

## STANDARD WYPOSAŻENIA DYDAKTYCZNEGO PRACOWNI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Zawód: **technik żywienia i gospodarstwa domowego**

Symbol **cyfrowy: 321 [10]**

Kształcenie w zawodzie *technik żywienia i gospodarstwa domowego* powinno się odbywać w następujących pracowniach:

- I. Pracownia technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta
- II. Pracownia higieny
- III. Pracownia techniczna
- IV. Pracownia ekonomiczna

### I. Pracownia technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta

#### 1. Wyposażenie ogólnodydaktyczne pracowni:

- biurko nauczyciela,
- duży stół do degustacji i krzesła, stanowisko służy również do pracy teoretycznej,
- biblioteczka zawodowa,
- tablice poglądowe dotyczące poszczególnych omawianych działów,
- tablica magnetyczna,
- szafka z bielizną stołową potrzebną do prezentacji i degustacji potraw,
- szafka z naczyniami, serwisami i sztućcami służącymi do prezentacji i degustacji potraw,
- komputer z oprogramowaniem służącym do obsługi zakładu gastronomicznego.

#### 2. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla danej pracowni:

- minimum 5 stanowisk roboczych umożliwiających kształcenie oraz wykonanie powierzonego zadania praktycznego.

#### 3. Opis infrastruktury pracowni:

- a. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się pracownia:
  - minimalna wysokość 3m – zgodnie z normą,
  - sposób wykończenia podłóg, ścian, sufitu, okien i drzwi zgodnie z zaleceniami Sanepidu,
  - podłoga łatwa do utrzymania w czystości, najlepiej wyłożona terakotą,
  - ściany wyłożone glazurą,
  - okna duże, umożliwiające oświetlenie w minimum 50%,
  - drzwi szerokie, pełne, umożliwiające zamknięcie,
  - oświetlenie zgodnie z wymogami Sanepidu;
- b. minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczego stanowiska:
  - minimalna powierzchnia na jedno stanowisko robocze 4m<sup>2</sup>;
- c. wyposażenie pracowni w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
  - instalacja wodno-kanalizacyjna (minimum 4 zlewy dwukomorowe z ciepłą i zimną wodą – bez ograniczeń),
  - wentylacja wywiewno-nawiewna,
  - instalacja elektryczna, gniazda o napięciu 230V, 400V.

#### 4. Opis wyposażenia pracowni:

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

- kuchenki mikrofalowe,
  - ekspresy do kawy,
  - maszynka uniwersalna do rozdrabniania warzyw z zestawem tarcz wymiennych,
  - maszynka do mielenia mięsa,
  - miksery elektryczne,
  - chłodziarko-zamrażarka,
  - 2 zestawy garnków ze stali nierdzewnej,
  - brytfanki w komplecie z pokrywkami,
  - patelnie teflonowe o różnych rozmiarach,
  - blachy do układania wyrobów gotowych,
  - zestaw sprzętu metalowego: formy do ciasta (tortownice, blachy, formy do keksu, bab, babeczek),
  - otwieracze do puszek, butelek i słoików,
  - zestaw rękawów cukierniczych z wymiennymi końcówkami,
  - zestaw naczyń żaroodpornych i kamionkowych o różnych rozmiarach służących do zapiekania potraw,
  - wagi pomiarowe,
  - miarki i menzurki pomiarowe,
  - termometry,
  - pojemniki na odpadki, umieszczone zgodnie z zasadami higieny,
  - wyposażenie stanowiska roboczego:
    - kuchenka elektryczna lub gazowa,
    - zestaw noży ze stali nierdzewnej w różnych wielkościach,
    - obieraki i noże jarzyniaki,
    - zestaw noży i przyrządów do dekoracji potraw,
    - łyżki, widelce, cedzaki, sita,
    - zestaw sprzętu drewnianego (łopatki, wałki, ucieraki, deski),
    - zestaw misek ze stali nierdzewnej różnej wielkości,
    - tarka do warzyw i sera,
    - tłuczek do ubijania mięsa,
    - trzepaczki o różnej wielkości,
  - wyposażenie szafki z naczyniami potrzebnymi do prezentacji i degustacji potraw:
    - zestaw naczyń obiadowych,
    - zestaw naczyń śniadaniowych,
    - zestaw naczyń deserowych (serwis do kawy),
    - galanteria szklana (szklanki, kieliszki, dzbanki, puchary do deserów),
    - sztucce,
    - tace kelnerskie,
  - wyposażenie szafki z bielizną stołową:
    - obrusy,
    - serwety,
    - serwetki;
- b. wykaz materiałów, surowców, półfabrykatów i innych środków niezbędnych w procesie kształcenia oraz podczas egzaminu zawodowego:
- próbki surowców, półproduktów, przypraw i wyrobów gotowych;
- c. biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego zawodu/pracowni/stanowiska:
- zestaw podręczników do technologii,
  - literatura gastronomiczna zawierająca między innymi receptury potraw,
  - poradniki gastronomiczne,
  - czasopisma zawodowe,
  - katalogi narzędzi i urządzeń gastronomicznych,
  - katalogi wyrobów gastronomicznych,

