

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Centrum Edukacji W-M ZDZ w Ostródzie

Numer projektu: RPWM.10.05.00-28-0002/17-01

Tytuł projektu: Rozpocznij działanie!

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Pracownik branży gastronomiczno-turystycznej ze specjalnością kelner barman

Nr kursu: 6/068/2018

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

Termin realizacji: 04.07.2018-03.08.2018

1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Wykładowca	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu, nr sali)
04.07.2018	08:00-08:45	Zarys historii turystyki. Podstawowe pojęcia turystyczne	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	08:45-09:30	Klasyfikacja ruchu turystycznego. Rodzaje turystyki	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	09:30-10:15	Funkcje i dysfunkcje turystyki. Czynniki rozwoju turystyki. Krajowy i międzynarodowy ruch turystyczny	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	10:15-11:00	Krajowe organizacje turystyczne. Międzynarodowe organizacje turystyczne	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:00-11:45	Klasyfikacja usług w turystyce. Usługi hotelarskie i gastronomiczne w turystyce	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:45-11:50	PRZERWA		
	11:50-12:35	Usługi transportowe w turystyce. Usługi pośrednictwa, organizacji i ubezpieczenia w turystyce	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	12:35-13:20	Usługi pilotażu i przewodnictwa	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	13:20-14:05	Komplementarne usługi turystyczne	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:05-14:50	Podstawowe wiadomości o marketingu w turystyce	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:50-15:35	Programowanie imprez turystycznych. Zasady tworzenia i cechy programów imprez turystycznych	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
05.07.2018	08:00-08:45	Programowanie imprez turystyki kwalifikowanej	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	08:45-10:15	Programowanie różnych rodzajów imprez turystycznych.	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	10:15-11:00	Walory turystyczne Polski	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:00-11:45	Walory turystyczne Europy	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:45-11:50	PRZERWA		
	11:50-12:35	Walory turystyczne świata.	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	12:35-13:20	Internetowy System Informacji Turystycznej i promocji Polski (ISIT)	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	13:20-14:05	Oprogramowanie komputerowe jako narzędzie pracy organizatora turystyki. Programy użytkowe	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda

05.07.2018	14:05-14:50	Programy specjalistyczne w turystyce	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:50-15:35	Komputerowe systemy rezerwacji online	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
06.07.2018	08:00-08:45	Turystyczne wyszukiwarki internetowe. Ochrona danych osobowych a rezerwacja online	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	08:45-09:30	Kalkulacja imprez turystycznych krajowych	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	09:30-10:15	Kalkulacja imprez turystycznych zagranicznych	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	10:15-11:00	Wpływ czarteru na cenę imprezy. Wpływ ceny kursu dewiz na cenę imprezy zagranicznej. Marża biura podróży	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:00-11:45	Zasady przygotowania informacji o imprezie dla klienta	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:45-11:50	PRZERWA		
	11:50-12:35	Sprzedaż imprez turystycznych	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	12:35-13:20	Realizacja imprezy turystycznej. Rozliczanie imprezy turystycznej	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	13:20-14:05	Formy rejestracji sprzedaży imprez i usług turystycznych	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:05-14:50	Dokumentacja sprzedażowa: faktura , faktura korygująca, nota korygująca	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:50-15:35	Teczka imprezy turystycznej	Bunalska Monika	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
07.07.2018	08:00-08:45	Charakterystyka zakładów i punktów gastronomicznych. Specjalizacja zakładów. Układ funkcjonalny zakładów: rodzaje pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym komunikacja pomiędzy pomieszczeniami Stanowiska pracy w zakładach gastronomicznych	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	08:45-09:30	Zakres czynności i predyspozycje zawodowe kelnera i barmana obowiązki pracownika działu obsługi higiena pracy wyposażenie osobiste kelnera cechy osobowe pracownika gastronomii	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda

07.07.2018	09:30-10:15	1. Wyposażenie techniczne sali konsumenckiej meble urządzenia grzewcze urządzenia chłodzące wózki kelnerskie 2. Bielizna stołowa obrús stołowy i bankietowy składanie i rozkładanie obrúsów molton skirting serwety stołowe (napperon) serwetki konsumenckie formowanie serwetek set 3. Ceramiczna zastawa stołowa	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	10:15-11:00	1. Szklana zastawa stołowa 2. Sztuće sztuće podstawowe sztuće do serwisu specjalnego sztuće do serwowania 3. Naczynia metalowe (platery) 4. Dodatkowy sprzęt stołowy	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:00-11:45	Przenoszenie tac typy tac techniki przenoszenia tac zasady ustawiania zastawy na tacach	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:45-11:50	PRZERWA		
	11:50-12:35	Przenoszenie tac typy tac techniki przenoszenia tac zasady ustawiania zastawy na tacach	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	12:35-14:05	Przenoszenie zastawy stołowej chwyt talerzowy chwyt dolny chwyt górny	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda

