

Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe

Kucharz

Centralna Komisja Egzaminacyjna
Warszawa 2005

**Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Poznaniu
oraz Ministrem właściwym do spraw gospodarki**

ISBN 83-7400-089-9

Wstęp

Centralna Komisja Egzaminacyjna poleca trzecią edycję informatorów o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe¹ skierowaną do absolwentów szkół ponadgimnazjalnych: techników i szkół policealnych.

Edycja obejmuje:

- 75 informatorów, opublikowanych w terminie do 31 sierpnia 2005 roku, dla zawodów, w których po raz pierwszy w roku 2006, odbędzie się egzamin dla absolwentów ww. typów szkół,
- 35 informatorów, dla pozostałych zawodów, przewidzianych do kształcenia na tym poziomie, które zostaną opublikowane w terminie do 31 grudnia 2005 roku.

Prezentowana publikacja składa się z 75 odrębnych, dla poszczególnych zawodów, opracowań (informatorów), w których opisano wymagania egzaminacyjne.

W każdym z informatorów omówiono:

- strukturę egzaminu, jego organizację i przebieg,
- wymagania, które należy spełnić żeby przystąpić do egzaminu i żeby zdać ten egzamin,
- materiał egzaminacyjny z zakresu danego zawodu – wiadomości i umiejętności, które będą sprawdzane i oceniane na egzaminie, w etapie pisemnym i praktycznym, ilustrując go przykładami zadań egzaminacyjnych wraz z kryteriami oceniania.

Informatory o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe kierujemy przede wszystkim do uczniów i nauczycieli szkół zawodowych, sądzymy jednak, że przedstawiony w nich syntetyczny materiał dotyczący sprawdzanych umiejętności stanowiących o kwalifikacjach zawodowych zainteresuje również innych czytelników, np.: przedstawicieli organów prowadzących szkoły i nadzorujących kształcenie, pracodawców i specjalistów ds. modelowania zawodów, kształcenia i doskonalenia zawodowego.

¹ Podstawą prawną przeprowadzenia zewnętrznego egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe, zwanego również egzaminem zawodowym, jest:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 7 września 2004 r., w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz. U. Nr 199, poz. 2046),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 8 maja 2004 r., w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. Nr 114, poz. 1195),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 marca 2005 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (Dz. U. Nr 66, poz. 580). Standardy, o których mowa w rozporządzeniu, stanowią oddzielny załącznik.

SPIS TREŚCI

1. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM Kwalifikacje Zawodowe.....	6
1.1. Struktura egzaminu oraz formy sprawdzania wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu	7
1.2. Wiadomości i umiejętności sprawdzane na egzaminie	7
1.3. Wymagania, które trzeba spełnić, aby zdać egzamin.....	9
1.4. Wymagania, które trzeba spełnić, aby przystąpić do egzaminu.....	9
1.5. Szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym.....	10
2. ETAP PISEMNY EGZAMINU	11
2.1. Organizacja i przebieg	11
2.2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I.....	13
2.3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II	26
2.4. Odpowiedzi do przykładowych zadań.....	30
3. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU	31
3.1. Organizacja i przebieg	31
3.2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania	32
3.3. Komentarz do standardu wymagań egzaminacyjnych	33
3.4. Przykład zadania praktycznego	35
3.5. Komentarz do rozwiązania zadania wraz z kryteriami oceniania	36
4. ZAŁĄCZNIKI	39
4.1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu	39
4.2. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego	42
4.3. Lista zawodów, dla których opublikowano informatory w 2005 r.....	43

1. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE

Egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe jest formą oceny poziomu opanowania wiadomości i umiejętności z zakresu danego zawodu określonych w standardzie wymagań, ustalonym przez Ministra Edukacji Narodowej i Sportu.

Egzamin ten, zwany również egzaminem zawodowym, jest egzaminem zewnętrznym. Umożliwia on uzyskanie porównywalnej i obiektywnej oceny poziomu osiągnięć zdającego poprzez zastosowanie jednolitych wymagań, kryteriów oceniania i zasad przeprowadzania egzaminu, opracowanych przez instytucje zewnętrzne, funkcjonujące niezależnie od systemu kształcenia.

Rolę instytucji zewnętrznych pełnią: Centralna Komisja Egzaminacyjna i osiem okręgowych komisji egzaminacyjnych powołanych przez Ministra Edukacji Narodowej w 1999 roku.

Na terenie swojej działalności (patrz - mapka na wewnętrznej stronie okładki) okręgowe komisje egzaminacyjne przygotowują, organizują i przeprowadzają zewnętrzne egzaminy zawodowe. Egzaminy oceniać będą zewnętrzni egzaminatorzy.

Egzaminy zawodowe mogą zdawać absolwenci wszystkich typów szkół zawodowych ponadgimnazjalnych i policealnych, które kształcą w zawodach ujętych w klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

Egzaminy zawodowe przeprowadzane są 2 razy w ciągu roku szkolnego. Harmonogram egzaminów ustala i ogłasza dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej nie później niż na 4 miesiące przed terminem ich przeprowadzenia.

Dla absolwentów zasadniczych szkół zawodowych i szkół policealnych egzaminy przeprowadzane są od następnego tygodnia po zakończeniu zajęć dydaktyczno-wychowawczych, a dla absolwentów technikum i technikum uzupełniającego - od następnego tygodnia po zakończeniu egzaminu maturalnego.

Do egzaminu mogą przystąpić również absolwenci szkół zawodowych kształcących młodzież o specjalnych potrzebach edukacyjnych. Dla tej młodzieży, na podstawie opinii poradni psychologiczno-pedagogicznych lub orzeczeń lekarskich, czas egzaminu pisemnego może być wydłużony o 30 minut, a warunki i przebieg egzaminu będą dostosowane do jej potrzeb.

1.1. Struktura egzaminu oraz formy sprawdzania wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu

Struktura egzaminu obejmuje dwa etapy: etap pisemny i etap praktyczny.

Etap pisemny składa się z dwóch części. Podczas części I zdający będą rozwiązywać zadania sprawdzające wiadomości i umiejętności właściwe dla kwalifikacji w danym zawodzie, w części II – zadania sprawdzające wiadomości i umiejętności związane z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą.

Etap pisemny przeprowadzany jest w formie testu składającego się z zadań zamkniętych zawierających cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna odpowiedź jest prawidłowa.

W części I test zawiera 50 zadań, a w części II – 20 zadań.

Czas trwania etapu pisemnego dla wszystkich zawodów wynosi 120 minut.

Etap praktyczny sprawdza umiejętności rozwiązywania typowych problemów zawodowych o charakterze „łączenia teorii z praktyką”, właściwych dla zawodu, w zakresie wynikającym z zadania o treści ogólnej, ustalonym w standardzie wymagań egzaminacyjnych.

Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 180 minut i dłuższy niż 240 minut.

1.2. Wiadomości i umiejętności sprawdzane na egzaminie

Na egzaminie będą sprawdzane tylko te wiadomości i umiejętności, które zostały zapisane w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu.

Standardy wymagań egzaminacyjnych dla poszczególnych zawodów ustalone zostały rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu, z dnia 29 marca 2005 r., zmieniającym rozporządzenie w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzenia egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (Dz. U. Nr 66, poz. 580). Teksty standardów wymagań egzaminacyjnych dla poszczególnych zawodów zostały zamieszczone w oddzielnie opublikowanym załączniku do w/w rozporządzenia.

Struktura standardu wymagań egzaminacyjnych dla zawodu odpowiada strukturze egzaminu. Oznacza to, że zawarte w standardzie umiejętności sprawdzane na egzaminie, ustalono odrębnie dla obu etapów egzaminu.

Umiejętności zapisane w standardzie, sprawdzane w etapie pisemnym, są przyporządkowane do określonych obszarów wymagań.

Umiejętności sprawdzane w części pierwszej ujęto w trzech obszarach wymagań:

- czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych,
- przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych,
- bezpieczne wykonywanie zadań zawodowych zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Umiejętności sprawdzane w części drugiej ujęto w dwóch obszarach wymagań:

- czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów,
- przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych.

W etapie praktycznym egzaminu sprawdzane umiejętności są związane z zadaniem o treści ogólnej. Z zadaniem ogólnym związane są odpowiednie układy umiejętności. Zakres egzaminu w tym etapie obejmuje w zależności od zawodu i jego specyfiki

- opracowanie projektu realizacji określonych prac
lub
- opracowanie projektu realizacji i wykonanie określonych prac.

Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu stanowi podstawę do przygotowania zadań egzaminacyjnych dla obu etapów egzaminu. Oznacza to, że zadania egzaminacyjne będą sprawdzały tylko te umiejętności, które zapisane są w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla danego zawodu. Rodzaj zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności przyporządkowane do danego obszaru wymagań w etapie pisemnym będzie wiązał się ściśle z tym obszarem, a w etapie praktycznym - z zadaniem o treści ogólnej.

Umiejętności ujęte w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, dla obu etapów egzaminu, będą omówione wraz z przykładami zadań w rozdziałach 2. i 3. informatora.

Każdy zdający powinien zapoznać się ze standardem wymagań egzaminacyjnych dla zawodu, w którym chce potwierdzić kwalifikacje zawodowe. Standard zamieszczony jest w rozdziale 4 niniejszego informatora.

1.3. Wymagania, które trzeba spełnić, aby zdać egzamin

Przyjęto, że w etapie pisemnym zdający może otrzymać za każde prawidłowo rozwiązane zadanie 1 punkt.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska:

- z części I – co najmniej 50% punktów możliwych do uzyskania,
- z części II – co najmniej 30% punktów możliwych do uzyskania.

W etapie praktycznym, w zależności od zakresu egzaminu sformułowanego w zadaniu o treści ogólnej oceniany będzie projekt realizacji określonych prac lub projekt realizacji określonych prac oraz efekt wykonanych prac zgodnie z ustalonymi kryteriami oceniania przyjętymi dla danego zadania. Spełnienie ustalonych dla zadania kryteriów wykonania, pozwoli na uzyskanie maksymalnej liczby punktów.

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska co najmniej 75% punktów możliwych do uzyskania.

Zdający zda egzamin zawodowy, jeśli spełni wymagania ustalone dla obu etapów egzaminu.

Zdający, który zdał egzamin, otrzymuje dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w danym zawodzie.

UWAGA!

Informacje o wynikach egzaminu zdający uzyska od dyrektora szkoły, do której uczęszczał.

1.4. Wymagania, które trzeba spełnić, aby przystąpić do egzaminu

Zdający powinien:

1. Ukończyć szkołę i otrzymać świadectwo ukończenia szkoły.
2. Złożyć pisemną deklarację przystąpienia do egzaminu zawodowego do dyrektora swojej szkoły, nie później niż do dnia 20 grudnia roku szkolnego, w którym zamierza przystąpić do egzaminu zawodowego w sesji letniej, bezpośrednio po ukończeniu szkoły oraz nie

później niż do dnia 20 września roku szkolnego, w którym zamierza przystąpić do egzaminu zawodowego w sesji zimowej.

3. Zgłosić się na egzamin w terminie i miejscu wyznaczonym przez okręgową komisję egzaminacyjną z dokumentem potwierdzającym tożsamość (ze zdjęciem i z numerem PESEL).

Zdający o specjalnych potrzebach edukacyjnych powinien dodatkowo przedłożyć opinię lub orzeczenie wskazujące na dostosowanie warunków i formy przeprowadzania egzaminu do jego indywidualnych potrzeb.

UWAGA!

Informacje o terminie i miejscu egzaminu może przekazać zdającym dyrektor szkoły lub dyrektor okręgowej komisji egzaminacyjnej.

W zależności od specyfiki zawodu, w którym przeprowadzony będzie egzamin zawodowy, okręgowa komisja egzaminacyjna może wezwać zdającego na szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związane z wykonywaniem zadania egzaminacyjnego na określonych stanowiskach egzaminacyjnych. Szkolenie powinno być zorganizowane nie wcześniej niż na dwa tygodnie przed terminem egzaminu.

1.5. Szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym

Szczegółowych informacji o egzaminie zawodowym oraz wyjaśnień dotyczących, między innymi, możliwości:

- powtórnego zdawania egzaminu zawodowego przez osoby, które nie zdały egzaminu,
 - przystąpienia do egzaminu w terminie innym niż bezpośrednio po ukończeniu szkoły,
 - udostępniania informacji na temat wyniku egzaminu,
 - otrzymania dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe,
- udziela dyrektor szkoły i okręgowa komisja egzaminacyjna.

2. ETAP PISEMNY EGZAMINU

2.1. Organizacja i przebieg

Etap pisemny egzaminu będzie zorganizowany w szkole, do której uczęszczałeś. W uzasadnionych przypadkach, w szczególności gdy liczba zdających w danej szkole jest mniejsza niż 25 osób, dyrektor komisji okręgowej może wskazać Ci inną szkołę albo placówkę kształcenia praktycznego lub ustawicznego, zwane dalej „placówkami”, w której przystąpisz do etapu pisemnego egzaminu zawodowego.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu pisemnego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu nadzorującego, który będzie omawiał regulamin przebiegu egzaminu.

Po zajęciu miejsca w sali egzaminacyjnej otrzymasz arkusz egzaminacyjny i KARTĘ ODPOWIEDZI.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- stronę tytułową z nazwą i symbolem cyfrowym zawodu, w którym odbywa się etap pisemny egzaminu oraz „Instrukcję dla zdającego” (w instrukcji znajdują się dane o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego, wskazania dotyczące rozwiązywania zadań, zaznaczania odpowiedzi i sposobu poprawiania odpowiedzi w KARCIE ODPOWIEDZI),
- test 70 zadań wielokrotnego wyboru, w tym 50 zadań w części I ponumerowanych od 1 do 50 oraz 20 zadań w części II ponumerowanych od 51 do 70.

KARTA ODPOWIEDZI stanowi jedną stronę. Znajdują się na niej:

- symbol cyfrowy zawodu i oznaczenie wersji arkusza egzaminacyjnego,
- miejsce na wpisanie Twojego numeru ewidencyjnego PESEL i zakodowanie go,
- miejsce na wpisanie Twojej daty urodzenia,
- tabele z numerami zadań odpowiadających części I oraz części II arkusza egzaminacyjnego z układem kratek A, B, C, D do zaznaczania odpowiedzi,
- miejsce na naklejkę z kodem ośrodka egzaminacyjnego.

Przeczytaj uważnie „Instrukcję dla zdającego” w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i nie ma w nim braków. Wykonaj polecenia zgodnie z „Instrukcją dla zdającego”.

Czas trwania etapu pisemnego egzaminu wynosi 120 minut (2 godziny zegarowe).

UWAGA: Jeśli jesteś egzaminowanym o potwierdzonych specjalnych potrzebach edukacyjnych, to masz prawo do wydłużonego o 30 minut czasu trwania etapu pisemnego egzaminu zawodowego. Przewodniczący szkolnego zespołu egzaminacyjnego wskaże Ci miejsce na sali egzaminacyjnej i dopilnuje, abyś mógł zdawać egzamin w ustalonym dla Ciebie czasie.

Kolejność rozwiązywania zadań jest dowolna. Dobrze jednak będzie, jeśli rozplanujesz sobie czas egzaminu. Na rozwiązanie zadań z części I arkusza powinieneś przeznaczyć około 80 minut, na rozwiązanie zadań z części II - około 30 minut. Pozostałe 10 minut powinieneś wykorzystać na sprawdzenie, czy prawidłowo zaznaczyłeś odpowiedzi do poszczególnych zadań w KARCIE ODPOWIEDZI.

Pamiętaj! Pracuj samodzielnie!

Przystępując do rozwiązywania każdego zadania powinieneś:

- uważnie przeczytać całe zadanie,
- przeanalizować rysunki, tabele, itp. oraz treść poleceń,
- dobrze zastanowić się nad wyborem prawidłowej odpowiedzi,
- starannie zaznaczyć wybraną odpowiedź w KARCIE ODPOWIEDZI zgodnie z instrukcją w arkuszu egzaminacyjnym.

Po zakończeniu rozwiązywania zadań, sprawdź w KARCIE ODPOWIEDZI, czy dla wszystkich zadań zaznaczyłeś odpowiedzi.

Przewodniczący ogłosi koniec egzaminu i poinformuje, w jaki sposób będziesz mógł oddać swoją KARTĘ ODPOWIEDZI. Arkusz egzaminacyjny możesz zatrzymać dla siebie.

Jeśli wcześniej zakończysz rozwiązywanie zadań, zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do oddania KARTY ODPOWIEDZI.

