

**Informator o egzaminie
potwierdzającym
kwalifikacje zawodowe**

Kucharz małej gastronomii

Warszawa 2011

**Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Warszawie.**

Wstęp

Centralna Komisja Egzaminacyjna poleca Państwa uwadze kolejny informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe w zawodzie organizowanym dla absolwentów dwuletnich szkół zawodowych.

Podstawą prawną egzaminu jest:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 kwietnia 2007 r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 83; poz. 562, z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 26 czerwca 2007 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2007 r. Nr 124 poz.860, z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 marca 2010 r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzenia egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe (Dz. U. z 2010 r. Nr 103, poz. 652 z późn. zm.).

Informator, który przygotowaliśmy, ma charakter przede wszystkim praktyczny – chcemy za jego pomocą dać Państwu możliwość przyjrzenia się, w jaki sposób zapisy prawa oświatowego dotyczącego systemu egzaminów zewnętrznych w dwuletnim kształceniu zawodowym przekładają się na konkrety, czyli na:

- opis wymagań, które trzeba spełnić, aby przystąpić do egzaminu,
- opis warunków koniecznych do zdania egzaminu,
- opis struktury egzaminu w jego części pisemnej i praktycznej wraz z wymaganiami egzaminacyjnymi i przykładowymi kryteriami oceniania,
- przykłady zadań wraz z odpowiedziami.

Informator o egzaminie zawodowym kierujemy do tych uczniów szkół zawodowych, którzy po ukończeniu szkoły przystąpią do egzaminu przed zewnętrzną komisją egzaminacyjną, żeby potwierdzić dyplomem kwalifikacje w zawodzie, w którym odbywali kształcenie.

Informacje o umiejętnościach zawodowych, które będą potwierdzane na egzaminie, pozwolą nauczycielom właściwie ukierunkować kształcenie, a pracodawcom prezentują poziom kwalifikacji zawodowych absolwentów szkół legitymujących się dyplomem. Służyć też mogą teoretykom i praktykom kształcenia zawodowego jako istotna pomoc w projektowaniu modeli zawodów przewidywanych do kształcenia i doskonalenia zawodowego w systemie szkolnym i pozaszkolnym oraz systemach zatrudnienia.

SPIS TREŚCI

I. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE.....	5
1. Struktura egzaminu oraz formy sprawdzania wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu.....	6
2. Jakie wiadomości i umiejętności będą sprawdzane na egzaminie?.....	6
3. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby zdać egzamin.....	7
4. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby móc przystąpić do egzaminu?.....	8
5. Gdzie i od kogo można uzyskać szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym?.....	8
II. ETAP PISEMNY EGZAMINU.....	9
1. Organizacja i przebieg.....	9
2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I.....	11
3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II.....	22
4. Odpowiedzi do przykładowych zadań.....	26
III. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU.....	27
1. Organizacja i przebieg.....	27
2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania.....	29
3. Przykład zadania do tematu:	32
IV. ZAŁĄCZNIKI.....	38
1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu.....	38
2. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego.....	42

I. 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.

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 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.

Egzamin zawodowy jest przeprowadzany jeden raz w ciągu roku szkolnego – w okresie od czerwca do sierpnia, w terminie ustalonym przez dyrektora Komisji Centralnej.

Dla absolwentów szkół, w których zajęcia dydaktyczno-wychowawcze kończą się w styczniu, egzamin zawodowy jest przeprowadzany w okresie od stycznia do marca, w terminie ustalonym przez dyrektora Komisji Centralnej.

Termin egzaminu zawodowego, dyrektor Komisji Centralnej ustala i ogłasza na stronie internetowej Komisji Centralnej nie później niż na 4 miesiące przed terminem egzaminu zawodowego.

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 i praktycznego może być wydłużony, a warunki i forma przeprowadzenia egzaminu będą dostosowane do jej potrzeb.

Szczegółowe informacje o sposobie dostosowania warunków i formy przeprowadzenia egzaminu zawodowego opracowuje dyrektor Centralnej Komisji Egzaminacyjnej i ogłasza ją na stronie internetowej CKE nie później niż do dnia 1 września roku szkolnego, w którym jest przeprowadzany egzamin zawodowy.

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: część I obejmuje sprawdzenie wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w danym zawodzie, a część II – sprawdzenie wiadomości i umiejętności związanych 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 określony zakres praktycznych umiejętności dla zawodu wynikających z tematów zadań ustalonych w standardzie wymagań egzaminacyjnych. W tym etapie zdający powinien wykonać zadanie egzaminacyjne w formie testu praktycznego. Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 180 minut i nie dłuższy niż 240 minut.

2. Jakie wiadomości i umiejętności będą 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 Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 marca 2010 r. w sprawie standardów wymagań będących podstawą przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe z (Dz. U. z 2010 r. Nr 103, poz. 652 z późn. zm.). 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 I 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 II 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 przyporządkowano do czterech obszarów wymagań:

- planowanie czynności związanych z wykonaniem zadania,
- organizowanie stanowiska pracy,
- wykonywanie zadania egzaminacyjnego z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- prezentowanie efektu wykonanego zadania.

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.

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

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

3. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby 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 oceniany będzie sposób wykonania zadania praktycznego oraz jego efekt, zgodnie z ustalonymi kryteriami oceniania przyjętymi dla danego zadania. Spełnienie ustalonych w zadaniu 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 etapu pisemnego i etapu praktycznego.

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

UWAGA!

Informacje o wynikach egzaminu zdający uzyska od dyrektora szkoły.

4. Jakie wymagania trzeba spełnić, żeby móc 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, w terminie określonym w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 kwietnia 2007 r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 83; poz. 562 z późn. zm.)
3. Zgłosić się na egzamin w terminie i miejscu wyznaczonym przez okręgową komisję egzaminacyjną z dokumentem potwierdzającym tożsamość.

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.

5. Gdzie i od kogo można uzyskać szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym?

Szczegółowych informacji o egzaminie zawodowym oraz wyjaśnień dotyczących m.in. 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.

II. ETAP PISEMNY EGZAMINU

1. Organizacja i przebieg

Etap pisemny 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 potwierdzający Twoją tożsamość.

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 informacje 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 i zawiera:

- miejsce na wpisanie symbolu cyfrowego zawodu i oznaczenia wersji arkusza egzaminacyjnego (ze strony tytułowej arkusza egzaminacyjnego),
- miejsce, którym należy zamieścić numer PESEL,
- 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.

