

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 wyżywienia i gospodarstwie domowym;
  - 3.2. wskazywać zagrożenia dla jakości gotowych potraw i napojów;
  - 3.3. wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu w wypadku 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 z oprogramowaniem użytkowym, drukarka. 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 menu i napojów. Dokumentacja technologiczna: receptury potraw, napojów i innych wyrobów kulinarnych; raport żywieniowy, dokumentacje technologiczne. Wzorcowe formularze stosowane w obiektach zbiorowego żywienia.