



Priorytet *VII Promocja Integracji Społecznej*
Działanie *7.1 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji*
Poddziałanie *7.1.1 Rozwój i upowszechnianie aktywnej integracji przez ośrodki pomocy społecznej*
Tytuł projektu „*Lepszy Start*”
Nr umowy *UDA-POKL.07.01.01-26-074/14-00*
Nazwa Beneficjenta *Gmina Secemin/ Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Seceminie*

HARMONOGRAM

SZKOLENIA/STAŻU/KONFERENCJI

Organizator szkolenia/stażu/konferencji	<i>Gmina Secemin/ Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Seceminie</i>	
Tytuł szkolenia/stażu/konferencji	„Kucharz, kelner małej gastronomii”	
Data i miejsce szkolenia/stażu/konferencji /	09.10.2014 – 29.10.2014 Zakład Doskonalenia Zawodowego ul. Młynarska 56 29-145 Secemin	łącznie liczba godzin 120

INFORMACJE OGÓLNE

Data realizacji szkolenia/stażu/konferencji	Przedmiot/Temat	Godziny realizacji	Liczba godzin	Nazwisko prowadzącego
09.10.2014r. czwartek	Organizacja gastronomii Podstawowe pojęcia w technologii gastronomicznej Procesy technologiczne w gastronomii: obróbka wstępna, obróbka cieplna Przechowywanie i ocena jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw	08.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20; 12.50-13.00	8	Marianna Trześniewska
10.10.2014r. piątek	Podstawy zasad żywienia człowieka Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej warzyw, owoców i grzybów	08.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20; 12.50-13.00	8	Łucja Milej
13.10.2014r. poniedziałek	Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mleka i jaj Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mąki i kasz	8.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20; 12.50-13.00	8	Łucja Milej





14.10.2014r wtorek	Technika sporządzania zup i sosów Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej ryb	8.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20; 12.50-13.00	8	Łucja Milej
15.10.2014r środa	Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu Potrawy półmięsne, barowe Technika sporządzania ciast, deserów i napojów	08.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20; 12.50-13.00	8	Łucja Milej
16.10.2014r czwartek	Minimum sanitarne Podstawy wyposażenia technicznego Podstawy prawa pracy i rachunkowości gastronomicznej	08.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20; 12.50-13.00	8	Marianna Trześniewska
17.10.2014r piątek	Technika sporządzania podstawowych potraw dietetycznych Podstawy obsługi konsumenta	8.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20; 12.50-13.00	8	Łucja Milej
20.10.2014r poniedziałek	Podstawy obsługi konsumenta - zajęcia praktyczne	8.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20; 12.50-13.00	8	Łucja Milej
21.10.2014r wtorek	Zastosowanie w technologii gastronomicznej mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu- zajęcia praktyczne	8.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20; 12.50-13.00	4	Łucja Milej
	Zastosowanie w technologii gastronomicznej warzyw, owoców i grzybów- zajęcia praktyczne		4	
22.10.2014r środa	Zastosowanie w technologii gastronomicznej ryb- zajęcia praktyczne	8.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20;	4	Łucja Milej





	Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mąki i kasz- zajęcia praktyczne	12.50-13.00	4	
23.10.2014r. czwartek	Sporządzanie zup i sosów - zajęcia praktyczne	8.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20; 12.50-13.00	4	Łucja Milej
	Charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej mleka i jaj- zajęcia praktyczne		4	
24.10.2014r. piątek	Sporządzanie ciast, deserów i napojów- zajęcia praktyczne	8.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20; 12.50-13.00	8	Łucja Milej
27.10.2014r. poniedziałek	Sporządzanie podstawowych potraw dietetycznych - zajęcia praktyczne	8.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20; 12.50-13.00	5	Elżbieta Tłustochowicz
	Sporządzanie potraw półmięsnych, barowy - zajęcia praktyczne		3	
28.10.2014r. wtorek	Podstawy obsługi konsumenta - zajęcia praktyczne	8.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20; 12.50-13.00	8	Elżbieta Tłustochowicz
29.10.2014r. środa	Podstawy obsługi konsumenta - zajęcia praktyczne	8.00-14.30 przerwy: 9.30-9.40; 11.10-11.20; 12.50-13.00	8	Elżbieta Tłustochowicz

Miejsce realizacji zajęć:

Ośrodek Kształcenia Zawodowego we Włoszczowie ul. Młynarska 56,

26.09.2014r. Teresa Stefańska
Kierownik GOPS Secemin

.....
Data i podpis Beneficjenta

