



HARMONOGRAM

SZKOLENIE W ZAWODZIE KUCHARZ

**Beneficjentów Ostatecznych projektu „Motywacja, aktywizacja, SUKCES!”
Grupa I – pow. łobeski**

Miejsce szkoleń:

Zajęcia teoretyczne - ul. Rynek 1, 73-155 Węgorzyno (sala konferencyjna Urzędu Gminy)
Zajęcia praktyczne – ul. Grunwaldzka 29, 73-155 Węgorzyno (Bistro Pierogarnia)

w dniach 03.07.2018r. - 08.08.2018r.

Organizator :

CENTREDU WIOLETTA CYWIŃSKA

ul. Królowej Korony Polskiej 25

70-486 Szczecin



Szkolenie „Kucharz” ZAJĘCIA TEORETYCZNE
Beneficjentów Ostatecznych projektu „Motywacja, aktywizacja, SUKCES!”
Grupa I – pow. łobeski - Węgorzyno

Wykładowca: Marcin Lajdamik – zajęcia teoretyczne

Nazwa modułu	Zajęcia teoretyczne (ilość godzin przypadająca na 1 osobę)	Zajęcia praktyczne (ilość godzin przypadająca na 1 osobę)
Zajęcia teoretyczne	56h	
Zajęcia praktyczne		160 h

Lp	PRZEDMIOT	Data	Dzień	Godziny
1.	Spotkanie organizacyjne Wykłady- podstawowe zasady bhp i p/poż. – 4 h organizowanie stanowiska pracy do wykonania usługi- 2 h - podstawowe przepisy prawa pracy- 2h	03.07.2018.	Wtorek	8 h 8.00-16.00
2.	Wykłady: Podstawy żywienia człowieka (znaczenie i zakres wiedzy o żywieniu, składniki odżywcze i ich rola w żywieniu, gospodarka wodna i energetyczna organizmu, gospodarka energetyczna organizmu, przemiany składników w organizmie, normy żywienia i ich realizacja w praktyce) 4h - - Wyposażenie zakładów gastronomicznych (maszyny i urządzenia do obróbki mechanicznej żywności, urządzenia i aparaty do obróbki cieplnej żywności, urządzenia i maszyny do obróbki chłodniczej żywności, maszyny do sporządzania napojów, maszyny do mycia) 4 h	04.07	Środa	8 h 8.00-16.00
3.	Wykłady: Kucharz (Podstawowe wiadomości o składnikach żywnościowych, podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej, charakterystyka procesów technologicznych, ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych i ich zastosowanie w technologii gastronomicznej, ocena towaroznawcza warzyw , owoców, ziemniaków i grzybów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej- 8h	05.07.2018	Czwartek	8 h 8.00-16.00
4.	Wykłady- Technologia z towaroznawstwem (materiałoznawstwem) -Kucharz -Podstawowe wiadomości o składnikach żywnościowych, podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej, charakterystyka procesów technologicznych, ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów, jaj oraz zastosowanie ich w produkcji gastronomicznej, technika sporządzania zup, ocena towaroznawcza mąki, kasz oraz ich zastosowanie w praktyce gastronomicznej	06.07.2018	Piątek	8 h 8.00-16.00



	Charakterystyka ciast (kruchych, piernikowych, biszkoptowych, piaskowych, drożdżowych, francuskich) 8h			
5.	Wykłady Technologia z towaroznawstwem (materiałoznawstwem)- Kucharz -Podstawowe wiadomości o składnikach żywnościowych, podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej, charakterystyka procesów technologicznych, ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, ryb i drobiu. Charakterystyka – budowa histologiczna, skład chemiczny, wartość odżywcza. Pojęcie dojrzewania mięsa, sposoby przechowywania i utrwalania mięsa. Zastosowanie w gastronomii - 8h	09.07.2018.	Poniedziałek	8 h 8.00-16.00
6.	Wykłady Dobra Praktyka Higieniczna z elementami HACCP (minimum sanitarne),Dobra Praktyka Produkcyjna, Dobra Praktyka Higieniczna, System HACCP jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa żywności- 4 h - planowanie i organizowanie działalności gospodarczej, prowadzenie działań marketingowych, 1 h - rachunkowość zawodowa, jednostki miar, pojęcie i zasady kalkulacji, pojęcie kosztów, obliczenia zawodowe, 3 h	10.07.2018	Wtorek	8 h 8.00-16.00
7.	Wykłady - - rysunek zawodowy, 2 h -podstawowe zasady ochrony środowiska, 1 h -współpraca z dystrybutorami, hurtowniami 2 h - przygotowanie do egzaminu czeladniczego 3 h	11.07.2018.	Środa	8 h 8.00-16.00
RAZEM ZAJĘCIA TEORETYCZNE			RAZEM	

Szkolenie „Kucharz” ZAJĘCIA PRAKTYCZNE
Beneficjentów Ostatecznych projektu „Motywacja, aktywizacja, SUKCES!”
Grupa I – pow. łobeski - Węgorzyno

