

Materiały dla uczniów - kurs kucharz

zawód - kucharz

przedmiot - Bezpieczeństwo i higiena pracy

zakres materiału - od 11.05.2020r .do 22.05.2020r.

nauczyciel - Hanna Napierska

I.Zagadnienia prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy :

1.Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy i ochrony pracy:

- wyjaśnić obowiązki pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- określić odpowiedzialność pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,

<http://www.podrecznik.edugate.pl/4-rynek-pracy/4-6-obowiazki-i-prawa-pracownika-oraz-pracodawcy/>

2.Badania lekarskie pracowników :

- uzasadnić konieczność prowadzenia profilaktycznych badań lekarskich w zawodzie kucharz,

<https://poradnikprzedsiębiorcy.pl/-badanie-okresowe-pracownikow>

3.Nadzór nad warunkami pracy :

- wskazać i omówić organy nadzoru państwowego nad warunkami pracy, ochroną przeciwpożarową i ochroną środowiska w Polsce,

<https://www.seka.pl/slownik-pojec/organy-nadzoru-nad-warunkami-pracy/>

4.Wypadki przy pracy i choroby zawodowe :

- wyjaśnić , co uznaje się za wypadek przy pracy , rodzaje wypadków przy pracy,
- wyjaśnić , czym jest choroba zawodowa,

<http://www.ekonomik.rzeszow.pl/materiały/Tomek/Materiały%20źródłowe/4+wypadki+i+choroby+zawodowe.pdf>

przedmiot - Przyjmowanie i magazynowanie żywności

zakres materiału - od 11.05.2020r. do 22. 05.2020r.

nauczyciel - Hanna Napierska

I.Organizacja produkcji w zakładzie gastronomicznym :

1.Organizacja zakładu gastronomicznego :

- omów pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego
- omów poszczególne działy w zakładzie gastronomicznym
- określić zasady , którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu

gastronomicznego

<https://gastrowiedza.pl/baza-wiedzy/otwarcie-lokalu/prawidlowy-uklad-pomieszczen-w-zakladzie-gastronomicznym>

2.Instalacje techniczne oraz aparatura kontrolno - pomiarowa w zakładach gastronomicznych :

- wymienić instalacje występujące w zakładach gastronomicznych
- wskazać instalacje niezbędne do wyposażenia poszczególnych działów zakładu gastronomicznego
- dokonaj klasyfikacji oraz omów sprzęt i aparaturę kontrolno -pomiarową w zakładzie gastronomicznym

<https://www.slideshare.net/qwertyra/18-21-wgtresc>

<https://www.slideshare.net/qwertyra/36-81-wzpstresc>

II.Urządzenia w zakładzie gastronomicznym :

1.Urządzenia do obróbki wstępnej :

- omów podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców
- wymień i omów zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej
- opisać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki wstępnej

<https://www.slideshare.net/qwertyra/18-41-wgtresc>

2.Urządzenia do obróbki cieplnej :

- wymienić rodzaje obróbki cieplej żywności
- określić źródła ciepła stosowane w gastronomii
- dokonaj omówienia urządzeń do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła
- opisać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki cieplnej

<https://www.slideshare.net/qwertyra/18-51-wgtresc>

3.Urządzenia chłodnicze :

- dokonaj klasyfikacji i omówienia urządzeń chłodniczych w zależności od przeznaczenia
- wskazać zakres temperatur stosowanych przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności
- wyjaśnij pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego

<https://www.robin.pl/urzadzenia-chlodnicze1>

<https://chlodnie.eu/lancuch-chlodniczy-oraz-system-haccp/>

4.Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących :

- dokonaj klasyfikacji i omów urządzenia oraz sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia

-omów materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do
sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących
<https://www.slideshare.net/qwertyra/18-71-wgtresc>

Materiał opracowany z pierwszego i drugiego przedmiotu proszę przesłać na
e-mail hannanapier96.zsilawa@gmail.com , proszę podpisać pracę imię i nazwisko
oraz miejscowość szkoły do której uczęszczacie.