



HARMONOGRAM

Tytuł: „Ergonomia w pomieszczeniach kuchennych czyli funkcjonalnie oraz prawidłowo urządzona kuchnia w wiejskim gospodarstwie domowym”

Rodzaj formy edukacyjnej: szkolenie stacjonarne

Termin realizacji: 11 - 12 grudnia 2019

Miejsce realizacji: CDR O/Kraków

Data	Czas realizacji	Liczba godz.	Temat zajęć
Środa 11.12.2019	10:30-11:00		Rejestracja uczestników, powitalna kawa
	11:00-12:30	2	Omówienie toku postępowania od teorii do praktyki w odniesieniu do wymagań sanitarno-higienicznych w wiejskim gospodarstwie domowym
	12:30-13:15	1	Nieprzewidziane zdarzenia losowe oraz działanie naprawcze i korygujące
	13:15-14:00		Obiad
	14:45-16:15	2	Zastosowanie innowacyjnych urządzeń i mebli gastronomicznych w prawidłowym, ekonomicznym i funkcjonalnym gospodarstwie domowym
	16:15-16:30		Przerwa kawowa
	16:30-18:00	2	Higiena w kuchni domowej w żywieniu zbiorowym i małym przetwórstwie żywności (GHP, GMP)
	19:00-20:00		Kolacja

Czwartek 12.12.2019	7:30-8:00		Śniadanie
	8:15-9:00	1	Procedury postępowania i instrukcje HACCP
	9.00-9:30		Przerwa kawowa
	09:30-11:15	3	Pokaz produkcji obwarzanka – warsztaty w Żywym Muzeum Obwarzanka w Krakowie – wyjście terenowe
	11:45-12:30	1	Podsumowanie i zakończenie szkolenia
	12:30-13:30		Obiad