

Marek Halama

Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych

Część 1

Pracownik pomocniczy gastronomii

HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach
świadczących usługi gastronomiczne

Podręcznik został opracowany w oparciu o podstawę programową dla zawodu „Pracownik pomocniczy gastronomii” obowiązującą od 01 września 2019 r. Opracowanie jest zgodne z założeniami kwalifikacji HGT.04 (Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne).

Opracowanie: Marek Halama

Konsultacje merytoryczne: Dorota Przyłęcka

Konsultacje językowe: Aleksandra Kędzierska-Balik

Małgorzata Hebda

ISBN 978-83-954434-8-0

Wydanie własne

Chorzów 2020

www.hotelarz.entro.pl

Treści zawarte w książce realizują następujące efekty kształcenia

Podstawa programowa kształcenia w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii (941203)

HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy.

Uczeń:

1. rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
2. charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska;
3. opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
4. przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
5. stosuje środki ochrony indywidualnej;
6. udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego.

HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.

Uczeń:

1. rozróżnia podstawowe pojęcia związane z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne;
2. określa czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne;



3. charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne;
4. wykonuje prace porządkowe w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne;
5. przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) przy wykonywaniu prac porządkowych;
6. stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne.

HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych.

Uczeń:

1. wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego;
2. wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności.

HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych.

Uczeń:

1. charakteryzuje produkty spożywcze stosowane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych;
2. identyfikuje wartości odżywcze produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach;
3. stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych;
4. przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe;
5. zapobiega niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów;
6. wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów;
7. ocenia żywność organoleptycznie;



8. rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

Uczeń:

1. wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych;
2. przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości;
3. wykonuje prace porządkowe po zakończeniu obsługi gości.

HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne

Uczeń:

1. przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej;
2. wykazuje pozytywny stosunek do zmian;
3. planuje wykonanie zadania;
4. stosuje zasady komunikacji interpersonalnej;
5. ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania;
6. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
7. współpracuje w zespole.



Spis treści

Rozdział 1 Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy przeciwpożarowe 9

1.1.	Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy	9
1.1.1.	Najważniejsze pojęcia związane z BHP	9
1.1.2.	Obowiązki pracodawcy w zakresie BHP	9
1.1.3.	Prawa i obowiązki pracowników w zakresie BHP	10
1.1.4.	Odzież ochronna stosowana w zakładach gastronomicznych.....	12
1.1.5.	BHP obowiązujące podczas prac porządkowych	13
1.1.6.	Dopuszczalne normy dźwigania i przenoszenia ciężkich przedmiotów	15
1.1.7.	Wypadki przy pracy i pierwsza pomoc	17
1.1.8.	Znaki BHP	24
1.2.	Przepisy ochrony przeciwpożarowej	27
1.2.1.	Ogólne przepisy przeciwpożarowe obowiązujące w budynkach	27
1.2.2.	Czynności zabronione i obowiązki w zakresie ochrony przeciwpożarowej.....	28
1.2.3.	Rozmieszczenie sprzętu gaśniczego w zakładach gastronomicznych oraz podział gaśnic na grupy	31
1.2.4.	Oznakowania stosowane w ochronie przeciwpożarowej	32
1.2.5.	Postępowanie na wypadek pożaru.....	33
1.2.6.	Właściwe oznakowanie dróg ewakuacyjnych	34
1.2.7.	Ewakuacja konsumentów oraz mienia zakładu gastronomicznego w czasie pożaru	35
1.3.	Higiena osobista pracowników i zatrucia oraz zakażenia pokarmowe występujące w gastronomii.....	36
1.3.1.	Higiena osobista pracowników.....	36
1.3.2.	Pracownicza książeczka zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych	38
1.3.3.	Zatrucia i zakażenia pokarmowe występujące w gastronomii.....	39

Rozdział 2 Pracownicy, układ funkcjonalny i wyposażenie zakładu gastronomicznego 42

2.1.	Struktura organizacyjna gastronomii oraz zakres obowiązków na poszczególnych stanowiskach	42
2.1.1	Struktura organizacyjna gastronomii	42



2.1.2. Zakres obowiązków na poszczególnych stanowiskach.....	42
2.2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	46
2.3. Rodzaje zakładów gastronomicznych i usługi, jakie te zakłady świadczą	48
2.3.1. Podział i rodzaje zakładów gastronomicznych	49
2.3.2. Usługi świadczone przez zakłady gastronomiczne	51
Rozdział 3 Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	52
3.1. Wyposażenie zakładu gastronomicznego w urządzenia do obróbki wstępnej - brudnej	52
3.2. Wyposażenie zakładu gastronomicznego w urządzenia do obróbki wstępnej - czystej.....	54
3.3. Wyposażenie zakładu gastronomicznego w aparaturę grzejną oraz chłodniczą stosowaną do produkcji i przechowywania potraw	57
3.3.1. Urządzenia grzejne	57
3.3.2. Aparatura chłodnicza.....	68
3.4. Wyposażenie zakładu gastronomicznego w sprzęt pomocniczy stosowany podczas produkcji gastronomicznej w zakładach żywienia zbiorowego.....	73
3.5. Wyposażenie techniczne zmywalni naczyń kuchennych.....	77
3.6. Wyposażenie techniczne części restauracyjnej zakładu gastronomicznego	78
3.6.1. Wyposażenie techniczne ekspedycji	78
3.6.2. Wyposażenie techniczne zmywalni naczyń stołowych.....	79
Rozdział 4 Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach gastronomicznych	82
4.1. Sprzęt do wykonywania prac porządkowych	82
4.2. Środki czyszczące stosowane podczas wykonywania prac porządkowych	88
4.3. Wykonywanie prac porządkowych.....	89
4.3.1. Rodzaje sprzątania w gastronomii i metody mycia	89
4.3.2. Mycie i dezynfekcja pomieszczeń gastronomicznych	91
4.3.3. Mycie i dezynfekcja urządzeń gastronomicznych	94
4.3.4. Zabezpieczenie zakładu gastronomicznego przed szkodnikami	98
Rozdział 5 Ekologia w działalności zakładu gastronomicznego	100
5.1. Segregacja odpadów	100



5.2. Usuwanie odpadów z zakładu gastronomicznego	105
5.3. Działania proekologiczne zakładów gastronomicznych	106
Rozdział 6 Prace pomocnicze związane z myciem zastawy stołowej i kuchennej....	109
6.1. Technika mycia zastawy stołowej.....	109
6.2. Technika mycia naczyń kuchennych.....	115
Rozdział 7 Podstawowe wiadomości na temat systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności w zakładach gastronomicznych	118
Bibliografia	123

