

# **Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe**

***Technik żywienia  
i gospodarstwa domowego***

Centralna Komisja Egzaminacyjna  
Warszawa 2005

**Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie  
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Łomży  
oraz Ministrem właściwym do spraw rozwoju wsi**

**ISBN 83-7400-158-5**

## Wstęp

Centralna Komisja Egzaminacyjna poleca trzecią edycję informatorów o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe<sup>1</sup> skierowaną do absolwentów szkół ponadgimnazjalnych: techników i szkół policealnych.

Edycja obejmuje:

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

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

W każdym z informatorów omówiono:

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

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

---

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

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



# SPIS TREŚCI

<b>1. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE.....</b>	<b>6</b>
1.1. Struktura egzaminu oraz formy sprawdzania wiadomości i umiejętności z zakresu zawodu .....	7
1.2. Wiadomości i umiejętności sprawdzane na egzaminie .....	7
1.3. Wymagania, które trzeba spełnić, aby zdać egzamin.....	9
1.4. Wymagania, które trzeba spełnić, aby przystąpić do egzaminu.....	9
1.5. Szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym.....	10
<b>2. ETAP PISEMNY EGZAMINU .....</b>	<b>11</b>
2.1. Organizacja i przebieg .....	11
2.2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I.....	13
2.3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II .....	27
2.4. Odpowiedzi do przykładowych zadań.....	31
<b>3. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU .....</b>	<b>32</b>
3.1. Organizacja i przebieg .....	32
3.2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania .....	33
3.3. Komentarz do standardu wymagań egzaminacyjnych .....	34
3.4. Przykład zadania praktycznego .....	36
3.5. Komentarz do rozwiązania zadania wraz z kryteriami oceniania .....	44
<b>4. ZAŁĄCZNIKI .....</b>	<b>47</b>
4.1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu .....	47
4.2. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego .....	50
4.3. Lista zawodów, dla których opublikowano informatory w 2005 r.....	51

# **1. OGÓLNE INFORMACJE O EGZAMINIE POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Czas trwania etapu pisemnego dla wszystkich zawodów wynosi 120 minut.

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

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

## **1.2. Wiadomości i umiejętności sprawdzane na egzaminie**

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

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

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

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

**Umiejętności sprawdzane w części pierwszej ujęto w trzech obszarach wymagań:**

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

**Umiejętności sprawdzane w części drugiej ujęto w dwóch obszarach wymagań:**

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

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

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

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

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

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



### **1.3. Wymagania, które trzeba spełnić, aby zdać egzamin**

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

Zdający zda ten etap egzaminu, jeśli uzyska:

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

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

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

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

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

*UWAGA!*

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

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

Zdający powinien:

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

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

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

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

*UWAGA!*

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

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

## **1.5. Szczegółowe informacje o egzaminie zawodowym**

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

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

## **2. ETAP PISEMNY EGZAMINU**

### **2.1. Organizacja i przebieg**

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

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

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

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

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

Arkusz egzaminacyjny zawiera:

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

KARTA ODPOWIEDZI stanowi jedną stronę. Znajdują się na niej:

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

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

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

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

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

**Pamiętaj! Pracuj samodzielnie!**

Przystępując do rozwiązywania każdego zadania powinieneś:

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

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

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

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

## 2.2. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części I

### Zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

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

#### 1.1. Stosować nazwy i pojęcia właściwe dla gastronomii i gospodarstwa domowego,

czyli:

- stosować nazwy surowców i półproduktów, np.: imbir, ciasto francuskie, kasza jaglana, biodrówka, farsz,
- stosować nazwy czynności, np.: rozdrabnianie, spinanie drobiu, faszerowanie,
- stosować nazwy potraw i napojów, np.: bryzol, sos beszamelowy, galantyna, kruszon,
- stosować nazwy technik sporządzania potraw, np.: gotowanie, blanszowanie, grillowanie, garniowanie,
- stosować nazwy maszyn, urządzeń, drobnego sprzętu i zastawy stołowej, wykorzystywanych w gastronomii oraz gospodarstwie domowym, np.: piec konwekcyjny, bema, mikser, goblet,
- stosować nazwy i pojęcia z zakresu gastronomii, np.: produkcja gastronomiczna, obróbka termiczna, ocena organoleptyczna,
- stosować pojęcia z zakresu gospodarstwa domowego, np.: przechowywanie żywności, konserwacja odzieży, zagospodarowanie terenu wokół domu.

#### Przykładowe zadanie 1.

Nerkówka to

- A. gatunek handlowy fasoli białej.
- B. część łędźwiowo-brzuszną półtuszy cielęcej.
- C. zupa z nerek cielęcych o kwaśnym smaku z dodatkiem śmietany.
- D. potrawka z nerek wieprzowych, duszonych w czerwonym winie.

**1.2. Rozróżniać surowce spożywcze pod względem towaroznawczym, przydatności kulinarnej i wartości odżywczej,**

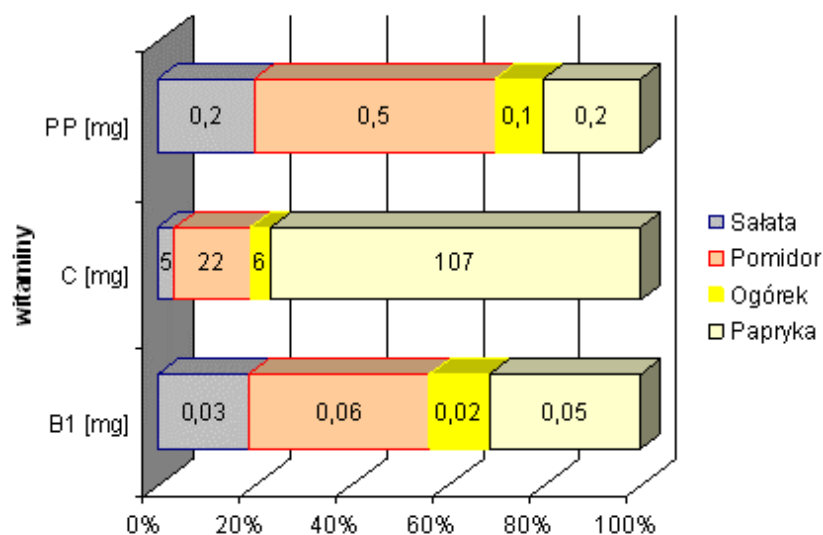
czyli:

- rozróżniać surowce spożywcze pod względem towaroznawczym, np.: kawa – używka, pieprz – przyprawa, masło – tłuszcz pochodzenia zwierzęcego,
- rozróżniać surowce spożywcze pod względem przydatności kulinarnej, np.: warzywa do sporządzania surówek, tłuszcz do smażenia różnych potraw, odpowiedni rodzaj mąki do ciasta,
- rozróżniać składniki odżywcze w pożywieniu, np.: białko, węglowodany, tłuszcze, witaminy,
- rozróżniać surowce spożywcze pod względem wartości odżywczej, np.: surowce o wysokiej zawartości białka (mięso, rośliny strączkowe, jaja, ryby), o wysokiej zawartości witaminy C (papryka, kapusta biała, czarna porzeczka), produkty węglowodanowe (przetwory zbożowe, cukier, miód),
- rozróżniać źródła składników pokarmowych w codziennym żywieniu, np.: źródła witaminy B<sub>1</sub> – produkty zbożowe, wątroba, drożdże, źródła żelaza – wątroba, kaszanka, nasiona strączkowe.

**Przykładowe zadanie 2.**

Korzystając z zamieszczonego wykresu, uszereguj warzywa pod względem malejącej zawartości witaminy C.

Zawartość witamin PP, C i B<sub>1</sub> w 100 g wybranych warzyw



- Ogórki, pomidory, sałata zielona, papryka.
- Papryka, ogórki, pomidory, sałata zielona.
- Papryka, pomidory, ogórki, sałata zielona.
- Pomidory, papryka, sałata zielona, ogórki.

**1.3. Określać warunki przechowywania i magazynowania surowców, półproduktów, wyrobów kulinarnych,**

czyli:

- określać warunki (m.in. czas, temperaturę, wilgotność) przechowywania i magazynowania surowców, np.: mąki, ziemniaków, jaj, mięsa,
- określać warunki przechowywania i magazynowania półproduktów, np.: ciasta francuskiego, mrożonek warzywnych, pierogów,
- określać warunki przechowywania wyrobów kulinarnych, np.: wyrobów garmazeryjnych, sałatek, deserów.

