

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji w Olsztynie

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

Tytuł projektu: Pracuj dalej!

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kucharz

Nr kursu: 1/040/2024

Uczestników: 2 w tym kobiet: 1, mężczyzn: 1

Termin realizacji: 05.04.2024-14.04.2024



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)
05.04.2024	16:00-17:30	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.	Bawoł Stanisław	Mickiewicza 5
	17:30-17:40	PRZERWA		
	17:40-18:25	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.	Bawoł Stanisław	Mickiewicza 5
	18:25-19:10	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.	Bawoł Stanisław	Mickiewicza 5
	19:10-19:15	PRZERWA		
06.04.2024	19:15-20:00	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.	Bawoł Stanisław	Mickiewicza 5
	08:00-08:45	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	08:45-09:30	Podstawowe zasady systemu HACCP w praktyce. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	09:30-09:40	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



06.04.2024	09:40-10:25	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	10:25-11:10	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	11:10-11:55	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	11:55-12:05	PRZERWA		
	12:05-12:50	Sprzęt podręczny do obróbki gastronomicznej.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	12:50-13:35	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Organizacja pracy. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	13:35-14:05	PRZERWA		
	14:05-14:50	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.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	14:50-15:35	Czynności higieniczno-porządkowe i higiena osobista - zastosowanie praktyczne.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
07.04.2024	08:00-08:45	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.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	08:45-09:30	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	09:30-09:40	PRZERWA		
	09:40-11:10	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	11:10-11:20	PRZERWA		
	11:20-12:50	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	12:50-13:20	PRZERWA		
	13:20-14:50	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	14:50-15:35	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna ryb.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



13.04.2024	08:00-08:45	Obróbka wstępna drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych oraz podrobów.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	08:45-09:30	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	09:30-09:40	PRZERWA		
	09:40-11:10	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	11:10-11:20	PRZERWA		
	11:20-12:05	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	12:05-12:50	Potrawy z mięsa i dania z drobiu. Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	12:50-13:10	PRZERWA		
	13:10-13:55	Dania gorące z ryb. Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	13:55-14:40	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	14:40-14:45	PRZERWA		
	14:45-16:15	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
14.04.2024	09:00-09:45	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	09:45-10:30	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	10:30-10:40	PRZERWA		
	10:40-12:10	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	12:10-12:20	PRZERWA		
	12:20-13:05	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzarki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61
	13:05-13:50	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



14.04.2024	13:50-14:20	PRZERWA		
	14:20-15:05	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.	Kołecki Michał	Hanowskiego 9/61



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

