

Technologia gastronomiczna

1. Znaczenie higieny w produkcji gastronomicznej
2. Organizowanie stanowiska pracy
3. Znaczenie nauki o żywieniu w zawodzie kucharz
4. Podstawy ustawodawstwa w zakresie żywności i żywienia
5. Podstawowe pojęcia dotyczące żywności
6. Zasady racjonalnego żywienia
7. Składniki odżywcze występujące w żywności
8. Klasyfikacja żywności w zależności od zawartości składników odżywczych
9. Wartość odżywcza i energetyczna żywności
10. Ćwiczenia w odczytywaniu wartości odżywczej i energetycznej z opakowań żywności
11. Podział składników odżywczych
12. Białka – podział, budowa i funkcje w organizmie człowieka
13. Źródła białka w pożywieniu
14. Tłuszcze – podział, budowa i funkcje w organizmie człowieka
15. Źródła tłuszczów w pożywieniu
16. Węglowodany – podział, budowa i funkcje w organizmie człowieka
17. Źródła węglowodanów w pożywieniu
18. Witaminy i ich rola w organizmie
19. Sole mineralne i ich rola w organizmie
20. Błonnik i jego rola w organizmie
21. Źródła witamin, soli mineralnych i błonnika w pożywieniu
22. Surowce kwasotwórcze i alkalizujące
23. Woda i jej znaczenie dla organizmu człowieka
24. Bilans wodny
25. Wpływ składników pokarmowych na zdrowie człowieka
26. Składniki pokarmowe wysoko i nisko-energetyczne
27. Gospodarka energetyczna organizmu
28. Wskaźnik BMI – obliczanie i

interpretacja wyników
29. Podstawowe określenia stosowane w technologii gastronomicznej
30. Podział środków żywnościowych
31. Warunki przechowywania środków żywnościowych i ich kontrola
32. Warunki przechowywania środków żywnościowych i ich kontrola
33. Aparatura kontrolno-pomiarowa stosowana w przechowywaniu żywności
34. Zmiany fizyko-chemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania
35. Dobór zasad przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu
36. Gospodarowanie zapasami – zasada FIFO
37. Odpady opakowaniowe i produkcyjne w gastronomii
38. Zagospodarowanie odpadów
39. Zmiany zachodzące podczas przechowywania i transportu żywności
40. Klasyfikacja metod utrwalania żywności
41. Charakterystyka metod utrwalania żywności
42. Charakterystyka metod utrwalania żywności
43. Urządzenia do utrwalania żywności
44. Klasyfikacja towaroznawcza żywności
45. Pojęcie normalizacji i normy
46. Typy i rodzaje norm w gastronomii
47. Ocena jakościowa surowców, półproduktów i potraw
48. Zasady oceny organoleptycznej
49. Różnica między oceną organoleptyczną a analizą sensoryczną
50. Ocena organoleptyczna surowców - ćwiczenie
51. Systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności
52. Charakterystyka systemu HACCP
53. Charakterystyka systemu HACCP
54. Krytyczne punkty kontroli gastronomii
55. Budowa receptury gastronomicznej
56. Zastosowanie receptury gastronomicznej
57. Zapoznanie z przykładowymi recepturami

58. Obliczanie ilości surowców i półproduktów na podstawie receptury
59. Obliczanie ilości surowców i półproduktów na podstawie receptury - ćwiczenia
60. Obliczanie ilości surowców i półproduktów na podstawie receptury – ćwiczenia
61. Etapy procesu produkcyjnego w gastronomii
62. Charakterystyka poszczególnych etapów procesu produkcyjnego
63. Czynności obróbki wstępnej brudnej
64. Czynności obróbki wstępnej czystej
65. Podział metod obróbki termicznej
66. Charakterystyka gotowania tradycyjnego i gotowania na parze
67. Charakterystyka smażenia i duszenia
68. Charakterystyka pieczenia
69. Metody obróbki cieplnej w piecu konwekcyjno-parowym
70. Charakterystyka smażenia beztłuszczowego
71. Pozostałe metody obróbki cieplnej – parowanie, blanszowanie, konfitowanie
72. Gotowanie w niskich temperaturach i wędzenie
73. Dobór metod obróbki do potraw i napojów
74. Dobór metod obróbki do potraw i napojów - ćwiczenie
75. Dobór metod i technik obróbki przy sporządzaniu potraw dietetycznych
76. Zagrożenia procesu technologicznego
77. Działania korygujące podczas sporządzania potraw i napojów

2. Wyposażenie zakładów gastronomicznych

1. Rola techniki w produkcji żywności, normalizacja i komputeryzacja
2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego
3. Charakterystyka zakładów

