

STANDARD WYPOSAŻENIA DYDAKTYCZNEGO PRACOWNI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Zawód: **kucharz małej gastronomii**

Symbol cyfrowy: **512 [05]**

Ze względu na specyfikę wykonywanego zawodu pracownia zawodowa dla zawodu kucharz powinna znajdować się w dwóch pomieszczeniach:

- I. Pracowni dydaktycznej,
- II. Pracowni kuchni gorącej.

I. Pracownia dydaktyczna

Jest to pomieszczenie o odpowiedniej kubaturze w stosunku do ilości stanowisk dydaktycznych i egzaminacyjnych, pozwalające na realizację pełnego zestawu treści kształcenia, wyposażoną w środki dydaktyczne pozwalające na zapewnienie jakości kształcenia na wszystkich poziomach. Środki dydaktyczne powinny pobudzać aktywność intelektualną oraz emocjonalną uczniów umożliwiając w ten sposób zrozumienie i zapamiętanie wiadomości. Pracownia powinna również być wyposażona w odpowiednie środki audiowizualne.

W pracowni dydaktycznej powinna się znajdować optymalna ilość, dla danej placówki, stanowisk dydaktycznych dla uczniów oraz stanowiska dla egzaminatorów. Pomieszczenie powinno spełniać wymagania sanitarno-higieniczne, ekologiczne, ergonomiczne oraz wymagania bezpieczeństwa.

W pracowni powinna się znajdować instalacja wentylacyjna oraz stanowisko zaopatrzone w ciepłą wodę. W pracowni powinna znajdować się biblioteczka zawodowa wyposażona w literaturę, podręczniki, czasopisma zawodowe.

Pomieszczenie pracowni dydaktycznej powinno znajdować się w pobliżu pomieszczeń socjalnych i sanitarnych (szatnie, toalety), w których uczniowie oraz egzaminatorzy będą mogli przygotować się do pracy.

Jeden zestaw naczyń stołowych, sztućców na jednego ucznia oraz półmiski, miski, salaterki, deserówki, kieliszki, filiżanki oraz specjalistyczna zastawa stołowa, bielizna stołowa, umożliwi uczniom na prezentację wykonanych potraw komisji egzaminacyjnej.

1. Wyposażenie ogólnodydaktyczne pracowni:

- stół nauczyciela, jednocześnie spełniający rolę stanowiska dla egzaminatorów,
- stoliki uczniowskie 2-osobowe wraz z kompletem krzeseł do pracy teoretycznej,
- tablice poglądowe dotyczące poszczególnych omawianych działów,
- tablica magnetyczna lub tablica flipchart,
- rzutnik pisma lub foliogramów wraz ze stolikiem regulowanym,
- telewizor z odtwarzaczem video i CD,
- zestaw kaset wideo i płyt CD,
- gabloty z zestawami sprzętu drobnego do prezentacji gotowych wyrobów,
- gabloty z zestawami zastawy stołowej do prezentacji i degustacji gotowych wyrobów,
- szafka z bielizną stołową potrzebną do prezentacji potraw,
- wózek do prezentacji potraw,
- komputer z oprogramowaniem służącym do obsługi zakładu gastronomicznego.

2. Opis wyposażenia pracowni:

- a. biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego zawodu/pracowni/stanowiska:
 - zestaw podręczników do technologii obowiązujący w trakcie trwania nauki,
 - poradniki gastronomiczne,
 - czasopisma zawodowe,
 - książki z przepisami kucharskimi,
 - katalogi narzędzi i urządzeń gastronomicznych,
 - katalog wyrobów gastronomicznych;
- b. wykaz środków do udzielania pomocy przedmedycznej:
 - środki opatrunkowe,
 - środki przeciwbólowe z ulotkami o sposobie użycia i dawkowania leków.

II. Pracownia kuchni gorącej

Wyposażenie pracowni kształcenia zawodowego powinno umożliwić wykonanie zadania egzaminacyjnego na etapie praktycznym.

1. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla danej pracowni:

- 1 stanowisko robocze na 1 ucznia (minimum 3 stanowiska umożliwiające wykonanie powierzonego zadania praktycznego/egzaminacyjnego).

2. Opis infrastruktury pracowni

- a. usytuowanie pracowni:
 - pracownia powinna znajdować się na tej samej kondygnacji co pracownia dydaktyczna, możliwie jak najbliżej;
- b. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się pracownia:
 - minimalna wysokość 3 m – zgodna z normą,
 - sposób wykończenia podłóg, ścian, sufitu okien i drzwi zgodne z zaleceniami Inspektoratu Sanitarno-Epidemiologicznego,
 - podłoga powinna być łatwa do utrzymania w czystości, najlepiej wyłożona terakotą,
 - ściany wyłożone glazurą w pastelowym kolorze,
 - okna duże,
 - drzwi szerokie pełne, dwuskrzydłowe wahadłowe, umożliwiające zamknięcie,
 - pracownia powinna być oświetlona w miarę 50% również światłem dziennym;
- c. minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczego stanowiska:
 - minimalna powierzchnia na jedno stanowisko 4m²;
- d. wyposażenie pracowni w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
 - instalacja wodno-kanalizacyjna (minimum 4 zlewy dwukomorowe z ciepłą i zimną wodą – bez ograniczeń oraz dwa punkty odbioru),
 - wentylacja wywiewno-nawiewna,
 - instalacja elektryczna (gniazda i obwody elektryczne o napięciu 230V, 380V wyposażone w człon pomiarowy oraz człon wyłączający, a także gniazdo o napięciu 24V),
 - ogrzewanie.