07.07.2018	14:05-14:50	Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
09.07.2018	12:45-14:15	Ustawianie stołów do obsługi ustawianie do obsługi a la carte ustawianie do przyjęć okolicznościowych Przygotowanie pomocnika kelnerskiego	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:15-15:00	Nakrywanie stołów nakrycie podstawowe nakrycie proste nakrycie rozszerzone	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	15:00-15:05	PRZERWA		
	15:05-15:50	Nakrywanie stołów nakrycie podstawowe nakrycie proste nakrycie rozszerzone	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	15:50-16:35	Samoobsługa Obsługa kelnerska system kelnerów rewirowych system zespołów specjalistycznych system brygadowy system zespołowo-kompleksowy	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	16:35-17:20	Samoobsługa z obsługą kelnerską Przebieg obsługi powitanie gości przyjęcie zamówienia serwowanie potraw i napojów rozmowa z gośćmi podanie rachunku pożegnanie z gośćmi Ogólne zasady obsługi kolejność podawania potraw i napojów strony i kierunki obsługi kolejność obsługi przyjmowanie skarg i reklamacji	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda

10.07.2018	12:45-14:15	Praktyczna realizacja zasad GHP/GMP omówienie 14 obszarów.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:15-15:00	Podstawowe zasady systemu HACCP.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	15:00-15:05	PRZERWA		
	15:05-15:50	Korzyści wynikające z wdrażania systemu HACCP.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	15:50-16:35	Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Odbiór jakościowy artykułów żywnościowych.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	16:35-17:20	Przechowywanie i magazynowanie artykułów żywnościowych. Metody utrwalania produktów spożywczych.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
11.07.2018	12:45-13:30	Park maszynowy i jego funkcje. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	13:30-14:15	Urządzenia do obróbki cieplnej. Urządzenia transportowe, chłodnicze oraz urządzenia do mycia i wyparzania naczyń. Urządzenia do sporządzania napojów. Drobnny sprzęt gastronomiczny. Instalacje.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:15-15:00	Wyposażenie w narzędzia i sprzęt. Zaopatrzenie w surowce i półprodukty. Organizacja pracy. Czynności higieniczno-porządkowe zabezpieczenie przed zakażeniem. Higiena osobista.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	15:00-15:05	PRZERWA		
	15:05-15:50	Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	15:50-16:35	Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	16:35-17:20	Obróbka wstępna ryb, mięczaków, skorupiaków. Obróbka drobiu i ptactwa dzikiego.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
17.07.2018	08:00-08:45	Sprawdzenie terminu przydatności do spożycia poszczególnych produktów.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	08:45-09:30	Zabezpieczenie surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem przy wykorzystaniu aparatury chłodniczej. Kontrola temperatur urządzeń chłodniczych.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda

17.07.2018	09:30-10:15	Mycie oraz czyszczenie środkami myjącymi przy użyciu zmywarki, wyparzarki oraz mycie ręczne. Zmywanie talerzy, sztućców, sosjerek, zmywanie narzędzi kuchennych: chochle, noże, deski, pojemniki itp., zmywanie naczyń: garnki, patelnie, miski. Utrzymanie maszyn i mebli kuchennych w należytej czystości.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	10:15-11:00	Mycie pomieszczeń kuchennych i zaplecza.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:00-11:05	PRZERWA		
	11:05-11:50	Przygotowanie półproduktów. Metody obróbki cieplnej.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:50-12:35	Potrawy z mięsa i dziczyzny. Dania z drobiu. Dania gorące z ryb.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	12:35-13:20	Potrawy półmięsne. Potrawy jarskie.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	13:20-14:05	Dodatki do dań podstawowych. Porcjowanie i dekoracja.	Raszyńska Anna	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
24.07.2018	08:00-08:45	Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy z uwzględnieniem przepisów związanych z wykonywaną pracą	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	08:45-11:00	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.	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:00-11:05	PRZERWA		
	11:05-12:35	Zasady postępowania w razie wypadku w czasie pracy i w sytuacjach zagrożeń, w tym zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	12:35-14:05	Okoliczności i przyczyny charakterystycznych dla wykonywanej pracy wypadków przy pracy oraz związana z nimi profilaktyka	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
25.07.2018	14:15-15:00	Metody obsługi (rodzaje serwisu) metoda niemiecka metoda francuska metoda angielska metoda rosyjska	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda

25.07.2018	15:00-16:30	Podawanie śniadań typy śniadań techniki podawania śniadań bufet śniadaniowy	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	16:30-16:35	PRZERWA		
	16:35-18:05	Podawanie przystawek rodzaje przystawek techniki podawania przystawek bufet przekąskowy	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	18:05-18:50	Podawanie zup rodzaje zup techniki podawania zup	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
26.07.2018	08:00-09:30	Podawanie dań zasadniczych rodzaje dań zasadniczych techniki podawania dań zasadniczych	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	09:30-10:15	Podawanie deserów rodzaje deserów techniki podawania deserów	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	10:15-11:00	Serwowanie napojów zimnych	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:00-11:05	PRZERWA		
	11:05-11:50	Serwowanie napojów gorących Sposoby serwowania kawy Sposoby serwowania herbaty Sposoby serwowania czekolady	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:50-12:35	Serwowanie piwa	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	12:35-13:20	Serwowanie wina serwowanie win białych serwowanie win czerwonych dekantacja wina serwowanie win musujących	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda

26.07.2018	13:20-14:05	Podawanie wódek Dobór napojów alkoholowych do potraw	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	14:05-14:50	Rodzaje przyjęć okolicznościowych przyjęcia na stojąco przyjęcia zasiadane przyjęcia mieszane	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
30.07.2018	14:15-15:00	Planowanie menu na przyjęcia	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	15:00-15:45	Rozliczanie przyjęć okolicznościowych	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	15:45-16:30	Room service Formy składania zamówień do pokoju hotelowego	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	16:30-16:35	PRZERWA		
	16:35-17:20	Rozliczenia kelnera z gośćmi hotelowymi	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	17:20-18:05	Bonowanie Wystawianie rachunków	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
01.08.2018	08:00-08:45	Rozliczenie utargu z zakładem	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	08:45-09:30	Wiadomości wprowadzające historia powstania baru organizacja i układ funkcjonalny baru aranżacja baru, meble barowe typy barów urządzenia techniczne w barze podręczne narzędzia i przybory barowe szkło barowe ergonomia pracy w barze sposoby ekspozycji asortymentu temperatury przechowywania i serwowania napojów Kalkulacja, marża, ceny, rozliczenia w barze spis z natury rozliczenie ilościowe rozliczenie wartościowe	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	09:30-10:15	Higiena osobista i higiena stanowiska pracy	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda

01.08.2018	10:15-11:00	Organizowanie przyjęć okolicznościowych w barze i ich obsługa 1h - aperitif - party - kawa i herbata - lampka wina	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:00-11:05	PRZERWA		
	11:05-12:35	1. Napoje bezalkoholowe soki nektary syropy koncentraty napoje gazowane wody mineralne kawa herbata czekolada	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	12:35-14:05	Napoje alkoholowe fermentacja alkoholowa destylacja urządzenia do destylacji piwa wina, cydry, miody pitne wódki czyste i aromatyzowane wódki anyżowe wódki gorzkie i bittersy gin, genever, wacholder, plymouth gin tequila, mezcal rum, cahcaça whisky, whiskey, bourbon brandy, winiak likieri i kremy	Pietrzyk Bianka	ul. Olsztyńska 17; Ostróda

01.08.2018	14:05-14:50	Klasyfikacja napojów mieszanych i ich charakterystyka before dinner aperitif after dinner digestif short drinks long drinks soft drinks mocktails diet drinks hot drinks party drinks diverse drinks	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
02.08.2018	06:30-07:15	Najbardziej znane napoje mieszane i historia ich powstania	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	07:15-08:00	Struktura i składniki napoju mieszanego proporcje pomiędzy składnikami składniki główne składniki modyfikujące składniki bonifikujące składniki dodatkowe składniki przyprawowe składniki szprycerujące składniki dekoracyjne dodatki komplementarne	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	08:00-08:45	4. Miary barowe metryczne umowne	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	08:45-09:30	Formuły miksologiczne cząstkowe miarowe proporcjonalne procentowe	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	09:30-09:35	PRZERWA		

02.08.2018	09:35-10:20	Formuły miksologiczne cząstkowe miarowe proporcjonalne procentowe	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	10:20-11:05	Określenie zawartości alkoholu w napojach mieszanych	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:05-11:50	Kalkulacja ceny napoju mieszanego	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:50-12:35	Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych naczynie konsumenta szkłanica barmańska shaker blender elektryczny, mixer elektryczny techniki mieszane	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
03.08.2018	06:30-07:15	Techniki sporządzania napojów mieszanych zimnych naczynie konsumenta szkłanica barmańska shaker blender elektryczny, mixer elektryczny techniki mieszane	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	07:15-08:45	Kolejność czynności podczas sporządzania napoju	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	08:45-09:30	Zasady dotyczące kolejności wlewania składników napoju Rodzaje lodu	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	09:30-09:35	PRZERWA		
	09:35-10:20	Dekoracja napojów (garniowanie) owoce i warzywa crusta inne	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	10:20-11:05	Techniki sporządzania napojów gorących	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
	11:05-11:50	Flambiowanie napojów	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda

03.08.2018	11:50-12:35	Typy klientów i związany z tym sposób ich obsługi Wpływ alkoholu na organizm człowieka Ocena organoleptyczna napojów Karta napojów	Pietrzyk Biana	ul. Olsztyńska 17; Ostróda
------------	-------------	---	----------------	----------------------------