Przeczytaj uważnie „Instrukcję dla zdającego” w arkuszu egzaminacyjnym i sprawdź, czy Twój arkusz jest kompletny i nie ma w nim błędów. 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 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. 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 opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:

1.1. stosować nazwy, pojęcia i określenia z zakresu gastronomii,

czyli:

- *stosować nazwy surowców i półproduktów, np.: mąka ziemniaczana, ciasto drożdżowe,*
- *stosować nazwy potraw, np.: napoleonki, kompot francuski, budyń,*
- *stosować nazwy technik sporządzania potraw, np.: duszenie, siekanie, zagęszczanie za pomocą zasmażki,*
- *stosować nazwy maszyn, urządzeń i drobnego sprzętu wykorzystywanego w gastronomii, np.: płuczkoobieraczka, kula, forma budyniowa, bulionówka,*
- *stosować nazwy zmian fizyko-chemicznych zachodzących podczas przygotowania potraw, np.: denaturacja białka, tworzenie emulsji roztworu, odparowanie wody.*

Przykładowe zadanie 1.

Duszeniem nazywamy proces obróbki cieplnej, w którym surowiec

- A. poddajemy działaniu rozgrzanego powietrza znajdującego się w piekarniku.
- B. najpierw obsmażamy, a potem gotujemy w małej ilości wody, pod przykryciem.
- C. najpierw gotujemy, a potem panierujemy i smażymy w głębokim tłuszczu.
- D. poddajemy działaniu pary wodnej powstałej pod zwiększonym ciśnieniem.

1.2. klasyfikować podstawowe surowce, półprodukty i gotowe wyroby w zależności od pochodzenia i wartości odżywczej,

czyli:

- *klasyfikować surowce w zależności od pochodzenia, np.: roślinne - warzywa, owoce, zwierzęce - mleko, masło,*
- *klasyfikować surowce i półprodukty w zależności od wartości odżywczej biologicznej, np. wysoko energetyczne - czekolada, cukier; białkowe - mięso, nasiona roślin strączkowych, ryby, jaja i potrawy z tych surowców; węglowodanowe - produkty zbożowe i potrawy z nich np. kluski kładzione.*

Przykładowe zadanie 2.

Który z wymienionych surowców roślinnych jest bogaty w białko o wysokiej wartości biologicznej?

- A. Nasiona strączkowe.
- B. Ziemniaki jadalne.
- C. Produkty zbożowe.

D. Warzywa korzeniowe.

1.3. rozróżniać surowce i półprodukty stosowane do produkcji wyrobów małej gastronomii, czyli:

- *rozróżniać surowce i półprodukty stosowane do produkcji wyrobów małej gastronomii w zależności od roli, jaką spełniają w produkowanej potrawie, np.: spulchniająca rola drożdży, zagęszczająca rola jaj,*
- *rozróżniać surowce i półprodukty w zależności od sposobu ich otrzymywania, np.: sery dojrzewające bez dostępu tlenu, kawa rozpuszczalna,*
- *rozróżniać surowce i półprodukty w zależności od sposobu ich utrwalania, np.: chemicznie - ogórki konserwowe, biologicznie - ogórki kwaszone.*

Przykładowe zadanie 3.

Który z półproduktów zastosowanych do przygotowania surówki, został utrwalony metodą biologiczną?

- A. Ogórki konserwowe.
- B. Kapusta kiszona.
- C. Kalafior mrożony.
- D. Jabłka suszone.

1.4. wskazywać warunki przechowywania surowców i półproduktów oraz gotowych potraw małej gastronomii,

czyli:

- *wskazywać warunki panujące w różnych pomieszczeniach magazynowych, np.: wilgotność, temperatura, nasłonecznienie,*
- *wskazywać warunki przechowywania surowców i półproduktów dla małej gastronomii, np.: w magazynie produktów suchych mąkę, suche nasiona roślin strączkowych, w zamrażarkach ciasto francuskie, lody,*
- *wskazywać warunki przechowywania gotowych potraw, np.: w chłodziarkach zakąski zimne, sałatki.*

Przykładowe zadanie 4.

Optymalne warunki przechowywania suchych nasion roślin strączkowych to pomieszczenia o parametrach:

- A. wilgotność względna 95%, temperatura od 0 °C do +4 °C
- B. wilgotność względna 95%, temperatura od +8 °C do +10 °C
- C. wilgotność względna 60%, temperatura od 0 °C do +4 °C
- D. wilgotność względna 60%, temperatura od +8 °C do +10 °C

1.5. określać wartość odżywczą podstawowych surowców i półproduktów stosowanych w małej gastronomii oraz ich wpływ na zdrowie człowieka,

czyli:

- *określać wartość odżywczą podstawowych surowców i półproduktów stosowanych w małej gastronomii, np.: wartość witaminowo-mineralną warzyw świeżych lub mrożonych, energetyczną ciasta francuskiego,*
- *określać wpływ składników pokarmowych zawartych w podstawowych surowcach i półproduktach stosowanych w małej gastronomii na zdrowie człowieka, np.: produkty łatwo i ciężko strawne, wzdymające.*

Przykładowe zadanie 5.

Mleko powinno się spożywać ze względu na to, że jest źródłem

- A. węglowodanów.
- B. tłuszczów.
- C. witaminy C.
- D. wapnia.

1.6. rozpoznawać zmiany w surowcach i półproduktach stosowanych w małej gastronomii zachodzące podczas obróbki wstępnej, cieplnej oraz przechowywania,

czyli:

- *rozpoznawać zmiany w surowcach i półproduktach zachodzące podczas obróbki wstępnej, np.: strata witamin podczas obierania warzyw, napowietrzenie mąki podczas przesiewania,*
- *rozpoznawać zmiany w surowcach i półproduktach zachodzące podczas obróbki cieplnej, np.: zwiększenie strawności, wyzwolenie substancji aromatyczno-smakowych,*
- *rozpoznawać zmiany zachodzące w surowcach i półproduktach podczas ich przechowywania, np.: dojrzewanie serów, jęłczenie tłuszczów.*

Przykładowe zadanie 6.

Przesiewanie mąki ma na celu

- A. usunięcie zanieczyszczeń i napowietrzenie mąki.
- B. usunięcie ciał obcych i wytworzenie glutenu.
- C. zapobieżenie zbrylaniu się mąki i zwiększenie glutenu.
- D. usunięcie zapachu stęchlizny i napowietrzenie mąki.