2.2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I

Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie zapisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

1.1. Stosować nazwy, pojęcia i określenia właściwe dla gastronomii,

czyli:

- stosować nazwy, pojęcia i określenia składników poszczególnych surowców, np.: skrobia, tkanka mięśniowa, teina, chlorofil,
- stosować nazwy, pojęcia i określenia surowców i półproduktów, np.: mąka pszenna, ciasto biszkoptowe,
- stosować nazwy, pojęcia i określenia potraw, np.: kotlet pożarski, keks, krem cytrynowy, mazagran,
- stosować nazwy, pojęcia i określenia z zakresu metod utrwalania żywności, np.: pasteryzacja, liofilizacja, kiszenie,
- stosować nazwy, pojęcia i określenia związane z normalizacją, np.: normy, HACCP,
- stosować nazwy, pojęcia i określenia związane z oceną jakościową surowców i potraw, np.: ocena organoleptyczna, konsystencja,
- stosować nazwy, pojęcia i określenia potrzebne do obsługi konsumenta, np.: aperitif, flambirowanie, serwis angielski.

Przykładowe zadanie 1.

Liofilizacja to metoda utrwalania produktów spożywczych polegająca na

- A. ogrzewaniu produktów powyżej 100°C.
- B. usunięciu wody z produktów przez wymrożenie.
- C. zagęszczeniu produktów w wyparkach próżniowych.
- D. suszeniu produktów w suszarkach rozpyłowych.

1.2. Klasyfikować produkty i półprodukty spożywcze w zależności od wartości odżywczej i przydatności kulinarnej,

czyli:

- klasyfikować produkty i półprodukty spożywcze w zależności od wartości odżywczej, np.: produkty będące źródłem białka (białkowe) – mięso, drób, ryby oraz ich przetwory, jaja i sery; produkty będące źródłem węglowodanów (węglowodanowe) – przetwory zbożowe, ziemniaki, cukier i słodycze; produkty będące źródłem tłuszczów (tłuszczowe) – masło, smalec, oleje roślinne, tran,
- klasyfikować produkty i półprodukty w zależności od przydatności kulinarnej, np.: owoce – deserowe, stołowe, przerobowe; ziemniaki – jadalne, przemysłowe; jaja – klasy ekstra, klasy A, klasy B, klasy C.

Przykładowe zadanie 2.

Do produktów węglowodanowych należą:

- A. kasza jaglana, jabłka, mąka pszenna.
- B. mąka ziemniaczana, landrynki, banan.
- C. mąka pszenna, ziemniaki, miód.
- D. kisiel w proszku, cukier puder, marchew.

1.3. Rozróżniać techniki sporządzania, wykańczania oraz podawania potraw i innych wyrobów kulinarnych,

czyli:

- rozróżniać techniki sporządzania potraw i innych wyrobów kulinarnych, np.:
 - w zakresie obróbki wstępnej: krojenie, siekanie, filetowanie,
 - w zakresie obróbki termicznej: smażenie kontaktowe, smażenie zanurzeniowe, grillowanie,
 - w zakresie techniki zagęszczania: zabielenie, zasmażanie, oprószanie, glazurowanie,
- rozróżniać techniki wykańczania potraw i innych wyrobów kulinarnych, np.: flambirowanie, garnirowanie,
- rozróżniać techniki podawania potraw i innych wyrobów kulinarnych, np.: podawanie zup wieloporcjowo w wazach, porcjowo w talerzach głębokich – zupy popularne; w bulionówkach, filizankach – zupy czyste i zupy kremy.

Przykładowe zadanie 3.

Zabielanie jest techniką polegającą na

- A. dodaniu do potrawy zasmażki, rozprowadzonej wywarem i zagotowaniu.
- B. oprószeniu potrawy mąką pszenną, dodaniu masła i zagotowaniu.
- C. dodaniu do potrawy zawiesiny z mąki ziemniaczanej i płynu oraz zagotowaniu.
- D. dodaniu do potrawy zawiesiny z mąki pszennej i mleka oraz zagotowaniu.

1.4. Określać warunki magazynowania i przechowywania surowców, półproduktów i potraw,

czyli:

- określać warunki panujące w różnych pomieszczeniach magazynowych, np.: temperaturę, wilgotność, warunki higieniczne,
- określać warunki magazynowania i przechowywania surowców oraz półproduktów, np.: w magazynie produktów suchych o wilgotności względnej 60% i temperaturze 10–14°C - cukier, przyprawy, w pomieszczeniach wilgotnych o wilgotności względnej 95% i temperaturze 0–10°C - warzywa, ziemniaki, w temperaturze poniżej 0°C (od -18°C do -26°C) - mrożonki warzywne i owocowe,
- określać warunki przechowywania potraw, np.: czas i temperaturę przechowywania surówek, dań mięsnych, zakąsek.

Przykładowe zadanie 4.

Zakąski zimne, zgodnie z obowiązującymi przepisami, można wydawać od chwili wyprodukowania do konsumpcji

- A. w ciągu 24 godzin, jeżeli są przechowywane w temperaturze od 2°C do 6°C.
- B. w ciągu 12 godzin, jeżeli są przechowywane w temperaturze od 2°C do 6°C.
- C. w ciągu 24 godzin, jeżeli są przechowywane w temperaturze od 12°C do 16°C.
- D. w ciągu 12 godzin, jeżeli są przechowywane w temperaturze od 12°C do 16°C.

1.5. Identyfikować zmiany zachodzące w surowcach i półproduktach podczas obróbki technologicznej oraz przechowywania,

czyli:

- identyfikować zmiany w surowcach i półproduktach zachodzące podczas ich obróbki wstępnej, np.: stratę witamin podczas obierania warzyw, wyciek soków podczas rozmrażania mięsa,
- identyfikować zmiany w surowcach i półproduktach zachodzące podczas ich obróbki cieplnej, np.: dekstrynizację skrobi w czasie pieczenia ciast, reakcje Maillarda podczas smażenia mięs,
- identyfikować zmiany w surowcach i półproduktach zachodzące podczas ich przechowywania, np.: dojrzewanie, autolizę, transpirację.

Przykładowe zadanie 5.

Kolagen podczas gotowania golonki peklowanej ulega

- A. pęcznieniu, denaturacji i hydrolizie.
- B. pęcznieniu, kleikowaniu i dekstrynizacji.
- C. denaturacji, kleikowaniu i degradacji.
- D. denaturacji, dekstrynizacji i hydrolizie.

1.6. Rozróżniać potrawy i inne wyroby kulinarne kuchni polskiej, regionalne oraz kuchni innych narodów,

czyli:

- rozróżniać potrawy i inne wyroby kulinarne (napoje, wypieki) kuchni polskiej, np. staropolskiej – zrazy staropolskie nadziewane,
- rozróżniać potrawy i inne wyroby kulinarne regionalne, np.: śląskie krupnioki, śródziemnomorskie - owoce morza,
- rozróżniać potrawy i inne wyroby kulinarne kuchni innych narodów, np.: kuchni węgierskiej – zupę gulaszową, włoskiej – spaghetti, rosyjskiej – bliny gryczane.

Przykładowe zadanie 6.

Leczo to potrawa kuchni węgierskiej. Jej podstawowymi składnikami są cebula, pomidory i

- A. jaja.
- B. ziemniaki.
- C. papryka.
- D. mięso.

1.7. Korzystać z receptur, instrukcji technologicznych oraz informacji zawartych na opakowaniach produktów spożywczych,

czyli:

- korzystać z receptur, np.: wskazać surowce, półprodukty, metodę sporządzania przygotowywanej potrawy, określać nazwę potrawy na podstawie podanych w recepturze surowców lub techniki wykonania,
- korzystać z instrukcji technologicznych, np.: określać przebieg procesu produkcji wyrobu oraz jego parametry - czas, temperaturę, środowisko obróbki termicznej,
- korzystać z informacji zawartych na opakowaniach produktów spożywczych, np.: określać masę ananasów znajdujących się w puszcze, rozpoznawać środki utrwalające żywność, określać przydatność do spożycia.

Przykładowe zadanie 7.

Jaką potrawę można przygotować, wykorzystując wszystkie podane surowce?

Normatyw surowcowy na 5 porcji

kurczęta patroszone	1750 g	sól	10 g
woda	1500 cm ³	masło	30 g
marchew	100 g	mąka	30 g
pietruszka	50 g	żółtko (1 szt.)	20 g
seler	50 g	masło	20 g
cebula	50 g	zielona pietruszka	

- A. Kurczęta po polsku.
- B. Kurczęta w rosole.
- C. Potrawka z kurcząt.
- D. Paprykarz z kurcząt.

1.8. Rozróżniać maszyny, urządzenia, sprzęt i naczynia stosowane w produkcji, ekspedycji i obsłudze konsumenta,

czyli:

- rozróżniać maszyny, urządzenia, sprzęt i naczynia stosowane podczas produkcji, np.: brytfanę, tłuczek do mięsa, kocioł warzelny, płuczko-obieraczkę,
- rozróżniać maszyny, urządzenia, sprzęt i naczynia stosowane podczas ekspedycji, np.: wózki beamarowe, stoły podgrzewcze,
- rozróżniać maszyny, urządzenia, sprzęt i naczynia stosowane przy obsłudze konsumenta, np.: kokilka, wózki kelnerskie, ekspresy lub automaty do sporządzania napojów gorących.

