

Spis treści

BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY W GASTRONOMII	7
Rozdział 1. Podstawowe terminy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy	9
1.1. Co oznacza pojęcie bezpieczeństwo i higiena pracy?	9
1.2. Od czego zależą bezpieczne i higieniczne warunki pracy w zakładzie gastronomicznym?	9
1.3. Kto jest pracownikiem, a kto – pracodawcą?	10
1.4. Jakie znaczenie dla pracownika mają prawo pracy i ochrona pracy?	10
Rozdział 2. Elementy prawa pracy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy	13
2.1. Jakie są źródła prawa pracy w Polsce?	13
2.2. Gdzie szukać podstaw prawnych w zakresie BHP?	14
2.3. Jakie informacje zawiera <i>Kodeks pracy</i> ?	15
2.4. Jakie są prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie BHP?	15
2.5. Jak w świetle przepisów BHP przedstawiają się prawa i obowiązki pracownika?	16
2.6. Czy osoba kierująca pracownikami ma również obowiązki związane z BHP?	17
Rozdział 3. Instytucje i służby odpowiedzialne za bezpieczeństwo i higienę pracy	19
3.1. Kto sprawuje nadzór nad warunkami pracy w Polsce?	19
3.2. Jakie są zadania i uprawnienia Państwowej Inspekcji Pracy?	20
3.3. Co należy do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz Urzędu Dozoru Technicznego?	21
3.4. Czym zajmuje się Społeczna Inspekcja Pracy?	22
3.5. Jakie funkcje pełnią służby i komisje BHP?	23
Rozdział 4. Ochrona środowiska	25
4.1. Jakie podstawowe pojęcia i zasady wiążą się z ochroną środowiska?	25
4.2. Jakie przepisy prawne dotyczą ochrony środowiska?	26
4.3. Jakie organy, instytucje oraz służby działają w zakresie ochrony środowiska?	27
4.4. Czy zakład gastronomiczny stwarza zagrożenia dla środowiska?	30
Rozdział 5. Czynniki szkodliwe oraz niebezpieczeństwa i uciążliwości w środowisku pracy	34
5.1. Co to jest zagrożenie zawodowe i jakie są jego następstwa?	34
5.2. Jakie czynniki oddziałujące na organizm człowieka występują w środowisku pracy?	35
5.3. Czy można wyeliminować lub ograniczyć działanie czynników szkodliwych, uciążliwych oraz niebezpiecznych występujących w środowisku pracy?	37
5.4. Jakie zagrożenia występują w pracy technika żywienia i usług gastronomicznych? Jak można im zapobiegać?	37

Rozdział 6. Ocena ryzyka zawodowego	44
6.1. Czym jest ryzyko zawodowe?	44
6.2. Na czym polega ocena ryzyka zawodowego?	44
6.3. Jak przebiega ocena ryzyka zawodowego?	45
6.4. Co jest wynikiem oceny ryzyka zawodowego?	46
Rozdział 7. Ergonomia pracy	48
7.1. Czym zajmuje się ergonomia pracy?	48
7.2. Jakie zalety ma wykorzystywanie osiągnięć ergonomii pracy?	49
7.3. Na czym polega interdyscyplinarny charakter ergonomii?	49
7.4. Jakie są rodzaje ergonomii?	50
Rozdział 8. Zasady organizacji stanowisk pracy	53
8.1. Co to jest stanowisko pracy i na czym polega jego organizacja?	53
8.2. Jakie są wymagania BHP dotyczące terenu zakładu oraz pomieszczeń pracy?	54
8.3. Jakie są wymagania BHP dotyczące maszyn, urządzeń i narzędzi w zakładzie pracy?	55
8.4. Czego dotyczą zasady organizowania stanowiska pracy?	57
Rozdział 9. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	59
9.1. Co to są środki ochrony indywidualnej?	59
9.2. Jakie są środki ochrony indywidualnej technika żywienia i usług gastronomicznych?	60
9.3. Co to są środki ochrony zbiorowej?	62
9.4. Jakie środki ochrony zbiorowej stosuje się w zakładzie gastronomicznym?	62
Rozdział 10. Pierwsza pomoc w nagłych wypadkach i urazach	64
10.1. Jak kontaktować się ze służbami ratowniczymi w celu powiadomienia o zagrożeniu zdrowia lub życia?	64
10.2. Co to jest pierwsza pomoc i jakie są procedury jej udzielania?	65
10.3. Jakich urazów może doznać technik żywienia i usług gastronomicznych podczas wykonywania zadań zawodowych?	68
10.4. Jak udzielić pierwszej pomocy w typowych urazach doznawanych przez pracowników gastronomii?	68
Rozdział 11. Ochrona przeciwpożarowa	72
11.1. Jak powstaje pożar?	72
11.2. Na czym polega ochrona przeciwpożarowa i jakie przepisy prawne regulują związane z nią kwestie?	73
11.3. Jakie są przyczyny pożarów w zakładzie gastronomicznym?	76
11.4. Jakie są obowiązki pracodawcy i pracowników w zakresie ochrony przeciwpożarowej?	77
11.5. Jak można podzielić pożary?	79
11.6. Jakie są rodzaje środków gaśniczych?	80
11.7. Jak należy postępować w sytuacji zagrożenia pożarem?	83

Rozdział 12. Wypadki przy pracy i choroby zawodowe	86
12.1. Jakie zdarzenie jest wypadkiem przy pracy?	86
12.2. Jak klasyfikuje się wypadki przy pracy?	87
12.3. Jak definiuje się wydarzenia wypadkowe bezurazowe oraz zagrożenia wypadkowe?	87
12.4. Jakie obowiązki spoczywają na pracodawcy w razie wypadku przy pracy?	88
12.5. Co to jest choroba zawodowa i czy problem ten dotyczy również technika żywienia i usług gastronomicznych?	88
Rozdział 13. Systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	91
13.1. Jakie podstawowe pojęcia dotyczą bezpieczeństwa zdrowotnego żywności?	91
13.2. Kiedy bezpieczeństwo żywności jest zagrożone?	92
13.3. Jakie systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności stosuje się w zakładach żywienia zbiorowego?	93
13.4. Jakie wymagania podstawowe warunkują wprowadzenie systemu HACCP?	94
13.5. Jakie podstawowe pojęcia wiążą się z systemem HACCP?	96
13.6. Na czym polega zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w systemie HACCP?	98
WYPOSAŻENIE ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH	101
Rozdział 14. Organizacja zakładu gastronomicznego	102
14.1. Jakie działy wyróżnia się w zakładzie gastronomicznym?	102
14.2. Jak powinny być wyposażone pomieszczenia należące do poszczególnych działów?	103
14.3. Dlaczego rozmieszczenie działów i pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym ma wpływ na jego funkcjonowanie?	117
Rozdział 15. Maszyny do mechanicznej obróbki żywności	122
15.1. Na czym polega mechanizacja procesu produkcji potraw?	122
15.2. Jakie maszyny są stosowane do oczyszczania żywności?	124
15.3. Czym się różnią maszyny do rozdrabniania produktów?	128
15.4. Jakie funkcje pełnią wilk, kuter i kotleciarka?	131
15.5. Czym się charakteryzują maszyny do krojenia wędlin, sera lub chleba?	135
15.6. Jakie maszyny przydadzą się podczas przygotowywania potraw mącznych?	139
15.7. Jakie zalety mają maszyny wieloczynnościowe?	141
Rozdział 16. Urządzenia do obróbki cieplnej żywności	146
16.1. Jak dobierać urządzenia do obróbki cieplnej?	146
16.2. Z jakich elementów są zbudowane urządzenia do obróbki cieplnej?	148
16.3. Dlaczego trzony kuchenne znajdują się w każdym zakładzie gastronomicznym?	148
16.4. Jakie urządzenia są stosowane do gotowania potraw?	154
16.5. Jak smażyć, aby zachować wartość odżywczą potraw?	158
16.6. Dlaczego w zakładzie gastronomicznym nie może zabraknąć pieca konwekcyjno-parowego?	164

16.7. Jakie zastosowanie w gastronomii mają kuchenki mikrofalowe i promienniki podczerwieni?.....	167
16.8. Jaką rolę w zakładzie gastronomicznym odgrywają podgrzewacze?.....	169
Rozdział 17. Urządzenia chłodnicze.....	174
17.1. Co trzeba wiedzieć o chłodzeniu i zamrażaniu?	175
17.2. Jakie urządzenia chłodnicze znajdują się w zakładach gastronomicznych?	179
17.3. Jak obsługiwać urządzenia chłodnicze?.....	192
Rozdział 18. Instalacje w zakładzie gastronomicznym	193
18.1. Z jakich istotnych elementów składa się instalacja elektryczna?	193
18.2. Jakie czynniki należy uwzględnić, gdy projektuje się instalację wodno-kanalizacyjną?	195
18.3. Od czego zależy prawidłowe funkcjonowanie instalacji gazowej?	199
18.4. Jak zapewnić odpowiednią temperaturę w pomieszczeniach?.....	200
18.5. Dlaczego konieczne są wentylacja i klimatyzacja?	201
Rozdział 19. Maszyny do mycia naczyń	205
19.1. Dlaczego w zakładzie gastronomicznym istnieją dwa rodzaje zmywalni?	205
19.2. Czym się charakteryzują maszyny komorowe?	207
19.3. Jakie zalety mają maszyny tunelowe?	210
19.4. Dlaczego warto stosować zmywarki?	212
Rozdział 20. Transport wewnętrzny	214
20.1. Na czym polega transport wewnętrzny?.....	214
20.2. Jaką funkcję pełnią poszczególne urządzenia transportowe?.....	214
Rozdział 21. Pomocniczy i uzupełniający sprzęt gastronomiczny	223
21.1. Jakie akcesoria zalicza się do produkcyjnego sprzętu pomocniczego?	223
21.2. Z jakich elementów składa się sprzęt do obsługi konsumentów?.....	231
21.3. Jaki sprzęt pomocniczy powinien się znajdować w magazynie?	231
Rozdział 22. Urządzenia do sporządzania napojów w zakładzie gastronomicznym.....	234
22.1. Jakie urządzenia służą do sporządzania napojów zimnych?	234
22.2. Za pomocą jakich urządzeń przygotowuje się napoje gorące?	238
22.3. O czym należy pamiętać podczas eksploatacji urządzeń do sporządzania napojów?	242
Akty prawne	244
Literatura.....	246
Strony internetowe	248