1.7. rozróżniać techniki sporządzania potraw małej gastronomii,

czyli:

- *rozróżniać techniki obróbki wstępnej, np.: filetowanie, siekanie, tarcie, krojenie,*
- *rozróżniać techniki obróbki cieplnej, np.: gotowanie na parze lub w szybkowarze, smażenie w małej lub dużej ilości tłuszczu,*
- *rozróżniać potrawy w zależności od doboru techniki jej sporządzenia, zagęszczania, np.: zupy czyste, zupy zagęszczane zasmażką lub zawiesiną.*

Przykładowe zadanie 7.

Siekanie mąki z tłuszczem, dodanie żółtek i zarobienie składników w jedną całość, to technika sporządzania ciasta

- A. kruchego.
- B. biszkoptowego.
- C. ptysiówego.
- D. drożdżowego.

1.8. rozpoznawać narzędzia, naczynia, maszyny i urządzenia stosowane w produkcji gastronomicznej,

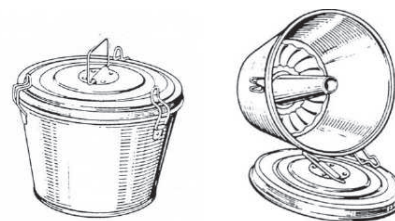
czyli:

- *rozpoznawać narzędzia stosowane w produkcji gastronomicznej, np.: mątewka, łyżka wazowa, różga,*
- *rozpoznawać naczynia stosowane w produkcji gastronomicznej, np.: bulionówka, forma budyniowa, brytfanna,*
- *rozpoznawać maszyny i urządzenia stosowane w produkcji gastronomicznej, np.: frytkownica, płuczkoobieraczka, maszynka do mielenia mięsa.*

Przykładowe zadanie 8.

Naczynie przedstawione na rysunku to

- A. forma do zapiekania potraw.
- B. forma budyniowa.
- C. foremka - keksówka.
- D. foremka do pieczenia babek.



1.9. identyfikować i wykorzystywać informacje zawarte na opakowaniach produktów spożywczych stosowanych w małej gastronomii,

czyli:

- *identyfikować informacje zawarte na opakowaniach, np.: data produkcji, masa netto,*
- *wykorzystać informacje zawarte na opakowaniach produktów spożywczych stosowanych w małej gastronomii, np.: określić datę przydatności do spożycia, określić optymalne warunki przechowywania, np. chronić przed zimnem produkty spożywcze w opakowaniach ze znakiem przekreślonego termometru.*

Przykładowe zadanie 9.

Na opakowaniu majonezu podana jest data produkcji 1 kwietnia 2011 roku - oraz informacja, że termin przydatności do spożycia wynosi 3 miesiące. Do kiedy można stosować ten majonez w produkcji wyrobów małej gastronomii?

- A. Do 1 maja 2011 roku.
- B. Do 1 czerwca 2011 roku.

- C. Do 30 czerwca 2011 roku.
- D. Do 31 lipca 2011 roku.

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

2.1. określać kolejność czynności w procesie produkcji wyrobów małej gastronomii,

czyli:

- *określać kolejność czynności podczas wykonywania potrawy, np.: naleśników, klopsików,*
- *określać kolejność czynności podczas wykonywania kilku różnych potraw lub całego zestawu obiadowego, np.: gulaszu, klusek kładzionych, surówki.*

Przykładowe zadanie 10.

Przygotowując ciasto naleśnikowe należy

- A. do mleka dodać jaja, wodę i mąkę, dobrze wymieszać.
- B. do mąki dodać jaja, mleko i wodę, dobrze wymieszać.
- C. wymieszać mąkę z mlekiem, dodać jaja, dobrze wymieszać, wodą ustalić gęstość.
- D. wymieszać mleko z jajami, dodać mąkę, dobrze wymieszać i wodą ustalić gęstość.

2.2. dobierać surowce i półprodukty do produkcji wyrobów małej gastronomii,

czyli:

- *dobierać surowce i półprodukty do produkcji wyrobów małej gastronomii, np.: owoce do kompotu francuskiego, przyprawę do ćwikły, rodzaj mąki do ciasta ziemniaczanego, naleśnikowego.*

Przykładowe zadanie 11.

Do przygotowania klusek francuskich użyjesz mąki

- A. ziemniaczanej.
- B. żytniej.
- C. kukurydzianej.
- D. krupczatki.

2.3. obliczać ilość surowców i półproduktów potrzebnych do sporządzenia określonej ilości wyrobów małej gastronomii,

czyli:

- *obliczać ilość surowców i półproduktów potrzebnych do sporządzenia określonej ilości wyrobów małej gastronomii, np. dowolnej ilości porcji potrawy na podstawie normatywu surowcowego na 10porcji,*
- *obliczać ilość potraw, na podstawie wskazanej ilości surowców lub półproduktów.*

Przykładowe zadanie 12.

Jeżeli do zagęszczenia 10 porcji zupy ziemniaczanej potrzeba 100 g mąki, to ile mąki należy zużyć do zagęszczenia 1 porcji?

- A. 5 g
- B. 10 g
- C. 15 g
- D. 20 g

2.4. przeprowadzać kalkulację cenową potraw małej gastronomii i napojów,

czyli:

- *przeprowadzać kalkulację cenową potraw małej gastronomii, np.: obliczyć cenę gastronomiczną porcji lodów, zysk uzyskany przy produkcji pierogów lub podatek, marżę,*
- *przeprowadzać kalkulację cenową napojów, np.: obliczyć cenę gastronomiczną butelki wina, porównać zysk uzyskany ze sprzedaży napojów bezalkoholowych i alkoholowych.*

Przykładowe zadanie 13.

Jaka jest cena gastronomiczna 100 g lodów waniliowych, jeżeli cena zakupu 1 kg lodów wynosi 10 zł, a marża gastronomiczna 50%?

- A. 1,00 zł
- B. 1,50 zł
- C. 2,00 zł
- D. 2,50 zł

2.5. przewidywać czas potrzebny do sporządzenia określonej ilości wyrobów małej gastronomii,

czyli:

- *przewidywać czas potrzebny do sporządzenia określonej liczby wyrobów małej gastronomii, na podstawie maszyn, np.: przewidzieć czas potrzebny do obrania wskazanej ilości ziemniaków znając wydajność płuczko-obieraczki,*
- *przewidywać czas potrzebny do sporządzenia wyrobów, na podstawie danych o czasie obróbki cieplnej i wydajności maszyn, np.: czas upieczenia czterech porcji pizzy, jeżeli do piekarnika mieszczą się jednorazowo dwie porcje.*

Przykładowe zadanie 14.

