

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Olsztynie

Numer projektu: FEWM.07.07-IP.01-0004/23

Tytuł projektu: Pracuj dalej!

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kucharz

Nr kursu: 1/031/2026

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

Termin realizacji: 29.01.2026-31.01.2026

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu)
29.01.2026	08:00-11:00	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	Księdza Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	11:00-11:05	PRZERWA	
	11:05-13:20	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	Księdza Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	13:20-13:40	PRZERWA	
	13:40-14:25	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	Księdza Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	14:25-15:10	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP	Księdza Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	15:10-15:55	Podstawowe zasady systemu HACCP w praktyce. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP	Księdza Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	15:55-16:00	PRZERWA	
	16:00-16:45	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych	Księdza Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	16:45-17:30	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych	Księdza Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
30.01.2026	08:00-08:45	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej	Księdza Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	08:45-09:30	Sprzęt podręczny do obróbki gastronomicznej	Księdza Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	09:30-10:15	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Organizacja pracy. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty	Księdza Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	10:15-11:00	Czynności higieniczno-porządkowe i higiena osobista - zastosowanie praktyczne	Księdza Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	11:00-11:05	PRZERWA	
	11:05-11:50	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	Księdza Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	11:50-12:35	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów	Księdza Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	12:35-13:20	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej	Księdza Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	13:20-13:40	PRZERWA	



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



30.01.2026	13:40-14:25	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	14:25-15:55	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	15:55-16:00	PRZERWA	
	16:00-17:30	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	17:30-18:15	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna ryb	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	18:15-18:20	PRZERWA	
	18:20-19:05	Obróbka wstępna drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych oraz podrobów	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
31.01.2026	08:00-09:30	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	09:30-11:00	Potrawy z mięsa i dania z drobiu. Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	11:00-11:05	PRZERWA	
	11:05-12:35	Dania gorące z ryb. Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	12:35-13:20	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	13:20-13:40	PRZERWA	
	13:40-14:25	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	14:25-15:10	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	15:10-15:55	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	15:55-16:00	PRZERWA	
	16:00-16:45	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	16:45-17:30	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	17:30-18:15	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzarki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn
	18:15-18:20	PRZERWA	
	18:20-19:05	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	Księżda Jana Hanowskiego 9/61, Olsztyn



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