- tabele wartości odżywczej i kalorycznej produktów,
- normy jakości;
- d. wykaz środków do udzielania pierwszej pomocy:
  - środki opatrunkowe,
  - środki przeciwbólowe z ulotkami o sposobie użycia i dawkowania leków;
- e. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy:
  - instrukcje obsługi urządzeń powinny wisieć w pobliżu opisywanego urządzenia,
  - wszystkie urządzenia powinny posiadać certyfikaty lub świadectwa zgodności w zakresie bhp,
  - do obsługi piekarnika powinno się używać okularów ochronnych,
  - wszystkie osoby przebywające w kuchni powinny posiadać aktualne badania lekarskie.

**5. Inne, szczególne wymagania dotyczące pracowni, właściwe dla danego zawodu:**

- piec konwekcyjno-parowy,
- wózek do prezentacji potraw,
- zmywarka do naczyń,
- frytownica,
- gril, toster,
- dzbanki – termosy do kawy i herbaty,
- nóż elektryczny,
- malakser.

## **II. Pracownia higieny**

### **1. Wyposażenie ogólnodydaktyczne pracowni:**

- biurko nauczyciela,
- tablice poglądowe dotyczące poszczególnych omawianych działów,
- tablica magnetyczna,
- gabloty z zestawami kosmetyków, ziół i innych produktów.

### **2. Wykaz niezbędnych stanowisk dydaktycznych właściwych dla danej pracowni:**

- stanowiska higieny osobistej i pielęgnacji kosmetycznej (minimum 2),
- stanowisko pielęgnacji niemowląt (minimum 1),
- stanowisko opieki nad starszym i chorym (minimum 1),
- stanowisko urządzeń i środków do utrzymania czystości (minimum 1),
- stanowisko gospodarki odzieżą (minimum 1).

### **3. Opis infrastruktury pracowni:**

- a. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się pracownia:
  - minimalna wysokość 3m – zgodnie z normą,
  - sposób wykończenia podłóg, ścian, sufitu, okien i drzwi zgodnie z zaleceniami Sanepidu, łatwe do utrzymania w czystości,
  - okna duże, umożliwiające oświetlenie w minimum 50%,
  - drzwi szerokie pełne, umożliwiające zamknięcie,
  - oświetlenie zgodnie z wymogami Sanepidu;
- b. wyposażenie pracowni w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
  - ogrzewanie,
  - instalacja wodno-kanalizacyjna (minimum 2 umywalki z ciepłą i zimną wodą bez ograniczeń).

### **4. Opis wyposażenia stanowisk:**

#### **4.1. Stanowisko higieny osobistej i pielęgnacji kosmetycznej**

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
  - stół i wygodne krzesło z oparciem,
  - lustro i podręczny zestaw sprzętu kosmetycznego i fryzjerskiego (plastikowe pojemniki, suszarka do włosów) ułatwiającego wykonanie zabiegów kosmetycznych i higienicznych,
  - podręczna szafka;
- b. wykaz materiałów, surowców, półfabrykatów i innych środków niezbędnych w procesie kształcenia oraz podczas egzaminu zawodowego:
  - próbki ziół,
  - próbki środków do pielęgnacji ciała,
  - próbki kosmetyków;
- c. biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego zawodu/pracowni/stanowiska:
  - podręczniki,
  - normy, instrukcje, zalecenia,
  - czasopisma zawodowe,
  - katalogi kosmetyków, środków pielęgnacyjnych i innych;
- d. wykaz środków do udzielania pierwszej pomocy:
  - apteczka z wyposażeniem w podstawowe środki opatrunkowe.

