

PROGRAM NAUCZANIA

KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII 512[05]/SZ/MENiS/2002.05.08

WYPOSAŻENIE TECHNICZNE: II stopień

Nr działu	Treści programowe	Proponowane tematy
I	Opakowania żywności.	<ol style="list-style-type: none">1. Zapoznanie się z programem nauczania.2. Wiadomości ogólne.3. Opakowania jednostkowe i transportowe.4. Opakowania z tworzyw sztucznych (klasyfikacja - nazewnictwo).5. Funkcja ochronna opakowań.
II	Podstawy rysunku technicznego.	<ol style="list-style-type: none">1. Wiadomości ogólne.2. Formaty arkuszy rysunkowych.3. Normalizacja rysunków.4. Pismo techniczne i rodzaje linii rysunkowych.5. Widoki i przekroje.6. Przykładowy rysunek techniczny – opis.
III	Materiały konstrukcyjne i podstawowe części maszyn.	<ol style="list-style-type: none">1. Klasyfikacja materiałów konstrukcyjnych.2. Podstawowe części maszyn – połączenia.3. Łożyska i prowadnice.4. Sprzęgła i przekładnie.5. Konserwacja maszyn i urządzeń.
IV	Instalacje elektryczne, wentylacyjne i p.poż.	<ol style="list-style-type: none">1. Maszyny i urządzenia elektrycznego prądu stałego.2. Prąd przemienny – instalacje elektryczne.3. Bezpieczeństwo pracy przy obsłudze maszyn i urządzeń elektrycznych.
V	Urządzenia energetyczne i gospodarka wodno – ściekowa.	<ol style="list-style-type: none">1. Rodzaje właściwości paliw.2. Aparatura grzejna i sposoby przenoszenia ciepła.3. Ochrona środowiska i przepisy PIS dotyczące jakości wody pitnej.4. Instalacja wodno – kanalizacyjna.5. Urządzenia do oczyszczania ścieków.
VI	Aparatura kontrolno - pomiarowa.	<ol style="list-style-type: none">1. Jednostki podstawowych wielkości fizycznych.2. Klasyfikacja i przeznaczenie przyrządów kontrolno - pomiarowych.3. Budowa i obsługa wagi i rejestratorów.4. Budowa i obsługa termometrów i manometrów.5. Budowa i obsługa wakuometrów i wilgotnościomierzy.6. Bhp aparatury kontrolno pomiarowej.
VII	Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców.	<ol style="list-style-type: none">1. Etapy i cele obróbki wstępnej.2. Sortowniki i płuczki.3. Maszyny do obierania ziemniaków i warzyw – płuczko-obieraczki.4. Maszyny do rozdrabniania warzyw i ziemniaków.5. Maszyny do obróbki mięsa i ryb – wilki, kutry.6. Maszyna uniwersalna i jej zastosowanie.7. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców stosowane w małej gastronomii.

VIII	Aparatura grzejna.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka źródeł ciepła. 2. Trzony kuchenne. 3. Urządzenia do smażenia i pieczenia. 4. Piekarniki konwekcyjne. 5. Podgrzewacze i kuchnie mikrofalowe. 6. Naleśnikarki i gofrownice. 7. Rożna elektryczne. 8. Postęp techniczny w zakresie aparatury grzejnej w gastronomii.
IX	Urządzenia chłodnicze.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zasady i systemy chłodzenia i zamrażania. 2. Budowa i zasada działania podstawowych urządzeń chłodniczych. 3. Klasyfikacja i zastosowanie urządzeń chłodniczych. 4. Czynniki chłodnicze i ich charakterystyka.
X	Maszyny do mycia naczyń i utrzymania higieny zakładu pracy.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mycie ręczne a mechaniczne; zasady stosowania , wydajność. 2. Zmywalnie naczyńo działaniu ciągłym i okresowym. 3. Dobór detergentów. 4. Kontrola czystości.
XI	Transport.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Środki transportu zewnętrznego. 2. Transport wewnętrzny i jego charakterystyka. 3. Przepisy bhp przy obsłudze środków transportu.
XII	Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rodzaje ekspresów do kawy. 2. Saturatory.
XIII	Projektowanie zakładów małej gastronomii.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Założenia wstępne i wymogi prawne. 2. Układ funkcjonalny. 3. Dobór maszyn i urządzeń.

PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA – I stopień

Nr działu	Treści programowe	Proponowane tematy
I	Wiadomości wstępne.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie z programem nauczania. 2. Zasady zaliczenia przedmiotu.
II	Znaczenie i zakres nauki o żywieniu..	<ol style="list-style-type: none"> 1. Racjonalne żywnie w Polsce i na Świecie. 2. Światowe organizacje zajmujące się problematyką żywienia.
III	Składniki odżywcze i ich rola w organizmie człowieka.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Składniki pokarmowe – pojęcie głodu jakościowego i ilościowego. 2. Cukrowce – podział i ich znaczenie. 3. Tłuszcze – podział i ich znaczenie. 4. Białka -podział i ich znaczenie. 5. Składniki mineralne -podział i ich znaczenie. 6. Witaminy -podział i ich znaczenie. 7. Znaczenie składników pokarmowych w żywieniu różnych grup konsumentów.
IV	Gospodarka wodna organizmu.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rola wody w organizmie człowieka. 2. Cechy wody pitnej.
V	Gospodarka energetyczna organizmu.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przemiana materii a jakość uzyskanej energii. 2. Bilans energetyczny. 3. Wartość energetyczna produktów, potraw i posiłków.
VI	Przemiany składników pokarmowych w organizmie.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trawienie, przyswajanie składników pokarmowych (białek, tłuszczu, cukrów). 2. Przewód pokarmowy i zasady jego działania.
VII	Normy żywienia i wyżywienia oraz ich realizacja w praktyce.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podział produktów na 12 grup. 2. Zamiennosc produktów. 3. Normy żywienia – definicje i ich zastosowanie. 4. Podział ludności na grupy. 5. Analiza racji pokarmowych dla wybranych grup ludności.
VIII	Dietetyka oraz zwyczaje żywieniowe.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ogólna charakterystyka diet i ich zastosowanie. 2. Zwyczaje żywieniowe i ich znaczenie dla organizmu. 3. Najnowsze osiągnięcia w dziedzinie żywności i żywienia.

TECHNOLOGIE GASTRONOMICZNE Z TOWAROZNAWSTWEM: I stopień

Nr działu	Treści programowe	Proponowane tematy
I	Podstawowe wiadomości ośrodkach żywnościowych.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podział środków żywnościowych pod względem pochodzenia, składu chemicznego. 2. Wartość odżywcza poszczególnych składników żywności. 3. Wpływ składu chemicznego na trwałość produktu. 4. Nowe źródła żywności. 5. Tabele zalecanego dziennego spożycia – RDA. 6. Wpływ operacji technologicznych na wartość odżywczą gotowych produktów spożywczych.
II	Podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pojęcie normy, normalizacji, dyrektywy i rozporządzenia. 2. Rodzaje i cel stosowania norm i przepisów prawnych – dyrektyw UE. 3. Codex Alimentarius – Międzynarodowy Kodeks żywnościowy. 4. Budowa receptury gastronomicznej. 5. Metody oceny jakościowej potraw. 6. Zasady pobierania próbek kontrolnych i ich zabezpieczania.
III	Charakterystyka procesów technologicznych.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proces technologiczny i jego etapy. 2. Obróbka wstępna. 3. Zjawisko osmozy. 4. Obróbka cieplna. 5. Zmiany zachodzące podczas obróbki wstępnej i cieplnej. 6. Nowoczesne metody obróbki cieplnej.
IV	Ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka tłuszczów i ich właściwości. 2. NNKT i ich znaczenie dla organizmu człowieka. 3. Czynniki wpływające na jakość i świeżość tłuszczu. 4. Zmiany fizykochemiczne zachodzące w tłuszczach podczas ogrzewania i przechowywania.
V	Ocena towaroznawcza warzyw, ziemniaków i grzybów, ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wartość odżywcza i podział warzyw. 2. Charakterystyka poszczególnych warzyw. 3. Liofilizacja, blanszowanie i ciemnienie warzyw – utlenianie tyrozyny. 4. Metody obróbki cieplnej. 5. Asortyment potraw jarskich. 6. Ogólna charakterystyka ziemniaków i potraw z ziemniaków. 7. Ogólna charakterystyka grzybów i potraw z grzybów.
VI	Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podział owoców i ich wartość odżywcza. 2. Zasady obróbki wstępnej i przechowywanie owoców. 3. Dekorowanie potraw i sposoby podawania potraw. 4. Owoce południowe.
VII	Ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów i zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ocena towaroznawcza mleka i jego wartość odżywcza i sensoryczna. 2. Proces fermentacji mleka i jego mikroflora. 3. Sery i ich podział. 4. Śmietana i śmietanka, otrzymywanie i gatunki handlowe. 5. Zastosowanie mleka i wyrobów mleczarskich w przygotowywaniu potraw.

