

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 z zakresu 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 i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania prac w produkcji wyrobów małej gastronomii;
 - 3.2. wskazywać zasady przechowywania surowców i półproduktów dla małej gastronomii oraz gotowych potraw;
 - 3.3. przewidywać zagrożenia występujące podczas wykonywania prac w produkcji wyrobów małej gastronomii;
 - 3.4. określać znaczenie higieny i kontroli jakości w produkcji wyrobów małej gastronomii;
 - 3.5. organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;
 - 3.6. stosować środki ochrony indywidualnej podczas wykonywania prac w produkcji wyrobów małej gastronomii;
 - 3.7. stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas wykonywania prac w 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 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 tematu - przygotowanie określonych 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 przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisami 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 określonych 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. utrzymać 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 stanowiska do wykonania zadania egzaminacyjnego objętego tematem - przygotowanie określonych 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. 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. Drobnny sprzęt kuchenny: łopatkę, widelce, stolnice i wałki, łyżki kuchenne, szumówki i sitka różnej wielkości, sita 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; sztućce, szkło do deserów i napojów. Zestaw bielizny stołowej. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Pojemnik na odpady. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.