**Przykładowe zadanie 3.**

Wskaż warunki, które zapewnią właściwe przechowanie ziemniaków.

- A. Temperatura od 1°C do 10°C, wilgotność od 85 do 95%.
- B. Temperatura od 0°C do 2°C, wilgotność od 80 do 85%.
- C. Temperatura od 6°C do 10°C, wilgotność od 85 do 90%.
- D. Temperatura od 15°C do 18°C, wilgotność od 56 do 60%.

**1.4. Rozróżniać techniki sporządzania oraz podawania potraw i napojów,**

czyli:

- rozróżniać techniki sporządzania potraw, np.: gotowanie tradycyjne, pieczenie w piecu konwekcyjnym, smażenie w małej ilości tłuszczu,
- rozróżniać techniki sporządzania napojów, np.: shakerowanie, mieszanie, parzenie kawy, parzenie herbaty,
- rozróżniać techniki podawania potraw, np.: serwis talerzowy, serwis z użyciem półmisek, serwowanie zup,
- rozróżniać techniki podawania napojów, np.: serwis z butelek i karafek, serwis z dzbanków.

**Przykładowe zadanie 4.**

Zupy czyste, np. barszcz czerwony, serwuje się w

- A. bulionówkach.
- B. filiżankach.
- C. talerzach.
- D. wazach.

**1.5. Rozróżniać i klasyfikować potrawy i napoje kuchni polskiej, regionalnej i innych narodów,**

czyli:

- rozróżniać surowce charakterystyczne dla kuchni polskiej, np.: grzyby (kurki), kapusta kwaszona, ogórki kiszane, ryby (lin), dziczyzna (zając), miód,
- rozróżniać potrawy kuchni polskiej, np.: żur, barszcz biały, bigos, kiełbasa biała w sosie polskim, gołąbki,
- klasyfikować potrawy kuchni regionalnych, np.: kwaśnica i kluski scykane z regionu podhalańskiego, pampuchy z Wielkopolski, szczupak po warmińsku, czarna polewka ze Śląska,
- rozróżniać napoje kuchni różnych regionów, np.: podpiwek z kuchni polskiej, sorbet z arabskiej, sangria z hiszpańskiej,
- rozróżniać specjalności kuchni różnych regionów świata, np.: pizza i spaghetti z Włoch, musaka z Grecji, paella z Hiszpanii, zupa cebulowa z Francji,
- klasyfikować zestawy potraw i napojów charakterystycznych dla kuchni różnych regionów, np.: kaczka po poznańsku i pyzy, golonka po bawarsku i piwo, ślimaki po prowansalsku i wino białe.

**Przykładowe zadanie 5.**

Przeczytaj zmieszczony tekst i wskaż, jaką kuchnię opisuje.

*Na samym środku, to co najlepsze, a więc kawior, zawsze w szkle, aby tłusty połysk czarnych lub czerwonych, grubych ziaren cieszył oko i przyspieszył bicie serca. Naczynko z kawiolem zawsze jest ułożone w drugiej czarce wypełnionej lodem, bo kawior lubi chłód. Dekoracja do tego z ćwiartek cytryny, które również leżą wokół platków wędzonej białugi lub łososia. Kolej na śledzie, zawsze prezentowanego w kilku gatunkach. Od drobnutkich i bardzo pikantnych kilek, przez moskaliki i dalekowschodnie iwasi do tłustych matiasów. Kilki i moskaliki w sosie własnym, śledzie w postaci rolmopsów w marynacie, w oleju, z drobno siekaną cebulką, w śmietanie, dekorowane natką pietruszki. W dwóch przykrytych półmiskach lub wazach ważne dodatki do darów rzek i morza, od których zaczyna się ucztę. A w nich bliny do kawioru oraz gotowane lub pieczone w mundurkach ziemniaki do śledzi.*

źródło: T. Olszański: Podróże z łyżką i widelcem

- A. Polską.
- B. Rosyjską.
- C. Bułgarską.
- D. Norweską.



**1.6. Dobierać surowce, przyprawy i techniki wykonywania potraw w zależności od rodzaju diety,**

czyli:

- dobierać surowce zalecane w poszczególnych dietach, np.: w diecie lekkostrawnej - chude mięso, chude ryby,
- dobierać przyprawy w zależności od rodzaju diety, np.: liście laurowe, ziele angielskie, koper w diecie wysokobiałkowej, koper zielony, majeranek w diecie lekkostrawnej,
- dobierać techniki wykonywania potraw w zależności od rodzaju diety, np.: gotowanie na parze, pieczenie na ruszcie lub w pergaminie w diecie odchudzającej, gotowanie w wodzie lub na parze, duszenie i pieczenie bez dodatku tłuszczu w diecie podstawowej,
- dobierać potrawy do rodzajów diet, np. w diecie lekkostrawnej zupy na słabych wywarach.

**Przykładowe zadanie 6.**

W żywieniu dietetycznym ludzi chorych na chorobę wrzodową dozwolone jest spożywanie

- A. fasolki po bretońsku.
- B. jajek na miękko.
- C. frytek.
- D. bigosu.

**1.7. Określać zasady sprawowania opieki nad dziećmi, chorymi i niepełnosprawnymi w rodzinie,**

czyli:

- określać zasady sprawowania opieki nad dziećmi, chorymi i niepełnosprawnymi w rodzinie, np.: zasadę zaspokajania potrzeb fizjologicznych (potrzeby jedzenia, snu) oraz psychicznych (potrzeby kontaktu emocjonalnego, potrzeby bezpieczeństwa, potrzeby poznawczej, potrzeby akceptacji, potrzeby aktywności), zasadę rozwijania samodzielności, zasadę integracji osób zdrowych i sprawnych z chorymi i niepełnosprawnymi.

**Przykładowe zadanie 7.**

Przeczytaj zamieszczony tekst i wskaż, jakiej dotyczy zasady.

*Gdy dziecko uczy się czegoś nowego, powinno otrzymywać wzmocnienia ciągłe, za każde dobrze wykonane zadanie. Później, gdy nabędzie większej zręczności i znacznie częściej będzie odnosić sukcesy, lepiej jest stosować wzmocnienie tylko od czasu do czasu.*

źródło: J. Obuchowska: Dziecko niepełnosprawne w rodzinie

- A. Zasady integracji osób zdrowych i niepełnosprawnych.
- B. Zasady zaspokajania potrzeb fizjologicznych.
- C. Zasady zaspokajania potrzeb psychicznych.
- D. Zasady rozwijania samodzielności.

**1.8. Określać zasady i metody zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych,**

czyli:

- określać zasady zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych, np.: dotyczące rodzajów zbiorników do ich gromadzenia, segregacji, czasu przechowywania, wywozu, dezynfekcji,
- określać zasady zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych, np.: dotyczące gromadzenia, usuwania, wymogów sanitarnych,
- określać metody zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych, np.: biologiczne, mechaniczne,
- określać metody zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych, np.: mechaniczne (rozdrabnianie młynkiem), chemiczne (utyliczacja)

**Przykładowe zadanie 8.**

Wskaż właściwą drogę przenoszenia pojemników z odpadami pokonsumpcyjnymi do miejsca ich składowania.

- A. Z obieralni korytarzem gospodarczym z pominięciem magazynów i pomieszczeń produkcyjnych.
- B. Ze zmywalni korytarzem gospodarczym z pominięciem magazynów i pomieszczeń produkcyjnych.
- C. Z kuchni właściwej do zmywalni korytarzem gospodarczym do miejsca składowania.
- D. Najkrótszą drogą do miejsca składowania.

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

**2.1. Obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw i posiłków,**

czyli:

- obliczać wartość odżywczą potraw i posiłków na podstawie danych mas surowców i porcji oraz zawartości składników pokarmowych w 100 g poszczególnych surowców, np.: zawartość białka w kotlecie mielonym, zawartość witaminy C w surówce z pomidorów, zawartość węglowodanów w zestawie obiadowym (porcja kurczaka, ryż, mizeria z ogórków, sok z marchwi),
- obliczać wartość energetyczną potraw i posiłków na podstawie danych wartości energetycznych surowców lub danych dotyczących ilości białek, tłuszczów i węglowodanów w poszczególnych surowcach oraz wielkości porcji, np.: porcji ryby po grecku, sałatki warzywnej, zestawu obiadowego (kotlety mielone z dorsza, ziemniaki, surówka z kapusty białej).

