

Zadanie z przedmiotu pdp SpdP klasy: 1,2,3, opr. Danuta Szymańska

Zadanie 1. Wypełnij arkusz swoich umiejętności wstawiając X w odpowiednie miejsce.

5.1. POMOCNIK KUCHARZA

Pomocnik kucharza zajmuje się:

- sporządzaniem potraw,
- obsługą urządzeń kuchennych,
- nakrywaniem do stołu,
- myciem naczyń stołowych i urządzeń kuchennych,
- utrzymywaniem porządku w pomieszczeniach kuchennych,
- praniem i prasowaniem bielizny stołowej oraz odzieży ochronnej i roboczej.

Pomocnik kucharza pracuje:

- w pozycji stojącej,
- w pomieszczeniach zamkniętych,
- w pomieszczeniach o podwyższonej temperaturze i wilgotności,
- przestrzegając warunków higieny pracy,
- w czystym białym fartuchu i w czepku na głowie.

Pomocnik kucharza powinien odznaczać się następującymi cechami:

- dobrym stanem zdrowia,
- dobrym zmysłem smaku i węchu,
- odpornością na zmęczenie,
- odpornością na przeziębienia,
- higieną osobistą,
- pracowitością,
- umiejętnością pracy w zespole.

Miejscami pracy pomocnika kucharza są:

- restauracje,
- bary,
- bufety,
- stołówki: szkolne, przedszkolne, zakładowe, szpitalne,
- kawiarnie,
- hotele,
- firmy cateringowe.

ŚRODOWISKO PRACY		
Mogę pomagać kucharzowi w pracy, ponieważ prawidłowo obsługuję urządzenia kuchenne:	TAK	NIE
- czajnik elektryczny		
- ekspres do kawy		
- kuchenkę elektryczną		
- kuchenkę gazową		
- kuchenkę mikrofalową		
- robota kuchennego		
- krajalnicę do wędlin		



- kralnicę do chleba		
- toster		
- zmywarkę		
Posługuję się bezpiecznie ostrymi narzędziami:	TAK	NIE
- nożami kuchennymi		
- obieraczką do warzyw		
- tarką		
Przestrzegam przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ponieważ wiem, w jakiej sytuacji:	TAK	NIE
- poparzę się		
- porazi mnie prąd		
- zranię się		
- ulegnę wypadkowi		
Właściwie wykonuję opatrunek w sytuacji:	TAK	NIE
- poparzenia		
- zranienia		

STANOWISKO PRACY		
Organizuję stanowisko pracy:	TAK	NIE
Gromadzę narzędzia i materiały niezbędne do:		
- oczyszczania warzyw		
- mycia warzyw		
- rozdrabniania warzyw		
- gotowania i duszenia potraw		
- smażenia potraw		
- pieczenia		
- mielenia mięsa		
- sporządzania makaronu		
- sporządzania napojów		
Powierzoną pracę wykonuję dokładnie, cierpliwie i wytrwale.		
Porządkuję własne stanowisko pracy, odkładam narzędzia i drobny sprzęt na właściwe miejsce.		
Potrafię zgodnie pracować w zespole.		
Szanuję pracę:	TAK	NIE
- swoją		
- innych		

SPORZĄDZANIE POSIŁKÓW		
Mogę pomagać kucharzowi w pracy, ponieważ potrafię samodzielnie:	TAK	NIE
- obierać owoce i warzywa		
- rozdrabniać warzywa i owoce		
- ścierać warzywa na tarce		
- kroić pieczywo		
- wyrabiać ciasto na stolnicy		
- rozwałkować ciasto na stolnicy		

- zarabiać ciasto w naczyniu		
- łączyć i mieszać różne składniki w jednym naczyniu		
Potrafię ugotować:	TAK	NIE
- warzywa		
- jaja		
- ziemniaki		
- makaron		
- ryż		
- kaszę		
- mięso		
Umiem przyrządzić proste potrawy:	TAK	NIE
- zupy		
- jajecznicę		
- omlety		
- racuchy		
- pierogi		
- naleśniki		
- frytki		
- placki ziemniaczane		
- surówki		
- sałatki		
Wykańczam przygotowane potrawy:	TAK	NIE
- doprawiam		
- porcjuję		
- dekoruję		
Nakrywam do stołu:	TAK	NIE
- znam elementy zastawy stołowej		
- znam elementy bielizny stołowej		
- dobieram elementy zastawy stołowej w zależności od podawanych posiłków:		
· śniadanie		
· obiad		
· kolacja		
- ustawiam prawidłowo talerze i rozkładam odpowiednio sztućce		
- ustawiam na stole elementy dekoracyjne		
Właściwie przechowuję artykuły spożywcze:	TAK	NIE
Wiem, które produkty przechowywać w:		
- chłodziarce (lodówce)		
- zamrażarce		
- szafce kuchennej		

PRACE PORZĄDKOWE		
Mogę pomagać kucharzowi w pracy, ponieważ wykonuję prace porządkowe w kuchni:	TAK	NIE
- sprzątam naczynia		
- zmywam i wycieram naczynia		

- wycieram stoły robocze		
- myję meble kuchenne		
- zmiatam i myję podłogi		
- myję zlewy		
- szoruję kuchenkę i piekarnik		
- myję drobny sprzęt kuchenny		
- rozmrażam i myję lodówkę		
Znam i obsługuję sprzęt porządkowy ręczny.		
Znam i obsługuję sprzęt porządkowy mechaniczny.		
Prace porządkowe wykonuję z użyciem środków chemicznych i wiem, które środki służą do:	TAK	NIE
- mycia		
- dezynfekcji		
- pielęgnacji		
Znam zasady prania:	TAK	NIE
- wiem, jaka jest kolejność czynności podczas prania		
- obsługuję pralkę automatyczną		
- dobieram środki piorące w zależności od rodzaju zabrudzenia i barwy tkaniny		
- ustaliam temperaturę wody w zależności od rodzaju i barwy tkaniny		
Znam zasady prasowania:	TAK	NIE
- wiem, jaka jest kolejność podczas prasowania		
- umiem obsługiwać żelazko elektryczne		
- znam etapy prasowania fartucha roboczego		
Stosuję informacje wszyte do gotowej odzieży.		
Znam oznaczenia dotyczące prania i prasowania:		
- prać w temperaturze 95°C 		
- nie prać 		
- nie prasować 