#### **4.2. Stanowisko pielęgnacji niemowląt**

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
  - stół,
  - plastikowa wanienska, materacyk do przewijania,
  - termometr kąpielowy,
  - podręczna szafka;
- b. wykaz materiałów, surowców, półfabrykatów i innych środków niezbędnych w procesie kształcenia oraz podczas egzaminu zawodowego:
  - próbki środków do pielęgnacji ciała,
  - próbki kosmetyków;
- c. biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego zawodu/pracowni/stanowiska:
  - jak w punkcie 4.1.c.;
- d. wykaz środków do udzielania pierwszej pomocy:
  - jak w punkcie 4.1.d.

#### **4.3. Stanowisko opieki nad starszym i chorym**

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
  - łóżko typu kozetka,
  - stolik lub szafka na podręczne przedmioty i lekarstwa dla chorego;
- b. wykaz materiałów, surowców, półfabrykatów i innych środków niezbędnych w procesie kształcenia oraz podczas egzaminu zawodowego:
  - jak w punkcie 4.1.b.;
- c. biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego zawodu/pracowni/stanowiska:
  - jak w punkcie 4.1.c.;
- d. wykaz środków do udzielania pierwszej pomocy:

- środki opatrunkowe,
- apteczka zaopatrzona w podstawowe leki.

#### **4.4. Stanowisko urządzeń i środków do utrzymania czystości**

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
  - pralka automatyczna;
- b. wykaz materiałów, surowców, półfabrykatów i innych środków niezbędnych w procesie kształcenia oraz podczas egzaminu zawodowego:
  - próbki środków piorących oraz innych środków utrzymania czystości;
- c. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy:
  - środki i sprzęt do utrzymania czystości na stanowisku,
  - pojemnik na śmieci.

#### **4.5. Stanowisko gospodarki odzieżą**

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
  - stół, maszyna do szycia,
  - deska do prasowania, żelazko,
  - drobne przybory krawieckie typu: nożyce, igły, centymetr, linijki krawieckie, radełko itd.;
- b. wykaz materiałów, surowców, półfabrykatów i innych środków niezbędnych w procesie kształcenia oraz podczas egzaminu zawodowego:
  - nici, nożyczki, miara krawiecka, igły, szpilki, szydełko, druty;
- c. wykaz środków do udzielania pierwszej pomocy:
  - apteczka zaopatrzona w podstawowe środki opatrunkowe.

#### **5. Inne, szczególne wymagania dotyczące pracowni, właściwe dla danego zawodu:**

- fotel kosmetyczny,
- łóżko szpitalne,
- łóżeczko dla niemowląt,
- komputer z oprogramowaniem.

### **III. Pracownia techniczna**

Sala dydaktyczna z zapleczem, w którym zgromadzone są pomoce dydaktyczne i biblioteczka.

#### **1. Wyposażenie ogólnodydaktyczne pracowni:**

- stół nauczyciela,
- tablica, tablica magnetyczna lub tablica o podobnej funkcji, ekran,
- rzutnik pisma, folia w rolce i folia na foliogramy,
- zestaw foliogramów i fazogramów,
- rzutnik przeźroczy,
- zestaw przeźroczy,
- telewizor z odtwarzaczem video i CD,
- zestaw kaset video, płyt CD,
- komputer z oprogramowaniem,
- biblioteczka na literaturę zawodową i czasopisma branżowe, katalogi i instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych i gospodarstwa domowego, prospekty maszyn i urządzeń gastronomicznych.

#### **2. Opis infrastruktury pracowni:**

- a. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się pracownia:
  - oświetlenie światłem dziennym zgodnie z normami,
  - podłoga zmywalna, wyłożona trudnościerną wykładziną, okna z szybami normalnymi, drzwi pełne jednoskrzydłowe, otwierane na zewnątrz,
  - możliwość oświetlenia światłem sztucznym oraz gniazda elektryczne,
  - minimalna wysokość 3m,
  - stanowisko dla nauczyciela,
  - 15 podwójnych stanowisk uczniowskich;
- b. minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczej pracowni:
  - około 50 m<sup>2</sup>,
  - przy sali dydaktycznej pomieszczenie-zaplecze, w którym zgromadzone są pomoce dydaktyczne i biblioteczka;
- c. wyposażenie pracowni w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
  - wentylacja nawiewno-wywiewna,
  - ogrzewanie – grzejniki wodne.