VIII	Ocena towaroznawcza jaj i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Budowa jaja jego skład chemiczny i wartość odżywcza. 2. Wykorzystywanie właściwości jaj (spulchniających, wiążących, zagęszczających, emulgujących) przy sporządzaniu potraw. 3. Asortyment potraw z jaj.
IX	Technika sporządzania zup.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podział zup. 2. Technika sporządzania zup i ich zagęszczania. 3. Sposoby podawania zup (dodatki, wielkość porcji itp.).
X	Ocena towaroznawcza mąki i kasz, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Budowa ziarna zbóż i jego wartość odżywcza. 2. Ocena towaroznawcza mąki. 3. Makarony i inne półfabrykaty. 4. Wykorzystanie właściwości skrobi. 5. Normy mąki do zagęszczania. 6. Sosy i ich podział. 7. Ciasta kluskowe. 8. Ciasta pierogowe. 9. Ciasta naleśnikowe i gofrowe. 10. Zastosowanie potraw mącznych w żywieniu. 11. Ocena towaroznawcza kasz i ich wartość odżywcza. 12. Obróbka wstępna i techniki obróbki cieplnej kasz. 13. Zmiany zachodzące w czasie gotowania kasz. 14. Dodatki do potraw uzupełniające wartość odżywczą. 15. Asortyment potraw z mąki i kasz.

TECHNOLOGIE GASTRONOMICZNE Z TOWAROZNAWSTWEM: II stopień

Nr działu	Treści programowe	Proponowane tematy
I	Charakterystyka deserów i ich wykorzystanie w produkcji gastronomicznej.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Klasyfikacja deserów i podział zależnie od temperatury. 2. Technika sporządzania deserów. 3. Asortyment deserów i sposób podawania. 4. Zasady sanitarno-higieniczne obowiązujące przy produkcji, przechowywaniu i ekspedycji deserów.
II	Ocena i technologia sporządzania wybranych wyrobów ciastkarskich.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka surowców podstawowych i dodatkowych do sporządzania ciast. 2. Metody spulchniania i środki spulchniające. 3. Syropy cukrowe, pomady, marcepany i polewy czekoladowe do wykańczania ciast. 4. Klasyfikacja ciast. 5. Ciasto kruche i półkruche. 6. Ciasto drożdżowe. 7. Ciasto biszkoptowe i biszkoptowo-tłuszczowe. 8. Ciasto francuskie i półfrancuskie. 9. Ciasto parzone i piernikowe. 10. Technika wykonywania mas i kremów. 11. Sposoby dekoracji tortów i ciast. 12. Wykorzystanie półproduktów ciastkarskich (koncentraty, ciasta mrożone i inne.).

III	Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ogólna charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych, wartość odżywcza i sensoryczna. 2. Ocena jakościowa mięsa, ocena świeżości. 3. Podział tusz na elementy kulinarne i gastronomiczne. 4. Obróbka cieplna mięsa zwierząt rzeźnych. 5. Podroby i ich zastosowanie w produkcji potraw. 6. Mięsa mielone i asortyment potraw z mięsa mielonego. 7. Wędliny i wyroby wędliniarskie. 8. Podstawowe procesy technologiczne stosowane do produkcji przetworów – konserw. 9. Ocena i technika wykonania zakąsek z mięsa i wędlin oraz podrobów. 10. Zasady podawania i wykańczania zakąsek z wędlin. 11. Warunki przechowywania i sposobu utrwalania mięsa, podrobów i wędlin.
IV	Potrawy półmięsne w produkcji gastronomicznej.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podział i charakterystyka dań półmięsnych wg użytego surowca. 2. Asortyment potraw półmięsnych.
V	Ocena towaroznawcza drobiu oraz zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka i wartość odżywcza drobiu. 2. Czynniki określające przydatność kulinarną drobiu. 3. Obróbka wstępna drobiu. 4. Obróbka cieplna drobiu. 5. Asortyment potraw z drobiu. 6. Zalecenia żywieniowe – zastosowanie mięsa drobiowego.
VI	Ocena towaroznawcza ryb i owoców morza oraz ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Budowa ryby i wartość odżywcza ryb. 2. Podział ryb. 3. Ocena jakości i świeżości ryb i owoców morza. 4. Obróbka wstępna ryb i owoców morza. 5. Obróbka cieplna ryb i owoców morza. 6. Asortyment potraw z ryb i owoców morza. 7. Zastosowanie w żywieniu ryb i owoców morza.
VII	Planowanie i sporządzanie zestawów posiłków codziennych, okolicznościowych oraz dietetycznych.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rodzaje i charakterystyka posiłków codziennych i okolicznościowych. 2. Zasady doboru potraw i napojów niealkoholowych i alkoholowych do rodzaju przyjęcia i godziny podawania. 3. Organizacja pracy przy przygotowaniu różnego rodzaju przyjęć. 4. Nakrywanie stołów, składanie serwetek oraz dekorowanie stołów i pater.
VIII	Sporządzanie typowych potraw kuchni staropolskiej, regionalnej oraz innych narodów.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka kuchni staropolskiej. 2. Kuchnia francuska i jej specyfika. 3. Kuchnia włoska i jej specyfika. 4. Kuchnia węgierska i jej specyfika. 5. Kuchnia rosyjska i ukraińska. 6. Kuchnia tradycyjna.
IX	Zasady kontroli jakości produkcji i zakładu małej gastronomii.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zasady GMP i GHP w gastronomii. 2. Projektowanie instrukcji systemowych. 3. System HACCP w gastronomii. 4. Inne systemy zapewniania jakości w przetwórstwie spożywczym.

