**Wyposażenie i Zasady Bezpieczeństwa w Gastronomii (WZB)**

**IK**

Powtórzenie

Proszę przypomnieć sobie jakie funkcje pełnią określone osoby zatrudnione w zakładzie gastronomicznym (od kierownika zakładu do szatniarza)

Nowe

Zasady projektowania, organizacja stanowisk pracy i wymagania ergonomii w zakładach gastronomicznych. ( podr. s. 109)

Pytania do tematu

1. Co to jest ergonomia?
2. Co zyskujemy w pracy poprzez działania ergonomiczne?
3. Zaplanuj idealną pracownię lub zakład gastronomiczny wykorzystując założenia i zasady ergonomii. (na podstawie podręcznika)

Nowe

Bezpieczeństwo żywności i zapewnienie jakości produkcji (podr. s.113) lub zasoby z internetu

Systemy: GHP, GMP, HACCP

Proszę rozwinąć polskie nazwy skrótów angielskich i opisać w 1-2 zdaniach. Będę wymagał tylko nazwy polskie , tematyka była poruszana na technologii, więc dla uważających tylko pogłębienie wiedzy.

Nowością jest TQM (Total Quality Management) Zarządzanie przez jakość

GCP (Good Catering Practice) Dobra Praktyka Cateringowa = Dobra Praktyka Produkcyjna Żywienia Zbiorowego

**II K**

Powtórzenie

Rodzaje obróbki wstępnej

Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw (podr. s.231)

Proszę wymienić , opisać i zapamiętać!