

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Nidzicy

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

Tytuł projektu: Nowe umiejętności - większe możliwości

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kucharz

Nr kursu: 8/068/2025

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

Termin realizacji: 07.06.2025-12.07.2025



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)
07.06.2025	08:00-10:15	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	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	10:15-10:25	PRZERWA		
	10:25-11:55	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	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	11:55-12:40	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	12:40-13:00	PRZERWA		
	13:00-13:45	Podstawowe zasady systemu HACCP w praktyce. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	13:45-14:30	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	14:30-15:15	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	15:15-16:00	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
08.06.2025	08:00-08:45	Sprzęt podręczny do obróbki gastronomicznej	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	08:45-09:30	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Organizacja pracy. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	09:30-10:15	Czynności higieniczno-porządkowe i higiena osobista - zastosowanie praktyczne	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	10:15-10:25	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



08.06.2025	10:25-11:10	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	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	11:10-11:55	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	11:55-12:40	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	12:40-13:00	PRZERWA		
	13:00-13:45	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	13:45-15:15	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	15:15-16:00	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
28.06.2025	08:00-08:45	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	08:45-09:30	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna ryb	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	09:30-10:15	Obróbka wstępna drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych oraz podrobów	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	10:15-10:25	PRZERWA		
	10:25-12:40	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	12:40-13:00	PRZERWA		
	13:00-13:45	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	13:45-15:15	Potrawy z mięsa i dania z drobiu. Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	15:15-16:00	Dania gorące z ryb. Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
12.07.2025	08:00-08:45	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	08:45-09:30	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



12.07.2025	09:30-10:15	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	10:15-10:25	PRZERWA		
	10:25-11:55	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	11:55-12:40	Dania gorące z ryb. Potrawy półmieszne. Potrawy jarskie	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	12:40-13:00	PRZERWA		
	13:00-13:45	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzarki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	13:45-14:30	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	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. Mycie pomieszczeń kuchennych i zaplecza	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica
	15:15-16:00	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców	Żebrowska Anna	ul. Barke 2; Nidzica



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

