**SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM REALIZACJI KURSU
W RAMACH PROJEKTU „EKO MALUCH”**

**Liczba uczestników: 1**

**16/EM/B**

**Zawód/kierunek szkolenia ,,Kucharz’’**

| **Data** | **Godziny zajęć[[1]](#footnote-1)** | **Rodzaj wsparcia (nazwa szkolenia)** | **Liczba godzin dydakt.** | **Prowadzący zajęcia** | **Miejsce realizacji zajęć (miejscowość, ulica, nr lokalu/ nazwa instytucji, nr sali)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 10.12.2019 | 8.30 – 10.45 | BHP w kuchni (2)Praktyczne aspekty realizacji zasad HACCP w zakładzie (1) | 3 | S. Kawiecka | Centrum Edukacji ZDZ,ul. Orła Białego 7, Lidzbark Warm. |
| *10.45-11.05* | *Przerwa*  |  |  |  |
| 11.05-14.05 | Zajęcia praktyczne na stanowisku pracy  | 4 | D. Romanik | Restauracja „Kardamon”ul. Bartoszycka 29A, Lidzbark W. |
| 11.12.2019 | 8.30 – 10.45 | Zajęcia praktyczne na stanowisku pracy | 3 | D. Romanik | *Restauracja „Kardamon”**ul. Bartoszycka 29A, Lidzbark W* |
| *10.45-11.05* | *Przerwa* |  |  |  |
| 11.05-14.05 | Zajęcia praktyczne na stanowisku pracy | 4 | D. Romanik | *Restauracja „Kardamon”**ul. Bartoszycka 29A, Lidzbark W.* |
| 12.12.2019 | 8.30 – 10.45 | Maszyny i urządzenia (2)Stanowisko pracy (1) | 3 | S. Kawiecka | Centrum Edukacji ZDZ,ul. Orła Białego 7, |
| *10.45-11.05* | *Przerwa*  |  |  |  |
| 11.05-13.20 | Utrzymywanie czystości pomieszczeń kuchennych i zaplecza (1)Technologia przygotowywania dań (2) | 3 | S. Kawiecka | *Restauracja „Kardamon”**ul. Bartoszycka 29A, Lidzbark W* |
| 13.12.2019 | 8.30 – 10.45 | Stanowisko pracy (1)Obróbka wstępna surowców (2) | 3 | S. Kawiecka | Centrum Edukacji ZDZ,ul. Orła Białego 7, |
| *10.45-11.05* | *Przerwa* |  |  |  |
| 11.05-14.05 | Zajęcia praktyczne na stanowisku pracy | 4 | D. Romanik | *Restauracja „Kardamon”**ul. Bartoszycka 29A, Lidzbark W* |
| 16.12.2019 | 8.30 – 10.45 | Praktyczne aspekty realizacji zasad HACCP w zakładzie (1)Surowce gastronomiczne (2) | 3 | S. Kawiecka | Centrum Edukacji ZDZ,ul. Orła Białego 7, |
| *10.45-11.05* | *Przerwa* |  |  |  |
| 11.05-14.05 | Zajęcia praktyczne na stanowisku pracy | 4 | D. Romanik | *Restauracja „Kardamon”**ul. Bartoszycka 29A, Lidzbark W* |
| 17.12.2019 | 8.30 – 10.45 | Obróbka wstępna surowców (2)Przechowywanie surowców (1) | 3 | S. Kawiecka | Centrum Edukacji ZDZ,ul. Orła Białego 7, |
| *10.45-11.05* | *Przerwa* |  |  |  |
| 11.05-14.05 | Przechowywanie surowców (3)Utrzymywanie czystości pomieszczeń kuchennych i zaplecza (1) | 4 | S. Kawiecka | Centrum Edukacji ZDZ,ul. Orła Białego 7, |
| 18.12.2019 | 8.30 – 10.45 | Zajęcia praktyczne na stanowisku pracy | 3 | D. Romanik | *Restauracja „Kardamon”**ul. Bartoszycka 29A, Lidzbark W.* |
| *10.45-11.05* | *Przerwa* |  |  |  |
| 11.05-14.05 | Zajęcia praktyczne na stanowisku pracy | 4 | D. Romanik | *Restauracja „Kardamon”**ul. Bartoszycka 29A, Lidzbark W.* |
| 19.12.2019 | 8.30 – 10.00 | Technologia przygotowywania dań (2) | 2 | S. Kawiecka | Centrum Edukacji ZDZ,ul. Orła Białego 7, |
| *10.00-10.20* | *Przerwa*  |  |  |  |
| 10.20-14.50 | Zajęcia praktyczne na stanowisku pracy  | 6 | D. Romanik | *Restauracja „Kardamon”**ul. Bartoszycka 29A, Lidzbark W.* |
| 15.00 | Egzamin  |  | Komisja walidacyjna | *Restauracja „Kardamon”**ul. Bartoszycka 29A, Lidzbark W.* |

1. [↑](#footnote-ref-1)