

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

### HARMONOGRAM SZKOLENIA

<b>Tytuł projektu</b>	<b>„Aktywni na podkarpackim rynku pracy!”</b>		
<b>Nazwa szkolenia</b>	<b>Kurs kucharz</b>		
<b>Numer grupy</b>	<b>11/K2/02/2020/DĘBICA</b>		
<b>Ilość osób</b>	<b>12</b>		
<b>Ilość godzin szkolenia</b>	<b>100</b>		
<b>Miejsce organizacji szkolenia</b>	<b>ul. Raczyńskich 12a, 39-200 Dębica</b>		
<b>Termin szkolenia</b>	<b>od</b>	<b>12.00.2020</b>	<b>do 30.03.2020</b>

Lp.	Data szkolenia	Godziny realizacji szkolenia	Przedmiot /Temat	Liczba godzin szkolenia	Typ zajęć	Prowadzący
1.	12.03.2020	8:00-15:30	Przepisy BHP, system jakości i bezpieczeństwa obrotu środkami spożywczymi HACCP, GHP, GMP. PPOŻ na stanowisku pracy. Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	T/P	
2.	13.03.2020	8:00-13:50	Wyposażenie i organizacja stanowiska pracy. Narzędzia, maszyny i urządzenia wykorzystywane w pracy. Techniki sporządzania dań podstawowych.	6	T/P	
3.	16.03.2020	8:00-15:30	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.	17.03.20220	8:00-15:30	Techniki rozpoznawania przydatności surowców do produkcji. Surowce i materiały pomocnicze stosowane w gastronomii. Normatywy i receptury. Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	T/P	
5.	18.03.2020	8:00-15:30	Charakterystyka i sporządzanie potraw mięsnych, półmięsnych i jarskich. Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	T/P	
6.	19.03.2020	8:00-15:30	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.	20.03.2020	8:00-15:30	Techniki i sposoby wykonywania dań zimnych oraz napojów. Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	T/P	
8.	23.03.2020	8:00-15:30	Techniki sporządzania dań garmażeryjnych.	8	P	
9.	24.03.2020	8:00-15:30	Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	P	
10.	25.03.2020	8:00-15:30	Charakterystyka i sporządzanie potraw z mleka i kasz. Potrawy sporządzane na ciepło z zastosowaniem różnych technik obróbki termicznej. Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	T/P	
11.	26.03.2020	8:00-15:30	Techniki i sposoby wykonywania dań ciepłych oraz zimnych z owoców i warzyw. Techniki sporządzania dań podstawowych.	8	T/P	

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

12.	27.03.2020	8:00-14:45	Wybrane wyroby ciastkarskie. Techniki sporządzania wyrobów ciastkarskich.	7	P	
13.	30.03.2020	8:00-14:45	Dania garmażeryjne. Potrawy bez alergenów i gluten. Techniki sporządzania dań podstawowych.	7	T/P	
<b>W każdym dniu szkolenia doliczona jest przerwa kawowa (10min) co dwie godziny szkoleniowe.</b>						
<b>łącznie liczba godzin kursu</b>				<b>100 (35 teoria, 65 praktyka)</b>		

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 – 14.45
14:45 – 15:30