

Projekt pt. „AKTYWNI NA PODKARPACKIM RYNKU PRACY – realizowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w ramach Poddziałania 1.2.1

HARMONOGRAM SZKOLENIA

Tytuł projektu	„Aktywni na podkarpackim rynku pracy!”		
Nazwa szkolenia	Kurs kucharz		
Numer grupy	5/KUCH/07/2019/JASŁO		
Ilość osób	12		
Ilość godzin szkolenia	100		
Miejsce organizacji szkolenia	Zespół Szkół Usługowych i Spożywczych w Jasle; ul. Stanisława Staszica 30 B, 38-200 Jasło		
Termin szkolenia	od	12.07.2019	do 27.07.2019

Lp.	Data szkolenia	Godziny realizacji szkolenia	Przedmiot /Temat	Liczba godzin szkolenia	Typ zajęć	Prowadzący
1.	12.07.2019	8:00-14:30	Przepisy BHP, system jakości i bezpieczeństwa obrotu środkami spożywczymi HACCP, GHP, GMP. PPOŻ na stanowisku pracy. Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	T/P	
2.	13.07.2019	8:00-14:30	Wyposażenie i organizacja stanowiska pracy. Narzędzia, maszyny i urządzenia wykorzystywane w pracy. Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	T/P	
3.	15.07.2019	8:00-14:30	Terminologia stosowana w gastronomii. Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności. Składniki pokarmowe i ich rola w organizmie człowieka. Metody utrwalania i przechowywania żywności. Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	T/P	

Projekt pt. „AKTYWNI NA PODKARPACIM RYNKU PRACY – realizowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w ramach Poddziałania 1.2.1

4.	16.07.2019	8:00-14:30	Techniki rozpoznawania przydatności surowców do produkcji. Surowce i materiały pomocnicze stosowane w gastronomii. Normatywy i receptury. Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	T/P	
5.	17.07.2019	8:00-14:30	Charakterystyka i sporządzanie potraw mięsnych, półmięsnych i jarskich. Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	T/P	
6.	18.07.2019	8:00-14:30	Charakterystyka i sporządzanie potraw z mąki i jaj. Potrawy sporządzane na ciepło z zastosowaniem różnych technik obróbki termicznej. Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	T/P	
7.	20.07.2019	8:00-14:30	Techniki i sposoby wykonywania dań zimnych oraz napojów. Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	T/P	
8.	22.07.2019	8:00-14:30	Techniki sporządzania dań garmażeryjnych.	8	P	
9.	23.07.2019	8:00-14:30	Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	P	
10.	24.07.2019	8:00-13:45	Charakterystyka i sporządzanie potraw z mleka i kasz. Potrawy sporządzane na ciepło z zastosowaniem różnych technik obróbki termicznej. Techniki sporządzania dań podstawowych.	7	T/P	
11.	25.07.2019	8:00-13:45	Techniki i sposoby wykonywania dań ciepłych oraz zimnych z owoców i warzyw. Techniki sporządzania dań podstawowych.	7	T/P	

Projekt pt. „AKTYWNI NA PODKARPACKIM RYNKU PRACY – realizowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w ramach Poddziałania 1.2.1

12.	26.07.2019	8:00-13:45	Wybrane wyroby ciastkarskie. Techniki sporządzania wyrobów ciastkarskich.	7	P	
13.	27.07.2019	8:00-13:45	Dania garmażeryjne. Potrawy bez alergenów i gluten. Techniki sporządzania dań podstawowych.	7	T/P	
			EGZAMIN			
W każdym dniu szkolenia doliczona jest przerwa kawowa (10min) co dwie godziny szkoleniowe.						
łącna liczba godzin kursu				100 (35 teoria, 65 praktyka)		

8.00 – 9.45
9.45 - 10.30
10 minut przerwy
10.40 – 11.25
11.25 – 12.10
10 minut przerwy
12.20 – 13.05
13.05 – 13.50
10 minut przerwy
14.00 – 14.30