

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Braniewie - Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu

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

Tytuł projektu: Nowe umiejętności - większe możliwości

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kucharz

Nr kursu: 19/046/2026

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

Termin realizacji: 27.04.2026-09.05.2026

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejsce, ulica, nr lokalu)
27.04.2026	14:00-17:00	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 Łukasz	Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:00-17:20	PRZERWA		
	17:20-20:20	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 Łukasz	Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
28.04.2026	14:00-15:30	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:30-17:00	Podstawowe zasady systemu HACCP w praktyce. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:00-17:20	PRZERWA		
	17:20-18:50	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:50-20:20	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
29.04.2026	14:00-15:30	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:30-17:00	Sprzęt podręczny do obróbki gastronomicznej		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:00-17:20	PRZERWA		
	17:20-18:50	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Organizacja pracy. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:50-20:20	Czynności higieniczno-porządkowe i higiena osobista - zastosowanie praktyczne		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



30.04.2026	14:00-15:30	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		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:30-17:00	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:00-17:20	PRZERWA		
	17:20-20:20	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
04.05.2026	14:00-17:00	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:00-17:20	PRZERWA		
	17:20-20:20	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
05.05.2026	14:00-17:00	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna ryb		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:00-17:20	PRZERWA		
	17:20-20:20	Obróbka wstępna drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych oraz podrobów		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
06.05.2026	14:00-17:00	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:00-17:20	PRZERWA		
	17:20-20:20	Potrawy z mięsa i dania z drobiu. Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
07.05.2026	14:00-17:00	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja	Nowotczyński Łukasz	Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:00-17:20	PRZERWA		
	17:20-20:20	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym	Nowotczyński Łukasz	Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
08.05.2026	14:00-17:00	Dania gorące z ryb. Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:00-17:20	PRZERWA		
	17:20-20:20	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



09.05.2026	14:00-15:30	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:30-17:00	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzynki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:00-17:20	PRZERWA		
	17:20-20:20	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		ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg