

KATALOG UMIEJĘTNOŚCI

POMOC KUCHENNA, POMOCNIK
PIEKARZA



**PROJEKT
AION**

Iceland 
Liechtenstein
Norway grants



Iceland Liechtenstein Norway grants

Projekt AION korzysta z dofinansowania o wartości 195828 EUR otrzymanego od Islandii, Liechtensteinu i Norwegii w ramach funduszy EOG.

Celem projektu jest opracowanie kompleksowego, systemowego modelu przygotowania do aktywności zawodowej osób z głębszą niepełnosprawnością intelektualną.

Przygotowanie pracowni zawodowych wraz z programami i metodyką kształcenia.

Opracowanie spójnej i systemowej strategii wspierania zatrudnienia osób z niepełnosprawnością intelektualną na rynku pracy we współpracy z PUP w Sosnowcu.

Wypracowanie ścieżki rozwoju zawodowego i strategii włączania w otwarty i/lub chroniony rynek pracy, uwzględniającej obudowę, edukacyjną, prawną, organizacyjną dla szkół, osób z niepełnosprawnością, instytucji publicznych oraz przedsiębiorców mogących potencjalnie zatrudniać osoby z niepełnosprawnością.

Katalog umiejętności
Pomoc kuchenna, pomocnik piekarza

1. Sprzątam kuchnię
2. Przygotowuję napoje zimne i gorące
3. Przygotowuję potrawy z warzyw i owoców
4. Wypiekam chleby i ciasta

OCENA:

kolor zielony – zadanie wykonane prawidłowo

kolor czerwony – należy nadal ćwiczyć daną umiejętność

Uczeń może rozpocząć naukę kolejnej umiejętności, gdy obie oceny (samoocena oraz informacja od nauczyciela) będą w kolorze zielonym.

SPRZĄTAM KUCHNIĘ

Poziom 1

Umiejętność	Samoocena	Informacja od nauczyciela
Wiem kiedy naczynia i akcesoria wymagają mycia		
Wiem gdzie znajdują się poszczególne sprzęty, naczynia, akcesoria		
Rozróżniam środki czystości (np. płyn do mycia naczyń, środki do zmywarki, mleczko do czyszczenia itp.)		
Znam zasady higieny w kuchni		
Znam zasady bezpieczeństwa		
Wiem jak przechowywać produkty spożywcze		

SPRZĄTAM KUCHNIĘ

Poziom 2

Umiejętność	Samooceana	Informacja od nauczyciela
Umiem myć naczynia w zlewie		
Umiem umieścić naczynia w zmywarce		
Umiem uruchomić zmywarke		
Odkładam naczynia, sprzęty na miejsce		
Dozuję i korzystam z odpowiednich środków czystości		
Dbam o higienę i odpowiednie warunki sanitarne w kuchni (np. wymiana gąbek, ściereczek itp.)		
Właściwie przechowuję produkty, aby jak najdłużej zachować ich świeżość		
Stosuję zasady bezpieczeństwa		

PRZYGOTOWUJĘ NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Poziom 1

Umiejętność	Samooceana	Informacja od nauczyciela
Nazywam i rozróżniam urządzenia wykorzystywane do przygotowania napojów		
Rozróżniam rodzaje szklanek, kubków, filiżanek		
Rozróżniam kawę, herbatę, zioła		
Wiem gdzie znajdują się potrzebne naczynia, urządzenia do przygotowania napojów		
Wiem jak włączyć czajnik		
Wiem jak włączyć ekspres do kawy		
Wiem jak uruchomić blender		
Znam zasady bezpieczeństwa i higieny podczas przygotowywania napojów		

PRZYGOTOWUJĘ NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Poziom 2

Umiejętność	Samooceana	Informacja od nauczyciela
Podaję zimne napoje w odpowiednich szklankach		
Podaję kawę i herbatę w odpowiednich szklankach, filiżankach		
Potrafię gotować wodę w czajniku		
Przygotowuję koktajle, smoothie		
Robię różne rodzaje kawy w ekspresie		
Sprzątam po przygotowaniu i spożyciu napojów		
Stosuję zasady bezpieczeństwa i higieny podczas przygotowywania napojów		

PRZYGOTOWUJĘ POTRAWY Z WARZYW I OWOCÓW

Poziom 1

Umiejętność	Samoocena	Informacja od nauczyciela
Nazywam i rozróżniam przyrządy i akcesoria kuchenne wykorzystywane do obróbki warzyw i owoców		
Nazywam i rozróżniam warzywa i owoce		
Znam i rozróżniam przyprawy i zioła		
Wiem jak przygotować warzywa i owoce do obróbki		
Wiem czym kroić warzywa i owoce		
Wiem czym obierać warzywa i owoce		
Wiem jak trzeć na tarce		
Wiem jak przechowywać warzywa i owoce		
Wiem gdzie umieszczać odpady		
Znam zasady bezpieczeństwa i higieny podczas obróbki warzyw i owoców		

PRZYGOTOWUJĘ POTRAWY Z WARZYW I OWOCÓW

Poziom 2

Umiejętność	Samoocena	Informacja od nauczyciela
Myję warzywa i owoce przed obróbką		
Obieram warzywa i owoce		
Potrafię kroić		
Umiem korzystać z tarki		
Potrafię szatkować		
Przygotowuję potrawy z warzyw i owoców (sałatki, surówki, koktajle, dżemy, kompoty, soki)		
Potrafię korzystać z blendera		
Segreguję bioodpady		
Stosuję zasady bezpieczeństwa i higieny podczas przygotowania potraw		

WYPIEKAM CHLEBY I CIASTA

Poziom 1

Umiejętność	Samoocena	Informacja od nauczyciela
Rozpoznaję akcesoria i urządzenia potrzebne do wyrobu ciasta (stolnica, mikser, robot kuchenny)		
Rozpoznaję akcesoria i urządzenia potrzebne do wypieku ciasta (piec do wypieku chleba, piekarnik, formy do pieczenia)		
Wiem jaka jest rola przepisów i receptur		
Wiem jak odmierzać i odważać produkty		
Wiem gdzie znajdują się sprzęty i akcesoria potrzebne do pieczenia		
Rozpoznaję rodzaje mąk, cukrów itp.		
Znam zasady bezpieczeństwa, których należy przestrzegać podczas pieczenia		

WYPIEKAM CHLEBY I CIASTA

Poziom 2

Umiejętność	Samoocena	Informacja od nauczyciela
Obsługuję piekarnik		
Obsługuję kuchenkę		
Obsługuję piec do wypieku chleba		
Działam zgodnie z recepturami i przepisami		
Potrafię przygotować ciasto chlebowe		
Przygotowuję ciasto kruche		
Umiem zrobić biszkopt		
Sprzątam kuchnię po zakończonej pracy		
Stosuję zasady bezpieczeństwa, których należy przestrzegać podczas pieczenia		