

Zawód: **kucharz małej gastronomii**

symbol cyfrowy: **512[05]**

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 podstawowe surowce, półprodukty i gotowe wyroby w zależności od pochodzenia i wartości odżywczej;
- 1.3. rozróżniać surowce i półprodukty stosowane do produkcji wyrobów małej gastronomii;
- 1.4. wskazywać warunki przechowywania surowców i półproduktów oraz gotowych potraw małej gastronomii;
- 1.5. określać wartość odżywczą podstawowych surowców i półproduktów stosowanych w małej gastronomii oraz ich wpływ na zdrowie człowieka;
- 1.6. rozpoznawać zmiany w surowcach i półproduktach stosowanych w małej gastronomii zachodzące podczas obróbki wstępnej, cieplnej oraz przechowywania;
- 1.7. rozróżniać techniki sporządzania potraw małej gastronomii;
- 1.8. rozpoznawać narzędzia, naczynia, maszyny i urządzenia stosowane w produkcji gastronomicznej;
- 1.9. identyfikować i wykorzystywać informacje zawarte na opakowaniach produktów spożywczych stosowanych w małej gastronomii.

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

- 2.1. określać kolejność czynności w procesie produkcji wyrobów małej gastronomii;
- 2.2. dobierać surowce i półprodukty do produkcji wyrobów małej gastronomii;
- 2.3. obliczać ilość surowców i półproduktów potrzebnych do sporządzenia określonej ilości wyrobów małej gastronomii;
- 2.4. przeprowadzać kalkulację cenową potraw małej gastronomii i napojów;
- 2.5. przewidywać czas potrzebny do sporządzenia określonej ilości wyrobów małej gastronomii;
- 2.6. dobierać narzędzia i naczynia, maszyny i urządzenia do wykonywanych operacji technologicznych i planowanej produkcji oraz ekspedycji wyrobów małej gastronomii;
- 2.7. wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach gotowych małej gastronomii w procesie technologicznym i przechowywania;
- 2.8. obliczać wartość energetyczną i odżywczą potraw małej gastronomii;
- 2.9. zestawiać potrawy małej gastronomii i dodatki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia człowieka;
- 2.10. dobierać surowce i techniki wykonania potraw małej gastronomii w zależności od rodzaju diety.

### **3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:**

- 3.1. stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej obowiązujące w gastronomii;
- 3.2. dobierać środki ochrony indywidualnej stosowane do prac w produkcji wyrobów małej gastronomii;
- 3.3. wskazywać zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz środowiska naturalnego występujące w procesie produkcji wyrobów małej gastronomii;
- 3.4. wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej poszkodowanemu w wypadku na stanowiskach związanych z produkcją wyrobów małej gastronomii;
- 3.5. określać znaczenie higieny i kontroli jakości w produkcji wyrobów małej gastronomii;

- 3.6. wskazywać skutki niezgodnego z normą przechowywania surowców i półproduktów dla małej gastronomii oraz gotowych potraw;
- 3.7. wskazywać skutki niezgodnego z normą wykorzystywania surowców i półproduktów niepewnej jakości do produkcji wyrobów małej gastronomii.

## **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 obszaru 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 z 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 praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem – przygotowanie wskazanych potraw małej gastronomii z określonych surowców i półproduktów.

**Absolwent powinien umieć:**

### **1. Planować czynności związane z wykonaniem zadania:**

- 1.1. sporządzić plan działania;
- 1.2. sporządzić wykaz niezbędnych surowców, materiałów, sprzętu kontrolno-pomiarowego, narzędzi;
- 1.3. wykonać niezbędne obliczenia, rysunki lub szkice pomocnicze.

### **2. Organizować stanowisko pracy:**

- 2.1. zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy materiały, narzędzia, urządzenia i sprzęt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej;
- 2.2. sprawdzić stan techniczny maszyn, urządzeń i sprzętu;
- 2.3. dobrać odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej.

### **3. Wykonać zadanie egzaminacyjne z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska i wykazać się umiejętnościami objętymi tematem:**

#### **3.1. Przygotowanie wskazanych potraw małej gastronomii z określonych surowców i półproduktów:**

- 3.1.1. przygotować zgodnie z recepturą surowce i półprodukty potrzebne do wykonania wskazanych potraw;

- 3.1.2. zabezpieczyć surowce, półprodukty i gotowe potrawy przed działaniem czynników zewnętrznych;
- 3.1.3. przeprowadzić obróbkę wstępną surowców;
- 3.1.4. przeprowadzić obróbkę termiczną surowców i półproduktów;
- 3.1.5. przeprowadzić zabiegi wykończenia potraw;
- 3.1.6. ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy;
- 3.1.7. przygotować potrawy i wydać konsumentom;
- 3.1.8. utrzymywać ład i porządek na stanowisku;
- 3.1.9. wykonać zadanie w przewidzianym czasie;
- 3.1.10. uporządkować stanowisko pracy, oczyścić narzędzia i sprzęt, rozliczyć materiały, zagospodarować odpady.

#### **4. Prezentować efekt wykonanego zadania:**

- 4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania;
- 4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

### **Niezbędne wyposażenie stanowisk do wykonania zadań egzaminacyjnych objętych tematem – przygotowanie wskazanych potraw małej gastronomii z określonych surowców i półproduktów:**

Pomieszczenie spełniające wymagania sanitarno-epidemiologiczne. Stół produkcyjny do przygotowania potraw, kuchenka gazowa lub elektryczna, kuchenka mikrofalowa. Zlewozmywak z dostępem do bieżącej zimnej i ciepłej wody, pojemnik na odpadki. Piekarnik, formy i foremki do pieczenia. Frytownica. Grill. Toster. Lodówka. Zamrażarka. Piec konwekcyjny. Zmywarka. Wagi. Robot (mały i duży) z przystawkami. Miksery. Miski i pojemniki ze stali nierdzewnej, garnki z pokrywkami, patelnie dwóch wielkości, zestaw noży i deski do krojenia. Drobny sprzęt kuchenny: łopatkki, widelce, stolnice i wałki, łyżki kuchenne, szumówki i sitka różnej wielkości, sита i cedzaki, dwa rodzaje trzepaczek, tarki. Otwieracz do konserw. Naświetlacz do jaj. Surowce i półprodukty zgodnie z warunkami zadania. Zastawa do ekspedycji potraw: talerze płytke, głębokie, zakąskowe i deserowe, bulionówki; sztucce, szkło do deserów i napojów. Zestaw bielizny stołowej. Środki ochrony indywidualnej. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Apteczka.