

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji w Braniewie - Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu

Numer projektu: FEWM.07.07-IP.01-0003/23

Tytuł projektu: Pracuj nadal!

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Kucharz - catering i dieta pudełkowa

Nr kursu: 19/018/2024

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

Termin realizacji: 01.03.2024-18.03.2024



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)
01.03.2024	13:30-15:00	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.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:00-15:45	Okoliczności i przyczyny charakterystycznych dla wykonywanej pracy wypadków przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka. Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:45-16:05	PRZERWA		
	16:05-16:50	Okoliczności i przyczyny charakterystycznych dla wykonywanej pracy wypadków przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka. Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	16:50-17:35	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP omówienie 14 obszarów.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:35-18:20	Podstawowe zasady systemu HACCP. Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:20-19:05	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
04.03.2024	13:30-14:15	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	14:15-15:00	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:00-15:45	Sprzęt podręczny do obróbki gastronomicznej.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:45-16:05	PRZERWA		
	16:05-16:50	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Organizacja pracy. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



04.03.2024	16:50-17:35	Czynności higieniczno-porządkowe. Higiena osobista.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:35-18:20	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Obróbka wstępna ryb, mięczaków, skorupiaków.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:20-19:05	Obróbka wstępna drobiu i ptactwa dzikiego. Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
05.03.2024	13:30-14:15	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	14:15-15:00	Zabezpieczenie surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem przy wykorzystaniu aparatury chłodniczej. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:00-15:45	Mycie ręczne oraz mechaniczne przy użyciu zmywarki, wyparzarki naczyń i narzędzi kuchennych. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:45-16:05	PRZERWA		
	16:05-16:50	Mycie pomieszczeń kuchennych i zaplecza.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	16:50-17:35	Dania gorące z ryb. Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:35-18:20	Potrawy z mięsa i dziczyzny. Dania z drobiu. Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej. Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:20-19:05	Rodzaje mięsa drobiowego	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
06.03.2024	13:30-14:15	Właściwości zdrowotne	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	14:15-15:00	Zawartość składników odżywczych	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:00-15:45	Wpływ spożycia na organizm	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:45-16:05	PRZERWA		
	16:05-17:35	Zajęcia praktyczne z wykorzystaniem produktów drobiowych	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:35-18:20	Wybrane ryby słodkowodne	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:20-19:05	Właściwości zdrowotne	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
07.03.2024	13:30-14:15	Zawartość składników odżywczych	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	14:15-15:00	Wpływ spożycia na organizm	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:00-15:45	Zajęcia praktyczne z wykorzystaniem produktów rybnych słodkowodnych	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:45-16:05	PRZERWA		
	16:05-16:50	Zajęcia praktyczne z wykorzystaniem produktów rybnych słodkowodnych	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	16:50-17:35	Wybrane ryby morskie	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:35-18:20	Właściwości zdrowotne	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



07.03.2024	18:20-19:05	Zawartość składników odżywczych, wpływ spożycia na organizm	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
08.03.2024	13:30-15:45	Zajęcia praktyczne z wykorzystaniem produktów rybnych morskich	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:45-16:05	PRZERWA		
	16:05-16:50	Właściwości zdrowotne	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	16:50-17:35	Zawartość składników odżywczych	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:35-18:20	Wpływ spożycia na organizm	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:20-19:05	Zajęcia praktyczne z wykorzystaniem wołowiny	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
11.03.2024	13:30-15:00	Zajęcia praktyczne z wykorzystaniem wołowiny	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:00-15:45	Wybrane produkty do przygotowywania dań dietetycznych z produktów wegetariańskich	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:45-16:05	PRZERWA		
	16:05-16:50	Właściwości zdrowotne	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	16:50-17:35	Zawartość składników odżywczych	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:35-18:20	Wpływ spożycia na organizm	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:20-19:05	Układanie zbilansowanych diet z uwzględnieniem kalorii	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
12.03.2024	13:30-14:15	Układanie zbilansowanych diet z uwzględnieniem kalorii	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	14:15-15:45	Diety pudełkowe a nietolerancje żołądkowe	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:45-16:05	PRZERWA		
	16:05-16:50	Pakowanie dań pozwalające zachowywać wysoką jakość produktów	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	16:50-17:35	Rodzaje opakowań do diet pudełkowych	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:35-18:20	Wydajność maszyn pakujących	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:20-19:05	Pakowanie próżniowe a zgrzewarki	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
13.03.2024	13:30-15:00	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.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:00-15:45	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:45-16:05	PRZERWA		
	16:05-16:50	Dobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej, ocena ich jakości i przydatności kulinarnej.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



13.03.2024	16:50-18:20	Przygotowanie narzędzi i sprzętu do produkcji kulinarnej. Ustalanie asortymentu produkcji, sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:20-19:05	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
14.03.2024	13:30-14:15	Dokonywanie obróbki wstępnej (ręcznie lub mechanicznie) surowców z zachowaniem ich wartości odżywczej.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	14:15-15:45	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:45-16:05	PRZERWA		
	16:05-17:35	Dokonywanie obróbki termicznej surowców i półproduktów - gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie, pieczenie.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:35-19:05	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
15.03.2024	13:30-15:00	Wykonywanie różnymi technikami i metodami, w oparciu o normatywy surowcowe, podstawowych asortymentów potraw ze wskazanych surowców.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:00-15:45	Organizowanie i prowadzenie prac porządkowych w pomieszczeniach produkcyjnych. Dobieranie i stosowanie odpowiednich środków myjących i dezynfekujących podczas mycia, czyszczenia naczyń, sprzętu i urządzeń.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:45-16:05	PRZERWA		
	16:05-17:35	Zajęcia praktyczne z wykorzystaniem produktów wegetariańskich	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:35-18:20	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	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.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
18.03.2024	13:30-14:15	Obsługiwanie maszyn, urządzeń i sprzętu do produkcji gastronomicznej. Posługiwanie się drobnym sprzętem gastronomicznym.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	14:15-15:00	Zabezpieczenie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przed zepsuciem. Oddzielanie zwrotów i zabezpieczenie odpadków.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:00-15:45	Wykańczanie wyrobów gotowych i ich ekspedycja.	Nowotczyński Łukasz	Elbląg, ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

