

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Olsztynie

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

Tytuł projektu: Nowe umiejętności - większe możliwości

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kucharz

Nr kursu: 1/175/2025

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

Termin realizacji: 04.09.2025-08.09.2025

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu)
04.09.2025	12:00-13:30	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. Zasady postępowania w razie wypadku w czasie pracy i w sytuacjach zagrożeń, w tym zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	13:30-13:35	PRZERWA		
	13:35-14:20	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	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	14:20-15:50	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	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	15:50-16:10	PRZERWA		
	16:10-16:55	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	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	16:55-17:40	Czynności higieniczno-porządkowe i higiena osobista - zastosowanie praktyczne	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	17:40-17:45	PRZERWA		
	17:45-18:30	Wypożyczenie w narzędzia i sprzęt. Organizacja pracy. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



04.09.2025	18:30-19:15	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	19:15-20:00	Podstawowe zasady systemu HACCP w praktyce. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
05.09.2025	12:00-12:45	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	12:45-13:30	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	13:30-13:35	PRZERWA		
	13:35-14:20	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	14:20-15:50	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	15:50-16:10	PRZERWA		
	16:10-17:40	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	17:40-17:45	PRZERWA		
	17:45-20:00	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
06.09.2025	09:00-09:45	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	09:45-10:30	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	10:30-10:35	PRZERWA		
	10:35-11:20	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	11:20-12:05	Sprzęt podręczny do obróbki gastronomicznej	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	12:05-12:50	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	12:50-13:10	PRZERWA		
	13:10-14:40	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	14:40-14:45	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



06.09.2025	14:45-15:30	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	15:30-17:00	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
07.09.2025	09:00-09:45	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	09:45-10:30	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzarki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	10:30-10:35	PRZERWA		
	10:35-11:20	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	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	11:20-12:50	Dania gorące z ryb. Potrawy półmieszne. Potrawy jarskie	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	12:50-13:10	PRZERWA		
	13:10-13:55	Dania gorące z ryb. Potrawy półmieszne. Potrawy jarskie	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	13:55-14:40	Potrawy z mięsa i dania z drobiu. Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	14:40-14:45	PRZERWA		
	14:45-16:15	Potrawy z mięsa i dania z drobiu. Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	16:15-17:00	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
08.09.2025	16:00-16:45	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	16:45-18:15	Obróbka wstępna drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych oraz podrobów	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	18:15-18:30	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



08.09.2025	18:30-20:00	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna ryb	Kołecki Michał	KROVA grill&pub, ul. Hanowskiego 9/61, Olsztyn
------------	-------------	--	----------------	---



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

