

## Klasa 3TK

Opracował: Dariusz Troka

Kościerzyna rok szkolny 2010/2011

Lp.	Moduł-dział	Lp. godz.	Zakres treści
Moduł I			
1	Cele i zadania przedmiotu	1	1 Zapoznanie z programem nauczania 2 przedmiotowy system oceniania 3 obowiązujący podręcznik
2	Postęp techniczny, jego wpływ na wydajność i higienę	1	1 Rodzaje zakładów gastronomicznych 2 Znaczenie zakładów gastronomicznych 3 Charakterystyka zakładów gastronomicznych
Moduł II			
3	Zastosowanie metali.	1	1 materiały stosowane w gastronomii 2 materiały metalowe
4	Materiały ceramiczne i szkło i drewno	1	1 Zastosowanie ceramiki i szkła 2 różnice pomiędzy ceramika a szkłem 3 zastosowanie drewna
5	Tworzywa sztuczne	1	1 podział tworzyw sztucznych 2 tworzywa sztuczne w gastronomii
6	Opakowanie żywności	1	1 zadanie opakowania 2 klasyfikacja opakowań 3 opakowanie bezpośrednie i transportowe 4 znaki manipulacyjne
7	Podział i rodzaje opakowań	1	1 Funkcja ochronna transportowa ekonomiczna i reklamowa 2 Charakterystyka opakowań jednostkowych i transportowych 3 Wady i zalety materiałów opakowaniowych
8	Sprawdzenie wiadomości	1	Przerobiony materiał z modułu II
Moduł III			
9	Maszyna i napęd	3	1 Podstawowe pojęcia: maszyna, mechanizm, automat, sprzęgło, przekładnia i łożyska. 2 Smarowanie 3 Przekładnie cienne, cięgowe i zębate 4 Rodzaje łożysk 5 Osie wały i czopy
10	Silniki elektryczne	1	1 Rodzaje silników elektrycznych 2 Zastosowanie silników elektrycznych 3 Budowa silnika elektrycznego
11	Zastosowanie pomp w gastronomii	1	1 Zastosowanie pomp 2 Typy pomp 3 Budowa pomp 3 Zasada działania pomp
12	Instalacje w gastronomii - elektryczna	1	1 Rodzaje instalacji elektrycznych i ich części składowe 2 Dobór instalacji elektrycznej
13	Zasady BHP podczas użytkowania instalacji elektrycznych	1	1 Obsługa urządzeń 2 Środki ochrony podstawowej 3 Środki ochrony dodatkowej
14	Oświetlenie pomieszczeń	1	1 Oświetlenie 2 Oświetlenie naturalne 3 Oświetlenie sztuczne
15	Instalacje gazowe	1	1 Podział paliw gazowych 2 Wewnętrzne instalowanie gazu 3 Zasady instalowania wybranych odbiorników gazu
16	Instalacje wodno-kanalizacyjne	1	1 Instalacje wodociągowe wody zimnej 2 Instalacje wody ciepłej 3 Instalacje kanalizacyjne

17	Instalacje wentylacyjne	1	1 Wentylacja i krotność wymiany powietrza 2 Wentylacja naturalna 3 Wentylacje mechaniczna
18	Sprawdzenie wiadomości	1	Przerobiony materiał z modułu III
Moduł IV			
19	Zastosowanie sortowników i płuczek	1	1 Sortowanie 2 Mycie 3 oczyszczanie 4 Maszyny i urządzenia
20	Maszyny i urządzenia do rozdrabniania żywności	1	1 Rozdrabnianie 2 Maszyny do krojenia warzyw i owoców - budowa
21	Maszyna do rozdrabniania i spulchniania mięsa	1	1 Budowa maszyny typu wilk 2 BHP obsługi maszyn do rozdrabniania i spulchniania mięsa
22	Maszyny do krojenie wędlin chleba sera i flaków	1	1 Budowa maszyny Mkw.-2-230 2 Automatyeczna kralalnica żywności S612p
23	Maszyny do wyrabiania ciasta i ubijania masy	1	1 Zastosowanie mieszarek do ciast 2 Budowa i zasada działania
24	Uniwersalne maszyny gastronomiczne	1	1 Stosowanie uniwersalnych maszyn 2 Maszyna kuchenna wieloczynnościowa MK-110
25	Maszyny do mielenia produktów suchych.	1	1 Młynek do mielenie udarowy 2 Młynek tarczowy
26	Sprawdzenie wiadomości.	1	Przerobiony materiał z modułu IV
Moduł V			
27	Źródła ciepła.	1	1 Źródła ciepła stosowane w gastronomii 2 Charakterystyka materiałów opałowych 3 Klasyfikacja aparatury grzewczej
29	Charakterystyka trzonów kuchennych	1	1 Zastosowanie trzonów kuchennych 2 Typy trzonów kuchennych 3 Budowa trzonów kuchennych
30	Taborety podgrzewcze	1	1 Taborety podgrzewcze jako uzupełnienie trzonów 2 Typy taboretów podgrzewczych 3 Budowa taboretów podgrzewczych
31	Kotły warzelne	1	1 Typy kotłów warzelnych i ich wykorzystanie 2 Budowa kotłów warzelnych
32	Kotły warzelne przechylne	2	1 Zastosowanie kotłów warzelnych 2 Budowa kotłów warzelnych 3 Obsługa kotłów warzelnych
33	Patelnie elektryczne	1	1 Zastosowanie patelni elektrycznej 2 Typy patelni elektrycznej 3 Budowa patelni elektrycznej
34	Piekarniki. wolnostojące oraz frytkownicę	2	1 Zastosowanie piekarnika wolnostojącego i frytkownicy 2 Budowa piekarnika wolnostojącego i frytkownicy
35	Aparatura grzewcza do smażenia beztłuszczowego	1	1 Zastosowanie urządzeń do smażenia beztłuszczowego(rożen, grill 2 Budowa urządzeń do smażenia bez tłuszczowego
36	Urządzenia do rozmrażania potraw	1	1 Zastosowanie urządzeń do rozmrażania potraw 2 Metody rozmrażania potraw
37	Sprawdzenie wiadomości	1	Przerobiony materiał z modułu V
Moduł VI			
38	Chłodzenie zamrażanie i przechowywanie chłodnicze żywności	1	1 Cele i zadania chłodnicze 2 Zamrażanie 3 Przechowywanie chłodnicze żywności 4 Odchładzanie i rozmrażanie
39	Łańcuch chłodniczy	2	1 Łańcuch chłodniczy żywności

