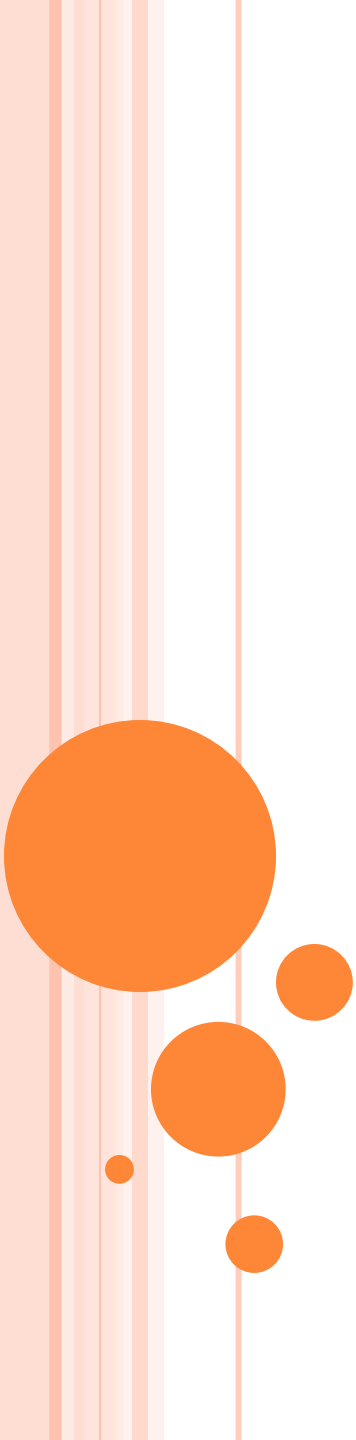




BiHPwG

TEMAT: POWTÓRZENIE WIADOMOŚCI

Izabela Żero

12 maja odbędzie się praca klasowa

- W ramach przygotowania się do sprawdzianu bardzo proszę zapoznać się z zagadnieniami i wykonać zadania, które znajdują się w kolejnych slajdach.
- W razie pytań, proszę pisać na adres izabelazero@wp.pl lub na grupie na Messengerze.



ZAGADNIENIA DO PRACY KLASOWEJ:

1. Rodzaje prac wykonywanych w zakładzie gastronomicznym, podstawowe stanowiska pracy i ich zadania.
2. Zasady organizacji stanowisk pracy.
3. Higiena osobista, odzież ochronna i środki ochrony indywidualnej oraz ich znaczenie.



1. Odzież ochronną należy zdjąć:

- a) po skończeniu przygotowywania potrawy
- b) po wyjściu z części produkcyjnej
- c) po przystąpieniu do czynności porządkowych

2. W rękawiczkach:

- a) należy wykonywać niektóre czynności
- b) należy wykonywać wszystkie czynności
- c) nie trzeba wykonywać żadnych czynności

3. Urządzenia lub wyposażenia przeznaczone do noszenia lub trzymania przez pracownika w celu ochrony przed jednym lub większą ilością zagrożeń, które mogą mieć wpływ na jego bezpieczeństwo pracy to.....

4. Wentylacja i oświetlenie to przykładowe środki ochrony



5. Wśród prac wykonywanych w zakładzie gastronomicznym wyróżniamy prace: administracyjne, produkcyjne i usługowe. Wymień po (co najmniej) 4 stanowiska dla każdego rodzaju prac oraz wypisz podstawowe obowiązki na danym stanowisku.

6. Zasada mise en place oznacza:

- a) że pracownik gastronomii powinien być zawsze odpowiednio ubrany na stanowisku pracy
- b) że pracownik gastronomii powinien mieć zawsze aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne , w przeciwnym razie nie może wykonywać swoich obowiązków
- c) prawidłowe rozmieszczenie produktów na stanowisku pracy. Te używane najczęściej powinny być w zasięgu ręki



7. Miejscem pracy kucharza są między innymi stołówki w szpitalach, które należą do zakładów żywienia:

- a) otwartego
- b) zamkniętego
- c) specjalistycznego

8. Do zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych należą:

- a) organizowanie i przeprowadzanie kontroli wewnętrznej, zaopatrzenia, ekspedycja potraw i napojów, odbiór jakościowy surowców i towarów, magazynowanie
- b) organizowanie i przeprowadzanie kontroli wewnętrznej, zaopatrzenia, opracowywanie jadłospisów i zestawów potraw, odbiór jakościowy surowców i towarów, magazynowanie
- c) organizowanie i przeprowadzanie kontroli wewnętrznej, zaopatrzenia, opracowywanie jadłospisów i zestawów potraw, obróbka wstępna i przygotowanie półproduktów

