

Zakres materiału na egzamin klasyfikacyjny w zawodzie kucharz małej gastronomii I stopnia

WYPOSAŻENIE TECHNICZNE ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH:

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.(bhp dla przykładowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w cukiernictwie.)
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.