Ile czasu należy przewidzieć na upieczenie 1 kg pieczeni naturalnej?

- A. 30 min.
- B. 60 min.
- C. 120 min.
- D. 150 min.

2.6. dobierać narzędzia i naczynia, maszyny i urządzenia do wykonywanych operacji technologicznych i planowanej produkcji oraz ekspedycji wyrobów małej gastronomii,

czyli:

- *dobierać narzędzia i naczynia do wykonanych operacji technologicznych, np.: mątwkę do przygotowania zawiesiny, tłuczek do rozbijania mięsa, tarkę do rozdrabniania warzyw,*

- *dobierać maszyny i urządzenia do wykonywanych operacji technologicznych i planowanej produkcji, np.: lady bemarowe do podgrzewania potraw, krajalnice do rozdrabniania surowców,*
- *dobierać narzędzia i naczynia do ekspedycji potraw, np. bulionówki, talerze głębokie, wazy do podawania różnych rodzajów zup.*

Przykładowe zadanie 15.

Jakie urządzenie należy zastosować do podgrzewania i utrzymywania w odpowiedniej temperaturze potraw gorących?

- A. Kocioł warzelny.
- B. Ladę bemarową.
- C. Patelnię elektryczną.
- D. Kocioł uchylny.

2.7. wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach gotowych małej gastronomii w procesie technologicznym i przechowywania,

czyli:

- *wskazywać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym w półproduktach i wyrobach małej gastronomii, poprzez prawidłowe przeprowadzenie procesu technologicznego, np. obróbki wstępnej, gotowania,*
- *wskazywać sposoby przechowywania półproduktów i wyrobów małej gastronomii w celu zapobiegania niekorzystnym zmianom.*

Przykładowe zadanie 16.

Aby zachować jak największą wartość odżywczą, rozmrażanie mięsa drobiu powinno odbywać się

- A. szybko, w gorącej wodzie.
- B. stopniowo, w letniej wodzie z dodatkiem soli.
- C. stopniowo, w temperaturze pokojowej.
- D. powoli, w temperaturze 40÷60 °C.

2.8. obliczać wartość energetyczną i odżywczą potraw małej gastronomii,

czyli:

- *obliczyć wartość energetyczną potrawy, na podstawie, np.: danych dotyczących ilości białek, tłuszczów i cukrowców lub danych zawartych w tabeli, dotyczącej wartości energetycznych surowców,*
- *obliczyć wartość odżywczą potrawy, np.: białkową lub zawartość witaminy C, na podstawie danych mas surowców i zawartości składników pokarmowych w 100 g poszczególnych surowców.*

Przykładowe zadanie 17.

Wartość energetyczna 100 g jajecznicy o zawartości 12 g białka, 10 g tłuszczu i 1 g węglowodanów wynosi

- A. 100 kcal
- B. 120 kcal
- C. 142 kcal
- D. 152 kcal

2.9. zestawiać potrawy małej gastronomii i dodatki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia człowieka,

czyli:

- *zestawiać potrawy w jadłospis, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, np.: układać menu dla określonego zakładu gastronomicznego, układać jadłospisy obiadowe i całodzienne dla poszczególnych grup ludności,*
- *zestawiać potrawy i dodatki małej gastronomii, np.: dobrać dodatek do zupy, dodatki skrobiowe i witaminowo-mineralne do potraw mięsnych, rybnych, deser w zestawie obiadowym.*

Przykładowe zadanie 18.

Który zestaw obiadowy jest zgodny z zasadami racjonalnego żywienia?

- A. Zupa pomidorowa z lanymi kluskami, makaron z sosem bolońskim, sałatka z pomidorów, kompot ze śliwek,
- B. Zupa ogórkowa z kostką z kaszki manny, kotlet mielony, ziemniaki, buraczki zasmażane, kompot ze śliwek,
- C. Krupnik z chlebem, rizotto z mięsem i pieczarkami, surówka z selerów, kompot z jabłek,
- D. Zupa jarzynowa z chlebem, ryż z jabłkami, surówka z marchwi i jabłek, kompot z jabłek.

2.10. dobierać surowce i techniki wykonania potraw małej gastronomii w zależności od rodzaju diety,

czyli:

- *dobierać surowce do rodzaju diety, np.: do diety podstawowej lekkostrawnej –marchew, a nie kapustę kiszoną, cielęcinę, a nie mięso baranie,*
- *dobierać techniki wykonania potrawy, w zależności od rodzaju diety, np.: gotowanie a nie smażenie w diecie oszczędzającej.*

Przykładowe zadanie 19.

Przy otyłości należy unikać następujących wyrobów:

- A. pieczywo, chude mięso, warzywa, ryż.
- B. mleko, chude ryby, warzywa, owoce.
- C. tłuszcze, napoje alkoholowe, słodczyce.

D. jaja, chude ryby, soki owocowe.

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,

czyli:

- *stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach wykonywanych podczas produkcji wyrobów w małej gastronomii, np.: zasady mycia naczyń, zasady mycia rąk, obsługi maszynki do mielenia mięsa,*
- *stosować przepisy ochrony przeciwpożarowej przy pracach wykonywanych podczas produkcji wyrobów w małej gastronomii, np.: zasady korzystania z urządzeń elektrycznych, gazowych,*
- *stosować przepisy ochrony środowiska podczas produkcji wyrobów małej gastronomii dotyczących, np.: składowania i usuwania odpadów, odprowadzania ścieków.*

Przykładowe zadanie 20.

Wskaż, który ze sposobów mycia naczyń, należy zastosować, aby umyte naczynia miały zagwarantowaną czystość mikrobiologiczną.

- A. Umyć zimną wodą i wytrzeć suchą ścierką.
- B. Umyć ciepłą wodą i pozostawić do wyschnięcia.
- C. Umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- D. Umyć i wyparzyć w wodzie o temperaturze nie niższej niż 80 °C.

3.2. wskazywać zasady przechowywania surowców i półproduktów dla małej gastronomii oraz gotowych potraw,

czyli:

- *wskazywać zasady przechowywania surowców i półproduktów dla małej gastronomii, 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,*
- *wskazywać zasady przechowywania gotowych wyrobów małej gastronomii, np. czas i temperaturę przechowywania surówek, dań mięsnych, zakąsek.*

Przykładowe zadanie 21.

