępna ryb, mięczaków, skorupiaków. Obróbka drobiu i ptactwa dzikiego.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		

09.06.2020	18:05-18:50	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	18:50-19:35	Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	19:35-20:20	Podstawowe zasady systemu HACCP.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
10.06.2020	14:00-15:30	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP omówienie 14 obszarów.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	15:30-17:00	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów. Zabezpieczenie surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem przy wykorzystaniu aparatury chłodniczej. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:00-17:45	Potrawy półmięsne. Potrawy z warzyw. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-18:50	Potrawy półmięsne. Potrawy z warzyw. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	18:50-20:20	Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Potrawy z mięsa i dziczyzny. Dania z drobiu. Dania gorące z ryb	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
12.06.2020	14:00-14:45	Organizacja pracy.Czynności higieniczno-porządkowe. Zabezpieczenie przed zakażeniem. Higiena osobista.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	14:45-15:30	Wypożyczenie w narzędzia i sprzęt. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	15:30-17:00	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:00-17:45	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych.Metody utrwalania produktów spożywczych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-18:50	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych.Metody utrwalania produktów spożywczych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg

12.06.2020	18:50-20:20	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	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
13.06.2020	14:00-17:45	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-20:20	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
15.06.2020	14:00-17:45	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-20:20	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
16.06.2020	14:00-17:00	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:00-17:45	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-20:20	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
17.06.2020	14:00-17:45	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		

17.06.2020	18:05-20:20	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
18.06.2020	14:00-17:45	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.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-18:50	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.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	18:50-20:20	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
19.06.2020	14:00-17:00	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:00-17:45	Przygotowywanie dań mącznych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-20:20	Przygotowywanie dań mącznych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
20.06.2020	14:00-17:45	Przygotowywanie dań mącznych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-20:20	Przygotowywanie dań mącznych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
22.06.2020	14:00-17:45	Przygotowywanie dań z warzyw.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



22.06.2020	18:05-20:20	Przygotowywanie dań z warzyw.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
23.06.2020	14:00-17:00	Przygotowywanie dań z warzyw.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:00-17:45	Przygotowywanie wywarów i zup.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-20:20	Przygotowywanie wywarów i zup.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
24.06.2020	14:00-17:45	Przygotowywanie wywarów i zup.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-20:20	Przygotowywanie wywarów i zup.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
25.06.2020	14:00-17:45	Sporządzanie potraw mięsnych i półmięsnych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-20:20	Sporządzanie potraw mięsnych i półmięsnych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
26.06.2020	14:00-17:00	Sporządzanie potraw mięsnych i półmięsnych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:00-17:45	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-20:20	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
27.06.2020	14:00-17:45	Sporządzanie potraw rybnych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-20:20	Sporządzanie potraw rybnych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
29.06.2020	14:00-17:00	Sporządzanie potraw rybnych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:00-17:45	Sporządzanie potraw z drobiu.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		

29.06.2020	18:05-20:20	Sporządzanie potraw z drobiu.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
02.07.2020	14:00-17:45	Sporządzanie potraw z drobiu.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-20:20	Sporządzanie potraw z drobiu.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
03.07.2020	14:00-17:45	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg
	17:45-18:05	PRZERWA		
	18:05-20:20	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska, ul. Marymoncka 6 Elbląg