

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 małej gastronomii

Nr kursu: 19/023/2024

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

Termin realizacji: 12.04.2024-26.04.2024



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)
12.04.2024	14:00-14:45	Przepisy sanitarno- higieniczne w gastronomii, zasady obsługi sprzętu i urządzeń elektrycznych	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	14:45-15:30	Wymagania z zakresu zdrowia i higieny wobec pracowników, stosowanie zasad bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	15:30-16:15	Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	17:20-18:50	Zagrożenie czynnikami występującymi w procesach pracy oraz zasady i metody likwidacji lub ograniczenia oddziaływania tych czynników na pracowników i środowisko – z uwzględnieniem zmian technologii, organizacji pracy i stanowisk pracy, stosowania środków ochrony zbiorowej i indywidualnej, wprowadzenia nowych urządzeń, sprzętu i narzędzi pracy	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	18:50-18:55	PRZERWA		
	18:55-20:25	Zasady postępowania w razie wypadku w czasie pracy i sytuacjach zagrożeń (np. pożaru, awarii), w tym zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku Okoliczności i przyczyny charakterystycznych dla wykonywanej pracy wypadków przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
15.04.2024	14:00-15:30	Grupy produktów żywnościowych. Zdrowa żywność. Wpływ konserwantów na jakość żywności. Surowce i towary handlowe. Planowanie jadłospisów i organizacja zaopatrzenia.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	15:30-16:15	Napoje bezalkoholowe (gazowane i niegazowane). Użytki. Komponenty i dodatki do serwowanych potraw. Zasady magazynowania i przechowywania produktów i towarów	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Wartość odżywcza produktów spożywczych, normy żywieniowe	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



15.04.2024	17:20-18:05	Planowanie jadłospisów, kalkulacja potraw, Ustalenie asortymentu produkcji	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	18:05-18:50	Klasyfikacja i charakterystyka surowców, odbiór jakościowy artykułów żywnościowych	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	18:50-18:55	PRZERWA		
	18:55-19:40	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych, metody utrwalania produktów spożywczych	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	19:40-20:25	Park maszynowy i jego funkcje	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
16.04.2024	14:00-14:45	Maszyzny i urządzenia do obróbki wstępnej, urządzenia do obróbki cieplnej, urządzenia chłodnicze, urządzenia transportowe, urządzenia do mycia i wyparzania naczyń, urządzenia do sporządzania napojów, drobny sprzęt gastronomiczny	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	14:45-15:30	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	15:30-16:15	Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Obróbka wstępna ryb, mięczaków, skorupiaków	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	17:20-18:05	Obróbka drobiu i ptactwa dzikiego	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	18:05-18:50	Receptury i przepisy kulinarne, przygotowanie półproduktów	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	18:50-18:55	PRZERWA		
	18:55-19:40	Metody obróbki cieplnej, potrawy z mięsa i dziczyzny	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	19:40-20:25	Dania z drobiu, dania gorące z ryb, potrawy z podrobów, potrawy półmięsne	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
17.04.2024	14:00-14:45	Potrawy jarskie, dodatki do dań podstawowych, sosy gorące, porcjowanie i dekoracja	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	14:45-15:30	Sporządzanie galarek mięsnych i rybnych, asortyment i techniki sporządzania przekąsek zimnych	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	15:30-16:15	Sosy zimne, przekąski gorące, porcjowanie, wykańczanie i dekoracja przekąsek, przechowywanie przekąsek	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Składniki zup i ich klasyfikacja	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	17:20-18:05	Sposoby zagęszczania zup, porządzanie wywarów □ zupy czyste, Sporządzanie dodatków do zup	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	18:05-18:50	Desery zimne i gorące nie zestalane, desery zestalane, desery mrożone, higiena produkcji i przechowywanie deserów	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



17.04.2024	18:50-18:55	PRZERWA		
	18:55-19:40	Przygotowywanie napojów, techniki parzenia kawy i herbaty	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	19:40-20:25	Potrawy dietetyczne, potrawy regionalne, narodowe, potrawy okolicznościowe	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
18.04.2024	14:00-14:45	Dobór naczyń - sposoby podawania, ocena organoleptyczna i estetyczna wydawanych wyrobów, Rozliczanie wydanych potraw, rozliczanie produkcji □ dokumentacja	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	14:45-15:30	Zastosowanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	15:30-16:15	Bezpieczeństwo i higieny pracy - instruktaż stanowiskowy	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Posługiwanie się dokumentacją procesu produkcyjnego	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	17:20-18:05	Zastosowanie zasad higieny w procesie produkcyjnym.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	18:05-18:50	Opracowanie planu produkcji potraw.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	18:50-18:55	PRZERWA		
	18:55-19:40	Opracowanie receptur gastronomicznych potraw.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	19:40-20:25	Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
19.04.2024	14:00-14:45	Dobór i ocena jakości surowców i półproduktów.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	14:45-15:30	Stosowanie zasad prawidłowego żywienia.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	15:30-16:15	Obsługa maszyn i urządzeń stosowanych w procesie sporządzania ekspedycji.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-18:50	Obsługa maszyn i urządzeń stosowanych w procesie sporządzania ekspedycji.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	18:50-18:55	PRZERWA		
	18:55-20:25	Podawanie potraw oraz napojów.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
20.04.2024	14:00-16:15	Posługiwanie się sprzętem kuchennym.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Posługiwanie się sprzętem kuchennym.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	17:20-18:50	Przeprowadzenie obróbki wstępnej surowców.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	18:50-18:55	PRZERWA		
	18:55-20:25	Zastosowanie różnych metod obróbki technologicznej.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
24.04.2024	14:00-15:30	Zastosowanie różnych metod obróbki technologicznej.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	15:30-16:15	Sporządzanie i ekspedycja potraw z owoców, warzyw.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



24.04.2024	16:35-17:20	Sporządzanie i ekspedycja potraw z owoców, warzyw.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	17:20-18:50	Sporządzanie i ekspedycja potraw z ziemniaków oraz grzybów sporządzanie i ekspedycja potraw z mąki oraz kasz.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	18:50-18:55	PRZERWA		
	18:55-20:25	Sporządzanie i ekspedycja potraw z ziemniaków oraz grzybów sporządzanie i ekspedycja potraw z mąki oraz kasz.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
25.04.2024	14:00-15:30	Sporządzanie i ekspedycja zup oraz sosów.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	15:30-16:15	Sporządzanie i ekspedycja potraw z jaj, mleka oraz jego przetworów.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Sporządzanie i ekspedycja potraw z jaj, mleka oraz jego przetworów.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	17:20-18:50	Sporządzanie i ekspedycja potraw z mięsa zwierząt rzeźnych.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	18:50-18:55	PRZERWA		
	18:55-20:25	Sporządzanie i podawanie napojów zimnych oraz gorących.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
26.04.2024	14:00-15:30	Sporządzanie i podawanie zakąsek zimnych oraz gorących.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	15:30-16:15	Dobieranie i sporządzanie dodatków do potraw.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	16:15-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Dobieranie i sporządzanie dodatków do potraw.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	17:20-18:50	Zastosowanie technik porcjowania, dekorowania i podawania potraw.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg
	18:50-18:55	PRZERWA		
	18:55-20:25	Ocena zgodności wykonywania potrawy z recepturą.	Nowotczyński Łukasz	ul. Ogrodowa 26-29 Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