Wykładowca: Marcin Lajdamik – zajęcia praktyczne

Lp	PRZEDMIOT	Data	Dzień	Godziny
8.	Pracownia - bhp stanowiskowe, 2 h - Potrawy z mleka (zupy mleczne, napoje zimne i gorące) 6 h	12.07.18	czwartek	8 h 8.00-16.00
9.	Pracownia -Potrawy z warzyw i owoców – technika wykonania, sposób podania, dodatki (surówki, sałatki, potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych, grillowane), 8 h	13.07.18r.	piątek	8 h 8.00-16.00
10.	Pracownia- - Potrawy z jaj - technika wykonania, sposób podania, dodatki (potrawy z jaj gotowanych, smażonych, przekąski, zapiekanki), 8h	16.07.18r.	poniedziałek	8 h 8.00-16.00
11.	Pracownia- -Potrawy z mąki i kasz - technika wykonania, sposób podania, dodatki (ciasta zarabiane w naczyniu, kluskowe, pierogowe, ziemniaczane i serowe) 8 h	17.07.18r.	wtorek	8 h 8.00-16.00
12.	Pracownia- -Potrawy z mąki i kasz - technika wykonania, sposób podania, dodatki (ciasta zarabiane w naczyniu, kluskowe, pierogowe, ziemniaczane i serowe) 8 h	18.07.18r.	środa	8 h 8.00-16.00
13.	Pracownia - Sporządzanie zup - sposoby podawania, dobór dodatków, 8 h	19.07.18r.	czwartek	8 h 8.00-16.00
14.	Pracownia - Potrawy z mięsa, dodatki (potrawy z mięsa: gotowane, smażone, duszone, pieczone, z masy mięsnej mielonej, zakąski z mięs surowych, gotowanych, pieczonych, dania garmażeryjne, potrawy mięsno-warzywne, półmięśne pieczone i zapiekane), 8 h	20.07.18r.	piątek	8 h 8.00-16.00



15.	Pracownia - Potrawy z mięsa -, dodatki (potrawy z mięsa: gotowane, smażone, duszone, pieczone, z masy mięsnej mielonej, zakąski z mięs surowych, gotowanych, pieczonych, dania garmażeryjne, potrawy mięsno-warzywne, półmięśne pieczone i zapiekane), 8 h	23.07.18r	poniedziałek	8 h 8.00-16.00
16.	Pracownia - Potrawy z mięsa, dodatki (potrawy z mięsa: gotowane, smażone, duszone, pieczone, z masy mięsnej mielonej, zakąski z mięs surowych, gotowanych, pieczonych, dania garmażeryjne, potrawy mięsno-warzywne, półmięśne pieczone i zapiekane), 8 h	24.07.18r.	wtorek	8 h 8.00-16.00
17.	Pracownia - Potrawy z drobiu, dodatki, sporządzanie potraw z drobiu: pieczonego, gotowanego, duszonego, smażone, przekąski), 8 h	25.07.18r.	środa	8 h 8.00-16.00
18.	Pracownia - Potrawy z drobiu, dodatki, sporządzanie potraw z drobiu: pieczonego, gotowanego, duszonego, smażone, przekąski), 8 h	26.07.18r.	czwartek	8 h 8.00-16.00
19.	Pracownia- - Potrawy z drobiu, dodatki, sporządzanie potraw z drobiu: pieczonego, gotowanego, duszonego, smażone, przekąski), 4 h - Sporządzanie sosów zimnych i gorących, zastosowanie do potraw, 4 h	27.07.18r.	piątek	8 h 8.00-16.00
20.	Pracownia- - Sporządzanie ciast: kruchych, piernikowych, biszkoptowych, piaskowych, drożdżowych, francuskich, 8 h	30.07.18r.	poniedziałek	8 h 8.00-16.00
21.	Pracownia - Potrawy z ryb - technika wykonania, sposób podania, dodatki (sporządzanie potraw z ryb smażonych, gotowanych, pieczonych, ryby w galarecie, po grecku), 8 h	31.07.18r.	wtorek	8 h 8.00-16.00
22.	Pracownia - Potrawy z ryb - technika wykonania, sposób podania, dodatki (sporządzanie potraw z ryb smażonych, gotowanych, pieczonych, ryby w galarecie, po grecku), 8 h	01.08.18r.	środa	8 h 8.00-16.00
23.	Pracownia - Sporządzanie potraw półmięśnych - technika wykonania, sposób podania, dodatki, 8 h	02.08.18r.	czwartek	8 h 8.00-16.00



24.	Pracownia – Sporządzanie zakąsek zimnych i gorących , technika wykonania, sposób podania, dodatki, 8 h	03.08.18r.	piątek	8 h 8.00-16.00
25.	Pracownia – Sporządzanie zakąsek zimnych i gorących , technika wykonania, sposób podania, dodatki, 8 h	06.08.18r.	poniedziałek	8 h 8.00-16.00
26.	Pracownia - Sporządzanie różnego rodzaju deserów - technika wykonania, sposób podania , 8 h	07.08.18r.	wtorek	8 h 8.00-16.00
27.	Pracownia – Napoje zimne i gorące - technika wykonania, sposób podania, 8h	08.08.18r	środa	8 h 8.00-16.00
28.	EGZAMIN CZELADNICZY	09.08.18r.	czwartek	10.00-
RAZEM ZAJĘCIA PRAKTYCZNE			RAZEM	
RAZEM ZAJĘCIA TEORETYCZNE I PRAKTYCZNE			OGÓŁEM	

EGZAMIN CZELADNICZY NIE WLICZA SIĘ DO GODZIN SZKOLENIA