

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji w Olsztynie

Numer projektu: FEWM.07.02-IP.01-0036/24

Tytuł projektu: Rozwijam się zawodowo!

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Obsługa klienta i system HACCP w żywieniu zbiorowym

Nr kursu: 1/170/2024

Uczestników: 9 w tym kobiet: 4, mężczyzn: 5

Termin realizacji: 19.11.2024-26.11.2024



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)
19.11.2024	10:00-10:45	Omówienie krytycznych punktów kontrolnych i punktów kontrolnych.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	10:45-11:30	Lista procedur i instrukcji: szczegółowe informacje dotyczące limitów krytycznych każdego CCP i CP.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	11:30-11:35	PRZERWA		
	11:35-12:20	Ćwiczenie: wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
21.11.2024	10:00-10:45	Omówienie przykładowego planu HACCP.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	10:45-11:30	Omówienie obszarów, których dotyczą GMP i GHP: Higiena personelu, szkolenie personelu, mycie i dezynfekcja, gospodarka odpadami, przyjęcie towaru, zabezpieczenie przed szkodnikami, kontrola warunków magazynowania.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	11:30-11:35	PRZERWA		
	11:35-12:20	Omówienie księgi GMP / GHP.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
22.11.2024	13:00-13:45	GMP: „Dobra Praktyka Higieniczna” – lista działań.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	13:45-14:30	GHP: „Dobra Praktyka Produkcyjna” – lista działań.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	14:30-14:35	PRZERWA		
	14:35-15:20	Bhp na stanowisku pracy ręcznej i maszynowej. Ochrona osobista i odzież ochronna w kuchni.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	15:20-16:05	Podstawy planowania jadłospisu.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	16:05-16:10	PRZERWA		
	16:10-16:55	Procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej z uwzględnieniem nowoczesnych technologii i sprzętu gastronomicznego.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	16:55-17:40	Użytkowanie eksploatacyjne wybranych urządzeń wykorzystywanych w gastronomii.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
23.11.2024	09:00-09:45	Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. HACCAP.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	09:45-10:30	Grupy produktów żywnościowych, ich wartość odżywcza i towaroznawcza.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



23.11.2024	10:30-10:35	PRZERWA		
	10:35-11:20	Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. HACCAP.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	11:20-12:05	Technologia sporządzania potraw: z warzyw, ziemniaków, z mleka i przetworów mlecznych, z jaj, z przetworów zbożowych.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	12:05-12:10	PRZERWA		
	12:10-12:55	Technika sporządzania zup : składniki zup i ich klasyfikacja, sposoby zagęszczania zup, sporządzanie wywarów, dodatki do zup, zasady podawania zup.Sosy zimne i gorące, ich wykorzystanie w technologii produkcji potraw.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	12:55-13:40	Zakąski zimne i gorące: podział i asortyment zakąsek, porcjowanie, wykończenie i dekorowanie zakąsek ze wszystkich rodzajów surowców, zasady podawania zakąsek	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
25.11.2024	14:00-14:45	Technologia sporządzania dań zasadniczych: z mięsa, drobiu, ryb i podrobów, z mleka i jego przetworów, z mąki. Porcjowanie i dekoracja. Układ potraw na talerzu	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	14:45-15:30	Desery i napoje.Technologia sporządzania i techniki podawania: desery zimne i gorące, desery z mąki, kasz, owoców, desery lodowe. Napoje: bezalkoholowe gazowane i niegazowane, napoje izotoniczne, zasady sporządzania i podawania.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	15:30-15:35	PRZERWA		
	15:35-16:20	Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	16:20-17:05	Stosowanie zasad prawidłowego żywienia w praktyce gastronomicznej.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	17:05-17:10	PRZERWA		
	17:10-18:40	Przygotowanie i podawanie potraw oraz napojów.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
26.11.2024	08:00-09:30	Sporządzanie i ekspedycja potraw z owoców, warzyw.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	09:30-09:35	PRZERWA		
	09:35-10:20	Dobieranie i sporządzanie dodatków do potraw.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	10:20-11:50	Zastosowanie technik porcjowania, dekorowania i podawania potraw.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn
	11:50-11:55	PRZERWA		
	11:55-12:40	Dobieranie i sporządzanie dodatków do potraw.	Kieżun Anna, Kondek Grażyna	Kuchnia Góra, ul. Paukszy 57. Olsztyn



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