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

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

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

3.3. przewidywać zagrożenia występujące podczas wykonywania prac w produkcji wyrobów małej gastronomii,

czyli:

- *przewidywać zagrożenia występujące podczas wykonywania prac w produkcji wyrobów małej gastronomii, np.: skaleczenie przy użyciu ostrych narzędzi i niewłaściwej obsłudze maszyn i urządzeń mechanicznych (tnących, rozdrabniających, mieszających), złamanie kończyny na mokrej podłodze, porażenie prądem na skutek korzystania z niesprawnego urządzenia elektrycznego,*
- *przewidywać zagrożenia występujące przy obróbce cieplnej, np.: poparzenie przy niewłaściwej obsłudze pieca konwekcyjno-parowego, poparzenie od zapalonego tłuszczu.*

Przykładowe zadanie 22.

Podczas smażenia kotletów zapalił się tłuszcz na skutek bezpośredniego zetknięcia się tłuszczu z płomieniem gazowym. Kucharzowi może zagrażać

- A. skaleczenie.
- B. poparzenie.
- C. omdlenie.
- D. zatrucie.

3.4. określać znaczenie higieny i kontroli jakości w produkcji wyrobów małej gastronomii,

czyli:

- *określać znaczenie higieny w produkcji wyrobów małej gastronomii,*
- *określać znaczenie kontroli jakości w produkcji wyrobów małej gastronomii.*

Przykładowe zadanie 23.

Mycie rąk przed przystąpieniem do przygotowania masy mięsnej, mielonej jest konieczne i wpływa na

- A. wielkość produkcji.
- B. higienę produkcji.
- C. smak potraw.
- D. konsystencję potraw.

3.5. organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,

czyli:

- *organizować stanowiska 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 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 pracy, zapewniając odpowiednie warunki klimatyczne i oświetlenie stanowisk pracy, np.: światło powinno padać z lewej strony lub z przodu.*

Przykładowe zadanie 24.

W jakiej kolejności należy ułożyć surowce do sporządzania zrazów zawijanych?

- A. Przyprawy, mięso, nadzienie, mąka.
- B. Nadzienie, przyprawy, mąka, mięso.
- C. Mąka, nadzienie, mięso, przyprawy.
- D. Mięso, mąka, przyprawy, nadzienie.

3.6. stosować środki ochrony indywidualnej stosowane do prac w produkcji wyrobów małej gastronomii,

czyli:

- *stosować środki ochrony indywidualnej stosowane do prac w produkcji wyrobów małej gastronomii, np.: strój kucharza- czysty fartuch, nakrycie głowy, rękawice ochronne, założyć buty niezagrażające bezpieczeństwu, np. uniemożliwiające poślizg, na niskim obcasie, wygodne,*
- *stosować środki ochrony podczas pracy z urządzeniami elektrycznymi, gorącymi naczyniami, np.: nie dotykać mokrą ręką urządzeń elektrycznych tylko zastosować rękawice, nie chwycić garnków gołą ręką, bez ochrony.*

Przykładowe zadanie 25.

Podczas smażenia mięsa, kucharz musi być ubrany

- A. w bluzę, spodnie i nakrycie głowy.
- B. w bluzę, spodnie, zasłonkę i czepek lub furażerkę.
- C. w fartuch i nakrycie głowy.
- D. w fartuch, bluzę, spodnie, czepek lub furażerkę.

3.7. stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas wykonywania prac w produkcji wyrobów małej gastronomii.

czyli:

- *stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu w wypadku na stanowiskach związanych z produkcją wyrobów małej gastronomii, np.: przy oparzeniu I stopnia - miejsce oparzone polać zimną wodą, przy skaleczeniu, przecięciu- miejsce rany osłonić opatrunkiem,*
- *stosować zasady udzielania pierwszej pomocy osobie, która zasłabła lub zemdląła podczas wykonywania zadań kucharza.*

Przykładowe zadanie 26.

Udzielając pierwszej pomocy poszkodowanemu, który uległ oparzeniu II stopnia, należy miejsce oparzone

- A. schłodzić zimną wodą.
- B. poleć spirytusem i nałożyć jałowy opatrunek.
- C. posmarować tłuszczem.
- D. po przekłuciu pęcherzy, poleć wodą utlenioną.

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 NIEZNANÓW 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	Symbol PKWiU	J.M.	Ilość osób	Cena jedn.	Wartość netto	VAT	Wartość VAT	Wartość brutto
Nocleg w hotelu „Azalia”	55.10.10	jedna doba	2	100,00 zł	200,00 zł	8%	16,00 zł	zł
Razem:					200,00 zł	8%	16,00 zł	zł
W tym:						zw 23% 8% 0%	16,00 zł	zł
Do zapłaty:								zł

- A. 108 zł
- B. 116 zł
- C. 208 zł
- D. 216 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 nagławkowa pracodawcy/ 60-623 Poznań /numer REGON – EKD 012 775 62</small>	Poznań 2011.01.06 <small>/miejscowość i data/</small>
UMOWA O PRACĘ	
zawarta w dniu 6 stycznia 2011 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 Anną Jabłońską, Poznań ul. Biała 12	
<small>/imię i nazwisko pracownika oraz jego miejsce zameldowania/</small>	
zawarta na czas nieokreślony	
<small>/okres próby, 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 2011 roku	
06.01. 2011	
A. Jabłońska	
<small>/data i podpis pracownika/</small>	
MNowak	
<small>/podpis pracodawcy lub osoby reprezentującej pracodawcę albo o osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu pracodawcy/</small>	

4. Odpowiedzi do przykładowych zadań

Część I

Zadanie 1	B	Zadanie 2	B	Zadanie 3	B	Zadanie 4	D	Zadanie 5	D
Zadanie 6	A	Zadanie 7	A	Zadanie 8	B	Zadanie 9	C	Zadanie 10	D
Zadanie 11	D	Zadanie 12	B	Zadanie 13	B	Zadanie 14	B	Zadanie 15	B
Zadanie 16	D	Zadanie 17	C	Zadanie 18	B	Zadanie 19	C	Zadanie 20	D
Zadanie 21	A	Zadanie 22	B	Zadanie 23	B	Zadanie 24	A	Zadanie 25	B
Zadanie 26	A								

Część I

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

III. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU

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 Twoją tożsamość.

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

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

Po potwierdzeniu gotowości przystąpienia do etapu praktycznego wylosujesz arkusz egzaminacyjny z zadaniem egzaminacyjnym.

