

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 przechowywalnictwie 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

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

3. Bezpieczeństwo i higiena pracy

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

d. Higiena pracy. e. Środowisko pracy. f. Narażenie zawodowe. g. Choroby zawodowe.
2. Nadzór i kontrola nad warunkami pracy i ochrony środowiska. Zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w Polsce. 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
3. Prawa i obowiązki pracowników oraz obowiązki pracodawców w zakresie BHP. 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.
4. Przedsięwzięcia realizowane w zakładzie pracy w ramach ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska. 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
5. Czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe.
6. Czynniki fizyczne, chemiczne, biologiczne i psychospołeczne.
7. Zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza. a. Oddziaływanie czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych, b. Źródła powstawania czynników i ich oddziaływanie na organizm człowieka, c. Zanieczyszczenia powietrza.

8. Zapobieganie negatywnym oddziaływaniom czynników występujących na stanowisku pracy kucharza. a. Zabezpieczenie przed działaniem czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych. b. Ograniczanie zagrożenia. c. Przeciwdziałanie zagrożeniu zakażeniem.
9. Środki zapobiegające skutkom zagrożeń w zakładzie pracy. a. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej. b. Rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej. c. Funkcje ochronne środków ochrony. d. Urządzenia ochronne maszyn i urządzeń.
10. Zasady bezpiecznej pracy przy wykonywaniu prac kuchennych. 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
11. Ergonomia w życiu codziennym i pracy zawodowej. a. ergonomia koncepcyjna i korekcyjna.
12. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpiecznej pracy, wymaganiami ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. 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
13. Skutki nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. a. Wypadki przy pracy, b. Straty materialne.
14. Postępowanie w razie wypadku przy pracy pożaru i w sytuacjach kryzysowych. 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.