

Zawód: **kucharz**  
symbol cyfrowy: **512[02]**

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, pojęcia i określenia właściwe dla gastronomii;
  - 1.2. klasyfikować produkty i półprodukty spożywcze w zależności od wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
  - 1.3. rozróżniać techniki sporządzania, wykańczania oraz podawania potraw i innych wyrobów kulinarnych;
  - 1.4. określać warunki magazynowania i przechowywania surowców, półproduktów i potraw;
  - 1.5. identyfikować zmiany zachodzące w surowcach i półproduktach podczas obróbki technologicznej oraz przechowywania;
  - 1.6. rozróżniać potrawy i inne wyroby kulinarne kuchni polskiej, regionalne oraz kuchni innych narodów;
  - 1.7. korzystać z receptur, instrukcji technologicznych oraz informacji zawartych na opakowaniach produktów spożywczych;
  - 1.8. rozróżniać maszyny, urządzenia, sprzęt i naczynia stosowane w produkcji, ekspedycji i obsłudze konsumenta.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
  - 2.1. obliczać wartość energetyczną i odżywczą potraw i posiłków;
  - 2.2. przeprowadzać obliczenia związane z ustaleniem zapotrzebowania na surowce i inne niezbędne towary do określonej produkcji;
  - 2.3. wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach gotowych w trakcie obróbki technologicznej, ekspedycji i przechowywania;
  - 2.4. zestawiać potrawy i napoje w dania oraz posiłki;
  - 2.5. analizować ofertę kulinarną dla różnych zakładów gastronomicznych;
  - 2.6. dobierać surowce, przyprawy i techniki wykonania potraw, w zależności od rodzaju diety;
  - 2.7. kalkulować ceny potraw i napojów;
  - 2.8. dobierać narzędzia i naczynia oraz maszyny i urządzenia do wykonywanych operacji technologicznych lub określonej produkcji i ekspedycji potraw.
- 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 i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w obiektach zbiorowego żywienia;
  - 3.2. dobierać środki ochrony indywidualnej odpowiednio do rodzaju prac w produkcji gastronomicznej;
  - 3.3. analizować zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych potraw i napojów;
  - 3.4. organizować stanowiska i miejsca pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;
  - 3.5. wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu na stanowiskach związanych z produkcją gastronomiczną.

## **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 produkcji gastronomicznej.

**Absolwent powinien umieć:**

1. Analizować dokumentację technologiczną wyrobów kulinarnych.
2. Dobierać metody i techniki wykonania wyrobów kulinarnych.
3. Dobierać narzędzia, maszyny i urządzenia odpowiednio do metod i technik wykonania wyrobów kulinarnych.
4. Przygotowywać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do wykonania wyrobów kulinarnych.
5. Opracowywać, w formie schematu blokowego, projekty przebiegu procesu wykonania i ekspedycji wyrobów kulinarnych.
6. Wykonywać i ekspediować wyroby kulinarne.
7. Przeprowadzać ocenę organoleptyczną wyrobów kulinarnych.

### **Niezbędne wyposażenie stanowiska do wykonania zadania egzaminacyjnego:**

Stół produkcyjny do przygotowywania potraw. Sprzęt kuchenny: kuchnia gazowa lub elektryczna, zlewozmywak z dostępem do bieżącej zimnej i ciepłej wody, lodówka z zamrażarką, kuchnia mikrofalowa, piekarnik, frytkownica, grill, toster, zmywarka, podgrzewacze do talerzy, wagi, robot z przystawkami, miksery, miski, pojemniki ze stali nierdzewnej, garnki z pokrywkami, patelnie różnych wielkości, zestaw noży, deski do krojenia. Drobnny sprzęt kuchenny: łopatki, widelce, stolnice i wałki, łyżki kuchenne, sita i cedzaki, tarki, otwieracz do konserw, formy i foremki do pieczenia. Sprzęt i naczynia do ekspedycji gotowych wyrobów. Zastawa do ekspedycji: półmiski, kokilki, sosjerki, salaterki, talerze płytkie, głębokie, zakąskowe i deserowe, bulionówki, sztucce, szkło do deserów i napojów. Bielizna stołowa. Stanowisko komputerowe: komputer podłączony do sieci lokalnej, drukarka sieciowa. Oprogramowanie: pakiet biurowy (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do prezentacji). Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Środki ochrony indywidualnej. Pojemniki na odpady. Apteczka.