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

- nazwę i symbol cyfrowy zawodu, w którym odbywa się etap pisemny egzaminu,
- zadanie egzaminacyjne z dokumentacją do jego wykonania,
- „Informację dla zdającego” (zawierającą informacje o liczbie stron arkusza egzaminacyjnego oraz wskazania dotyczące wykonywania zadania),
- formularz pt. „PLAN DZIAŁANIA”(miejsce na obliczenia, rysunki lub szkice).

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, stanowiskiem egzaminacyjnym oraz instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku. Czas na te czynności wynosi 20 minut i nie jest wliczany do czasu etapu praktycznego. Dobrze wykorzystaj ten czas!

Etap praktyczny egzaminu trwa 180 minut (3 godziny zegarowe). W ciągu tego czasu musisz wykonać zadanie egzaminacyjne, które obejmuje:

- zaplanowanie przez Ciebie działań związanych z wykonaniem zadania i zapisanie ich w formularzu „PLAN DZIAŁANIA” – na tę część zadania przeznacz ok. 20 minut,
- zorganizowanie stanowiska pracy odpowiednio do działań, jakie będziesz wykonywał – na tę część zadania przeznacz ok. 20 minut,
- wykonanie działań, w tym operacji technologicznych pozwalających na uzyskanie zamierzonego efektu zgodnie z warunkami określonymi w zadaniu – na tę część zadania przeznacz minimum 2 godziny zegarowe, pamiętaj o uporządkowaniu stanowiska po zakończeniu pracy,

- zaprezentowanie efektu wykonanego zadania z uwzględnieniem uzasadnienia sposobu wykonania oraz oceny jakości – na tę część zadania będziesz miał ok.10 minut.

Postępuj zgodnie z „Instrukcją do wykonania zadania”

Pamiętaj! Zadanie musisz wykonać samodzielnie i w przewidzianym czasie!

Powinieneś wykonywać czynności z zachowaniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, a także:

- zwracaj uwagę na ład i porządek na stanowisku pracy,
- uporządkuj stanowisko po wykonaniu zadania,
- zgłoś przewodniczącemu zespołu egzaminacyjnego gotowość do zaprezentowania efektu wykonanego zadania.

Podczas wykonywania zadania egzaminacyjnego przewodniczący i członkowie zespołu egzaminacyjnego będą oceniać na bieżąco Twoją pracę, nie będą mogli udzielać Ci żadnych wyjaśnień.

Przewodniczący może przerwać egzamin, jeżeli Twoje działania zagrażają bezpieczeństwu Twojemu lub obecnych w sali egzaminacyjnej osób.

Jeśli wcześniej zakończyłeś wykonywanie zadania, zgłoś ten fakt przez podniesienie ręki.

2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania

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.**

czyli:

- *zaplanować i zapisać kolejne czynności, które należy wykonać podczas przygotowania wskazanych potraw małej gastronomii,*
- *sporządzić wykaz surowców, półproduktów potrzebnych do wykonania potraw,*
- *sporządzić wykaz niezbędnych narzędzi, sprzętu i urządzeń, które będą potrzebne do wykonania potraw,*
- *wykonać obliczenia ilości surowców i półproduktów potrzebnych do wykonania potraw.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *poprawność zaplanowania i zapisania przez zdającego kolejnych czynności niezbędnych do wykonania zadania,*
- *poprawność zaplanowania surowców i półproduktów niezbędnych do wykonania potraw,*
- *poprawność zaplanowania narzędzi, sprzętu i urządzeń do wykonania potraw,*
- *obliczenie ilości surowców lub półproduktów potrzebnych do wykonania zadania.*

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.**

czyli:

- *zgromadzić i rozmieścić na stanowisku pracy surowce i półprodukty potrzebne do wykonania potraw,*
- *zgromadzić i rozmieścić naczynia, sprzęt i narzędzia niezbędne do wykonania potraw, z zachowaniem przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,*

- *sprawdzić sprawność techniczną sprzętu i urządzeń oraz ich zabezpieczenie, zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisami ochrony przeciwpożarowej,*
- *dobrać środki ochrony indywidualnej i odzież roboczą do wykonywanych czynności podczas przygotowania potraw.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *kompletność zgromadzenia surowców, półproduktów potrzebnych do wykonania potraw i ich rozmieszczenie na stanowisku pracy,*
- *kompletność zgromadzenia sprzętu, naczyń i narzędzi, ich rozmieszczenie, zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy i oraz przepisami ochrony przeciwpożarowej,*
- *sprawdzenie stanu technicznego sprzętu, urządzeń, które będą używane do wykonania zadania,*
- *trafność doboru odzieży ochronnej i środków 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.**

czyli:

- *przygotować, zgodnie z podaną w treści zadania egzaminacyjnego recepturą, surowce i półprodukty potrzebne do wykonania potraw,*
- *zabezpieczyć surowce, półprodukty i gotowe wyroby przed zepsuciem, umieszczając je w lodówce,*

- *przeprowadzić obróbkę wstępną surowców, czyli np.: przesianie mąki, umycie mięsa, naświetlenie jaj,*
- *przeprowadzić obróbkę cieplną surowców, np.: smażenie, gotowanie, duszenie,*
- *wykończyć potrawy poprzez dodanie, np.: mąki, śmietanki, soli, pieprzu i innych przypraw, dobranych do potraw,*
- *ocenić organoleptycznie konsystencję, zapach, smak, kształt i wielkość potraw,*
- *przygotować potrawy do podania i degustacji, uwzględniając ich wielkość, estetykę, sposób ekspedycji,*
- *utrzymać czystość, porządek i ład na stanowisku pracy podczas wykonywania potraw, zgodnie z zasadami higieny pracy,*
- *wykonać zadanie egzaminacyjne w czasie określonym w instrukcji do zadania,*
- *uporządkować stanowisko pracy, oczyścić stół, zlewozmywak, kuchenkę, umyć narzędzia, sprzęt, naczynia wykorzystywane do przygotowania potraw,*
- *zagospodarować odpadki, tak aby nie stykały się z gotowymi potrawami i były umieszczone w specjalnych pojemnikach, nie tylko na zakończenie pracy, ale również podczas całego cyklu przygotowania potraw.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *przygotowanie zgodnie z normatywem surowcowym, półproduktów potrzebnych do wykonania określonej potrawy,*
- *umieszczenie w lodówce surowców, półproduktów i przygotowanych potraw przed i w trakcie wykonywania zadania, aby zapewnić odpowiednie warunki przechowywania,*
- *przeprowadzenie obróbki wstępnej surowców lub półproduktów, np.: mycie warzyw, mięsa, przebieranie kaszy,*
- *poprawność przeprowadzenia obróbki cieplnej surowców, np.: duszenie, pieczenie,*
- *czynności związane z zakończeniem wykonania potrawy, np.: zagęszczenie i doprowadzenie do smaku, wymieszanie potraw,*
- *konsystencję, barwę, zapach, kształt, wielkość wykonanych potraw,*
- *przygotowanie potraw do degustacji, estetykę i sposób podania,*
- *utrzymanie porządku, czystości i ładności na stanowisku pracy oraz w jego otoczeniu, podczas wykonywania potraw,*
- *wykonanie potraw w określonym czasie,*
- *zagospodarowanie odpadów z zachowaniem zasad higieny i ochrony środowiska,*
- *uporządkowanie miejsca pracy, umycie narzędzi, sprzętu, naczyń i używanych urządzeń.*

