

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji w Olsztynie

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

Tytuł projektu: Pracuj dalej!

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Pracownik małej gastronomii

Nr kursu: 1/147/2024

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

Termin realizacji: 25.10.2024-28.10.2024



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)
25.10.2024	14:00-16:15	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	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	16:15-17:00	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	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	17:00-17:15	PRZERWA		
	17:15-18:00	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	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	18:00-18:45	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	18:45-19:30	Podstawowe zasady systemu HACCP w praktyce. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	19:30-20:15	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
26.10.2024	08:00-08:45	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	08:45-09:30	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	09:30-10:15	Sprzęt podręczny do obróbki gastronomicznej	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	10:15-11:00	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Organizacja pracy. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	11:00-11:45	Czynności higieniczno-porządkowe i higiena osobista - zastosowanie praktyczne	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



26.10.2024	11:45-12:30	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	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	12:30-12:45	PRZERWA		
	12:45-13:30	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	13:30-15:00	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	15:00-16:30	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	16:30-18:00	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
27.10.2024	08:00-08:45	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna ryb	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	08:45-09:30	Obróbka wstępna drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych oraz podrobów	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	09:30-11:45	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	11:45-12:05	PRZERWA		
	12:05-12:50	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	12:50-14:20	Potrawy z mięsa i dania z drobiu. Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	14:20-15:05	Dania gorące z ryb. Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	15:05-15:25	PRZERWA		
	15:25-16:10	Dania gorące z ryb. Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	16:10-17:40	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
28.10.2024	14:00-14:45	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	14:45-15:30	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	15:30-15:35	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



28.10.2024	15:35-17:05	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	17:05-17:25	PRZERWA		
	17:25-18:10	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	18:10-18:55	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzarki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości	Kołecki Michał	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn
	18:55-19:00	PRZERWA		
	19:00-19:45	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	Krova Grill Bar Hanowskiego 9/16 Olsztyn



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

