

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji w Braniewie

Numer projektu: FEWM.07.08-IP.01-0018/24

Tytuł projektu: Nowe umiejętności - większe możliwości

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kucharz

Nr kursu: 16/056/2025

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

Termin realizacji: 14.03.2025-29.03.2025



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu)
14.03.2025	15:00-18:00	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. Zasady postępowania w razie wypadku w czasie pracy i w sytuacjach zagrożeń, w tym zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	18:00-18:30	PRZERWA		
	18:30-21:30	Okoliczności i przyczyny charakterystycznych dla wykonywanej pracy wypadków przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka. Praktyczne zastosowanie regulacji prawnych z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
15.03.2025	15:00-16:30	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	16:30-18:00	Podstawowe zasady systemu HACCP w praktyce. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	18:00-18:30	PRZERWA		
	18:30-20:00	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	20:00-21:30	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
17.03.2025	15:00-16:30	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	16:30-18:00	Sprzęt podręczny do obróbki gastronomicznej	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	18:00-18:30	PRZERWA		
	18:30-20:00	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Organizacja pracy. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	20:00-21:30	Czynności higieniczno-porządkowe i higiena osobista - zastosowanie praktyczne	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



21.03.2025	15:00-16:30	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 Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	16:30-18:00	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	18:00-18:30	PRZERWA		
	18:30-21:30	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
22.03.2025	15:00-18:00	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	18:00-18:30	PRZERWA		
	18:30-21:30	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
24.03.2025	15:00-18:00	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna ryb	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	18:00-18:30	PRZERWA		
	18:30-21:30	Obróbka wstępna drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych oraz podrobów	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
25.03.2025	15:00-18:00	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	18:00-18:30	PRZERWA		
	18:30-21:30	Potrawy z mięsa i dania z drobiu. Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
27.03.2025	15:00-18:00	Dania gorące z ryb. Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	18:00-18:30	PRZERWA		
	18:30-21:30	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
28.03.2025	15:00-18:00	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	18:00-18:30	PRZERWA		
	18:30-21:30	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



29.03.2025	15:00-16:30	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	16:30-18:00	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzarki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg
	18:00-18:30	PRZERWA		
	18:30-21:30	Organizowanie i prowadzenie prac porządkowych w pomieszczeniach produkcyjnych. Dobieranie i stosowanie odpowiednich środków myjących i dezynfekujących podczas mycia, czyszczenia naczyń, sprzętu i urządzeń. Mycie pomieszczeń kuchennych i zaplecza	Nowotczyński Wiesław	ul. Ogrodowa 26-29; Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

