

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Mrągowie

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

Tytuł projektu: Nowe umiejętności - większe możliwości

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kucharz

Nr kursu: 4/084/2025

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

Termin realizacji: 19.05.2025-27.05.2025



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)
19.05.2025	15:00-16:30	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP omówienie 14 obszarów. Podstawowe zasady systemu HACCP. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP.	Kiełczewska Grażyna	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	16:30-17:15	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych.	Kiełczewska Grażyna	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	17:15-17:20	PRZERWA		
	17:20-18:05	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych.	Kiełczewska Grażyna	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	18:05-18:50	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej.	Kiełczewska Grażyna	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	18:50-19:35	Urządzenia do obróbki cieplnej. Urządzenie chłodnicze. Urządzenia transportowe.	Kiełczewska Grażyna	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
20.05.2025	15:00-15:45	Urządzenia do mycia i wyparzania naczyń. Urządzenia do sporządzania napojów. Drobnny sprzęt gastronomiczny. Instalacje.	Kiełczewska Grażyna	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	15:45-16:30	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Organizacja pracy. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty. Czynności higieniczno-porządkowe. Higiena osobista.	Kiełczewska Grażyna	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	16:30-17:15	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów. Obróbka wstępna ryb, mięczaków, skorupiaków. Obróbka wstępna drobiu i ptactwa dzikiego.	Kiełczewska Grażyna	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	17:15-17:20	PRZERWA		
	17:20-18:05	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów. Zabezpieczenie surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem przy wykorzystaniu aparatury chłodniczej. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych.	Kiełczewska Grażyna	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	18:05-18:50	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzarki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości. Mycie pomieszczeń kuchennych i zaplecza	Kiełczewska Grażyna	ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



20.05.2025	18:50-19:35	Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Potrawy z mięsa i dziczyzny. Dania z drobiu. Dania gorące z ryb. Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja.		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
21.05.2025	08:00-09:30	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. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	09:30-11:00	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	11:00-12:30	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	12:30-14:00	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
22.05.2025	08:00-09:30	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	09:30-11:00	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna ryb		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	11:00-12:30	Obróbka wstępna drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych oraz podrobów		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	12:30-14:00	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
23.05.2025	08:00-10:15	Potrawy z mięsa i dania z drobiu. Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	10:15-12:30	Dania gorące z ryb. Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	12:30-14:00	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
26.05.2025	08:00-08:45	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	08:45-11:00	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



26.05.2025	11:00-13:15	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	13:15-14:00	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
27.05.2025	08:00-09:30	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	09:30-11:45	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzarki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości		ul. Mrongowiusza 65b; Mrągowo
	11:45-14:00	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. Mrongowiusza 65b; Mrągowo



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

