

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: 19/046/2020

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

Termin realizacji: 15.07.2020-13.08.2020



Fundusze
Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
15.07.2020	15:00-16:30	Okoliczności i przyczyny charakterystycznych dla wykonywanej pracy wypadków przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	16:30-17:15	Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	17:15-17:30	PRZERWA		
	17:30-19:45	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.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
16.07.2020	15:00-16:30	Zasady postępowania w razie wypadku w czasie pracy i w sytuacjach zagrożeń, w tym zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	16:30-17:15	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej. Urządzenia do obróbki cieplnej.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	17:15-17:30	PRZERWA		
	17:30-18:15	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej. Urządzenia do obróbki cieplnej.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	18:15-19:00	Urządzenia chłodnicze. Urządzenia transportowe. Urządzenia do mycia i wyparzania naczyń. Urządzenia do sporządzania napojów. Drobnny sprzęt gastronomiczny. Instalacje.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu, ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	19:00-19:45	Urządzenia chłodnicze. Urządzenia transportowe. Urządzenia do mycia i wyparzania naczyń. Urządzenia do sporządzania napojów. Drobnny sprzęt gastronomiczny. Instalacje.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
17.07.2020	15:00-15:45	Obróbka wstępna ryb, mięczaków, skorupiaków. Obróbka drobiu i ptactwa dzikiego.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19

17.07.2020	15:45-16:30	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	16:30-17:15	Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	17:15-17:30	PRZERWA		
	17:30-18:15	Podstawowe zasady systemu HACCP.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	18:15-19:45	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP omówienie 14 obszarów.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
18.07.2020	08:00-09:30	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów. Zabezpieczenie surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem przy wykorzystaniu aparatury chłodniczej. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	09:30-10:15	Potrawy półmięsne. Potrawy z warzyw. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	10:15-10:30	PRZERWA		
	10:30-11:15	Potrawy półmięsne. Potrawy z warzyw. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja.	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	11:15-12:45	Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Potrawy z mięsa i dziczyzny. Dania z drobiu. Dania gorące z ryb	Nowotczyńska Regina	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
20.07.2020	15:00-15:45	Organizacja pracy.Czynności higieniczno-porządkowe. Zabezpieczenie przed zakażeniem. Higiena osobista.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	15:45-16:30	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	16:30-17:15	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	17:15-17:30	PRZERWA		
	17:30-18:15	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	18:15-19:45	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych.Metody utrwalania produktów spożywczych.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19

21.07.2020	15:00-16:30	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	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	16:30-17:15	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
	17:15-17:30	PRZERWA		
	17:30-19:45	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Nowotczyński Łukasz	Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu ul. Grunwaldzka 2/B-29/19
22.07.2020	14:30-17:30	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-20:00	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
23.07.2020	14:30-17:30	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-20:00	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
24.07.2020	14:30-16:00	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	16:00-17:30	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



24.07.2020	17:45-20:00	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
27.07.2020	14:30-17:30	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-20:00	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
28.07.2020	14:30-17:30	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.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-19:15	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. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	19:15-20:00	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
29.07.2020	14:30-17:30	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-18:30	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	18:30-20:00	Przygotowywanie dań mącznych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg

30.07.2020	14:30-17:30	Przygotowywanie dań mącznych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-20:00	Przygotowywanie dań mącznych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
31.07.2020	14:30-16:45	Przygotowywanie dań mącznych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	16:45-17:30	Przygotowywanie dań z warzyw.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-20:00	Przygotowywanie dań z warzyw.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
03.08.2020	14:30-17:30	Przygotowywanie dań z warzyw.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-20:00	Przygotowywanie dań z warzyw.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
04.08.2020	14:30-15:15	Przygotowywanie dań z warzyw.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	15:15-17:30	Przygotowywanie wywarów i zup.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-20:00	Przygotowywanie wywarów i zup.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
05.08.2020	14:30-17:30	Przygotowywanie wywarów i zup.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-19:15	Przygotowywanie wywarów i zup.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	19:15-20:00	Sporządzanie potraw mięsnych i półmięsnych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
06.08.2020	14:30-17:30	Sporządzanie potraw mięsnych i półmięsnych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-20:00	Sporządzanie potraw mięsnych i półmięsnych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg

07.08.2020	14:30-17:30	Sporządzanie potraw mięsnych i półmięsnych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-20:00	Sporządzanie potraw rybnych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
08.08.2020	08:00-10:15	Sporządzanie potraw rybnych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	10:15-10:30	PRZERWA		
	10:30-13:30	Sporządzanie potraw rybnych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
10.08.2020	14:30-16:00	Sporządzanie potraw rybnych.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	16:00-17:30	Sporządzanie potraw z drobiu.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-20:00	Sporządzanie potraw z drobiu.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
11.08.2020	14:30-17:30	Sporządzanie potraw z drobiu.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-20:00	Sporządzanie potraw z drobiu.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
12.08.2020	14:30-17:30	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	17:30-17:45	PRZERWA		
	17:45-20:00	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
13.08.2020	14:30-16:45	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg
	16:45-17:00	PRZERWA		
	17:00-18:30	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja.	Nowotczyński Łukasz	Restauracja Myśliwska ul. 12-go Lutego 82-300 Elbląg