	żywności		2 Chłodzenia zakładowe 3 Chłodzenie składowe 4 Chłodzenie rozdzielcze
40	Zasady chłodzenia	1	1 Chłodzenie przez topnienie 2 Chłodzenie przez sublimację 3 Chłodzenie przez parowanie 4 Czynniki chłodnicze
41	, Agregaty chłodnicze (komory, Szafy, lody, witryny) i ich zastosowanie.	1	1 Zastosowanie agregatów chłodniczych 2 Budowa agregatów chłodniczych 3 Instalowanie agregatów chłodniczych
42	Warunki sanitarne w pomieszczeniach chłodniczych	1	1 Rozmrażanie urządzeń chłodniczych 2 Dezynfekcja 3 Odwadnianie 4 Deratyzacja 5 Filtrowanie powietrza 6 Ozonowanie
43	Sprawdzenie wiadomości	1	Przerobiony materiał z modułu VI
<b>Moduł VII</b>			
44	Urządzenia do parzenia kawy i napojów gorących	1	1 Zastosowanie ekspresów 2 Zasada działania ekspresów 3 Budowa ekspresów
45	Urządzenia do sporządzania i eksploatacji napojów zimnych		1 Budowa i zasada działania saturatora 2 Chłodziarki do napojów
46	Kolumny bufetowe. Miksery	1	1 Zastosowanie miksera barowego 2 Budowa miksera barowego 3 Zasada działania miksera barowego
47	Sprawdzenie wiadomości	1	Przerobiony materiał z modułu VII
<b>Moduł VIII</b>			
48	Zmywalnia do ręcznego mycia	1	1 Umieszczenie i zastosowanie zmywalni do ręcznego mycia naczyń 2 Wyposażenie nie zmechanizowanej zmywalni naczyń
49	Zmywalnia do mechanicznego zmywania naczyń	1	1 Umieszczenie i zastosowanie zmywalni do ręcznego mycia naczyń 2 Wyposażenie zmechanizowanej zmywalni naczyń
50	Maszyny do mycia naczyń	1	1 Typy maszyn do mycia naczyń 2 Maszyny do mycia naczyń o działaniu okresowym - budowa 3 Maszyny do mycia naczyń o działaniu ciągłym - budowa
51	Sprawdzenie wiadomości	1	Przerobiony materiał z modułu VIII
<b>Moduł IX</b>			
52	Transport wewnętrzny - rodzaje i zadania	1	1 Zadania transportu wewnętrznego 2 Rodzaje transportu wewnętrznego
53	Urządzenia do ekspedycji potraw w barach samoobsługowych	1	1 Zastosowanie przenośników taśmowych i rolkowych 2 Przenośnik taśmowy 3 Przenośnik rolkowy
54	Rodzaje i zasady obsługi kas kelnerskich.	1	1 Proste kasy elektroniczne 2 Kasy elektroniczne połączone z komputerem
55	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	6	1 Układ zakładu gastronomicznego 2 Dział magazynowy 3 Dział produkcyjny 4 Dział ekspedycyjny 5 Dział konsumpcyjny 6 Dział administracyjno socjalny
56	Sprawdzenie wiadomości	1	Przerobiony materiał z modułu IX