**Przykładowe zadanie 9.**

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz wartość energetyczną 1 porcji kotleta mielonego.

- A. 315,50 kcal  
 B. 322,15 kcal  
 C. 292,35 kcal  
 D. 297,75 kcal

surowce do produkcji kotletów mielonych	zużycie surowca na 1 porcję kotleta	wartość energetyczna 100g surowca
wołowina (okrawki)	25 g	127 kcal
wieprzowina (okrawki)	45 g	290 kcal
jaja	15 g	138 kcal
tłuszcz	12 g	900 kcal
cebula	8 g	28 kcal
bułka tarta	8 g	362 kcal

**2.2. Określać kolejność wykonywanych czynności w procesie wytwarzania wyrobów kulinarnych,**

czyli:

- określać kolejność wykonywanych czynności w procesie wytwarzania wyrobów kulinarnych, np.: kotleta schabowego, surówki z marchwi i jabłka, zestawu obiadowego złożonego ze zrazów wołowych, kaszy gryczanej i sałaty ze śmietaną.

**Przykładowe zadanie 10.**

Wywar kostno-warzywny należy przygotować w następujący sposób:

- A. kości zalać zimną wodą, gotować powoli, do podgotowanego wywaru dodać włoszczyznę i przyprawy, gotować do miękkości, precedzić.
- B. kości oraz warzywa zalać wrzącą, osoloną wodą, gotować do miękkości na wolnym ogniu, precedzić.
- C. kości zalać wrzącą wodą, krótko gotować, następnie dodać warzywa, sól i przyprawy, gotować na silnym ogniu, precedzić.
- D. kości i warzywa zalać zimną, osoloną wodą z dodatkiem przypraw, gotować krótko na silnym ogniu.

**2.3. Kalkulować ceny potraw, napojów, całodziennego wyżywienia i innych usług,**

czyli:

- kalkulować ceny potraw, np.: zupy pomidorowej, jajecznicy,
- kalkulować ceny posiłków, np.: zestawu obiadowego (krupnik, stek barani, surówka z marchwi i chrzanu), zestawu kolacyjnego (fasolka po bretońsku, pieczywo, herbata),
- kalkulować ceny napojów, np.: kawy po irlandzku, herbaty, porcji ponczu, dowolnego koktajlu, lampki wina,
- kalkulować ceny całodziennego wyżywienia, np.: śniadania (lane kluski na mleku, pieczywo mieszane, twarożek ze szczypiorkiem, kawa), obiadu (zupa kalafiorowa, befsztyk po angielsku, ziemniaki pieczone, buraczki), kolacji (pizza meksykańska, pomidory z mozzarellą, kawa),
- kalkulować podstawowe koszty związane z produkcją gastronomiczną, np.: obliczać koszty zużycia wody, koszty zużycia energii elektrycznej,
- kalkulować koszty związane z usługami, np.: koszt obsługi kelnerskiej, koszt usługi cateringowej.

**Przykładowe zadanie 11.**

Korzystając z zamieszczonej poniżej karty kalkulacyjnej, oblicz cenę gastronomiczną jednej porcji mazagranu (cenę sprzedaży zaokrąglaj do jednego miejsca po przecinku).

- A. 4,80 zł
- B. 6,80 zł
- C. 5,80 zł
- D. 7,80 zł

Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 10 porcji	Cena detaliczna [zł]	Wartość [zł]
kawa naturalna	kg	0,09	26	
cukier	kg	0,2	3,5	
rum	l	0,25	65	
razem	x	x	x	
marża 250%	x	x	x	
razem 10 porcji	x	x	x	
cena sprzedaży 1 porcji	x	x	x	

**2.4. Dobierać menu do rodzaju przyjęcia,**

czyli:

- dobierać menu na przyjęcia typu angielskiego, np.: bankiet angielski, przyjęcie koktajlowe, przyjęcie bufetowe,
- dobierać menu na przyjęcia zasiadane, np.: menu na przyjęcie weselne, na przyjęcie imieninowe, na studniówkę,
- dobierać menu na przyjęcia typu mieszanego, np. garden party.

**Przykładowe zadanie 12.**

Menu na uroczystą kolację przedstawia się następująco: zupa krem z borowików, halibut po kapitańsku, ziemniaki pieczone, bukiet surówek. Do podanego menu dobierz zimną przekąskę z mięsa.

- A. Filet z polędwicy na grzance.
- B. Boeuf Strogonow.
- C. Paszтет z zająca z żurawiną.
- D. Befszyk po angielsku.

**2.5. Dobierać maszyny, urządzenia i zastawę stołową do ilości i rodzaju przetwarzanych surowców i liczby konsumentów,**

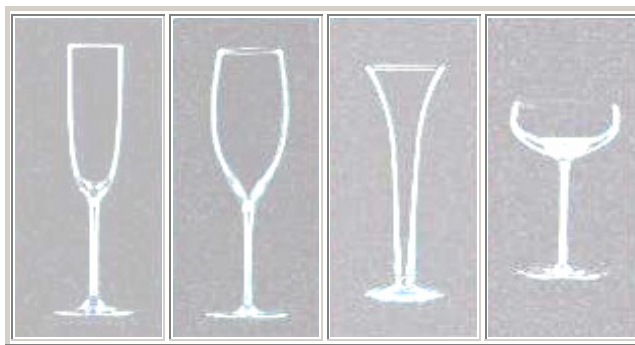
czyli:

- dobierać maszyny do ilości i rodzaju przetwarzanych surowców, np.: do ręcznego i maszynowego krojenia warzyw, do ręcznego i mechanicznego mielenia mięsa, do ręcznego i mechanicznego ubijania białek, do ręcznego i mechanicznego mieszania surówek,
- dobierać zastawę stołową do rodzaju potraw i liczby konsumentów, np.: proste nakrycie do kolacji dla dwóch osób, odświeżone nakrycie do obiad weselnego.

**Przykładowe zadanie 13.**

Na zamieszczonym rysunku przedstawiono kieliszki, w których serwuje się

- A. wina białe.
- B. wina czerwone.
- C. koniaki i brandy.
- D. wina musujące i szampany.



**2.6. Stosować zasady funkcjonalnego i estetycznego wyposażania obiektów zbiorowego żywienia i zakwaterowania oraz gospodarstw domowych,**

czyli:

- stosować zasady funkcjonalnego i estetycznego wyposażania obiektów zbiorowego żywienia i zakwaterowania, np.: zasady dotyczące doboru mebli do charakteru i przeznaczenia pomieszczeń, wystroju wnętrz, zastawy i bielizny stołowej,
- stosować zasady funkcjonalnego i estetycznego wyposażenia gospodarstw domowych, np.: zasady dotyczące doboru kolorystyki wnętrza pomieszczenia do jego przeznaczenia, doboru dekoracji.

**Przykładowe zadanie 14.**

Wskaż funkcjonalne i ekonomiczne wyposażenie pokoju motelowego.

- A. Łóżko, fotel, barek, komoda, stolik, szafka nocna, szafa, TV.
- B. Łóżko, fotel, stolik, szafka nocna, lampka nocna, szafa, TV.
- C. Łóżko, fotel, stolik, szafa, komoda, biurko, sejf, TV.
- D. Łóżko, krzesło, stolik, wieszak, TV.

**2.7. Dobierać działania marketingowe do sprzedaży usług żywieniowych,**

czyli:

- dobierać działania marketingowe do strategii produktu – usług żywieniowych, np.: modyfikowanie karty dań (wprowadzanie dań wegetariańskich), wprowadzanie usług dodatkowych (występy kabaretów, wieczorki jazzowe),
- dobierać działania marketingowe do strategii ceny usług żywieniowych, np.: stosowanie rabatów ilościowych (przy zakupie 5 pizz – 1 gratis), wprowadzenie karty stałego klienta uprawniającej do zniżek,
- dobierać działania marketingowe do strategii dystrybucji usług żywieniowych, np.: zmniejszenie liczby pośredników (dostawców), wybór tańszych dostawców,
- dobierać działania marketingowe do strategii promocji usług żywieniowych, np.: reklama telewizyjna renomowanego zakładu, reklama małego pensjonatu w lokalnej prasie.