3. Opis wyposażenia pracowni:

Pracownia powinna być wyposażona w stoły ze stali nierdzewnej, będące stanowiskami roboczymi dla uczniów.

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:

- trzon kuchenny elektryczny minimum 4 stanowisk lub gazowy minimum 4 palnikowy,
- piec konwekcyjny,
- bema 4-pozycyjny,
- maszynka uniwersalna do rozdrabniania warzyw z zestawem tarcz wymiennych,
- maszynka mała do mielenia mięsa,
- mikser ręczny,
- szafa chłodnicza do przechowywania gotowych potraw (mącznych, mięsnych, rybnych) z zamrażalnikiem,
- minimum 3 zestawy garnków ze stali nierdzewnej o pojemności 5; 3, 2, 1, 0,5 litra w komplecie z pokrywkami, dla każdego ucznia,
- zestawów noży ze stali nierdzewnej w różnych wielkościach,
- naświetlacz do jaj,
- miski ze stali nierdzewnej różnej wielkości, o różnej pojemności (największa 2 litrowa, najmniejsza 0,5 litra),
- komplet brytfanek z pokrywkami,
- patelnie teflonowe o różnych rozmiarach, ϕ 12, ϕ 18, ϕ 24 dla każdego ucznia,
- tłuczki do mięsa,
- trzepaczki,
- łyżki wazowe,
- widelce ze stali nierdzewnej,
- zestaw noży do dekoracji,
- sita do mąki,
- cedzaki,
- zestaw noży i przyrządów do dekoracji potraw,
- tarki do warzyw i sera,
- zestaw sprzętu drewnianego (łopatki, wałki, ucieraki, stolnice, deski – plastikowe, szklane lub drewniane, komplet desek – 4 sztuki),
- zestaw sprzętu metalowego: formy do ciasta (do keksu, tortownice, do babeczek, bab),
- otwieracze do puszek przymocowane do stołu,
- zestaw rękawów cukierniczych z wymiennymi końcówkami,
- zestaw naczyń żaroodpornych i kamionkowych o różnych rozmiarach;
- b. wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych:
 - wagi pomiarowe,
 - miarki i menzurki pomiarowe,
 - termometry do mierzenia temperatury produktu poddanego obróbce termicznej;
- c. wykaz modeli, symulatorów, fantomów:
 - zastawa stołowa, sztucze stołowe, szkło typu: szklanki, literatki, pokale, kompotierki, deserówki – do prezentacji potraw,
 - zestawy bielizny stołowej służące do przeprowadzania ćwiczeń praktycznych;
- d. wykaz materiałów, surowców, półfabrykatów i innych środków niezbędnych w procesie kształcenia oraz podczas egzaminu zawodowego:
 - produkty spożywcze;
- e. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny:
 - instrukcje obsługi urządzeń powinny wisieć w pobliżu opisywanego urządzenia i w zestawie dla każdego ucznia (skoroszyt lub teczka),
 - wszystkie urządzenia powinny posiadać certyfikaty lub świadectwa zgodności w zakresie bhp,
 - w pomieszczeniach (pracownia – Kuchnia gorąca oraz Pracownia Dydaktyczna) powinny się znajdować gaśnice proszkowe i pianowe,
 - na podłogach powinny się znajdować gumy izolujące ułożone przy wszystkich urządzeniach elektrycznych,
 - do obsługi piekarnika powinno się używać rękawic ochronnych,

- wszystkie osoby przebywające w pracowni – Kuchnia gorąca powinny posiadać aktualne badania lekarskie,
 - osoby znajdujące się na dziale produkcyjnym powinny mieć na sobie kompletny strój ochronny, obejmujący ubiór zewnętrzny oraz obuwie,
 - osoby przystępujące do pracy powinny być przeszkolone w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi maszyn i urządzeń
- 3.1. Inne, szczególne wymagania dotyczące pracowni, właściwe dla danego zawodu:
- w pracowni powinny znajdować się sprzęty, urządzenia, maszyny umożliwiające wykorzystanie wszystkich procesów technologicznych, spełniające wymagania sanitarno-higieniczne, ekologiczne, ergonomiczne oraz bezpieczne dla użytkowników,
 - wszelkie maszyny i urządzenia powinny być sprawne i pod stałą kontrolą serwisanta,
 - w pobliżu każdej maszyny powinna znajdować się instrukcja sposobu użytkowania oraz instrukcja bhp,
 - każdy z uczniów powinien mieć do swojej dyspozycji komplet drobnego sprzętu umożliwiającemu mu sprawne i szybkie wykonanie zadania.