Zakres materiału na egzamin poprawkowy

**Magazynier logistyk klasa 1**

**Podstawy logistyki**

1. Podstawowe pojęcia z zakresu logistyki.
2. Siedem głównych zasad logistyki.
3. Zadania logistyczne.
4. Systemy i procesy logistyczne
5. Funkcja zarządzania zapasami.
6. Funkcja zarządzania magazynem.
7. Koszty i cena magazynowania.
8. Rodzaje dokumentów magazynowych.

**Bezpieczeństwo i higiena pracy w branży logistycznej**

1. Pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią.
2. Prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.
3. Odziaływanie czynników szkodliwych na organizm człowieka w przedsiębiorstwie logistycznym.
4. Pierwsza pomoc poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.
5. Środki ochrony zbiorowej i indywidualnej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych

**Organizacja pracy magazynów**

1. Magazyn – pojęcia i definicje. Rodzaje, funkcje i zadania magazynów.
2. Obszary magazynowe – podział na strefy.
3. Zamawianie towarów.
4. Wielkość i terminy dostawy zapasów do magazynu.
5. Proces przyjęcia towaru.
6. Składowanie towaru w magazynie
7. Kompletacja
8. Wydawanie towaru z magazynu

**Magazynier logistyk klasa 2**

**Organizacja pracy magazynów**

1. Ocena zagospodarowania przestrzeni magazynowej.
2. Koszty i cena magazynowania.
3. Zadania teoretyczno - praktyczne.
4. Systemy informatyczne wspomagające procesy logistyczne.
5. System zarządzający produkcją.

**Podstawy logistyki**

1. Przechowywanie dokumentów, rodzaje archiwów.
2. Metoda ABC (analiza Pareta), rachunek korelacji i rachunek regresji.
3. Infrastruktura magazynowa i manipulacyjna w procesie produkcyjnym.
4. Zabezpieczenie majątku przedsiębiorstwa(magazynu) i majątku powierzonego.

**Kucharz klasa 1**

**Wyposażenie techniczne**

1. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.
2. Pomieszczenia zakładu gastronomicznego.
3. Klasyfikacja sprzętu i aparatury kontrolno- pomiarową
4. Klasyfikacja maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej.
5. Zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej warzyw.
6. Zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej mięsa.
7. Zastosowanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej ryb i owoców morza.

**Technologia gastronomiczna**

1. Talerz zdrowego żywienia.
2. Funkcje wody dla organizmu człowieka.
3. Podstawowe pojęcia dotyczące odpadów.
4. Rodzaje metod utrwalania żywności.
5. Fizyczne metody utrwalania żywności.
6. Fizyczne metody utrwalania żywności.
7. Fizyczne metody utrwalania żywności.
8. Biologiczne metody utrwalania żywności.
9. Chemiczne metody utrwalania żywności.
10. Chemiczne metody utrwalania żywności.
11. Mieszane metody utrwalania żywności.
12. Urządzenia do utrwalania żywności.
13. Analiza sensoryczna.
14. Ocena organoleptyczna.
15. Systemy zarzadzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
16. Elementy budowy receptury gastronomicznej.
17. Czynności wykonywane podczas obróbki wstępnej surowców.
18. Podstawowe pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze.
19. Tłuszcze – wiadomości wstępne.
20. Charakterystyka tłuszczów roślinnych.
21. Charakterystyka tłuszczów zwierzęcych. Zasady doboru tłuszczów do sporządzanych potraw.
22. Zasady racjonalnego smażenia.