**Przykładowe zadanie 15.**

W marcu br. okazało się, że w pensjonacie „Na Mazurach” zarezerwowanych jest 10% miejsc oferowanych turystom na sezon letni (w roku poprzednim o tej porze zarezerwowanych było 80% miejsc). Wskaż działanie marketingowe, jakie powinien podjąć właściciel pensjonatu, aby zwiększyć sprzedaż usług.

- A. Zagospodarować otoczenie terenu pensjonatu, m.in. zorganizować ogródek dla dzieci.
- B. Uatrakcyjnić kartę dań, wprowadzając nowe potrawy kuchni regionalnej.
- C. Reklamować pensjonat w prasie ogólnokrajowej i w Internecie.
- D. Zakupić nowoczesny sprzęt rekreacyjny i kuce do hipoterapii.

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

**3.1. Stosować przepisy sanitarne, bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w obiektach zbiorowego wyżywienia i gospodarstwie domowym,**

czyli:

- stosować przepisy sanitarne dotyczące, np.: profilaktycznych badań lekarskich pracowników, pobierania i przechowywania próbek potraw, przechowywania sprzętu zmechanizowanego i drobnego sprzętu produkcyjnego,
- stosować przepisy bezpieczeństwa żywności dotyczące, np.: izolacji surowców i gotowych potraw, wyparzania jaj, higienicznych zasad wykańczania, porcjowania i wydawania potraw,
- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy dotyczące np.: obsługi urządzeń elektrycznych zgodnie z instrukcją obsługi, przestrzegania zasad korzystania z urządzeń gazowych, przestrzegania ładunku i porządku na stanowisku pracy,
- stosować środki ochrony osobistej, np.: odzież ochronną, obuwie, nakrycie głowy,
- stosować przepisy ochrony przeciwpożarowej, np.: płonącego tłuszczu nie gasić wodą tylko stłumić ogień, odcinając dostęp tlenu, w przypadku pożaru instalacji gazowej zamknąć zawór gazowy,
- stosować przepisy ochrony środowiska dotyczące, np.: segregacji odpadów, recyklingu, stosowanie środków do mycia ulegających biodegradacji, dezynfekcji.

**Przykładowe zadanie 16.**

Pracownik, który jest nosicielem pałeczek typu *Salmonella*,

- A. może pracować w zakładzie gastronomicznym, jeżeli przestrzega zasad higieny.
- B. nie może pracować w zakładzie gastronomicznym.
- C. nie jest zagrożeniem dla współpracowników.
- D. nie jest zagrożeniem dla otoczenia.



### 3.2. Wskazywać zagrożenia dla jakości gotowych potraw i napojów,

czyli:

- wskazywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw, np.: długi czas utrzymywania potraw w podgrzewaczach, niehigieniczne wydawanie potraw, porcjowanie potraw w niewłaściwym pomieszczeniu i niewłaściwej temperaturze,
- wskazywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów, np.: niewłaściwa temperatura przechowywania, zbyt długi czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu ekspedycji,
- wskazywać krytyczne punkty kontroli podczas całego cyklu produkcyjnego, w których może nastąpić zanieczyszczenie (biologiczne, chemiczne i mechaniczne) żywności, zgodnie z zasadami systemu HACCP, np.: wybijanie jaj bezpośrednio do ciasta (możliwość zanieczyszczenia biologicznego pałeczkami *Salmonella* i mechanicznego cząstkami skorupki), używanie brudnej maszyny do mielenia mięsa (możliwość zanieczyszczenia biologicznego masy mielonej mięsnej drobnoustrojami oraz zanieczyszczenia mechanicznego pozostałościami po wcześniej przerabianym surowcu),

#### Przykładowe zadanie 17.

Korzystając z zamieszczonej receptury gastronomicznej, wskaż punkty krytyczne przygotowania kremu bawarskiego, w których może nastąpić zagrożenie jakości potrawy.

Receptura gastronomiczna – krem bawarski

Normatyw surowcowy na 4 porcje	Sposób wykonania
1) mleko – 500 ml	1) namoczyć żelatynę w zimnej wodzie
2) śmietanka 30% – 125 ml	2) zagotować mleko z dodatkiem wanilii
3) cukier – 30 g	3) wybić jaja, oddzielić białka od żółtek
4) żółtka jaj (3 szt.) – 60 g	4) utrzeć żółtka z cukrem na puszystą masę
5) wanilia – 1 laska	5) rozpuścić żelatynę w gorącym mleku
6) żelatyna – 8 g	6) połączyć mleko z masą jajeczną, ciągle ubijając
	7) ochłodzić masę do lekkiego stężenia
	8) dodać ubitą śmietankę, lekko mieszając
	9) wyporcjować deser do pucharków
	10) schładzać przez 3 godziny
	11) podawać udekorowany

- A. 1, 2, 4, 5, 6.  
 B. 1, 2, 5, 8, 9.  
 C. 3, 4, 9, 10, 11.  
 D. 6, 7, 9, 10, 11.

**3.3 Wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu na stanowiskach związanych z wykonywaniem potraw i innych wyrobów kulinarnych oraz prowadzeniem gospodarstwa domowego,**

czyli:

- wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu w wypadku przy pracy, np.: w razie oparzenia wrzątkiem, skaleczenia,
- wskazywać sposoby udzielania pomocy przedlekarskiej w razie, np.: zaburzeń w oddychaniu, zasłabnięcia, zwichnięcia, złamania kończyny,
- wskazać sposoby udzielania pomocy przy zatruciu, np.: zatruciu oparami chemicznymi, zatruciu tlenkiem węgla, zatruciu pokarmowym.

**Przykładowe zadanie 18.**

Pracownik zakładu gastronomicznego został porażony prądem elektrycznym. W pierwszej kolejności należy

- A. wezwać pogotowie ratunkowe.
- B. odłączyć porażonego od prądu.
- C. zastosować sztuczne oddychanie.
- D. zastosować masaż serca.

## 2.3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań do części II

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

**1.1. Rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej,**

czyli:

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

**Przykładowe zadanie 1.**

Poprzez określenie płacy brutto należy rozumieć kwotę wynagrodzenia pracownika

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

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

czyli:

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

**Przykładowe zadanie 2.**

Jak nazywa się przedstawiony na rysunku dokument regulujący rozliczenie bezgotówkowe?

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

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

czyli:

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

**Przykładowe zadanie 3.**

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

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

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

**2.1. Analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej,**

czyli:

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

**Przykładowe zadanie 4.**

W lokalnej prasie ukazało się ogłoszenie następującej treści:

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

**MAGAZYNIERA**

**WYMAGANIA:**

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

*Ponadto mile widziane jest:*

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

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

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

Wymagania stawiane przez firmę spełnia osoba, która ukończyła

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

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

czyli:

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

**Przykładowe zadanie 5.**

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

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

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

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

czyli:

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

**Przykładowe zadanie 6.**

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

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

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

**2.4. Odpowiedzi do przykładowych zadań**

**Część pierwsza**

- |                     |                      |                      |
|---------------------|----------------------|----------------------|
| Zadanie 1. <b>B</b> | Zadanie 7. <b>D</b>  | Zadanie 13. <b>D</b> |
| Zadanie 2. <b>C</b> | Zadanie 8. <b>B</b>  | Zadanie 14. <b>B</b> |
| Zadanie 3. <b>C</b> | Zadanie 9. <b>B</b>  | Zadanie 15. <b>C</b> |
| Zadanie 4. <b>A</b> | Zadanie 10. <b>A</b> | Zadanie 16. <b>B</b> |
| Zadanie 5. <b>B</b> | Zadanie 11. <b>B</b> | Zadanie 17. <b>C</b> |
| Zadanie 6. <b>B</b> | Zadanie 12. <b>C</b> | Zadanie 18. <b>B</b> |

**Część druga**

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

## **3. ETAP PRAKTYCZNY EGZAMINU**

### **3.1. Organizacja i przebieg**

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

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

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

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

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

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

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

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



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

**Pamiętaj!**

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

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

**Zadanie musisz wykonać samodzielnie i w przewidzianym czasie.**

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

### **3.2. Wymagania egzaminacyjne i ogólne kryteria oceniania**

Etap praktyczny egzaminu obejmuje wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej:

Opracowanie projektu realizacji i wykonanie określonych prac z zakresu organizacji i prowadzenia żywienia w przedsiębiorstwie gastronomicznym lub gospodarstwie domowym.