<p>gastronomicznych</p> <p>4. Wyposażenie zakładów gastronomicznych</p> <p>5. Podział maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii</p> <p>6. Zasady eksploatacji maszyn i urządzeń</p> <p>7. Wymagania dotyczące projektowania zakładów gastronomicznych</p> <p>8. Rodzaje instalacji w zakładzie gastronomicznym</p> <p>9. Charakterystyka instalacji elektrycznej</p> <p>10. Instalacja wodna i kanalizacyjna</p> <p>11. Instalacja gazowa, przeciwpożarowa oraz wentylacja i klimatyzacja</p> <p>12. Aparatura kontrolno-pomiarowa i jej znaczenie w gastronomii</p>
<p>13. Podstawowe wiadomości o obróbce wstępnej</p> <p>14. Sortowniki i płuczki</p> <p>15. Maszyny do obierania ziemniaków i warzyw</p> <p>16. Maszyny do rozdrabniania surowców</p> <p>17. Maszyny do obróbki wstępnej mięsa i ryb</p> <p>18. Maszyny mieszające i krajalnice do żywności</p> <p>19. Pozostałe urządzenia do obróbki wstępnej i maszyny wieloczynnościowe</p> <p>20. Powtórzenie wiadomości</p> <p>21. Metody i cele obróbki termicznej, charakterystyka źródeł ciepła</p> <p>22. Trzony kuchenne i aparaty do gotowania</p> <p>23. Urządzenia do smażenia tłuszczowego i beztłuszczowego</p> <p>24. Urządzenia do pieczenia i opiekania</p> <p>25. Piekarniki konwekcyjne i piece konwekcyjno-parowe</p> <p>26. Podgrzewacze do potraw i kuchenki mikrofalowe</p> <p>27. Postęp techniczny w zakresie aparatury grzejnej w gastronomii</p>

3. Bezpieczeństwo i higiena pracy

<p>1. Ochrona pracy w Polsce, podstawowe pojęcia z zakresu BHP.</p> <p>a. Źródła prawa pracy w Polsce.</p> <p>b. Istota bezpieczeństwa i higieny pracy.</p> <p>c. Bezpieczeństwo socjalne.</p>

<ul style="list-style-type: none"> d. Higiena pracy. e. Środowisko pracy. f. Narażenie zawodowe. g. Choroby zawodowe.
<p>2. Nadzór i kontrola nad warunkami pracy i ochrony środowiska. Zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w Polsce.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Nadzór nad warunkami pracy. b. Nadzór nad warunkami pracy sprawowany przez Państwową Inspekcję Pracy, Państwową Inspekcję Sanitarną i Urząd Dozoru Technicznego. c. Społeczny nadzór nad warunkami pracy. d. Organizacja służby bezpieczeństwa i higieny pracy w przedsiębiorstwie
<p>3. Prawa i obowiązki pracowników oraz obowiązki pracodawców w zakresie BHP.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. b. obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy. c. Odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika. d. Konsekwencje naruszenia przepisów i zasad bhp podczas wykonywania zadań zawodowych. e. Odpowiedzialność porządkowa i materialna pracownika. f. Odpowiedzialność cywilna.
<p>4. Przedsięwzięcia realizowane w zakładzie pracy w ramach ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Szkolenia pracowników. b. Szkolenie pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy c. Ochrona zdrowia pracowników. d. Profilaktyczne badania lekarskie. e. stosowanie znaków i sygnałów bezpieczeństwa
<p>5. Czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe.</p>
<p>6. Czynniki fizyczne, chemiczne, biologiczne i psychospołeczne.</p>
<p>7. Zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Oddziaływanie czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych, b. Źródła powstawania czynników i ich oddziaływanie na organizm człowieka, c. Zanieczyszczenia powietrza.

<p>8. Zapobieganie negatywnym oddziaływaniom czynników występujących na stanowisku pracy kucharza.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Zabezpieczenie przed działaniem czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych. b. Ograniczanie zagrożenia. c. Przeciwdziałanie zagrożeniu zakażeniem.
<p>9. Środki zapobiegające skutkom zagrożeń w zakładzie pracy.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej. b. Rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej. c. Funkcje ochronne środków ochrony. d. Urządzenia ochronne maszyn i urządzeń.
<p>10. Zasady bezpiecznej pracy przy wykonywaniu prac kuchennych.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Organizacyjne i techniczne środki ochrony przed zagrożeniami. b. Zasady posługiwania się narzędziami ręcznymi, elektrycznymi i elektronarzędziami. c. Zagrożenia pożarowe a obowiązki pracodawcy i pracownika
<p>11. Ergonomia w życiu codziennym i pracy zawodowej.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. ergonomia koncepcyjna i korekcyjna.
<p>12. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpiecznej pracy, wymaganiami ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Organizacja stanowiska pracy przy pozycji stojącej. b. Organizacja stanowiska pracy przy pozycji siedzącej. c. Instrukcje użytkowania narzędzi, przyrządów i urządzeń. d. Wyposażenie stanowiska pracy. e. Ręczne prace transportowe. f. Zasady bezpiecznej pracy w magazynach części zamiennych i materiałów eksploatacyjnych. g. Zagrożenia pożarowe a obowiązki pracodawcy i pracownika
<p>13. Skutki nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Wypadki przy pracy, b. Straty materialne.
<p>14. Postępowanie w razie wypadku przy pracy pożaru i w sytuacjach kryzysowych.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Wypadki przy pracy, procedury postępowania. b. Zasady postępowania w sytuacjach zagrożenia pożarem, pożaru i w sytuacjach kryzysowych. c. Ewakuacja, d. Wykorzystanie podręcznego sprzętu gaśniczego,

15. Udzielanie pierwszej pomocy ofiarom wypadków oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.