Przykładowe zadanie 8.

Do obróbki wstępnej warzyw należy zastosować:

- A. płuczki, kotły warzelne, obieraczki, wilk.
- B. sortowniki, płuczko-obieraczki, maszynę wieloczynnościową.
- C. obieraczki, patelnie elektryczne, kotły warzelne.
- D. płuczki, obieraczki, sortowniki, wózki beamarowe.

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

2.1. Obliczać wartość energetyczną i odżywczą potraw i posiłków,

czyli:

- obliczać wartość energetyczną potraw, na podstawie danych o zawartości białek, tłuszczów i węglowodanów w surowcach użytych do jej wykonania lub wartości energetycznej tych surowców,
- obliczać wartość energetyczną posiłków, na podstawie danych o składzie surowcowym potraw stanowiących posiłek oraz danych dotyczących zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów w tych surowcach,
- obliczać wartość odżywczą potraw, na podstawie zawartości składników pokarmowych białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin, składników mineralnych składu jakościowo-ilościowego surowców użytych do wykonania potrawy,
- obliczać wartość odżywczą posiłków, na podstawie zawartości składników pokarmowych (białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin, składników mineralnych) oraz składu jakościowo-ilościowego surowców wchodzących w skład potraw stanowiących posiłek.

Przykładowe zadanie 9.

Na podstawie danych z tabeli

Produkt	Zawartość w 100 g produktu		
	białko (g)	tłuszcz (g)	węglowodany (g)
chleb razowy	5,6	1,7	51,5
twaróg chudy	20,0	0,5	3,5
masło	0,7	82,5	0,7
jabłka	0,4	0,4	12,1

oblicz zawartość białka w II śniadaniu ucznia, składającym się z:

- 50 g chleba razowego,
- 10 g masła,
- 20 g twarogu chudego,
- 100 g jabłka.

- A. 7,27 g
- B. 10,07 g
- C. 15,47 g
- D. 5,67 g

2.2. Przeprowadzać obliczenia związane z ustaleniem zapotrzebowania na surowce i inne niezbędne towary do określonej produkcji,

czyli:

- obliczać ilość surowców i innych niezbędnych towarów do przygotowania określonej liczby wyrobów, np. na podstawie normatywu surowcowego na 10 porcji potrawy,
- obliczać liczbę porcji potrawy, wydajność oraz masę jednej porcji potrawy.

Przykładowe zadanie 10.

Z 1200 g mąki, 3 szt. jaj i wody wykonano 2500 g klusek kładzionych. Masa 1 porcji klusek wynosi 250 g. Aby przygotować 20 porcji klusek należy zużyć

- A. 2400 g mąki i 6 jaj.
- B. 1600 g mąki i 4 jaja.
- C. 2500 g mąki i 5 jaj.
- D. 600 g mąki i 2 jaja.

2.3. Wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach gotowych w trakcie obróbki technologicznej, ekspedycji i przechowywania,

czyli:

- wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach gotowych w trakcie obróbki wstępnej, np. stosowanie nierdzewnych narzędzi do oczyszczania i rozdrabniania warzyw,
- wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach gotowych w trakcie obróbki termicznej, np. dodanie kwasu podczas gotowania barszczu w celu zachowania właściwej barwy,
- wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach gotowych w trakcie ekspedycji, np. powlekanie zakąsek cienką warstwą galarety, aby zapobiec ich obsychaniu,
- wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach gotowych w trakcie przechowywania, np. przechowywanie masła w temperaturze 0–4°C, aby zapobiec jełczeniu.

Przykładowe zadanie 11.

Aby uniknąć zielonej otoczki wokół żółtka jaja gotowanego na twardo, należy je gotować

- A. wkładając je do wody wrzącej i pozostawić do ostygnięcia.
- B. zanurzając je najpierw do wody zimnej.
- C. z dodatkiem soli.
- D. przestrzegając czasu gotowania i szybko schłodzić.

2.4. Zestawiać potrawy i napoje w dania oraz posiłki,

czyli:

- zestawiać potrawy w dania, np.: dobrać do potrawy głównej dodatki skrobiowe oraz warzywno-owocowe, dobrać dodatki do zup,
- zestawiać potrawy i napoje w posiłki, np.: zestawiać potrawy i napoje, komponując jadłospisy śniadaniowe, obiadowe, kolacyjne z uwzględnieniem wartości odżywczej zestawianych potraw oraz zasad urozmaicania potraw (kolorystyka, konsystencja, smak).

Przykładowe zadanie 12.

Uzupełnieniem wartości odżywczej zestawu obiadowego, składającego się z zupy pomidorowej z ryżem, kopytek z sosem grzybowym, surówki z białej kapusty i ogórka z olejem, będzie deser

- A. kisiel truskawkowy witalizowany.
- B. surówka owocowa ze śmietanką.
- C. galaretka z kwaśnego mleka.
- D. jabłko pieczone z dżemem.

2.5. Analizować ofertę kulinarną dla różnych zakładów gastronomicznych,

czyli:

- analizować ofertę kulinarną zakładów gastronomicznych o pełnym zakresie wyżywienia, np. restauracji,
- analizować ofertę kulinarną zakładów gastronomicznych o ograniczonym zakresie wyżywienia, np. winiarni i miodosytni,
- analizować ofertę kulinarną nowoczesnych zakładów gastronomicznych, np. barów fast food,
- analizować ofertę kulinarną zakładów żywienia zamkniętego, np.: stołówek szkolnych, pracowniczych, studenckich.

Przykładowe zadanie 13.

Zakład gastronomiczny oferujący potrawy kuchni polskiej, kuchni regionalnych oraz potrawy innych narodów to

- A. pub piwny.
- B. bar espresso.
- C. restauracja folklorystyczna.
- D. jadalnia.

2.6. Dobierać surowce, przyprawy i techniki wykonania potraw, w zależności od rodzaju diety,

czyli:

- dobierać surowce w zależności od rodzaju diety, np. do diety podstawowej lekkostrawnej mięso z kurczaka, a nie z gęsi,
- dobierać przyprawy do rodzaju diety, np. podczas diety oszczędzającej, należy ograniczać ocet, pieprz, sól,
- dobierać techniki wykonania potraw do rodzaju diety, np.: piec w pergaminie, dusić bez obsmażania.

Przykładowe zadanie 14.

W diecie oszczędzającej, z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego i błonnika, jako środek zakwaszający potrawę, należy zastosować

- A. ocet stołowy.
- B. musztardę.
- C. ocet winny.
- D. cytrynę.

2.7. Kalkulować ceny potraw i napojów,

czyli:

- kalkulować ceny gastronomiczne, np. zestawu obiadowego,
- obliczać ceny gastronomiczne brutto i netto, np. deseru,
- obliczać ceny jednostkowe, np. lampki wina o pojemności 0,1 litra.

Przykładowe zadanie 15.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto butelki piwa, wiedząc, że cena zakupu butelki piwa wynosi 4,10 zł, marża gastronomiczna – 20%, a podatek VAT – 22%.

- A. 6,00 zł
- B. 4,92 zł
- C. 5,00 zł
- D. 7,22 zł

2.8. Dobierać narzędzia i naczynia oraz maszyny i urządzenia do wykonywanych operacji technologicznych lub określonej produkcji i ekspedycji potraw,

czyli:

- dobierać narzędzia i naczynia do wykonywanych operacji technologicznych, np.: nóż jarzyniak do obierania ziemniaków, patelnię dołkownicę do smażenia jaj sadzonych,
- dobierać maszyny i urządzenia do wykonywanych operacji technologicznych lub określonej produkcji, np.: frytkownicę do smażenia frytek, kotły warzelne do gotowania potraw,
- dobierać narzędzia i naczynia do ekspedycji potraw, np.: naleśniki z serem jako deser podawać na talerzyku deserowym, a jako danie podstawowe na talerzu płaskim,
- dobierać maszyny i urządzenia do ekspedycji potraw, np.: wózek kelnerski do obsłużenia dużej liczby konsumentów, tacę do dwóch.

Przykładowe zadanie 16.

Wskaż, jakie naczynie służy do podania zupy – kremu z krewetek.

- A. Filizanka.
- B. Talerz głęboki.
- C. Kompotierka.
- D. Pucharek szklany.