**Absolwent powinien umieć:**

1. Analizować zamówienia na usługi żywieniowe oraz dokumentacje technologiczne i zlecenia na usługi żywieniowe dla potrzeb organizacji i realizacji prac z zakresu żywienia.
2. Przygotowywać raporty żywieniowe.
3. Opracowywać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty.
4. Dokonywać oceny jakości żywienia, ekspedycji potraw i obsługi.
5. Dobierać metody i techniki wykonywania i ekspedycji potraw, napojów i innych wyrobów kulinarnych.
6. Opracowywać projekty realizacji prac, w formie schematów blokowych, z zakresu organizacji i przebiegu określonego żywienia w określonych obiektach zbiorowego wyżywienia lub w gospodarstwie domowym.

7. Wykonywać określone prace z zakresu realizacji żywienia w obiektach zbiorowego żywienia lub w gospodarstwie domowym.

### **3.3. Komentarz do standardu wymagań egzaminacyjnych**

Zadania egzaminacyjne będą opracowywane na podstawie zadania o treści ogólnej sformułowanego w standardzie wymagań egzaminacyjnych dla zawodu. Treść ogólna umożliwi przygotowanie nieskończenie wielu różnorodnych zadań egzaminacyjnych, wynikających z różnorodności zleceń na usługi żywieniowe, preferencji żywieniowych różnych grup konsumentów, obiektów zbiorowego żywienia, ofert kulinarnych oraz prac z zakresu organizacji i prowadzenia żywienia w przedsiębiorstwie gastronomicznym lub gospodarstwie domowym.

W zadaniu egzaminacyjnym będą przedstawione wymagania dotyczące realizacji i wykonania określonych prac z zakresu organizacji i prowadzenia żywienia w przedsiębiorstwie gastronomicznym lub gospodarstwie domowym. Wymagania te mogą być przedstawione w formie:

- opisu zakresu prac związanych z organizacją i prowadzeniem żywienia z uwzględnieniem rodzaju i liczby konsumentów, czasu i miejsca realizacji, oferty kulinarnej,
- opisu miejsca prowadzenia żywienia i załączonego zlecenia na usługi żywieniowe,
- załączonego zlecenia na usługi żywieniowe.

#### **Rozwiązanie zadania będzie obejmować:**

1. Opracowanie projektu realizacji prac z zakresu organizacji i prowadzenia żywienia w przedsiębiorstwie gastronomicznym lub gospodarstwie domowym.
2. Wykonanie określonych prac dotyczących organizacji i prowadzenia żywienia w przedsiębiorstwie gastronomicznym lub gospodarstwie domowym w zakresie związanym z opracowanym projektem.

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

- 1.1. Założenia (dane do projektu realizacji prac, które odnaleźć należy w treści zadania i ewentualnie dokumentacji, która stanowi jej uzupełnienie).

- 1.2. Wykaz prac związanych z organizowaniem i prowadzeniem żywienia na podstawie zlecenia na usługi żywieniowe, z uwzględnieniem ich kolejności oraz oceny jakości żywienia, przedstawiony w formie np. listy prac lub schematu.
- 1.3. Opis sposobów realizacji prac określonych w wykazie w odniesieniu do założeń i zlecenia oraz możliwości przedsiębiorstwa gastronomicznego lub gospodarstwa domowego.
- 1.4. Efekty prac wchodzących w skład organizowania i prowadzenia żywienia zgodnie ze zleceniem na usługi żywieniowe.
- 1.5. Schematy blokowe organizacji i przebiegu określonego żywienia w określonych obiektach zbiorowego wyżywienia lub w gospodarstwie domowym.

Struktura projektu realizacji prac, w zależności od zakresu zlecenia na usługi żywieniowe i obiektu gastronomicznego, w którym będą realizowane oraz założeń (danych określonych w zadaniu) może być różna od przedstawionej powyżej co do liczby elementów struktury i ich nazw, z zachowaniem algorytmu rozwiązania zadania.

Projekt realizacji prac lub jego elementy mogą być opracowane z wykorzystaniem komputera i oprogramowania wskazanego w standardzie wymagań egzaminacyjnych.

Komputer z właściwym oprogramowaniem będzie dostępny na stanowisku egzaminacyjnym.

**Kryteria oceniania projektu realizacji prac będą uwzględniać:**

- jakość założeń do projektu w odniesieniu do treści zadania i ewentualnych załączników,
  - poprawność wykazu prac wchodzących w skład organizowania i prowadzenia żywienia z uwzględnieniem ich kolejności, zakresu zlecenia oraz oceny jakości żywienia,
  - poprawność doboru sposobów realizacji prac, prowadzących do zorganizowania i przeprowadzenia żywienia w odniesieniu do wymagań określonych w zadaniu z uwzględnieniem warunków i miejsca ich realizacji, oceny jakości żywienia oraz efektów w odniesieniu do zlecenia,
  - poprawność sporządzonych w formie schematów blokowych propozycji realizacji prac, dotyczących organizacji i przebiegu określonego żywienia w określonych obiektach zbiorowego wyżywienia lub w gospodarstwie domowym, w określonych warunkach
- oraz
- przejrzystość struktury projektu,
  - logikę układu przedstawianych treści,

- poprawność terminologiczną i merytoryczną, właściwą dla zawodu,
- formę i sposób przedstawienia treści w projekcie.

**Ad.2. Wykonanie określonych prac** dotyczących organizacji i prowadzenia żywienia w przedsiębiorstwie gastronomicznym lub gospodarstwie domowym w zakresie związanym z opracowanym projektem, ujęte w treści ogólnej zadania, wchodzące w skład rozwiązania zadania, możliwe będzie dopiero po opracowaniu projektu realizacji prac.

Zakres wykonania prac związanych z organizowaniem i prowadzeniem żywienia określony będzie w treści zadania egzaminacyjnego.

Do wykonania prac w sali egzaminacyjnej, związanych z organizowaniem i prowadzeniem żywienia, będzie przygotowane stanowisko wyposażone w odpowiednie materiały zgodnie ze standardem wymagań egzaminacyjnych.

**Kryteria oceniania efektu wykonania będą uwzględniać:**

- jakość wykonanych prac związanych z organizowaniem i prowadzeniem żywienia w określonym obiekcie zbiorowego wyżywienia lub gospodarstwie domowym w odniesieniu do zakresu określonego w zadaniu i propozycji rozwiązań przedstawionych w projekcie,
- jakość osiągniętych efektów wykonanych prac.

### **3.4. Przykład zadania praktycznego**

W przedszkolu dla 90 dzieci w wieku 4-6 lat przygotowywane są trzy posiłki dziennie - śniadanie, obiad i podwieczorek, zgodnie z obowiązującym jadłospisem dekadowym.

Przyjmij, że w przedszkolu obowiązuje jadłospis dekadowy od następnego dnia bieżącego miesiąca, średnie dzienne zapotrzebowanie energetyczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi 1800 kcal, udział żywienia przedszkolnego w zaspokojeniu dziennego zapotrzebowania na energię, przy uwzględnieniu 3 posiłków - 75%, dzienna stawka żywieniowa dla dziecka – 3,75 zł.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z organizacją i prowadzeniem żywienia w przedszkolu w ostatnim dniu obowiązującego jadłospisu dekadowego (wg jadłospisu dziennego – Załącznik 1) oraz wykonaj ocenę jakości zakupionych pakowanych surowców i półproduktów zaproponowanych w projekcie do sporządzenia śniadania w tym dniu. Wyniki

oceny, wraz z komentarzem dotyczącym zakwalifikowania ocenianych surowców i półproduktów do sporządzenia posiłku w przedszkolu, zapisz w protokole. Protokół dołącz do projektu realizacji prac.

**Projekt realizacji prac powinien zawierać:**

- dzienny raport żywieniowy, uwzględniający liczbę żywionych osób, zapotrzebowanie energetyczne, obliczony koszt dziennego żywienia/1 osobę,
- ilościowe zapotrzebowanie żywnościowe na surowce i półprodukty, niezbędne do przygotowania posiłków zaplanowanych w jadłospisie,
- wykaz metod i technik wykonania oraz ekspedycji potraw, napojów i wyrobów kulinarnych wchodzących w skład zaplanowanych posiłków,
- propozycję oceny jakości żywienia w przedszkolu w okresie 10 dni, w oparciu o obliczoną średnią wartość energetyczną posiłków w kolejnych dniach obowiązującego jadłospisu dekadowego,
- schemat blokowy organizacji i przebiegu żywienia w przedszkolu, w dziesiątym dniu obowiązującego jadłospisu dekadowego, z uwzględnieniem czynności mających istotny wpływ na jakość żywienia, ekspedycji potraw i obsługi.

