|  |
| --- |
|  Logo Funduszy Europejskich Logo Unii Europejskiej |

Tytuł projektu: ,, Aktywna integracja osób uzależnionych szansą na zatrudnienie”

Nr umowy: RPSW.09.01.00-26-0050/16

Nazwa Beneficjenta: Stowarzyszenie ,, Nadzieja Rodzinie ‘’

|  |
| --- |
| **Harmonogram** **przeprowadzonych w ramach projektu form wsparcia** |
| Harmonogram przeprowadzonych zajęć w ramach projektu form wsparcia. |
| Organizator Szkolenia/zajęć/stażu/konferencji | Stowarzyszenie Nadzieja Rodzinie w Kielcach  |
| Tytuł szkolenia zajęć/stażu/konferencji | Szkolenie z zakresu sztuki kulinarnej  |
| Miejsce zajęć/stażu/konferencji | Zakład Aktywności Zawodowej ul. Olszewskiego 21, Kielce  |

|  |
| --- |
|  INFORMACJE OGÓLNE |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Data realizacjiSzkolenia/zajęć/Stażu/konferencji | Przedmiottemat | Godziny realizacji | Liczba godzin | Prowadzący(imię i nazwisko) |
| 19.06.2017 | Podstawowe wiadomości z zakresu higieny bhp. Zasady bezpieczeństwa przy urządzeniach elektrycznych, ochrona ppoż. – Zajęcia teoretyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała  |
| 20.06.2017 | Rodzaje zagrożeń w produkcji i obrocie żywnością. Sposoby zapobiegania i eliminowania zagrożeń. Wybrane zagadnienia – Zajęcia teoretyczne  | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 21.06.2017 | Podstawowe pojęcia. Procesy technologiczne.- Zajęcia teoretyczne  | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała  |
| 22.06.2017 | Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych.- Zajęcia teoretyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 23.06.2017 |  Zagospodarowanie odpadków poprodukcyjnych. – Zajęcia teoretyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 26.06.2017 | Marketing w usługach gastronomicznych- Zajęcia teoretyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 27.06.2017 | Prawo żywnościowe. Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. – Zajęcia teoretyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 28.06.2017 | Podział środków spożywczych. Warunki przechowywania żywności. – Zajęcia teoretyczne. | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 29.06.2017 | Żywność wygodna i funkcjonalna. Zasady racjonalnego żywienia. – Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała  |
| 30.06.2017 | Zasady planowania jadłospisów. – Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 03.07.2017 | Obróbka wstępna. Zmiany zachodzące pod wpływem obróbki wstępnej. – Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8  | Tomasz Zapała  |
| 04.07.2017 | Procesy ciemnienia warzyw i owoców. – Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 05.07.2017 | Przyprawy. Zastosowanie i mieszanki przypraw. – Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 06.07.2017 | Ogólne wiadomości o tłuszczach spożywczych.- Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 07.07.2017 | Zmiany zachodzące w tłuszczach podczas smażenia.- Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 10.07.2017 | Zastosowanie tłuszczów w produkcji gastronomicznej.- Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8  | Tomasz Zapała |
| 11.07.2017 | Zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej. Potrawy z jaj gotowanych. – Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 12.07.2017 | Zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej. Potrawy z jaj smażonych. – Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 13.07.2017 | Charakterystyka i podział zbóż. Mąka, makarony. – Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 14.07.2017 | Zastosowanie mąki do zagęszczania potraw. Zastosowanie mąki w produkcji potraw.- Zajęcia praktyczne  | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 17.07.2017 | Charakterystyka kasz i ryżu. Zastosowanie kasz w produkcji potraw. – Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 18.07.2017 | Obsługa kelnerska i autoprezentacja. – Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 19.07.2017 | Usługi cateringowe. Usługi podstawowe, rodzaje serwisu. – Zajęcia praktryczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 20.07.2017 | Karty menu, dobór dań, style ich serwowania. – Zajęcia praktyczne  | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 21.07.2017 | Catering w ujęciu marketingowym i sprzedażowym. – Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 24.07.2017 | Sporządzanie zup i sosów.  | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 25.07.2017 | Przekąski zimne i gorące. – Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 26.07.2017 | Potrawy z drobiu: pieczone, gotowane, duszone.- Zajęcia praktyczne  | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 27.07.2017 | Sporządzanie potraw z warzyw i ziemniaków. – Zajęcia praktyczne | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała |
| 28.06.2017 | Zajęcia praktyczne. Egzamin | 8.00 – 16.00 | 8 | Tomasz Zapała  |

 Data i podpis Beneficjenta