

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

„Aktywnie do sukcesu II” *Pomoc kuchenna* HARMONOGRAM

Organizator szkolenia		Ośrodek Szkolenia Zawodowego w Łomży ul. Al Legionów 49 18-400 Łomża		
Liczba osób objętych kursem		12 osób MOPS Łomża		
Czas trwania kursu		150 godzin w podziale 69 godz. -teoria 81 godz. -praktyka		
Termin realizacji kursu		20.05.2019- 17.06.2019		
Miejsce realizacji kursu		Ośrodek Szkolenia Zawodowego w Łomży ul .Al Legionów 49, 18-400 Łomża		
Data realizacji szkolenia/kursu	Przedmiot/Temat	Godziny realizacji	Liczba godzin teoretycznych	Liczba godzin praktycznych
20.05.2019	Charakterystyka towaroznawcza żywności. Metody przechowywania żywności. Metody utrwalania żywności. Organizmy genetycznie modyfikowane. Dopuszczalne dodatki stosowane w produktach spożywczych. Zanieczyszczenia żywności. Organizacja stanowiska pracy. Naczynia kuchenne oraz zastawa stołowa do ekspedycji potraw i napojów. Porcjowanie oraz dekorowanie potraw i napojów.	8:00-16:00	2 godz 1 godz	2 godz 1 godz
21.05.2019	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii. Ubiór, regulamin i przepisy BHP w pracowni gastronomicznej. Ochrona środowiska i ochrona przeciwpożarowa w pracowni gastronomicznej. Organizacja stanowiska pracy. Naczynia kuchenne oraz zastawa stołowa do ekspedycji potraw i napojów. Porcjowanie oraz dekorowanie potraw i napojów.	8:00-14:00 14:00-16:00	3 godz 2 godz	-
23.05.2019	Charakterystyka towaroznawcza żywności. Metody przechowywania żywności. Metody utrwalania żywności. Organizmy genetycznie modyfikowane. Dopuszczalne dodatki stosowane w produktach spożywczych. Zanieczyszczenia żywności. Zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności. Receptury gastronomiczne.	8:00-16:00	4 godz	4 godz
24.05.2019	Metody i techniki stosowane w zakładzie gastronomicznym. Przyprawy roślinne, ich zastosowanie w produkcji potraw. Charakterystyka tłuszczów, rodzaje, skład chemiczny, właściwości fizyczne i chemiczne	8:00-16:00	 1 godz	2 godz 2 godz 3 godz
27.05.2019	Zasady układania i ocena jadłospisów. Charakterystyka poszczególnych posiłków.	8:00-16:00	1 godz	3 godz

	<p>Żywnienie różnych grup ludności. Żywnienie dzieci i młodzieży. Charakterystyka żywienia dorosłych. Żywnienie osób starszych.</p>		2 godz	
28.05.2019	<p>Żywnienie różnych grup ludności. Żywnienie dzieci i młodzieży. Charakterystyka żywienia dorosłych. Żywnienie osób starszych. Podstawy żywienia dietetycznego. Dieta, jej znaczenie i rola w żywieniu ludzi chorych. Rodzaje diet. Zastosowanie diet. Produkty dozwolone i zabronione w różnych dietach.</p>	8:00-16:00	1 godz	2 godz 1 godz
30.05.2019	<p>Podstawy żywienia dietetycznego. Dieta, jej znaczenie i rola w żywieniu ludzi chorych. Rodzaje diet. Zastosowanie diet. Produkty dozwolone i zabronione w różnych dietach. Napoje gorące i zimne. Desery.</p>	8:00-16:00	1 godz 1 godz	2 godz 2 godz
31.05.2019	<p>Potrawy półmięsne i wegetariańskie. Rodzaje kasz. Potrawy półmięsne i wegetariańskie. Rodzaje kasz. Zimne zakąski (zakąski z serów, z jaj, sosy zimne, kanapki).</p>	8:00-16:00	2 godz	1 godz 3 godz
03.06.2019	<p>ABC przedsiębiorczości Zakładanie oraz prowadzenie własnej działalności gospodarczej.</p>	8:00-16:00	4 godz	4 godz
04.06.2019	<p>Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych. HACCP –Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli</p>	8:00-16:00	4 godz	4 godz
05.06.2019	<p>GMP- Dobra Praktyka Produkcyjna GHP – Dobra Praktyka Higieniczna</p>	8:00-16:00	4 godz	4 godz
06.06.2019	<p>Zimne zakąski (zakąski z serów, z jaj, sosy zimne, kanapki). Obsługa konsumenta. Kuchnie narodowe i regionalne.</p>	8:00-16:00	2 godz	2 godz 1 godz 3 godz
07.06.2019	<p>Obsługa konsumenta. Kuchnie narodowe i regionalne. Przetwory zbożowe. Makarony. Dżem. Dżem.</p>	8:00-16:00	4 godz	4 godz
10.06.2019	<p>Charakterystyka tłuszczów, rodzaje, skład chemiczny, właściwości fizyczne i chemiczne Wartość odżywcza produktów spożywczych. Podział produktów spożywczych na grupy. Charakterystyka poszczególnych grup produktów spożywczych (mleko i produkty mleczne,</p>	8:00-16:00	4 godz	4 godz

	jaja, mięso, drób, ryby, tłuszcze spożywcze, produkty zbożowe, suche nasiona roślin strączkowych, warzywa, owoce, grzyby, ziemniaki, orzechy i nasiona, cukier)			
11.06.2019.	Ciasta wyrabiane na stolnicy. Ciasta wyrabiane w naczyniu. Ciepłe zakąski (zakąski z mięs zwierząt rzeźnych, z drobiu, z podrobów, z ryb, bezmięsne)	8:00-16:00	2 godz	3 godz 3 godz
12.06.2019	Ciepłe zakąski (zakąski z mięs zwierząt rzeźnych, z drobiu, z podrobów, z ryb, bezmięsne) Zupy i sosy gorące Zupy i sosy gorące Charakterystyka przyjęć okolicznościowych. Rodzaje zakładów gastronomicznych.	8:00-16:00	1 godz 2 godz	1 godz 3 godz 1 godz
13.06.2019	Charakterystyka przyjęć okolicznościowych. Rodzaje zakładów gastronomicznych Żywność wygodna. Rodzaje dodatków do żywności.	8:00-16:00	3 godz 2 godz 1 godz	1 godz 1 godz
14.06.2019	Żywność wygodna. Rodzaje dodatków do żywności. Ryby i owoce morza. Owoce egzotyczne i mało znane.	8:00-16:00	2 godz 1 godz	1 godz 3 godz 1 godz
17.06.2019	Żywność wygodna. Rodzaje dodatków do żywności. Ryby i owoce morza. Owoce egzotyczne i mało znane.	8:00-14:00	2 godz 2 godz	1 godz 1 godz
	RAZEM: 150 godzin		69 godzin	81 godzin