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,

czyli:

- stosować przepisy sanitarne obowiązujące w placówkach żywienia zbiorowego, np.: stosować właściwe warunki magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz monitorowanie tego procesu, stosować ochronę przed zanieczyszczeniami krzyżowymi między poszczególnymi oddzielnymi czynnościami, pobierać i właściwie przechowywać próbki pokarmowe, stosować procedury ochrony przed szkodnikami,
- stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, obowiązujące podczas wykonywania prac w obiektach zbiorowego żywienia, np.: stosować zasady higieny osobistej, właściwie dobierać odzież roboczą, rozróżniać zagrożenia wynikające z nosicielstwa chorób zakaźnych, bezpiecznie obsługiwać urządzenia stosowane w gastronomii,
- stosować przepisy ochrony przeciwpożarowej w obiektach żywienia zbiorowego, np.: stosować zasady bezpiecznego korzystania z urządzeń elektrycznych, gazowych oraz procedury powiadamiania o zagrożeniu pożarowym,
- stosować przepisy dotyczące ochrony środowiska w obiektach żywienia zbiorowego, np.: rozróżniać i stosować zasady selektywnej zbiórki, składowania oraz usuwania odpadów.

Przykładowe zadanie 17.

Jaja w zakładzie gastronomicznym należy przechowywać w

- A. magazynie podręcznym.
- B. magazynie produktów suchych.
- C. wydzielonej lodówce.
- D. magazynie nabiału.

3.2. Dobierać środki ochrony indywidualnej odpowiednio do rodzaju prac w produkcji gastronomicznej,

czyli:

- dobierać środki ochrony indywidualnej do prac w produkcji gastronomicznej, np.: buty niezagrażające bezpieczeństwu – chroniące przed powstawaniem chorób nóg (żylaków), rękawice gumowe, buty gumowe i fartuch impregnowany – chroniące przed działaniem detergentów i wody podczas pracy w zmywalni naczyń.

Przykładowe zadanie 18.

Obuwie pracownika zatrudnionego w obieralni warzyw powinny być buty

- A. tekstylne.
- B. skórzane.
- C. gumowe.
- D. z wkładką profilowaną.

3.3. Analizować zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych potraw i napojów,

czyli:

- analizować zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych wyrobów kulinarnych, powstające w wyniku niezgodnego z przepisami sanitarnymi stosowania surowców, np.: zagrożenia powstające w wyniku stosowania nieodkaszonych jaj, wykorzystania mięsa niepoddanego kontroli weterynaryjnej, braku aktualnych badań lekarskich pracowników,
- analizować zagrożenia, które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych wyrobów kulinarnych, powstające w wyniku nieprawidłowo przeprowadzonych procesów technologicznych, np.: schładzanie potraw w temperaturze otoczenia stwarzające ryzyko namnożenia drobnoustrojów, krzyżowanie dróg surowców, półproduktów i wyrobów gotowych,
- analizować zagrożenia powstające w wyniku niewłaściwego przechowywania surowców i gotowych potraw, np.: zbyt wysoka wilgotność w magazynie produktów suchych, powodująca zawilgocenie produktów i rozwój pleśni.

Przykładowe zadanie 19.

Jakie zagrożenie może spowodować kiełbasa z mięsa dzika, niepoddanego kontroli weterynaryjnej?

- A. Zatrucie pestycydami.
- B. Zarażenie włośniami.
- C. Zakażenie pałeczkami Salmonella.
- D. Zatrucie jadem kiełbasianym.

3.4. Organizować stanowiska i miejsca pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, czyli:

- organizować stanowiska i miejsca pracy, zapewniając optymalizację procesu produkcyjnego, np.: rozmieszczać narzędzia i przedmioty pracy tak, aby wykonywać najmniejszą liczbę ruchów oraz uzyskać najkrótszy czas procesu produkcyjnego,
- organizować stanowiska i miejsca pracy, zapewniając właściwy kierunek pracy, optymalną pozycję przy pracy, np.: po stronie lewej układać surowce potrzebne do produkcji potraw, a po stronie prawej gotowe wyroby,
- organizować stanowiska i miejsca pracy, zapewniając odpowiednie warunki klimatyczne i oświetlenie stanowisk pracy, np.: światło powinno padać z lewej strony lub z przodu.

Przykładowe zadanie 20.

W jakiej kolejności powinny być ułożone surowce do panierowania kotletów?

- A. Mięso, mąka, jajo, bułka tarta.
- B. Mąka, jajo, bułka tarta, mięso.
- C. Bułka tarta, jajo, mąka, mięso.
- D. Jajo, mąka, mięso, bułka tarta.

3.5. Wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu na stanowiskach związanych z produkcją gastronomiczną, czyli:

- wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu w wypadku na stanowiskach związanych z obróbką wstępną, np. przy skaleczeniu nożem,
- wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu w wypadku na stanowiskach związanych z obróbką termiczną, np. przy poparzeniu.

Przykładowe zadanie 21.

Udzielając pierwszej pomocy poszkodowanemu, który omdlał, należy

- A. podać poszkodowanemu zimny napój.
- B. ułożyć ciało tak, by głowa znalazła się poniżej serca.
- C. ułożyć głowę na poduszce.
- D. wykonać sztuczne oddychanie.

2.3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II

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 obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki, np.: rynek, popyt, podaż, bezrobocie, inflacja,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa pracy, np.: umowa o pracę, urlop, wynagrodzenie za pracę,
- rozróżniać pojęcia z zakresu prawa podatkowego, np.: podatek dochodowy, podatek VAT, akcyza, PIT,
- rozróżniać pojęcia z obszaru podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej, np.: REGON, numer identyfikacji podatkowej-NIP, rachunek bankowy.

Przykładowe zadanie 1.

Poprzez określenie płacy brutto należy rozumieć kwotę wynagrodzenia pracownika

- A. bez podatku dochodowego.
- B. określoną w umowie o pracę.
- C. obliczoną do wypłaty.
- D. pomniejszoną o składki ZUS.

1.2. Rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem, np.: umowa o pracę, Kodeks pracy, deklaracja ZUS,
- rozróżniać dokumenty związane z działalnością gospodarczą, np.: polecenie przelewu, faktura, deklaracja podatkowa.

Przykładowe zadanie 2.

Jak nazywa się przedstawiony na rysunku dokument regulujący rozliczenie bezgotówkowe?

- A. Czek potwierdzony.
- B. Polecenie przelewu.
- C. Faktura VAT.
- D. Weksel prosty.

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

czyli:

- identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracownika określone w Kodeksie pracy, umowie o pracę, np.: prawo do urlopu, czas pracy, wynagrodzenie za pracę,
- identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia pracodawcy określone w Kodeksie pracy, umowie o pracę, względem ZUS, urzędu skarbowego, np.: terminowe wypłacanie wynagrodzeń, odprowadzanie składek ubezpieczenia zdrowotnego i emerytalnego, zapewnienie bezpiecznych warunków pracy,
- identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia bezrobotnego na podstawie Ustawy o zatrudnieniu i przeciwdziałaniu bezrobociu, np.: rejestracja w biurze pracy, zasady pobierania zasiłku, oferty pracy dla bezrobotnych, w tym bezrobotnych absolwentów,
- identyfikować i analizować obowiązki i uprawnienia klienta podane w umowach kupna-sprzedaży, z tytułu gwarancji, reklamacji przy zakupach towarów i usług.

Przykładowe zadanie 3.

Na podstawie której z wymienionych poniżej umów, przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?

- A. Umowy – zlecenia.
- B. Umowy o dzieło.
- C. Umowy o pracę.
- D. Umowy agencyjnej.

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,

czyli:

- analizować oferty urzędów pracy, placówek doskonalących w zawodzie oraz oferty kursów zawodowych, dla podnoszenia kwalifikacji zawodowych i dostosowania ich do potrzeb rynku pracy,
- analizować oferty zakładów pracy, urzędów pracy, biur pośrednictwa dotyczące poszukiwania pracownika i zatrudnienia, przedstawione w formie ogłoszeń prasowych, internetowych, tablic ogłoszeń,
- analizować informacje związane z podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej zawarte, np.: w Kodeksie spółek handlowych, danych z urzędu pracy na temat lokalnego rynku pracy, zapotrzebowania na usługi i towary.

Przykładowe zadanie 4.