4. Prezentować efekt wykonanego zadania:

4.1. uzasadnić sposób wykonania zadania,

4.2. ocenić jakość wykonanego zadania.

czyli:

- *uzasadnić sposób wykonania potraw, wybraną technologię przygotowania i jej zgodność z technologią gastronomiczną,*
- *ocenić jakość potraw, ich smak, wielkość i konsystencję oraz wartości odżywcze,*
- *podać i zaprezentować komisji egzaminacyjnej wykonaną potrawę.*

Egzaminatorzy będą oceniać:

- *uzasadnienie sposobu wykonania potraw, podanych w treści zadania egzaminacyjnego, jakości przygotowanych potraw,*
- *zaprezentowanie, podanych do degustacji komisji egzaminacyjnej, wykonanych potraw.*

3. Przykład zadania praktycznego wynikającego tematu:

Przygotowanie określonych potraw małej gastronomii z określonych surowców i półproduktów.

Wykonaj po trzy porcje potraw: klopsiki duszone w sosie pomidorowym, makaron ugotowany z makaronu gotowego, surówka z kapusty kwaszonej z dodatkiem marchwi i cebuli.

Z przygotowanych potraw wykonaj trzy zestawy obiadowe. Każdy zestaw obiadowy składa się z klopsików w sosie pomidorowym, makaronu i surówki z kwaszonej kapusty. Surowce i półprodukty niezbędne do wykonania zadania, zgodnie z załączonym poniżej normatywem surowcowym, masz już odważone i przygotowane na tacy, z wyjątkiem kapusty kwaszonej. Oblicz, posługując się normatywem surowcowym, ilość kapusty potrzebną do przygotowania trzech porcji surówki i ją odważ.

W tabeli obok normatywu surowcowego określony jest również sposób wykonania potraw. Szczególnie zwróć uwagę na przestrzeganie zasad higieny pracy podczas przeprowadzania obróbki wstępnej i cieplnej. Używaj sprzętu i narzędzi zgodnie z ich przeznaczeniem. Pamiętaj, że jedna porcja (dwie sztuki) klopsików w sosie pomidorowym powinna ważyć 150 g, ugotowanego makaronu i surówki po 150 g. Jeden zestaw obiadowy zdegustuj i oceń sam, a dwa podaj, na przygotowanym stole, do degustacji i oceny członkom komisji. Pamiętaj, że klopsiki i makaron należy podać gorące. Surówkę podaj osobno.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Normatyw surowcowy na 1 porcję

Klopsiki w sosie pomidorowym

mięso mielone wieprzowo-wołowe	70 g
bułka czerstwa-pszenna	20 g
cebula 8 g	
mąka ziemniaczana	2 g
jajko	5 g
mąka pszenna	11 g
smalec	8 g
koncentrat pomidorowy	10 g
śmietanka 18%	20 g

Sposób wykonania

Namoczyć czerstwą bułkę w wodzie. Obrać cebulę, opłukać, pokrajać w kostkę, zrumienić na tłuszczu na złoty kolor. Wycisnąć bułkę, zemleć, połączyć z mięsem. Dodać jaja, cebulę wraz z tłuszczem, przyprawy oraz część wody użytej do moczenia bułki. Wyrobić masę, aż będzie jednolita, pulchna i spoista. Uformować po dwa klopsiki na jedna porcję, obtoczyć w mące, obsmażyć, przełożyć do garnka, zalać niewielką ilością wody, dusić kilkanaście minut pod przykryciem. Dodać koncentrat pomidorowy, zagęścić zawiesiną z reszty mąki i śmietany. Doprawić.

Makaron

makaron fabryczny świderki	70 g
woda	
sól	

Sposób wykonania

Makaron wrzucić do wrzącej, osolonej wody. Zamieszać, gotować do miękkości. Odcedzić, przepłukać wodą. Przed podaniem podgrzać.

Surówka z kapusty kwaszonej

kapusta kwaszona	100 g
marchew	35 g
cebula	10 g
olej	5 g
zielona pietruszka	

Sposób wykonania

Przeprowadzić obróbkę wstępną marchwi i cebuli. Kapustę pokroić i odcisnąć. Wymieszać składniki i doprawić do smaku. Wyporcjować i udekorować.

Instrukcja do wykonania zadania

Aby bezpiecznie i poprawnie wykonać zadanie:

1. Przed przystąpieniem do wykonania potraw, przedstaw komisji egzaminacyjnej aktualną książeczkę zdrowia, z badaniami lekarskimi.
2. Przeanalizuj treść zadania oraz normatyw surowcowy i sposób wykonania potraw, załączony do zadania.
3. Zapisz w formularzu PLAN DZIAŁANIA:
 - kolejność wykonywanych czynności podczas przygotowywania potraw,
 - wykaz niezbędnych surowców, półproduktów, sprzętu i urządzeń do wykonania potraw.
4. Oblicz ilość kapusty potrzebną do przygotowania trzech porcji surówki oraz ją odważ.
5. Zgromadź i rozmieść na stanowisku pracy surowce, półprodukty, sprzęt i urządzenia niezbędne do wykonania potraw.
6. Przygotuj masę mięsną na klopsiki, sos pomidorowy, surówkę z kwaszonej kapusty, stosując różne techniki sporządzania potraw.
7. Sprawdź stan techniczny sprzętu i urządzeń.
8. Dobierz i załóż strój kucharza oraz wymagane do wykonania zadania środki ochrony indywidualnej.
9. Wykonaj zaplanowane czynności zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisami ochrony przeciwpożarowej.
10. Zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do prezentacji wykonanego zadania.
11. Sprawdź jakość wykonanej potrawy w odniesieniu do wymagań określonych w zadaniu
12. Zaprezentuj dwa zestawy obiadowe do degustacji i oceń jakość potraw: smak, zapach i konsystencję.
13. Po zakończeniu pracy i degustacji uporządkuj stanowisko pracy, oczyść narzędzia i sprzęt, rozlicz materiały i zagospodaruj odpady.

