DZIENNIK ZAJEĆ

PROJEKT	„AKTYWNIE KU PRACY Z KOMPASSEM - program na rzecz aktywizacji zawodowej osób biernych zawodowo w wieku 30 lat i więcej z województwa zachodniopomorskiego", nr RPZP.06.05.00-32-K018/17
BENEFICJENT	KOMPASS CONSULTING Buczkowski Maciej
RODZAJ WSPRACIA	Kurs kucharz
LICZBA UCZESTNIKÓW	16
CZAS TRWANIA	100
LICZBA GODZIN TEORETYCZNYCH	40
LICZBA GODZIN PRAKTYCZNYCH	60
TERMIN REALIZACJI ZAJĘĆ	21.02-07.03.2018
PROWADZĄCY	Łukasz Szymański
MIEJSCE ODBYWANIA ZAJĘĆ	ul. Szkolna 2/2u

HARMONOGRAM KURSU				
DATA	**CZAS TRWANIA ZAJĘĆ W DNIU – GODZINY ROZPOCZĘCIA I ZAKOŃCZENIA ZAJĘĆ**	**LICZBA GODZIN**	**TEMATY ZAJĘĆ**	**WYKŁADOWCA**
21.02.2018	8.00-16.00	8	Surowce oraz dodatki do żywności stosowane w produkcji gastronomicznej. Systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności	Łukasz Szymański
22.02.2018	8.00-16.00	8	Systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności. Określanie wartości odżywczej i obliczanie wartości energetycznych potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.	Łukasz Szymański
23.02.2018	8.00-16.00	8	Określanie wartości odżywczej i obliczanie wartości energetycznych potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.	Łukasz Szymański
24.02.2018	8.00-16.00	8	Określanie wartości odżywczej i obliczanie wartości energetycznych potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Planowanie i organizacja produkcji gastronomicznej.	Łukasz Szymański
26.02.2018	8.00-16.00	8	Planowanie i organizacja produkcji gastronomicznej.	Łukasz Szymański
27.02.2018	8.00-16.00	8	Planowanie i organizacja produkcji gastronomicznej.	Łukasz Szymański

28.02.2018	8.00-16.00	8	Sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów zgodnie z zasadami zdrowego żywienia.	Łukasz Szymański
01.03.2018	8.00-16.00	8	Sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów zgodnie z zasadami zdrowego żywienia.	Łukasz Szymański
02.03.2018	8.00-16.00	8	Obróbka surowców i półproduktów z wykorzystaniem metod tradycyjnych i nowoczesnych. Opracowywanie menu dla różnych grup konsumentów.	Łukasz Szymański
03.03.2018	8.00-16.00	8	Opracowywanie menu dla różnych grup konsumentów. Przechowywanie surowców, półproduktów, potrawy i napoje	Łukasz Szymański
05.03.2018	8.00-16.00	8	Przechowywanie surowców, półproduktów, potrawy i napoje. Użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń oraz ich konserwacja. BHP oraz pierwsza pomoc w wypadkach przy pracy	Łukasz Szymański
06.03.2018	8.00-16.00	8	BHP oraz pierwsza pomoc w wypadkach przy pracy	Łukasz Szymański
07.03.2018	7.00-11.00	4	Metody biologiczne, fizyczne oraz chemiczne utrwalania żywności	Łukasz Szymański