### **3. Opis wyposażenia pracowni:**

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
  - części maszyn i urządzeń,
  - maszyny wyłączone z ruchu dla celów dydaktycznych;
- b. wykaz modeli, symulatorów, fantomów:
  - modele oraz przekroje maszyn i urządzeń stosowanych w procesach technologicznych, procesach pomocniczych oraz w kontroli produkcji (np.: maszynka do mielenia mięsa, mikser, malakser, krajalnica),
  - makiety i projekty urządzenia wnętrz,
  - tablice poglądowe i makiety dotyczące poszczególnych działów tematycznych;
- c. biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego zawodu/pracowni/stanowiska:  
(wyposażenie biblioteczki w sali dydaktycznej)
  - zestaw podręczników do przedmiotu *urządzanie zakładów gastronomicznych* obowiązujący w trakcie trwania nauki,
  - książki i podręczniki o podobnej tematyce, poszerzającej program nauczania,
  - instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn i urządzeń gastronomicznych i gospodarstwa domowego,
  - prospekty maszyn i urządzeń gastronomicznych,
  - katalogi wyrobów poszczególnych producentów maszyn i urządzeń gastronomicznych i gospodarstwa domowego,
  - przykładowe rysunki, schematy i projekty technologiczne wyposażenia zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych,
  - katalogi dotyczące urządzania wnętrz;
- d. wykaz środków do udzielania pierwszej pomocy:
  - apteczka zaopatrzona w podstawowe środki opatrunkowe.

### **4. Inne, szczególne wymagania dotyczące pracowni, właściwe dla danego zawodu:**

- dostęp do Internetu,
- rzutnik multimedialny lub połączenie komputera z TV.

## **IV. Pracownia ekonomiczna**

### **1. Wyposażenie ogólnodydaktyczne pracowni:**

Sala dydaktyczna wyposażona w:

- stół nauczyciela,
- tablice poglądowe dotyczące poszczególnych działów tematycznych,



- tablica, tablica magnetyczna lub tablica o podobnej funkcji, ekran,
- rzutnik pisma, folia w rolce i folia na foliogramy,
- zestaw foliogramów i fazogramów,
- telewizor z odtwarzaczem video i CD,
- zestaw kaset video, płyt CD,
- komputer z oprogramowaniem,
- biblioteczka na literaturę zawodową i czasopisma branżowe.

## 2. Opis infrastruktury pracowni:

- a. wielkość i inne wymagania dotyczące pomieszczenia lub innego miejsca, w którym znajduje się pracownia:
  - oświetlenie światłem dziennym zgodnie z normami,
  - podłoga zmywalna, wyłożona trudnościerną wykładziną, okna z szybami normalnymi, drzwi pełne jednoskrzydłowe, otwierane na zewnątrz,
  - możliwość oświetlenia światłem sztucznym oraz gniazda elektryczne,
  - minimalna wysokość 3m,
  - stanowisko dla nauczyciela,
  - 15 podwójnych stanowisk uczniowskich;
- b. minimalna powierzchnia niezbędna dla pojedynczej pracowni:
  - około 50 m<sup>2</sup>;
- c. wyposażenie pracowni w niezbędne media z określeniem ich parametrów:
  - wentylacja nawiewno-wywiewna,
  - ogrzewanie – grzejniki wodne.

## 3. Opis wyposażenia pracowni:

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
  - środki techniczne: telefon, faks,
  - materiały biurowe;
- b. wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych:
  - kalkulatory;
- c. biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego zawodu/pracowni/stanowiska:
  - zestaw podręczników do przedmiotów ekonomicznych obowiązujący w trakcie trwania nauki,
  - zeszyty ćwiczeniowe,
  - roczniki statystyczne,
  - jadłospisy (kaloryczne i wartościowe),
  - dokumenty magazynowe (Pz, Rw, Raporty),
  - przykłady podstawowych dokumentów finansowych, kasowych, rachunkowych (bilans, rachunek wyników, przepływy pieniężne, faktury VAT, rachunki),
  - wzory wniosków związanych z założeniem własnej firmy (urząd gminy, urząd skarbowy, GUS, ZUS),
  - książka ewidencji przychodów – ryczałt ewidencjonowany,
  - podatkowa księga przychodów i rozchodów,
  - ewidencja nabycia towarów i usług VAT,
  - ewidencja sprzedaży towarów i usług VAT,
  - foliogramy z podstawowymi wskaźnikami analizy finansowej firmy,
  - przykłady biznesplanu,
  - ustawa o rachunkowości,
  - kodeks pracy,
  - kodeks cywilny,
  - przykłady listu motywacyjnego i cv,
  - wzory umów pracy,

- teksty wybranych przepisów prawa cywilnego, gospodarczego i finansowego,
- poradniki.

**4. Inne, szczególne wymagania dotyczące pracowni, właściwe dla danego zawodu:**

- dostęp do Internetu,
- połączenie komputera z TV lub rzutnik multimedialny.