W lokalnej prasie ukazało się ogłoszenie następującej treści:

Firma z kapitałem zagranicznym specjalizująca się w wyposażeniu warsztatów i magazynów w sprzęt techniczny *poszukuje kandydata na stanowisko*

MAGAZYNIERA

WYMAGANIA:

- *wykształcenie średnie techniczne,*
- *obsługa komputera,*
- *znajomość języka niemieckiego.*

Ponadto mile widziane jest:

- *doświadczenie na podobnym stanowisku.*
- *prawo jazdy kategorii B.*

Oferty wraz z listem motywacyjnym, życiorysem i zdjęciem w terminie dwóch tygodni od daty ukazania się ogłoszenia prosimy przysyłać na adres:

Firma „TECHNOPOL” 30-999 NIEZNAŃ ul. Warsztatowa 1.

Wymagania stawiane przez firmę spełnia osoba, która ukończyła

- A. technikum budowlane, pracuje w magazynie i ma prawo jazdy kat.B.
- B. technikum elektryczne, ma prawo jazdy kat B i zna język niemiecki.
- C. technikum chemiczne, korzysta z komputera i pracowała jako magazynier.
- D. technikum mechaniczne, obsługuje komputer i zna język niemiecki.

2.2. Sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,

czyli:

- sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem, np.: list intencyjny, list motywacyjny, curriculum vitae,
- sporządzić dokumenty niezbędne przy uruchamianiu indywidualnej działalności gospodarczej, np.: wniosek o zarejestrowanie firmy, zgłoszenie do urzędu statystycznego o nadanie numeru REGON i urzędu skarbowego o przyznanie numeru identyfikacji podatkowej-NIP,
- sporządzić dokumenty związane z wykonywaniem działalności gospodarczej, np.: zgłoszenie do ZUS, polecenie przelewu, fakturę, księgę przychodów i rozchodów.

Przykładowe zadanie 5.

Na jaką kwotę w zł hotel wystawi fakturę firmie za korzystanie z noclegu przez dwóch jej pracowników podczas służbowego wyjazdu?

Nazwa usługi	J.M.	Ilość osób	Cena jedn.	Wartość netto	VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
Nocleg w hotelu „Azalia”	jedna doba	2	100,00 zł	200,00 zł	7 %	14,00 zł	zł
Razem:				200,00 zł	7 %	14,00 zł	zł
W tym:					zw 22% 7% 0%	14,00 zł	
Do zapłaty:							zł

- A. 107 zł
- B. 114 zł
- C. 207 zł
- D. 214 zł

2.3. Rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy,

czyli:

- rozróżniać skutki zawarcia umowy o pracę, umowy zlecenia, umowy o dzieło, np.: opłaty składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne, prawo do urlopu, wysokość podatku,
- rozróżniać skutki rozwiązania umowy o pracę z zachowaniem okresu wypowiedzenia, bez wypowiedzenia, niezgodne z prawem, np.: przywrócenie do pracy,
- rozróżniać skutki zawarcia i rozwiązania umowy o pracę dla pracodawcy, np.: wystawienie świadectwa pracy, odprowadzanie składek pracowniczych, płacenie podatków, ustalenie wymiaru urlopów, wypłacanie zaliczek.

Przykładowe zadanie 6.

Jaka kwota wynagrodzenia brutto w zł została naliczona pracownikowi za miesiąc pracy, zatrudnionemu w HURTOWNI „AS” S.A. na podstawie umowy o pracę?

- A. 2 400 zł
- B. 1 600 zł
- C. 1 200 zł
- D. 240 zł

HURTOWNIA „AS” S.A. ul. Wiosenna 1 <small>/pieczęć nagłówek pracodawcy/</small> 60-623 Poznań <small>/numer REGON – EKD</small> 012 775 62	Poznań 2003.01.06 <small>/miejscowość i data/</small>
UMOWA O PRACĘ	
zawarta w dniu 6 stycznia 2003 roku	
<small>/data zawarcia umowy/</small>	
między Markiem Nowakiem - prezesem	
<small>/imię i nazwisko pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>	
a Anna Jabłońska Poznań ul. Biała 12	
<small>/imię i nazwisko pracownika oraz jego miejsce zameldowania/</small>	
zawarta na czas nieokreślony	
<small>/okres próbny, czas nieokreślony, czas określony, czas wykonywania określonej pracy/</small>	
1. Strony ustalają następujące warunki zatrudnienia:	
1)	rodzaj umówionej pracy: sprzedawca
	<small>/stanowisko, funkcja, zawód, specjalność/</small>
2)	miejsce wykonywania pracy: sprzedawca w Hurtowni „AS”
3)	wymiar czasu pracy: etat – 40 godz. tygodniowo
4)	wynagrodzenie: 2000 zł /słownie dwa tysiące zł/ + premia
	regulaminowa 20% wynagrodzenia zasadniczego
5)	inne warunki zatrudnienia: brak
.....	
2.	Dzień rozpoczęcia pracy: 06. stycznia 2003. roku
	06.01. 2003
	A.Jablonska
<small>/data i podpis pracownika/</small>	M Nowak <small>/podpis pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>

2.4. Odpowiedzi do przykładowych zadań

Część pierwsza

- | | | |
|---------------------|----------------------|----------------------|
| Zadanie 1. B | Zadanie 8. B | Zadanie 15. A |
| Zadanie 2. C | Zadanie 9. A | Zadanie 16. A |
| Zadanie 3. D | Zadanie 10. A | Zadanie 17. C |
| Zadanie 4. B | Zadanie 11. D | Zadanie 18. C |
| Zadanie 5. A | Zadanie 12. C | Zadanie 19. B |
| Zadanie 6. C | Zadanie 13. C | Zadanie 20. A |
| Zadanie 7. C | Zadanie 14. D | Zadanie 21. B |

Część druga

- Zadanie 1. **B** Zadanie 2. **B** Zadanie 3. **C** Zadanie 4. **D** Zadanie 5. **D** Zadanie 6. **A**

3. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU

3.1. Organizacja i przebieg

Etap praktyczny egzaminu może być zorganizowany w szkole lub innej placówce wskazanej przez okręgową komisję egzaminacyjną.

W dniu egzaminu powinieneś zgłosić się w szkole/placówce na 30 minut przed godziną jego rozpoczęcia. Powinieneś posiadać dokument ze zdjęciem potwierdzający Twoją tożsamość i numer ewidencyjny PESEL.

Przed wejściem do sali egzaminacyjnej będziesz poproszony o potwierdzenie gotowości przystąpienia do etapu praktycznego egzaminu.

Słuchaj uważnie informacji przewodniczącego zespołu egzaminacyjnego, który będzie omawiał regulamin przebiegu etapu praktycznego egzaminu.

Po potwierdzeniu gotowości przystąpienia do etapu praktycznego wylosujesz zadanie egzaminacyjne. Zadanie egzaminacyjne wraz z dokumentacją do jego wykonania zamieszczone jest w arkuszu egzaminacyjnym. Na stronie tytułowej arkusza znajduje się nazwa i symbol cyfrowy zawodu, w którym odbywa się etap praktyczny egzaminu oraz „Informacja dla zdającego”.

Przeczytaj uważnie „Informację dla zdającego” znajdującą się na stronie tytułowej w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy arkusz jest kompletny i czy nie ma w nim usterek. Wykonaj polecenia zawarte w „Informacji dla zdającego”.

Następnie zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, dokumentacją do jego wykonania oraz wyposażeniem stanowiska egzaminacyjnego, które umożliwi Ci jego rozwiązanie. Na wykonanie tych czynności masz 20 minut, których nie wlicza się do czasu trwania egzaminu. Dobrze wykorzystaj ten czas!

Etap praktyczny egzaminu trwa 240 minut. W ciągu tego czasu musisz wykonać zadanie egzaminacyjne, które obejmuje opracowanie projektu realizacji i wykonanie określonych prac. Opracowanie projektu zajmie Ci około połowy czasu przeznaczanego na egzamin. Drugą część czasu musisz wykorzystać na wykonanie prac, które będą określone w projekcie oraz na ocenę ich jakości. Nie powinieneś rozpoczynać rozwiązywania zadania egzaminacyjnego od wykonania prac, ponieważ zadanie egzaminacyjne może być tak zbudowane, że z projektu będzie wynikać rodzaj, zakres oraz sposób i warunki wykonania tych prac. Również w projekcie może być określony efekt tych prac.

Opracowanie projektu musi być poprzedzone wnikliwą i staranną analizą treści zadania oraz załączników stanowiących jej uzupełnienie. Wyniki tej analizy decydują o zawartości projektu, tym samym o jakości wyniku rozwiązania zadania. Informacje zawarte w projekcie można przedstawić w dowolny sposób, np. tekstu z elementami graficznymi, można również do opracowania projektu wykorzystać komputer znajdujący się na stanowisku egzaminacyjnym.

Pamiętaj!

Koncepcja projektu i jego elementy muszą stanowić logiczną, uporządkowaną całość.