**Ocenę jakości surowców i półproduktów wykonaj na** przygotowanym stanowisku wyposażonym w niezbędne materiały i sprzęt (w tym - przepisy prawne w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych, ujęte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi) zgodnie z propozycją w projekcie.

**Do opracowania projektu realizacji prac wykorzystaj:**

Jadłospis dzienny na ostatni dzień dekady – Załącznik 1.

Receptury potraw przewidzianych jadłospisem na ostatni dzień dekady.

Dane o wartościach energetycznych posiłków i odżywczych, zaplanowanych w jadłospisie dekadowym, w poszczególnych dniach dekady, w okresie 9 dni – Załącznik 2.

Dane o wartościach odżywczych 100 g wybranych surowców i półproduktów – Załącznik 3.

Wykaz jednostek miar i cen jednostkowych wybranych surowców i półproduktów oraz przelicznik jednostek – Załącznik 4.

Stanowisko komputerowe: komputer z oprogramowaniem do prac biurowych i drukarką. W komputerowej bazie znajdziesz dokumentację związaną z prowadzeniem żywienia w przedszkolu, w tym formularze zapotrzebowania żywnościowego.

Czas na wykonanie zadania wynosi 240 min.

**Załącznik 1**

**Jadłospis dzienny**

(obowiązujący w 10 dniu jadłospisu dekadowego)

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Zupa mleczna – zacierka Pieczywo mieszane z masłem Ser topiony Dżem Wędlina Kawa inka	Kapuśniak słodki Gulasz z kaszą gryczaną i jęczmienną Surówka z buraków Herbata	Ciasto drożdżowe Herbata z cytryną Owoc

**Załącznik 2**

**Dane o wartościach energetycznych i odżywczych posiłków, zaplanowanych w jadłospisie dekadowym, w poszczególnych dniach dekady, w okresie 9 dni**

Dzień dekady	wartość energetyczna kcal/osobę	białko		tłuszcze g/osobę	Węglowodany g/osobę
		ogółem g/osobę	zwierające g/osobę		
1	1 142,27	37,13	29,84	37,97	153,56
2	1 395,71	39,82	23,59	56,29	181,94
3	1 349,47	45,55	33,85	59,36	158,25
4	1 221,52	36,15	22,65	47,47	164,33
5	1 508,44	47,39	28,68	65,43	202,71
6	1 225,56	52,03	38,64	29,37	184,19
7	1 292,59	47,19	33,39	38,36	198,24
8	1 472,44	41,90	22,76	43,94	224,84
9	1 453,99	53,18	37,39	56,38	183,57
10	?	?	?	?	?

Załącznik 3.

Dane o wartościach odżywczych 100 g wybranych surowców i półproduktów

lp.	Nazwa produktu	Odpadki	Wartość energetyczna		Białka	Tłuszcze	Węglowodany				
			%	kcal			kJ	g	g	ogółem	błonnik
										g	g
1	2	3	4	5	6	7	8				
1	Agrest	1	61	255	1	1	12	5			
2	Banany	29	72	301	1	0	17	2			
3	Baranina — cała tusza średnio tłusta	24	228	954	12	20	—	0			
4	Białka jaj świeże	0	48	201	11	0	1	0			
5	Boczek wędzony	9	593	2 483	13	53	—	0			
6	Boćwina	20	24	100	2	0	4	—			
7	Brukselka	24	44	184	4	0	7	4			
8	Brzoskwinie	12	53	222	1	1	10	1			
9	Bułka tarta	0	362	1 516	10	2	76	6			
10	Bułki paryskie, krakowskie, montowe,	0	225	942	6	1	48	4			
11	parki, poznańskie i chleb pszenny										
12	Buraki ćwikłowe	25	32	134	1	0	7	2			
13	Cebula	12	28	117	1	0	6	2			
14	Chleb chrupki	0	370	1 549	9	2	79	10			
15	Chleby ciemne średnio	0	200	837	5	1	42	6			
16	Chleby jasne średnio	0	218	905	6	1	46	5			
17	Cielęcina — cała tusza średnio tłusta	23	114	477	15	6	—	0			
18	Cukier	0	400	1 675	0	0	100	0			
19	Cykoria	38	16	67	1	0	3	—			
20	Cytryna	38	24	100	0	0	6	2			
21	Czarne jagody	0	61	255	1	1	12	—			
22	Czekolady nadziewane średnio	0	480	2010	4	24	62	—			
23	Czekolady pełne średnio	0	549	2 298	8	33	55	—			
24	Czereśnie	9	48	201	1	0	11	1			
25	Daktyle suszone	13	272	1 139	2	0	66	7			
26	Dorsz — filety bez skóry	0	64	268	16	0	—	0			
27	Dżemy niskosłodzone średnio	0	156	653	0	0	39	1			
28	Dżemy wysokosłodzone średnio	0	252	1055	0	0	63	2			
29	Fasola biała (suche ziarno)	0	350	1 465	21	2	62	25			
30	Fasolka szparagowa	9	36	151	2	0	7	3			
31	Figi suszone	0	297	1 243	4	1	68	17			
32	Gęś tuszka	59	141	590	6	13	—	0			
33	Grejpfrut	36	24	100	0	0	6	0			
34	Groch ziarna całe* (suche)	0	345	1444	24	1	60	17			
35	Groch ziarna obłuskane (suche)	0	353	1478	24	1	62	12			
36	Groszek zielony świeży	56	44	184	3	0	8	3			
37	Gruszki	24	44	184	0	0	11	2			
38	Herbatniki średnio (bez czekolady)	0	450	1 884	7	14	74	5			
39	Indyk tuszka	50	58	243	10	2	—	0			
40	Jabłka	27	36	151	0	0	9	1			
41	Jajka kurze — całe, świeże	11	138	578	11	10	1	0			
42	Jeżyny	0	61	255	1	1	12	6			
43	Jogurt 2,5% tłuszczu	0	70	293	5	2	8	0			
44	Jogurt owocowy 1,5%-tłuszczu	0	94	394	4	2	15	0			
45	Kaczka tuszka	36	198	829	9	18	—	0			
46	Kakao 18%	0	428	1 792	18	16	53	—			
47	Kalafior	47	16	67	1	0	3	1			
48	Kalarepa	31	24	100	2	0	4	3			
49	Kapusta biała, czerwona i włoska średnio	22	32	134	2	0	6	3			
50	Kapusta kwaszona	0	16	67	1	0	3	2			
51	karp chudy (do 1 kg)	52	60	209	8	2	0	0			

