

## Harmonogram

**Nazwa Beneficjenta:** Centrum Edukacji W-M ZDZ w Biskupcu

**Numer projektu:** POWR.01.02.01-28-0026/19-01

**Tytuł projektu:** Moc młodych 31

**Nazwa szkolenia zawodowego/kursu:** Pomoc kuchenna z obsługą komputera i egzaminem ECDL Base

**Nr kursu:** 3/048/2021

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

**Termin realizacji:** 21.04.2021-30.04.2021

## 1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejsce, ulica, nr lokalu, nr sali)
21.04.2021	06:00-07:30	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP omówienie 14 obszarów tematycznych.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	07:30-08:15	Podstawowe zasady systemu HACCP. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	08:15-08:25	PRZERWA		
	08:25-09:10	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	09:10-09:55	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	09:55-10:40	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	10:40-11:00	PRZERWA		
	11:00-11:45	Urządzenia do obróbki cieplnej. Urządzenie chłodnicze. Urządzenia transportowe.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	11:45-12:30	Urządzenia do mycia i wyparzania naczyń. Urządzenia do sporządzania napojów. Drobny sprzęt gastronomiczny. Instalacje.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
22.04.2021	06:00-06:45	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Organizacja pracy.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	06:45-07:30	Zaopatrzenie w surowce i półprodukty.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	07:30-08:15	Czynności higieniczno-porządkowe. Higiena osobista.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	08:15-08:25	PRZERWA		
	08:25-09:10	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	09:10-09:55	Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	09:55-10:40	Obróbka wstępna ryb, mięczaków, skorupiaków.	Duszkiewicz Ewa	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	10:40-11:00	PRZERWA		
	11:00-11:45	Obróbka wstępna drobiu i ptactwa dzikiego.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
11:45-12:30	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów.	Duszkiewicz Ewa	ul. Wawelska 2; Biskupiec	

23.04.2021	06:00-06:45	Zabezpieczenie surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem przy wykorzystaniu aparatury chłodniczej. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	06:45-07:30	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzynki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytym czystości.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	07:30-08:15	Mycie pomieszczeń kuchennych i zaplecza.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	08:15-08:25	PRZERWA		
	08:25-09:10	Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	09:10-09:55	Potrawy z mięsa i drobiu. Dania z drobiu.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	09:55-10:40	Dania gorące z ryb.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	10:40-11:00	PRZERWA		
	11:00-11:45	Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	11:45-12:30	Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
24.04.2021	08:30-10:00	Rozpoczęcie pracy z arkuszem kalkulacyjnym	Przeradzki Andrzej	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	10:00-10:15	PRZERWA		
	10:15-13:15	Podstawowe operacje wykonywane w arkuszu kalkulacyjnym	Przeradzki Andrzej	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	13:15-13:35	PRZERWA		
	13:35-14:20	Podstawowe operacje wykonywane w arkuszu kalkulacyjnym	Przeradzki Andrzej	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	14:20-15:50	Formuły i funkcje	Przeradzki Andrzej	ul. Wawelska 2; Biskupiec
26.04.2021	06:00-07:30	Instrukcja stanowiskowa. 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.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	07:30-08:15	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	08:15-08:25	PRZERWA		
	08:25-09:55	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	09:55-10:40	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	10:40-11:00	PRZERWA		

26.04.2021	11:00-12:30	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
27.04.2021	06:00-07:30	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	07:30-08:15	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	08:15-08:25	PRZERWA		
	08:25-09:10	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	09:10-10:40	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	10:40-11:00	PRZERWA		
	11:00-12:30	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	12:30-13:00	PRZERWA		
	13:00-14:30	Formuły i funkcje	Przeradzki Andrzej	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	14:30-15:15	Formatowanie danych	Przeradzki Andrzej	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	15:15-15:30	PRZERWA		
28.04.2021	15:30-17:00	Formatowanie danych	Przeradzki Andrzej	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	06:00-07:30	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	07:30-08:15	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	08:15-08:25	PRZERWA		
	08:25-09:10	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	09:10-10:40	Organizowanie i prowadzenie prac porządkowych w pomieszczeniach produkcyjnych. Dobieranie i stosowanie odpowiednich środków myjących i dezynfekujących podczas mycia, czyszczenia naczyń, sprzętu i urządzeń.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	10:40-11:00	PRZERWA		
11:00-11:45	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec	

28.04.2021	11:45-12:30	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
29.04.2021	06:00-07:30	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	07:30-08:15	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	08:15-08:25	PRZERWA		
	08:25-09:10	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	09:10-10:40	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	10:40-11:00	PRZERWA		
	11:00-12:30	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków.	Duszkiewicz Ewa	ul. Chrobrego 4A; Biskupiec
	12:30-13:00	PRZERWA		
	13:00-14:30	Drukowanie danych	Przeradzki Andrzej	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	14:30-16:00	Grafika i wykresy w arkuszu kalkulacyjnym	Przeradzki Andrzej	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	16:00-16:15	PRZERWA		
	16:15-17:00	Grafika i wykresy w arkuszu kalkulacyjnym	Przeradzki Andrzej	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	17:00-17:45	Zmiana podstawowych ustawień arkusza	Przeradzki Andrzej	ul. Wawelska 2; Biskupiec
30.04.2021	13:00-13:45	Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą.	Tarajko Wiesław	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	13:45-15:15	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.	Tarajko Wiesław	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	15:15-15:45	PRZERWA		

30.04.2021	15:45-16:30	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.	Tarajko Wiesław	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	16:30-18:00	Zasady postępowania w razie wypadku w czasie pracy i w sytuacjach zagrożeń, w tym zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku.	Tarajko Wiesław	ul. Wawelska 2; Biskupiec
	18:00-19:30	Okoliczności i przyczyny charakterystycznych dla wykonywanej pracy wypadków przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka.	Tarajko Wiesław	ul. Wawelska 2; Biskupiec