Z projektu muszą wynikać prace, które wykonasz. Ocena jakości efektów tych prac odniesiona będzie również do projektu.

Zadanie musisz wykonać samodzielnie i w przewidzianym czasie.

Jeśli zadanie egzaminacyjne wykonałeś przed upływem czasu trwania egzaminu, zgłoś ten fakt przez podniesienie ręki.

3.2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania

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 dokumentacje technologiczne 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.

3.3. Komentarz do standardu wymagań egzaminacyjnych

Zadania egzaminacyjne będą opracowywane na podstawie zadania o treści ogólnej sformułowanego w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla zawodu. Treść ogólna umożliwi przygotowanie nieskończenie wielu różnorodnych zadań egzaminacyjnych, wynikających z różnorodności surowców i półproduktów wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej, prac z zakresu produkcji gastronomicznej, wyrobów kulinarnych, metod i technik ich wykonania, możliwości organizacyjno-technicznych zakładów produkcji gastronomicznej.

W zadaniu egzaminacyjnym będą przedstawione wymagania dotyczące projektu realizacji prac związanych z produkcją gastronomiczną wyrobów kulinarnych i wykonania określonych prac z jej zakresu. Wymagania te mogą być przedstawione w formie:

- opisu zakresu produkcji gastronomicznej, w tym zamówionych potraw z uwzględnieniem ich składu, liczby, czasu i miejsca realizacji,
- opisu miejsca realizacji produkcji gastronomicznej i załączonego zamówienia,
- załączonego zamówienia.

Rozwiązanie zadania będzie obejmować:

1. Opracowanie projektu realizacji określonych prac z zakresu produkcji gastronomicznej.
2. Wykonanie określonych prac z zakresu produkcji gastronomicznej związanych z opracowanym projektem.

Ad.1. Projekt realizacji prac powinien zawierać w swej strukturze:

- 1.1. Założenia (dane do projektu realizacji prac - należy je określić na podstawie analizy treści zadania i ewentualnej dokumentacji, która stanowi jej uzupełnienie).
- 1.2. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji gastronomicznej, określone na podstawie dołączonych do zadania normatywów surowcowych i niezbędnych obliczeń, z uwzględnieniem wymagań zamówienia.
- 1.3. Wykaz metod i technik wykonania produkowanych wyrobów kulinarnych.
- 1.4. Wykaz maszyn, urządzeń i narzędzi do produkcji gastronomicznej, z uwzględnieniem zamówienia.

- 1.5. Wykaz prac obejmujących produkcję i ekspedycję wyrobów kulinarnych, z uwzględnieniem ich kolejności, określonych na podstawie zamówienia, przedstawiony w formie np. listy prac lub schematu.
- 1.6. Opis sposobów realizacji prac określonych w wykazie w odniesieniu do założeń i zamówienia.
- 1.7. Efekty prac związanych z przygotowaniem, wykonaniem i ekspedycją wyrobów kulinarnych, określonych w wykazie, w odniesieniu do założeń i zamówienia.
- 1.8. Schemat blokowy przebiegu wykonania i ekspedycji wyrobów kulinarnych.

Struktura projektu realizacji prac, w zależności od zakresu zamówienia oraz założeń (danych określonych w zadaniu) może być różna od przedstawionej powyżej co do liczby elementów struktury i ich nazw, z zachowaniem algorytmu rozwiązania zadania.

Kryteria oceniania projektu realizacji prac będą uwzględniać:

- poprawność sformułowanych założeń do projektu w odniesieniu do treści zadania i ewentualnych załączników,
- poprawność wykazu prac wchodzących w skład przygotowania i wykonania wyrobów kulinarnych z uwzględnieniem ich kolejności i zakresu zamówienia,
- dobór sposobów realizacji prac wchodzących w zakres produkcji gastronomicznej z uwzględnieniem ich kolejności oraz efektów w odniesieniu do zamówienia,
- schemat blokowy realizacji prac dotyczących przygotowania, wykonania i ekspedycji wyrobów kulinarnych w odniesieniu do wymagań określonych w zamówieniu z uwzględnieniem warunków realizacji zamówienia określonych w zadaniu

oraz

- przejrzystość struktury projektu,
- logikę układu przedstawianych treści,
- poprawność terminologiczną i merytoryczną, właściwą dla zawodu,
- formę i sposób przedstawienia treści w projekcie.

Ad.2. Wykonanie określonych prac z zakresu produkcji gastronomicznej, ujęte w treści ogólnej zadania, wchodzące w skład rozwiązania zadania, możliwe będzie dopiero po opracowaniu projektu realizacji prac.

Zakres wykonania prac związanych z produkcją gastronomiczną określony będzie w treści zadania egzaminacyjnego.

Do wykonania określonych prac z zakresu produkcji gastronomicznej w sali egzaminacyjnej będzie przygotowane stanowisko wyposażone w odpowiednie materiały i sprzęt zgodnie ze standardem wymagań egzaminacyjnych.

Kryteria oceniania efektu wykonania będą uwzględniać:

- walory wykonanego wyrobu kulinarnego na podstawie oceny organoleptycznej oraz w odniesieniu do zakresu określonego w zadaniu i propozycji rozwiązań przedstawionych w projekcie,
- estetykę efektów wykonanych prac.

3.4. Przykład zadania praktycznego

W restauracji hotelowej przyjęto zamówienie na 30 zestawów obiadowych. Zestaw składa się z pstrąga w galarecie z sosem chrzanowym, zupy cebulowej z grzankami, kotleta schabowego panierowanego, ziemniaków purée i sałaty ze śmietaną.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z produkcją zakąski i pierwszego dania w ilości zgodnej z zamówieniem i wykonaj 2 porcje sosu chrzanowego do zakąski.

Projekt realizacji prac powinien zawierać:

- zapotrzebowanie na surowce i półprodukty, niezbędne do produkcji pstrąga w galarecie z sosem chrzanowym oraz zupy cebulowej z grzankami, w ilości zgodnej z zamówieniem,
- wykaz metod i technik wykonania produkowanych wyrobów kulinarnych,
- wykaz narzędzi, maszyn i urządzeń potrzebnych do wyprodukowania zakąski i zupy, w ilości zgodnej z zamówieniem, odpowiednich do metod i technik wykonania,
- schemat blokowy przebiegu procesu wykonania pstrąga w galarecie z sosem chrzanowym oraz zupy cebulowej z grzankami, od pobrania surowców z magazynu do ekspedycji dań włącznie, z uwzględnieniem czasu, kolejności i sposobu wykonania.

Sos chrzanowy, wykonany zgodnie z zasadami bhp, normatywem surowcowym oraz zaproponowaną w projekcie metodą i techniką wykonania, wyporcuj i przygotuj do ekspedycji. Jedną porcję pozostaw do oceny, a drugą zde gustuj i dokonaj oceny organoleptycznej.

Do opracowania projektu realizacji prac wykorzystaj:

Normatywy surowcowe na 1 porcję każdego z wyrobów kulinarnych zakąski i pierwszego dania.

Spis wyposażenia kuchni restauracji hotelowej.

Do wykonania i ekspedycji sosu chrzanowego przygotowano stanowisko wyposażone w niezbędne urządzenia i sprzęt oraz surowce i półprodukty.

Czas na wykonanie zadania wynosi 240 minut.

3.5. Komentarz do rozwiązania zadania wraz z kryteriami oceniania

Rozwiązanie zadania obejmuje:

1. Opracowanie projektu realizacji prac związanych z produkcją pstrąga w galarecie z sosem chrzanowym oraz zupy cebulowej z grzankami, w ilości zgodnej z zamówieniem.
2. Wykonanie prac z zakresu produkcji zakąski, tj. sporządzenie 2 porcji sosu chrzanowego do pstrąga w galarecie, z uwzględnieniem zaproponowanej w projekcie metody i techniki wykonania.

Ad.1 Projekt realizacji prac powinien mieć określoną strukturę (budowę). Elementy struktury i ich nazwy odnaleźć można w treści zadania po sformułowaniu „Projekt realizacji prac powinien zawierać:”

Są one następujące:

1. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do produkcji pstrąga w galarecie z sosem chrzanowym oraz zupy cebulowej z grzankami.
2. Wykaz metod i technik wykonania produkowanych wyrobów kulinarnych .
3. Wykaz narzędzi, maszyn i urządzeń potrzebnych do wyprodukowania zakąski i zupy.
4. Schemat blokowy przebiegu procesu wykonania i ekspedycji pstrąga w galarecie z sosem chrzanowym oraz zupy cebulowej z grzankami.