Etap praktyczny egzaminu

lp.	Nazwa produktu	Odpadki	Wartość energetyczna		Białka	Tłuszcze	Węglowodany				
			%	kcal			kJ	g	g	ogółem	błonnik
										g	g
1	2	3	4	5	6	7	8				
52	Kasza gryczana prażona cała	0	359	1503	13	3	70	2			
53	Kasza jęczmienna średnio	0	346	1449	7	2	75	6			
54	Kasza manna (grysik)	0	363	1479	9	1	77	2			
55	Kefir 2% tłuszczu	0	46	192	3	2	4	0			
56	Kiełbasa parówkowa	7	310	1298	10	30	∅	—			
57	Kiełbasa żuławska	2	201	842	21	13	—	—			
58	Koncentrat pomidorowy 30%	0	110	460	6	2	17	3			
59	Konina—cała tusza	30	78	326	15	2	∅	0			
60	Koperek zielony	25	48	201	2	∅	10	—			
61	Królik cały	67	63	264	9	3	—	0			
62	Kura tuszka	32	142	594	13	10	—	0			
63	Kurczak brojler tuszka	36	102	427	12	6	—	0			
64	Leszcz i lin średnio	40	49	205	10	1	0	0			
65	Lody mleczno-owocowe	0	110	460	4	2	19	0			
66	Majonez	0	637	2 667	1	69	3	∅			
67	Mak	0	545	2282	20	41	24				
68	Makaron 2-jajeczny	0	363	1 520	12	3	72	5			
69	Makrela	38	111	465	12	7	—	0			
70	Maliny	0	65	272	2	1	12	7			
71	Marchew	38	28	117	1	∅	6	2			
72	Margaryna i masło roślinne średnio	0	747	3128	∅	83	—	0			
73	Marmolady średnio	0	236	988	∅	∅	59	2			
74	Masło średnio	0	700	2 940	1	74	1	0			
75	Maślanka średnio	0	37	155	3	1	4	0			
76	Mąka pszenna średnio	0	343	1435	9	1	76	5			
77	Mąka ziemniaczana	0	340	1424	1	∅	84	∅			
78	Miód pszczeł	0	320	1340	∅	0	80	—			
79	Miód sztuczny	0	320	1340	∅	0	80	—			
80	Mleko 2% tłuszczu	0	46	192	3	2	4	0			
81	Mleko 3.5% tłuszczu	0	64	268	3	4	4	0			
82	Mleko w proszku odtłuszczone	0	367	1495	36	1	51	0			
83	Mleko w proszku pełne	b	480	2 010	27	24	39	0			
84	Morele suszone	0	308	1 290	5	0	72	22			
85	Morele świeże	9	48	201	1	∅	11	2			
86	Morszczuk	24	48	201	12	∅	0	0			
87	Ogórki świeże	28	8	33	∅	∅	2	∅			
88	Oleje roślinne i oliwa	0	900	3768	0	100	∅	0			
89	Orzechy włoskie	56	299	1252	7	27	8	3			
90	Ostrobok	24	74	310	14	2	—	0			
91	Ozór wołowy	17	178	746	13	14	—	0			
92	Papryka	23	24	100	1	∅	5	1			
93	Pietruszka liście	0	61	255	4	1	9	7			
94	Pietruszka korzeń	34	52	218	2	∅	11	—			
95	Płatki kukurydziane	0	390	1633	9	2	84	11			
96	Płatki owsiane	0	387	1620	12	7	69	7			
97	Półdewica wędzona	0	136	569	25	4	—	—			
98	Pomarańcze	28	36	151	1	∅	8	1			
99	Pomidory	4	24	100	1	∅	5	2			
100	Pory	50	24	100	1	∅	5	1			
101	Porzeczki białe i czerwone średnio	3	56	234	1	∅	13	7			



Etap praktyczny egzaminu

lp.	Nazwa produktu	Odpadki	Wartość energetyczna		Białka	Tłuszcze	Węglowodany		
			%	kcal			kJ	ogółem	błonnik pokarmowy
1	2	3	4	5	6	7	8		
102	Porzeczki czarne	3	85	356	2	1	17	8	
103	Powidła śliwkowe średnio	0	216	904	1	0	53	2	
104	Pozionki	0	36	151	1	0	8	—	
105	Pstrąg	40	57	239	12	1	0	0	
106	Renklody	6	68	285	1	0	16	3	
107	Rodzyunki	0	292	1222	2	0	71	6	
108	Ryż	0	353	1478	7	1	79	2	
109	Ryż błyskawiczny — płatki	0	361	1 511	8	1	80	1	
110	Rzepa	25	24	100	1	0	5	3	
111	Rzodkiewka	37	8	33	0	0	2	0	
112	Salceson ozorkowy krwisty	7	389	1629	14	37	0	—	
113	Salata	25	16	67	2	0	2	2	
114	Seler	38	36	151	1	0	8	—	
115	Set twarogowy, kwasowy chudy	0	101	423	21	1	2	0	
116	Ser twarogowy, kwasowy tłusty	0	165	691	18	9	3	0	
117	Sery podpuszczkowe dojrzewające średnio	9	297	1 240	24	22	2	0	
118	Sery topione średnio	0	262	1099	16	21	2	0	
119	Słonina	6	764	3199	2	84	—	0	
120	Smalec	0	900	3768	0	100	—	0	
121	Sok pitny z czarnej porzeczki	0	40	167	0	0	10	—	
122	Sok pomidorowy	0	25	105	1	1	3	0	
123	Soki owocowe dostadżane (syropy) średnio	0	264	1 105	0	0	66	—	
124	Soki owocowe niskosłodzone średnio	0	136	569	0	0	34	—	
125	Szczaw-	24	33	138	1	1	5	—	
126	Szczupak	40	44	184	11	0	0	0	
127	Szczypiorek	11	41	172	4	1	4	—	
128	Szpic	0	822	3 442	3	90	—	0	
129	Szpinak	20	16	67	2	0	2	2	
130	Szprot bałtycki	50	77	322	8	5	—	0	
131	Szynka mielona konserwowa	0	143	599	18	7	2	—	
132	Szynka średnio tłusta gotowana	0	389	1629	23	33	0	—	
133	Siedź	46	90	377	9	6	—	0	
134	Śliwki	6	64	268	1	0	15	2	
135	Śliwki suszone	15	265	1 110	4	1	60	14	
136	Śmietana 12% tłuszczu	0	136	569	3	12	4	0	
137	Śmietana 18% tłuszczu	0	186	779	2	18	4	0	
138	Śmietanka do kawy 9% tłuszczu	0	109	456	3	9	4	0	
139	Śmietanka kremowa 30% tłuszczu	0	290	1214	2	30	3	0	
140	Truskawki	4	32	134	1	0	7	2	
141	Wieprzowina — cała tusza średnio tłusta	12	290	1214	14	26	—	0	
142	Wieprzowina — łopatka średnio tłusta	18	230	950	12	21	—	0	
143	Wieprzowina — schab surowy	31	119	498	14	7	—	0	
144	Winogrona	2	68	285	0	0	17	1	
145	Wiśnie	18	52	218	1	0	12	—	
146	Wołowina — cała tusza średnio tłusta	16	127	532	16	7	—	0	
147	Wołowina — karkówka chuda	19	95	398	17	3	—	0	
148	Wołowina — poledwica	0	116	486	20	4	—	0	
149	Wołowina — szponder tłusty	22	259	1084	13	23	—	0	
150	Wołowina — zrazowa średnio	0	115	480	21	3	—	0	
151	Ziemiaki średnio	32	60	251	1	0	14	1	
152	Zółtka jaj kurzych	0	356	1490	16	32	1	0	
153	Żurawiny	0	49	205	0	1	10	4	

**Wykaz jednostek miar i cen jednostkowych wybranych surowców i półproduktów oraz  
przelicznik jednostek**

**WYKAZ jednostek miary  
i cen jednostkowych**  
(dla wybranych produktów)

<b>Produkt</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa</b>
chleb zwykły	1 szt.	1,21 zł
chleb razowy	1 szt.	1,34 zł
bułka paryska	1 szt.	1,18 zł
mleko	1 litr	0,70 zł
ser topiony	1 kg	10,17 zł
masło	1 szt.	2,63 zł
połędwica wędzona	1 kg	26,00 zł
porcje rosółowe (kurczak)	1 kg	2,68 zł
łopatka bk.	1 kg	12,80 zł
mąka	1 kg	1,06 zł
kasza jęczmienna	1 kg	1,56 zł
kasza gryczana	1 kg	3,07 zł
cukier	1 kg	2,93 zł
dżem niskosłodzony	1 szt.	2,81 zł
ziemniaki	1 kg	0,40 zł
marchew	1 kg	0,82 zł
pietruszka korzeń	1 kg	2,58 zł
seler	1 kg	2,58 zł
por	1 kg	4,12 zł
buraki	1 kg	0,82 zł
cebula	1 kg	0,62 zł
kapusta biała	1 kg	1,85 zł
vegeta	1 szt.	4,00 zł
herbata	1 szt.	1,80 zł
kawa inka	1 szt.	2,60 zł
herbata zapachowa	1 szt.	3,00 zł
olej roślinny	1 litr	3,23 zł
jajka	1 szt.	0,23 zł
natka (liście) pietruszki	1 pęczek	1,23 zł
szczypiorek	1 pęczek	1,24 zł
drożdże	1 pęczek	0,60 zł
banany	1 kg	4,80 zł
cytryna	1 kg	5,50 zł

**PRZELICZNIK jednostek**  
*(dla wybranych produktów)*

chleb zwykły	1 szt.	0,6 kg
chleb razowy	1 szt.	0,7 kg
bułka paryska	1 szt.	0,4 kg
mleko	1 litr	1 kg
masło	1 szt.	0,2 kg
dżem	1 szt.	0,4 kg
olej	1 litr	0,5 kg
jajka	1 szt.	0,1 kg
natka (liście) pietruszki	1 pęczek	0,1 kg
szczypiorek	1 pęczek	0,1 kg
drożdże	1 pęczek	0,1 kg

### **3.5. Komentarz do rozwiązania zadania wraz z kryteriami oceniania**

#### **Rozwiązanie zadania obejmuje:**

1. Opracowanie projektu realizacji prac związanych z organizacją i prowadzeniem dziennego żywienia dzieci w przedszkolu.
2. Wykonanie oceny jakości surowców i półproduktów, zaproponowanych w projekcie do przygotowania śniadania, ze wskazaniem możliwości ich wykorzystania do sporządzenia posiłku w tym dniu.

