Załącznik nr 5

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Program / Harmonogram szkolenia** |
| Tytuł projektu: | **„Krok naprzód”** |
| Nazwa szkolenia: | **„Kucharz”** |
| Miejsce organizacji szkolenia (dokładny adres) | TEORIA: 97-300 Piotrków Tryb., ul. Pawlikowskiego 5PRAKTYKA: 97-300 Piotrków Tryb., ul. Pawlikowskiego 5 |
| Termin szkolenia | Od 06.03.2019r. | Do 29.03.2019r. |
|  |
| Lp. | Data zajęć | Temat zajęć | Godzina rozpoczęcia i zakończenia zajęć \* | Liczba godzin dydaktycznych zajęć | Osoby prowadzące zajęcia |
| Teoria | Praktyka |
| 1 | 06.03.2019r. | Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego. BHP na stanowisku pracy. | 9.00-15.15 | 8 | - | Katarzyna Tuchowska |
| 2 | 07.03.2019r. | Wymogi systemu HACCP w gastronomii. | 9.00-15.15 | 8 | - | Katarzyna Tuchowska |
| 3 | 11.03.2019r. | Terminologia stosowana w gastronomii. | 9.00-15.15 | 8 | - | Katarzyna Tuchowska |
| 4 | 12.03.2019r | Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności. | 9.00-15.15 | 8 | - | Katarzyna Tuchowska |
| 5 | 13.03.2019r | Technika sporządzania dań podstawowych. | 9.00-15.15 | - | 8 | Katarzyna Tuchowska |
| 6 | 14.03.2019r | Technika sporządzania dań podstawowych. | 9.00-15.15 | - | 8 | Katarzyna Tuchowska |
| 7 | 18.03.2019r | Sporządzanie potraw z wykorzystaniem warzyw i owoców. | 9.00-15.15 | - | 8 | Katarzyna Tuchowska |
| 8 | 19.03.2019r | Sporządzanie dań gorących z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu. | 9.00-15.15 | - | 8 | Katarzyna Tuchowska |
| 9 | 20.03.2019r | Sporządzanie dań gorących z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu. | 9.00-15.15 | - | 8 | Katarzyna Tuchowska |
| 10 | 21.03.2019r | Sporządzanie zup i sosów.  | 9.00-15.15 | - | 8 | Katarzyna Tuchowska |
| 11 | 25.03.2019r | Sporządzanie potraw z jaj. | 9.00-15.15 | - | 8 | Katarzyna Tuchowska |
| 12 | 26.03.2019r | Sporządzanie potraw z wykorzystaniem maki i kasz. | 9.00-15.15 | - | 8 | Katarzyna Tuchowska |
| 13 | 27.03.2019r | Sporządzanie potraw z ciasta ziemniaczanego. | 9.00-15.15 | - | 8 | Katarzyna Tuchowska |
| 14 | 28.03.2019r | Sporządzanie zakąsek. | 9.00-15.15 | - | 8 | Katarzyna Tuchowska |
| 15 | 29.03.2019r | Sporządzanie deserów. | 9.00-15.15 | - | 8 | Katarzyna Tuchowska |

 |

**\*** godzina dydaktyczna kursu - liczy 45 minut