Elementy te powinny też występować w projekcie realizacji prac, np. jako tytuły lub podtytuły rozdziałów. Zawartość merytoryczna projektu musi być odpowiednia do informacji wynikających z treści zadania. Opracowanie projektu realizacji prac musi być zatem poprzedzone wnikliwą, staranną analizą treści zadania i dokumentacji w formie załączników stanowiących jej uzupełnienie. Wyniki tej analizy są założeniami do projektu, tj. informacjami o charakterze „danych” do rozwiązania zadania. Założenia powinny wystąpić w strukturze opracowywanego projektu przed punktem 1. (pod dowolną nazwą, np. Założenia, Dane do projektu, itp.). Decydują one o zawartości projektu, tym samym o jakości wyniku rozwiązania zadania.

Projekt realizacji prac jest opracowaniem o określonym zakresie treści, wyrażonym, np. tytułem: „Projekt realizacji prac związanych z produkcją pstrąga w galarecie z sosem chrzanowym oraz zupy cebulowej z grzankami”.

Projekt realizacji prac jest opracowaniem o charakterze twórczym w odniesieniu do formy i sposobu jego opracowania, natomiast założenia - dane do projektu - wynikają z treści zadania i są ściśle określone. Zatem informacje stanowiące treść merytoryczną projektu można przedstawić w dowolny sposób, np. tekstu z elementami graficznymi (schematami, rysunkami, tabelami, itp.).

Projekt powinien być przejrzysty, logicznie uporządkowany zarówno w swej strukturze jak i w sposobie oraz kolejności przedstawiania treści merytorycznych.

Kryteria oceniania projektu realizacji prac będą uwzględniać:

- poprawność sformułowanych założeń do projektu w odniesieniu do treści zadania i dokumentacji (np. w formie załączników),
- poprawność przygotowanego zapotrzebowania na surowce i półprodukty, niezbędne do produkcji pstrąga w galarecie z sosem chrzanowym i zupy cebulowej z grzankami, w odniesieniu do założeń,
- dobór metod i technik wykonania zakąski i zupy, w odniesieniu do dokumentacji,
- dobór (spośród załączonego wykazu) narzędzi, maszyn i urządzeń w odniesieniu do metod i technik produkowanych wyrobów kulinarnych,
- poprawność schematu blokowego ilustrującego przebieg procesu wykonania i ekspedycji pstrąga w galarecie z sosem chrzanowym oraz zupy cebulowej z grzankami, w odniesieniu do zamówienia, czasu, kolejności i sposobu wykonania

oraz

- przejrzystość struktury projektu,
- logikę układu przedstawianych treści,
- poprawność terminologiczną i merytoryczną, właściwą dla zawodu,
- formę i sposób przedstawienia treści w projekcie.

Ad.2 Wykonanie określonych prac z zakresu produkcji pstrąga w galarecie z sosem chrzanowym oraz zupy cebulowej z grzankami związane jest w zadaniu ze sporządzeniem i ekspedycją 2 porcji sosu chrzanowego do zakąski, z uwzględnieniem zaproponowanej w projekcie metody i techniki wykonania oraz przeprowadzenie oceny organoleptycznej 1 porcji sosu.

Kryteria oceniania efektu wykonania będą uwzględniać:

- poprawność sporządzenia sosu chrzanowego, w odniesieniu do zaproponowanej w projekcie metody i techniki wykonania,
- jakość sosu chrzanowego na podstawie oceny organoleptycznej,
- estetykę ekspedycji.

4. ZAŁĄCZNIKI

4.1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu

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 wyżywienia;
- 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 dokumentacje technologiczne 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: łopatkę, 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 płytke, głębokie, zakąskowe i deserowe, bulionówki, sztućce, 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.

4.2. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego

Symbol cyfrowy
zawodu Wersja
arkusza X Y Z U W

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
1	A	B	C	D
2	A	B	C	D
3	A	B	C	D
4	A	B	C	D
5	A	B	C	D
6	A	B	C	D
7	A	B	C	D
8	A	B	C	D
9	A	B	C	D
10	A	B	C	D
11	A	B	C	D
12	A	B	C	D
13	A	B	C	D
14	A	B	C	D
15	A	B	C	D
16	A	B	C	D
17	A	B	C	D
18	A	B	C	D
19	A	B	C	D
20	A	B	C	D
21	A	B	C	D
22	A	B	C	D
23	A	B	C	D
24	A	B	C	D
25	A	B	C	D

Nr zad.	Odpowiedzi cz I			
26	A	B	C	D
27	A	B	C	D
28	A	B	C	D
29	A	B	C	D
30	A	B	C	D
31	A	B	C	D
32	A	B	C	D
33	A	B	C	D
34	A	B	C	D
35	A	B	C	D
36	A	B	C	D
37	A	B	C	D
38	A	B	C	D
39	A	B	C	D
40	A	B	C	D
41	A	B	C	D
42	A	B	C	D
43	A	B	C	D
44	A	B	C	D
45	A	B	C	D
46	A	B	C	D
47	A	B	C	D
48	A	B	C	D
49	A	B	C	D
50	A	B	C	D

PESEL

0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9

Data urodzenia zdającego

--	--	--	--	--	--

dzień miesiąc rok

Nr zad.	Odpowiedzi cz II			
51	A	B	C	D
52	A	B	C	D
53	A	B	C	D
54	A	B	C	D
55	A	B	C	D
56	A	B	C	D
57	A	B	C	D
58	A	B	C	D
59	A	B	C	D
60	A	B	C	D
61	A	B	C	D
62	A	B	C	D
63	A	B	C	D
64	A	B	C	D
65	A	B	C	D
66	A	B	C	D
67	A	B	C	D
68	A	B	C	D
69	A	B	C	D
70	A	B	C	D

Miejsce na naklejkę
z kodem ośrodka

Z-052

4.3. Lista zawodów, dla których opublikowano informatory w 2005 r.

1. Asystent osoby niepełnosprawnej
2. Asystentka stomatologiczna
3. Fototechnik
4. Kelner
5. Korektor i stroiciel instrumentów muzycznych
6. Kucharz
7. Opiekunka dziecięca
8. Opiekunka środowiskowa
9. Renowator zabytków architektury
10. Technik administracji
11. Technik agrobiznesu
12. Technik analityk
13. Technik architektury krajobrazu
14. Technik archiwista
15. Technik awionik
16. Technik bezpieczeństwa i higieny pracy
17. Technik budownictwa
18. Technik budownictwa okrętowego
19. Technik budownictwa wodnego
20. Technik drogownictwa
21. Technik dróg i mostów kolejowych
22. Technik ekonomista
23. Technik elektronik
24. Technik elektroniki medycznej
25. Technik elektryk
26. Technik geodeta
27. Technik geolog
28. Technik górnictwa podziemnego
29. Technik handlowiec
30. Technik hodowca koni
31. Technik hotelarstwa
32. Technik hydrolog
33. Technik informacji naukowej
34. Technik informatyk
35. Technik instrumentów muzycznych
36. Technik inżynierii środowiska i melioracji
37. Technik księgarstwa
38. Technik leśnik
39. Technik masażysta
40. Technik mechanik
41. Technik mechanik okrętowy
42. Technik mechanizacji rolnictwa
43. Technik mechatronik
44. Technik nawigator morski
45. Technik obsługi turystycznej
46. Technik ochrony środowiska
47. Technik ogrodnik
48. Technik organizacji reklamy
49. Technik organizacji usług gastronomicznych
50. Technik ortopeda
51. Technik poligraf
52. Technik prac biurowych
53. Technik pszczelarz
54. Technik rachunkowości
55. Technik rolnik
56. Technik rybactwa śródlądowego
57. Technik spedytor
58. Technik technologii ceramicznej
59. Technik technologii chemicznej
60. Technik technologii drewna
61. Technik technologii odzieży
62. Technik technologii wyrobów skórzanych
63. Technik technologii żywności
64. Technik telekomunikacji
65. Technik transportu kolejowego
66. Technik urządzeń audiowizualnych
67. Technik urządzeń sanitarnych
68. Technik usług fryzjerskich
69. Technik usług kosmetycznych
70. Technik usług pocztowych i telekomunikacyjnych
71. Technik weterynarii
72. Technik włókienniczych wyrobów dekoracyjnych
73. Technik włókiennik
74. Technik żeglugi śródlądowej
75. Technik żywienia i gospodarstwa domowego

Dla uczniów kształcących się w wymienionych zawodach informatory o egzaminach potwierdzających kwalifikacje zawodowe są dostępne w szkołach. Centralna Komisja Egzaminacyjna oraz okręgowe komisje egzaminacyjne zamieściły na swoich stronach internetowych pełne teksty wydawanych informatorów.

ISBN 83-7400-089-9