

Standard wymagań- egzamin czeladniczy

dla zawodu

KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII *

Kod z klasyfikacji zawodów i specjalności dla potrzeb rynku pracy	Kod z klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego
512202	512[05}

Egzamin przeprowadzany jest w dwóch etapach:

etap praktyczny: polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne

etap teoretyczny: odbywa się w dwóch częściach; pisemnej i ustnej

1. w części pisemnej kandydat udziela odpowiedzi na pytania z zakresu tematów:
 - rachunkowość zawodowa
 - dokumentacja działalności gospodarczej
 - rysunek zawodowy
 - zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
 - podstawowe zasady ochrony środowiska
 - podstawowe przepisy prawa pracy
 - podstawowa problematyka prawa gospodarczego i zarządzania przedsiębiorstwem
2. w części ustnej kandydat odpowiada na pytania z zakresu następujących tematów:
 - technologia
 - maszynoznawstwo
 - materiałoznawstwo

Zadania do etapu praktycznego i pytania do etapu praktycznego przygotowywane są na podstawie standardu wymagań ustalonego przez ministra właściwego ds. edukacji

(Ustawa o rzemiośle z dnia 22 marca 1989 r.

tekst jednolity: Dz. U. Z 2002r Nr 112, poz. 979, z późn. zm. Dz. U. z 2003 Nr 137, poz. 1304)

Zawód: kucharz małej gastronomii

I. Etap teoretyczny (część pisemna i ustna) egzaminu obejmuje:

Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Kandydat 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.

Zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Kandydat 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.

II. Etap praktyczny egzaminu obejmuje praktyczne umiejętności z zakresu kwalifikacji w zawodzie, objęte tematem – przygotowanie wskazanych potraw małej gastronomii z określonych surowców i półproduktów.

Kandydat 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. 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 płytke, głębokie, zakąskowe i deserowe, bulionówki; sztucce, szkło do deserów i napojów. Zestaw bielizny stołowej. Środki ochrony indywidualnej. Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Apteczka.