ORGANIZACJA, BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY – I stopień

Nr działu	Treści programowe	Proponowane tematy
I	Wiadomości podstawowe.	<ol style="list-style-type: none">1. Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa higieny pracy.2. SIP, PIP, UDT, ROP, PIS itp. – definicje i ich znaczenie dla bezpieczeństwa.3. Higiena pracy.
II	Drobnoustroje a zdrowie człowieka.	<ol style="list-style-type: none">1. Wpływ środowiska na drobnoustroje i metody ich zwalczania.2. Ogólne wiadomości o zakażeniu i chorobach zakaźnych.3. Zatrucia pokarmowe.4. Pasożyty układu pokarmowego.
III	Elementy wiedzy o człowieku i jego pracy.	<ol style="list-style-type: none">1. Pojęcie pracy, ergonomii i fizjologii pracy.2. Higieniczny tryb życia.
IV	Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i życia osobistego pracownika.	<ol style="list-style-type: none">1. Organizacja pracy własnej.2. Czynniki wpływające na jakość pracy.3. Normy pracy i skutki ich nieprzestrzegania.
V	Szkodliwości i choroby zawodowe.	<ol style="list-style-type: none">1. Czynniki szkodliwe i ich wpływ na człowieka.2. Ogólne choroby zawodowe.
VI	Higiena zakładu żywienia zbiorowego.	<ol style="list-style-type: none">1. Wymagania sanitarno-epidemiologiczne.2. GHP – Dobra Praktyka Higieniczna.3. Analiza zagrożeń chemicznych, fizycznych i mikrobiologicznych.
VII	Zasady bezpieczeństwa i higieny produkcji, przechowywania, zbytu i transportu.	<ol style="list-style-type: none">1. Higiena urządzeń chłodniczych, magazynów i drobnego sprzętu.2. Zasady bezpiecznej pracy przy urządzeniach elektrycznych i pracujących pod ciśnieniem.3. Ochrona przeciwpożarowa i jej znaczenie dla bezpieczeństwa pracy.

PODSTAWY RACHUNKOWOŚCI GASTRONOMICZNEJ – II stopień

Nr działu	Treści programowe	Proponowane tematy
I	Podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczne	<ol style="list-style-type: none">1. Podstawowe pojęcia ekonomiczne.2. Rynek i jego elementy.
II	Tworzenie podmiotów gospodarczych.	<ol style="list-style-type: none">1. Klasyfikacja podmiotów gospodarczych i rodzaj działalności..2. Podstawowe formalności związane z podjęciem działalności gospodarczej.3. Zasady rozliczania z urzędem skarbowym.
III	Środki gospodarcze przedsiębiorstwa.	<ol style="list-style-type: none">1. Majątek trwał i obrotowy i jego składniki.2. Amortyzacja i umorzenie środków trwałych.
IV	Organizacja działalności podmiotów gastronomicznych.	<ol style="list-style-type: none">1. Rodzaje zakładów gastronomicznych i ich znaczenie w gospodarce.2. Fast food i Cafe time itp.3. Polityka personalna.4. Pojęcie i funkcje płacy.
V	Organizacja procesu gospodarczego.	<ol style="list-style-type: none">1. Struktura procesu gospodarczego.2. Kontrola ilościowa i jakościowa zapasów.3. Mała logistyka i jej znaczenie w gastronomii.4. Zasady organizacji pracy(harmonogramy, podział pracy, współpraca, specjalizacja).5. Marketing w gastronomii.
VI	Wybrane zagadnienia z rachunkowości.	<ol style="list-style-type: none">1. Pojęcie i zadania rachunkowości.2. Zasady wypełniania dokumentacji stosowanej w małych zakładach gastronomicznych.3. System cen i marż.4. Inwentaryzacja.