Uwaga:

Zdający musi posiadać aktualną książeczkę z badaniami lekarskimi, ponieważ przed przystąpieniem do wykonania zadania egzaminacyjnego, należy przedstawić ją komisji egzaminacyjnej.

PLAN DZIAŁANIA

1. Kolejne wykonywane czynności:

.....

.....

.....

.....

2. Wykaz:

surowców i półproduktów:

.....

.....

.....

.....

sprzętu potrzebnego do wykonania klopsików z sosem:

.....

.....

.....

.....

sprzętu potrzebnego do wykonania klusek kładzionych:

.....

.....

.....

.....

Miejsce na obliczenia ilości kapusty potrzebnej do sporządzenia trzech porcji surówki:

--

Kryteria poprawnego wykonania zadania:

Zaplanowanie wykonania zadania jest poprawne, jeśli:

- *zapiszesz w formularzu czynności, takie jak: przygotowanie mięsnej masy mielonej, formowanie, obsmażenie, duszenie klopsików, zagęszczanie i doprawianie sosu, gotowanie makaronu, obróbka wstępna warzyw i przygotowanie surówki, porcjowanie potraw,*
- *wymienisz garnki z pokrywą, patelnię, miski, noże, deskę do krojenia, sito, łyżkę drewnianą, cedzak,*
- *obliczysz ilości kapusty kwaszonej potrzebną do sporządzenia trzech porcji surówki.*

Zorganizowanie stanowiska jest poprawne, jeśli:

- *wyберzesz spośród udostępnionego zestawu sprzętu i urządzeń dwa garnki z pokrywą różnej wielkości, patelnię odpowiedniej wielkości, deskę do krojenia, noże, łyżkę drewnianą, cedzak, miski, naczynia do ekspedycji potraw,*
- *zgromadzisz na stanowisku pracy tacę z odmierzonymi surowcami i półproduktami,*
- *sprawdzisz i przygotujesz do pracy wagę, kuchenkę, drobny sprzęt kuchenny,*
- *dobierzesz środki ochrony indywidualnej: łapki, czysty fartuch lub spodnie i bluzę, zasłonkę, nakrycie głowy, bezpieczne obuwie na niskim obcasie,*
- *umyjesz ręce przed przystąpieniem do pracy, przygotujesz gąbkę do mycia naczyń, ściereczkę do wycierania naczyń.*

Wykonanie zadania jest poprawne, jeśli zachowując przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska:

- *zważysz 300 g kapusty kwaszonej,*
- *umieścisz w lodówce przygotowane surowce: mięso mielone, śmietankę, koncentrat pomidorowy i te których aktualnie nie używasz, a są potrzebne do wykonania potraw,*
- *przygotujesz masę mięsną z mięsa mielonego wyrobionego z wodą, jajkiem, podsmażoną cebulą, namoczoną i odcisniętą bulką i solą,*
- *uformujesz owalne, foremne klopsiki ,po dwa na porcję, wykorzystując cały półprodukt,*
- *przeprowadzisz obróbkę cieplną klopsików poprzez obsmażenie na rozgrzanym tłuszczu, na patelni równomiernie wypełnionej klopsikami,*
- *przeprowadzisz duszenie klopsików, w garnku przykrytym pokrywą,*
- *ugotujesz makaron we wrzącej, osolonej wodzie,*
- *przeprowadzisz obróbkę wstępną marchwi i cebuli oraz przygotujesz surówkę,*
- *przygotujesz sos dodając koncentrat pomidorowy i śmietankę do garnka z klopsikami,*
- *zważysz porcje potraw do zaprezentowania komisji, ułożysz na płaskim talerzu makaron i klopsiki w sosie pomidorowym oraz osobno na talerzyku zakąskowym surówkę,*
- *ocenisz organoleptycznie smak, konsystencję, zapach przygotowanych klopsików, sosu i surówki,*

- *utrzymujesz w trakcie wykonywania zadania porządek, brudne naczynia i sprzęt odkładasz do zlewozmywaka, myjesz, nie doprowadzasz do zetknięcia gotowych półproduktów i produktów z odpadkami,*
- *zakończysz zadanie w ciągu 180 minut,*
- *pracujesz z zachowaniem zasad higieny pracy, myjesz ręce, ochraniasz włosy, masz czyste paznokcie, do próbowania potraw używasz oddzielnego naczynia i sztućców, które po każdorazowym użyciu myjesz,*
- *pracujesz bezpiecznie, korzystając z urządzeń elektrycznych, nie dotykasz ich mokrymi*
- *rękoma, wielkość płomienia w kuchenie gazowej dostosujesz do wielkości naczynia, gaz włączasz tylko wtedy, kiedy go używasz,*
- *uporzędkujesz stanowisko pracy po zaprezentowaniu potraw komisji, tzn. umyjesz naczynia, sprzęt używany do pracy, blat stołu, kuchenkę, zlewozmywak, zagospodarujesz odpadki.*

Zaprezentowanie efektu wykonanego zadania jest poprawne, jeśli:

- *zaprezentujesz dwie porcje potraw do degustacji i oceny,*
- *omówisz sposób wykonania klopsików w sosie pomidorowym, surówki z kwaszonej kapusty, z uzasadnieniem zastosowanej obróbki termicznej,*
- *ocenisz jakość klopsików w sosie pomidorowym i surówki z kwaszonej kapusty, czyli smak, zapach, konsystencję.*

IV. ZAŁĄCZNIKI

1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu

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 stosowane do 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 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 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 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. 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 stanowisk 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, 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. Drobnny sprzęt kuchenny: łopatki, 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 płytkie, głębokie, zakąskowe i deserowe, bulionówki; sztucce, szkło do deserów i napojów. Zestaw bielizny stołowej. Środki ochrony indywidualnej. Pojemnik na odpady. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Apteczka.

