

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji w Ostródzie

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

Tytuł projektu: Nowe umiejętności - większe możliwości

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia

Nr kursu: 6/062/2025

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

Termin realizacji: 28.02.2025-05.03.2025



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)
28.02.2025	08:00-08:45	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP - omówienie 14 obszarów. Podstawowe zasady systemu HACCP. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP. Podstawowe zasady systemu HACCP. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP.	Maciejewski Maciej	ul. Sportowa 1; Ostróda
	08:45-09:30	Podstawowe pojęcia i zasady zdrowego żywienia. Aktualne trendy w zdrowym żywieniu. Propozycje potraw z uwzględnieniem trendów i zasad zdrowego żywienia.	Maciejewski Maciej	ul. Sportowa 1; Ostróda
	09:30-10:15	Ocena surowców pod względem ich jakości i wartości odżywczej. Ocena możliwości wykorzystania poszczególnych składników potraw z uwzględnieniem ich naturalnych kolorów. Metody przechowywania surowców i ich konserwacji. Czynniki wywołujące psucie się surowców i sposoby rozpoznawania powstałych zmian.	Maciejewski Maciej	ul. Sportowa 1; Ostróda
	10:15-11:00	Gotowanie. Blanszowanie. Smażenie. Duszenie. Pieczenie.	Maciejewski Maciej	ul. Sportowa 1; Ostróda
	11:00-11:10	PRZERWA		
	11:10-12:40	Przygotowanie polędwiczki z indyka pieczonej w boczku.	Maciejewski Maciej	ul. Sportowa 1; Ostróda
	12:40-13:25	Przygotowanie placka gryczanego.	Maciejewski Maciej	ul. Sportowa 1; Ostróda
	13:25-14:10	Przygotowanie pstrąga w boczku z cytryną i pomarańczą.	Maciejewski Maciej	ul. Sportowa 1; Ostróda
	14:10-14:30	PRZERWA		
	14:30-15:15	Przygotowanie sałaty z warzywami w sosie winegret ananasowo-szczypiorkowym.	Maciejewski Maciej	ul. Sportowa 1; Ostróda
	15:15-16:00	Kolor i kształt zastawy - wybór talerzy dla podkreślenia atrakcyjności dań. Sztuka aranżacji potraw na talerzu. Kompozycje ze składników o kontrastujących smakach, barwach i konsystencji.	Maciejewski Maciej	ul. Sportowa 1; Ostróda
04.03.2025	08:00-08:45	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej. Urządzenia do obróbki cieplnej. Urządzenie chłodnicze. Urządzenia transportowe. Urządzenia do mycia i wyparzania naczyń. Urządzenia do sporządzania napojów. Drobnny sprzęt gastronomiczny. Instalacje.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



04.03.2025	08:45-09:30	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.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	09:30-10:15	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	10:15-11:00	Zabezpieczenie surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem przy wykorzystaniu aparatury chłodniczej. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	11:00-11:45	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzarki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	11:45-11:55	PRZERWA		
	11:55-12:40	Mycie pomieszczeń kuchennych i zaplecza.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	12:40-14:10	Metody obróbki cieplnej. Potrawy z mięsa i dziczyzny.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	14:10-14:30	PRZERWA		
	14:30-16:00	Dania z drobiu.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
05.03.2025	08:00-09:30	Dania gorące z ryb.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	09:30-11:00	Potrawy jarskie.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	11:00-11:45	Dodatki do dań podstawowych.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	11:45-11:55	PRZERWA		
	11:55-12:40	Dodatki do dań podstawowych.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	12:40-14:10	Porcjowanie i dekoracja.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	14:10-14:55	Przygotowanie półproduktów.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	14:55-15:15	PRZERWA		
	15:15-16:00	Przygotowanie półproduktów.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

