

Zawód: **technik żywienia i gospodarstwa domowego**
symbol cyfrowy: **321[10]**

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

Część I – zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:**
 - 1.1. stosować nazwy i pojęcia właściwe dla gastronomii i gospodarstwa domowego;
 - 1.2. rozróżniać surowce spożywcze pod względem towaroznawczym, przydatności kulinarnej i wartości odżywczej;
 - 1.3. określać warunki przechowywania i magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych;
 - 1.4. rozróżniać techniki sporządzania oraz podawania potraw i napojów;
 - 1.5. rozróżniać i klasyfikować potrawy i napoje kuchni polskiej, regionalnej i innych narodów;
 - 1.6. dobierać surowce, przyprawy i techniki wykonywania potraw w zależności od rodzaju diety;
 - 1.7. określać zasady sprawowania opieki nad dziećmi, chorymi i niepełnosprawnymi w rodzinie;
 - 1.8. określać zasady i metody zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
 - 2.1. obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw i posiłków;
 - 2.2. określać kolejność wykonywanych czynności w procesie wytwarzania wyrobów kulinarnych;
 - 2.3. kalkulować ceny potraw, napojów, całodziennego wyżywienia i innych usług;
 - 2.4. dobierać menu do rodzaju przyjęcia;
 - 2.5. dobierać maszyny, urządzenia i zastawę stołową do ilości i rodzaju przetwarzanych surowców i liczby konsumentów;
 - 2.6. stosować zasady funkcjonalnego i estetycznego wyposażania obiektów zbiorowego wyżywienia i zakwaterowania oraz gospodarstw domowych;
 - 2.7. dobierać działania marketingowe do sprzedaży usług żywieniowych.
- 3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:**
 - 3.1. stosować przepisy sanitarne, bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w obiektach zbiorowego wyżywienia i gospodarstwie domowym;
 - 3.2. wskazywać zagrożenia dla jakości gotowych potraw i napojów;
 - 3.3. wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu na stanowiskach związanych z wykonywaniem potraw i innych wyrobów kulinarnych oraz prowadzeniem gospodarstwa domowego.

Część II – zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Absolwent powinien umieć:

- 1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:**
 - 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
 - 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;

- 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej:

Opracowanie projektu realizacji i wykonanie określonych prac z zakresu organizacji i prowadzenia żywienia w przedsiębiorstwie gastronomicznym lub gospodarstwie domowym.

Absolwent powinien umieć:

1. Analizować zamówienia na usługi żywieniowe oraz dokumentacje technologiczne i zlecenia na usługi żywieniowe dla potrzeb organizacji i realizacji prac z zakresu żywienia.
2. Przygotowywać raporty żywieniowe.
3. Opracowywać zapotrzebowania na surowce i półprodukty.
4. Dokonywać oceny jakości żywienia, ekspedycji potraw i obsługi.
5. Dobierać metody i techniki wykonywania i ekspedycji potraw, napojów i innych wyrobów kulinarnych.
6. Opracowywać projekty realizacji prac, w formie schematów blokowych, z zakresu organizacji i przebiegu określonego żywienia w określonych obiektach zbiorowego wyżywienia lub w gospodarstwie domowym.
7. Wykonywać określone prace z zakresu realizacji żywienia w obiektach zbiorowego wyżywienia lub w gospodarstwie domowym.

Niezbędne wyposażenie stanowiska do wykonania zadania egzaminacyjnego:

Stanowisko komputerowe: komputer podłączony do sieci lokalnej, drukarka sieciowa. Oprogramowanie: pakiet biurowy (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do prezentacji). Dokumentacja żywieniowa: normy żywienia i wyżywienia, tabele zamiany produktów, tabele wartości odżywczej produktów w wersji elektronicznej i drukowanej, jadłospisy codzienne (w tym dekadowe) i okolicznościowe lub karty potraw i napojów. Receptury potraw, napojów i innych wyrobów kulinarnych. Formularze stosowane w obiektach zbiorowego żywienia. Środki ochrony indywidualnej. Pojemniki na odpady. Apteczka.