#### **Ad.1**

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

#### **Są one następujące:**

1. Dzienny raport żywieniowy.
2. Zapotrzebowanie żywnościowe na surowce i półprodukty.
3. Wykaz metod i technik wykonania oraz ekspedycji potraw, napojów i wyrobów kulinarnych wchodzących w skład zaplanowanych posiłków.
4. Propozycja oceny jakości żywienia w przedszkolu w okresie 10 dni, w oparciu o obliczoną średnią wartość energetyczną posiłków.
5. Schemat blokowy organizacji i przebiegu żywienia w przedszkolu.

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

Projekt realizacji prac jest opracowaniem o określonym zakresie treści, wyrażonym, np. tytułem: „Projekt realizacji prac związanych z organizacją i prowadzeniem żywienia dzieci w przedszkolu w dniu .....”.

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

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

**Kryteria oceniania projektu realizacji prac będą uwzględniać:**

- poprawność sformułowanych założeń do projektu w odniesieniu do treści zadania i dokumentacji,
- poprawność przygotowania dziennego raportu żywieniowego dla 90 dzieci, w odniesieniu do kosztu posiłków na jedną osobę i założeń,
- poprawność doboru jakościowego i ilościowego surowców i półproduktów żywnościowych, niezbędnych do przygotowania zaplanowanych posiłków w przedszkolu, w odniesieniu do stawki żywieniowej oraz zapotrzebowania energetycznego,
- poprawność wykazu metod i technik wykonania oraz ekspedycji potraw, napojów i wyrobów kulinarnych w odniesieniu do jadłospisu,
- poprawność propozycji oceny jakości żywienia w przedszkolu w okresie 10 dni, w odniesieniu do średniej wartości energetycznej posiłków, z uwzględnieniem obowiązującego jadłospisu dekadowego,
- poprawność sporządzonego schematu blokowego organizacji i przebiegu żywienia w przedszkolu w odniesieniu do kolejności prac, wzajemnych zależności, czynności mających istotny wpływ na jakość żywienia, ekspedycji potraw i obsługi

oraz

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

**Ad.2 Wykonanie określonych prac** z zakresu organizacji i prowadzenia żywienia w przedsiębiorstwie gastronomicznym lub gospodarstwie domowym związane jest w zadaniu z wykonaniem oceny jakości zakupionych pakowanych surowców i półproduktów, zaproponowanych w projekcie do przygotowania śniadania dla dzieci, ze wskazaniem możliwości ich wykorzystania do sporządzenia posiłku w przedszkolu.

**Kryteria oceniania efektu wykonania będą uwzględniać:**

- poprawność wyboru, przeznaczonych do oceny jakości, surowców i półproduktów, w odniesieniu do zapotrzebowania ujętego w projekcie,
- poprawność wyboru kryteriów oceny jakości pakowanych surowców i półproduktów, zakupionych w celu wykorzystania ich do sporządzenia śniadania dla dzieci (np. jakość i stan opakowania, sposób oznakowania opakowań, informacje obowiązkowe i dobrowolne, termin przydatności do spożycia, data minimalnej trwałości, itp.),
- jakość protokołu z przeprowadzonej kontroli i poprawność uzyskanych wyników oceny jakości pakowanych surowców i półproduktów przeznaczonych do przygotowania posiłku dla dzieci w przedszkolu,
- poprawność wskazań co do możliwości wykorzystania ocenianych surowców i półproduktów do sporządzenia posiłku.

## **4. ZAŁĄCZNIKI**

### **4.1. Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu**

**Zawód: technik żywienia i gospodarstwa domowego**  
**symbol cyfrowy: 321[10]**

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 i pojęcia właściwe dla gastronomii i gospodarstwa domowego;
  - 1.2. rozróżniać surowce spożywcze pod względem towaroznawczym, przydatności kulinarnej i wartości odżywczej;
  - 1.3. określać warunki przechowywania i magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych;
  - 1.4. rozróżniać techniki sporządzania oraz podawania potraw i napojów;
  - 1.5. rozróżniać i klasyfikować potrawy i napoje kuchni polskiej, regionalnej i innych narodów;
  - 1.6. dobierać surowce, przyprawy i techniki wykonywania potraw w zależności od rodzaju diety;
  - 1.7. określać zasady sprawowania opieki nad dziećmi, chorymi i niepełnosprawnymi w rodzinie;
  - 1.8. określać zasady i metody zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych.
- 2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:**
  - 2.1. obliczać wartość odżywczą i energetyczną potraw i posiłków;
  - 2.2. określać kolejność wykonywanych czynności w procesie wytwarzania wyrobów kulinarnych;
  - 2.3. kalkulować ceny potraw, napojów, całodziennego wyżywienia i innych usług;
  - 2.4. dobierać menu do rodzaju przyjęcia;
  - 2.5. dobierać maszyny, urządzenia i zastawę stołową do ilości i rodzaju przetwarzanych surowców i liczby konsumentów;
  - 2.6. stosować zasady funkcjonalnego i estetycznego wyposażania obiektów zbiorowego wyżywienia i zakwaterowania oraz gospodarstw domowych;
  - 2.7. dobierać działania marketingowe do sprzedaży usług żywieniowych.

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

- 3.1. stosować przepisy sanitarne, bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w obiektach zbiorowego żywienia i gospodarstwie domowym;
- 3.2. wskazywać zagrożenia dla jakości gotowych potraw i napojów;
- 3.3. wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu na stanowiskach związanych z wykonywaniem potraw i innych wyrobów kulinarnych oraz prowadzeniem gospodarstwa domowego.

**Część II - zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą**

**Absolwent powinien umieć:**

**1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:**

- 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
- 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

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

- 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej:

Opracowanie projektu realizacji i wykonanie określonych prac z zakresu organizacji i prowadzenia żywienia w przedsiębiorstwie gastronomicznym lub gospodarstwie domowym.

**Absolwent powinien umieć:**

1. Analizować zamówienia na usługi żywieniowe oraz dokumentacje technologiczne i zlecenia na usługi żywieniowe dla potrzeb organizacji i realizacji prac z zakresu żywienia.
2. Przygotowywać raporty żywieniowe.
3. Opracowywać zapotrzebowania na surowce i półprodukty.
4. Dokonywać oceny jakości żywienia, ekspedycji potraw i obsługi.
5. Dobierać metody i techniki wykonywania i ekspedycji potraw, napojów i innych wyrobów kulinarnych.



6. Opracowywać projekty realizacji prac, w formie schematów blokowych, z zakresu organizacji i przebiegu określonego żywienia w określonych obiektach zbiorowego wyżywienia lub w gospodarstwie domowym.
7. Wykonywać określone prace z zakresu realizacji żywienia w obiektach zbiorowego wyżywienia lub w gospodarstwie domowym.

**Niezbędne wyposażenie stanowiska do wykonania zadania egzaminacyjnego:**

Stanowisko komputerowe: komputer podłączony do sieci lokalnej, drukarka sieciowa. Oprogramowanie: pakiet biurowy (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do prezentacji). Dokumentacja żywieniowa: normy żywienia i wyżywienia, tabele zamiany produktów, tabele wartości odżywczej produktów w wersji elektronicznej i drukowanej, jadłospisy codzienne (w tym dekadowe) i okolicznościowe lub karty potraw i napojów. Receptury potraw, napojów i innych wyrobów kulinarnych. Formularze stosowane w obiektach zbiorowego żywienia. Środki ochrony indywidualnej. Pojemniki na odpady. Apteczka.

## 4.2. Przykład karty odpowiedzi do etapu pisemnego

Symbol cyfrowy  
zawodu Wersja  
arkusza  X  Y  Z  U  W

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

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

PESEL

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

Data urodzenia zdającego


dzień      miesiąc      rok

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

Miejsce na naklejkę  
z kodem ośrodka

Z-052

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

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

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

ISBN 83-7400-158-5