

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Ostródzie

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

Tytuł projektu: Nowe umiejętności - większe możliwości

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Pracownik gastronomii

Nr kursu: 6/147/2025

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

Termin realizacji: 18.08.2025-22.08.2025



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)
18.08.2025	08:00-09:30	Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Potrawy z mięsa i drobiu. Dania z drobiu. Dania gorące z ryb. Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	09:30-10:15	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.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	10:15-10:25	PRZERWA		
	10:25-11:55	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	11:55-12:40	Planowanie, rozliczanie produkcji. Zestawienie potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i układanie jadłospisów.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	12:40-13:00	PRZERWA		
	13:00-13:45	Planowanie, rozliczanie produkcji. Zestawienie potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i układanie jadłospisów.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	13:45-14:30	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	14:30-15:15	Organizowanie i prowadzenie prac porządkowych w pomieszczeniach produkcyjnych. Dobieranie i stosowanie odpowiednich środków myjących i dezynfekujących podczas mycia, czyszczenia naczyń, sprzętu i urządzeń.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
19.08.2025	08:00-08:45	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	08:45-09:30	Planowanie, rozliczanie produkcji. Zestawienie potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i układanie jadłospisów.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	09:30-10:15	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	10:15-10:25	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



19.08.2025	10:25-11:10	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	11:10-12:40	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	12:40-13:00	PRZERWA		
	13:00-13:45	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	13:45-14:30	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja. Porcjowanie. dekorowanie i wydawanie wyrobów kulinarnych.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
	14:30-15:15	Organizowanie i prowadzenie prac porządkowych w pomieszczeniach produkcyjnych. Dobieranie i stosowanie odpowiednich środków myjących i dezynfekujących podczas mycia, czyszczenia naczyń, sprzętu i urządzeń.	Łabacka Barbara	ul. Sportowa 1; Ostróda
20.08.2025	08:00-08:45	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP omówienie 14 obszarów. Podstawowe zasady systemu HACCP. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP.	Kurdział Maja Monika	ul. Sportowa 1; Ostróda
	08:45-09:30	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych. Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych.	Kurdział Maja Monika	ul. Sportowa 1; Ostróda
	09:30-10:15	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.	Kurdział Maja Monika	ul. Sportowa 1; Ostróda
	10:15-10:25	PRZERWA		
	10:25-11:10	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Organizacja pracy. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty. Czynności higieniczno-porządkowe. Higiena osobista.	Kurdział Maja Monika	ul. Sportowa 1; Ostróda
	11:10-11:55	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzarki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości.	Kurdział Maja Monika	ul. Sportowa 1, Ostróda
	11:55-12:40	Wykonywanie różnymi technikami i metodami podstawowych asortymentów potraw ze wskazaniem surowców w oparciu o normatywy surowców. Sporządzanie różnych potraw, zup, przekąsek.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	12:40-12:50	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



20.08.2025	12:50-13:35	Wykonywanie różnymi technikami i metodami podstawowych asortymentów potraw ze wskazaniem surowców w oparciu o normatywy surowców. Sporządzanie różnych potraw, zup, przekąsek.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	13:35-14:20	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja. Porcjowanie. dekorowanie i wydawanie wyrobów kulinarnych.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	14:20-15:05	Wykonywanie różnymi technikami i metodami podstawowych asortymentów potraw ze wskazaniem surowców w oparciu o normatywy surowców. Sporządzanie różnych potraw, zup, przekąsek.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	15:05-15:25	PRZERWA		
	15:25-16:10	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja. Porcjowanie. dekorowanie i wydawanie wyrobów kulinarnych.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	16:10-16:55	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
21.08.2025	08:00-08:45	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców.	Kurdziel Maja Monika	ul. Sportowa 1; Ostróda
	08:45-09:30	Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów. Obróbka wstępna ryb, mięczaków, skorupiaków. Obróbka wstępna drobiu i ptactwa dzikiego.	Kurdziel Maja Monika	ul. Sportowa 1; Ostróda
	09:30-10:15	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów.	Kurdziel Maja Monika	ul. Sportowa 1; Ostróda
	10:15-10:25	PRZERWA		
	10:25-11:10	Zabezpieczenie surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem przy wykorzystaniu aparatury chłodniczej. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych.	Kurdziel Maja Monika	ul. Sportowa 1; Ostróda
	11:10-11:55	Mycie pomieszczeń kuchennych i zaplecza.	Kurdziel Maja Monika	ul. Sportowa 1, Ostróda
	11:55-12:40	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	12:40-12:50	PRZERWA		
	12:50-13:35	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	13:35-15:05	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	15:05-15:25	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



21.08.2025	15:25-16:10	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
	16:10-16:55	Organizowanie i prowadzenie prac porządkowych w pomieszczeniach produkcyjnych. Dobieranie i stosowanie odpowiednich środków myjących i dezynfekujących podczas mycia, czyszczenia naczyń, sprzętu i urządzeń.	Bartnicka Wiesława	ul. Sportowa 1; Ostróda
22.08.2025	08:30-09:15	Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	09:15-10:45	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.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	10:45-10:55	PRZERWA		
	10:55-11:40	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.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:40-13:10	Okoliczności i przyczyny charakterystycznych dla wykonywanej pracy wypadków przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	13:10-13:30	PRZERWA		
	13:30-15:00	Zasady postępowania w razie wypadku w czasie pracy i w sytuacjach zagrożeń, w tym zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

