|  |
| --- |
| **Program / Harmonogram szkolenia**  |
| Tytuł projektu: | Lepsza Przyszłość |
| Nazwa szkolenia: | „**Kucharz**” |
| Miejsce organizacji szkolenia (dokładny adres) | TEORIA **ul. Piłsudskiego 7/1, 98 – 200 Sieradz**PRAKTYKA **Centrum Organizacji Imprez Beata Wróblewska, ul. Sarańska 8, 98 – 200 Sieradz**  |
| Termin szkolenia | Od **12.12.2018 r.** | Do **18.01.2019 r.** |
|  |
| Lp. | Data zajęć | Temat zajęć | Godzina rozpoczęcia i zakończenia zajęć \* | Liczba godzin dydaktycznych zajęć | Osoby prowadzące zajęcia |
| Teoria | Praktyka |
| 1 | 12.12.2018 | Struktura organizacyjna zakładu astronomicznego- układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego- nowoczesne urządzenia w gastronomii | 10.00-15.45 | 7 | - | Witold Pułkownik |
| 2 | 13.12.2018  | Struktura organizacyjna zakładu astronomicznego- wyposażenie stanowiska pracy- organizacja stanowiska pracy | 09.00-14.45 | 7 | - | Witold Pułkownik |
| 3 | 14.12.2018 | Wymogi systemu HACCP w gastronomii | 09.00-15.25 | 8 | - | Witold Pułkownik |
| 4 | 17.12.2018 | Terminologia stosowana w gastronomii | 09.00-14.45 | 7 | - | Witold Pułkownik |
| 5 | 18.12.2018 | Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności | 09.00-14.45 | 7 | - | Witold Pułkownik |
| 6 | 19.12.2018 | Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności | 09.00-14.45 | 7 | - | Witold Pułkownik |
| 7 | 20.12.2018 | Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności | 09.00-14.45 | 7 | - | Witold Pułkownik |
| 8 | 07.01.2019 | Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej | 10.00-15.45 | - | 7 | Beata Wróblewska |
| 9 | 08.01.2019 | Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej | 10.00-15.45 | - | 7 |  |
| 10 | 09.01.2019 | Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej | 10.00-15.45 | - | 7 | Beata Wróblewska |
| 11 | 10.01.2019 | Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej | 10.00-15.45 | - | 7 | Beata Wróblewska |
| 12 | 11.01.2019 | Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej | 10.00-15.45 | - | 7 | Beata Wróblewska |
| 13 | 14.01.2019 | Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej | 10.00-15.45 | - | 7 | Beata Wróblewska |
| 14 | 15.01.2019 | Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej | 10.00-15.45 | - | 7 | Beata Wróblewska |
| 15 | 16.01.2019 | Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej | 10.00-15.45 | - | 7 | Beata Wróblewska |
| 16 | 17.01.2019 | Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej | 10.00-15.45 | - | 7 | Beata Wróblewska |
| 17 | 18.01.2019 | Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej | 10.00-15.45 | - | 7 | Beata Wróblewska |
|  | **RAZEM** | **50** | **70** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |