

**Nr standardu**

**140 / C**

# **Standard wymagań egzaminacyjnych**

**Czeladnik w zawodzie**

**Pracownik pomocniczy gastronomii 941203**



Wydanie 1 (2023)

Stan prawny na marzec 2023 r.

## **STRUKTURA STANDARDU WYMAGAŃ EGZAMINACYJNYCH**

### **1. Wstęp do standardu**

- 1.1 Opis zawodu
- 1.2 Charakterystyka standardu
- 1.3 Profil umiejętności czeladnika

### **2. Informacje o egzaminie czeladniczym**

- 2.1 Warunki przystąpienia do egzaminu czeladniczego
- 2.2 Opis egzaminu
- 2.3 Możliwości uzyskiwania dodatkowych kwalifikacji

### **3. Zestawy efektów uczenia się w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii**

### **4. Zakres wymagań egzaminacyjnych**

- 4.1 Wiedza i umiejętności ogólnozawodowe
- 4.2 Wiedza i umiejętności zawodowe w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii
- 4.3 Wymagania dotyczące sposobu prowadzenia walidacji oraz warunków organizacyjnych i materialnych niezbędnych do prawidłowego prowadzenia walidacji

## 1. Wstęp do standardu

### 1.1 Opis zawodu

**Pracownik pomocniczy gastronomii** – symbol cyfrowy 941203

Branża hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Polska Rama Kwalifikacji – PRK II

Pracownik pomocniczy gastronomii utrzymuje porządek na stanowisku pracy, przygotowuje produkty do wykonania potraw, posiłków i napojów, wykonuje prace pomocnicze podczas wykonywania potraw, posiłków i napojów, w zakresie ekspedycji dań i napojów bezalkoholowych, prace związane z przechowywaniem czynności oraz w części handlowo – usługowej obiektu gastronomicznego.

### Charakterystyka standardu wymagań egzaminacyjnych

1.2.1. Standard wymagań egzaminacyjnych jest dokumentem stanowiącym podstawę do:

- 1) przeprowadzania egzaminów czeladniczych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych zgodnie z Art. 3 Ustawy z dnia 22 marca 1989 r. o rzemiośle,
- 2) realizacji przygotowania zawodowego w formie nauki zawodu w trzyletnim cyklu kształcenia w zawodach nieujętych w klasyfikacji szkolnictwa branżowego określonych w przepisach dotyczących klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy zgodnie z § 15 ust. 3. Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie przygotowania zawodowego młodocianych i ich wynagradzania.

1.2.1. **Adresaci standardu:** osoby zainteresowane potwierdzeniem kwalifikacji zawodowych, przedstawiciele komisji egzaminacyjnych izb rzemieślniczych, instruktorzy praktycznej nauki zawodu, pracownicy organizacji rzemiosła odpowiedzialni za proces przygotowania zawodowego prowadzonego u pracodawców - rzemieślników oraz potwierdzania kwalifikacji zawodowych w rzemiośle.

### 1.3. Profil umiejętności czeladnika w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii

Czeladnik (posiadacz świadectwa czeladniczego) w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii potrafi:

- 1) przygotować stanowisko pracy,
- 2) stosować obowiązujące instrukcje obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu podczas ich używania,
- 3) utrzymywać porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 4) dobierać sprzęt do wykonywanych prac porządkowych,
- 5) dobierać środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania,
- 6) prowadzić czynności porządkowe zgodnie z ustalonym schematem wykonania,

- 7) czyścić maszyny i urządzenia po wykonanych pracach porządkowych,
- 8) segregować odpady żywnościowe i surowce wtórne,
- 9) wykonywać czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych,
- 10) wykorzystywać maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych,
- 11) przygotować półprodukt do dalszego etapu,
- 12) stosować receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych oraz mącznych,
- 13) odważać i odmierzać produkty na podstawie receptur,
- 14) przygotować produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw,
- 15) przygotować proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach, potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone i zapiekane, dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne, np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasagne, bolognese),
- 16) obsługiwać urządzenia i sprzęt do parzenia napojów gorących i przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju,
- 17) przygotować napoje gorące zgodnie z recepturą,
- 18) przygotować napoje zimne bezalkoholowe zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty),
- 19) wykonać prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów,
- 20) ocenić żywność organoleptycznie,
- 21) przygotować zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze wskazówkami,
- 22) układać wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach lub w innych naczyniach zgodnie ze wskazówkami,
- 23) przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- 24) stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych.

## **2. Informacje o egzaminie czeladniczym**

### **2.1. Warunki przystąpienia do egzaminu czeladniczego**

Do egzaminu czeladniczego izba rzemieślnicza dopuszcza osobę, która spełnia jeden z następujących warunków:

- 1) ukończyła naukę zawodu u rzemieślnika jako młodociany pracownik oraz dokończanie teoretyczne młodocianych pracowników w szkole lub w formach pozaszkolnych;
  - 1a) jest uczniem klasy trzeciej branżowej szkoły I stopnia, w której realizuje dokończanie teoretyczne młodocianych pracowników, oraz młodocianym pracownikiem zatrudnionym w celu nauki zawodu u rzemieślnika;

- 2) posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz ukończyła kształcenie ustawiczne w formie pozaszkolnej, dotyczące umiejętności zawodowych wchodzących w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin;
- 3) jest uczestnikiem praktycznej nauki zawodu dorosłych, o której mowa w art. 53c ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy;
- 4) posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej i co najmniej trzyletni okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
- 5) posiada świadectwo ukończenia szkoły ponadpodstawowej, dotychczasowej szkoły ponadgimnazjalnej albo szkoły ponadpodstawowej działającej w systemie oświaty przed dniem 1 stycznia 1999 r., prowadzących kształcenie zawodowe o kierunku związanym z zawodem, w którym zdaje egzamin;
- 6) posiada tytuł zawodowy w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdaje egzamin, oraz co najmniej półroczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin;
- 7) posiada świadectwo ukończenia gimnazjum albo ośmioletniej szkoły podstawowej oraz zaświadczenie o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie lub certyfikat kwalifikacji zawodowej, a także co najmniej roczny okres wykonywania zawodu, w którym zdaje egzamin, po uzyskaniu zaświadczenia o zdaniu egzaminu sprawdzającego lub świadectwa potwierdzającego kwalifikację w zawodzie lub certyfikatu kwalifikacji zawodowej.

## **2.2. Opis egzaminu**

Egzamin czeladniczy przeprowadzany jest w dwóch etapach:

- 1) etap praktyczny: polega na samodzielnym wykonaniu przez kandydata zadań egzaminacyjnych sprawdzających umiejętności praktyczne. Czas trwania etapu praktycznego nie może być krótszy niż 120 minut i nie dłuższy niż 24 godziny, łącznie w ciągu trzech dni.
- 2) etap teoretyczny: polega na udzieleniu odpowiedzi na pytania zawarte w dwóch częściach - pisemnej i ustnej, sprawdzających wiedzę teoretyczną:
  - a) w części pisemnej z zakresu tematów:
    - rachunkowość zawodowa,
    - dokumentacja działalności gospodarczej,
    - rysunek zawodowy,
    - przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
    - podstawowe zasady ochrony środowiska,
    - podstawowe przepisy prawa pracy,
    - podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem.

Czas trwania części pisemnej nie może być krótszy niż 45 minut i nie dłuższy niż 210 minut.

- b) w części ustnej z zakresu tematów:
  - technologia,
  - maszynoznawstwo,
  - materiałoznawstwo.

Czas trwania części ustnej etapu teoretycznego nie może być dłuższy niż 30 minut.

W efekcie pozytywnie zdanego egzaminu czeladniczego izba rzemieślnicza wystawia Świadectwo czeladnicze, które jest formalnym potwierdzeniem kwalifikacji zawodowych, uzyskanych w różnych ścieżkach edukacji oraz w procesie pracy.

### **2.3 Możliwości uzyskiwania dodatkowych kwalifikacji**

- 1) dostęp do następnego poziomu kształcenia - w przypadku uzyskania świadectwa maturalnego, wydawanego po zdaniu egzaminu możliwość podjęcia nauki w szkole wyższej,
- 2) możliwość uzyskania Dyplomu mistrzowskiego w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, którego dotyczy Świadectwo czeladnicze lub Dyplom mistrzowski,
- 3) możliwość doskonalenia zawodowego w systemie kształcenia ustawicznego (pozaformalne i nieformalne).

Osoba posiadająca Świadectwo czeladnicze może wystąpić do izby rzemieślniczej o wydanie Europass - Suplementu do Świadectwa czeladniczego.

### **3. Zestawy efektów uczenia się w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii:**

- 1) wykonywania czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne,
- 2) realizowania prac związanych z przechowywaniem żywności,
- 3) wykonywania prac pomocniczych w pomieszczeniach produkcyjnych obiektu gastronomicznego,
- 4) wykonywania czynności pomocniczych związanych z ekspedycją dań i napojów bezalkoholowych,
- 5) wykonywania prac pomocniczych w części handlowo-usługowej obiektu gastronomicznego.

### **4. Zakres wymagań egzaminacyjnych**

#### **1. Wiedza i umiejętności ogólnozawodowe**

##### **Związane z bezpieczeństwem i higieną pracy oraz zatrudnieniem**

Czeladnik:

- 1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- 2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
- 3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
- 4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;
- 5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;

- 6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
- 7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- 8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- 9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- 10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

### **Związane z podjęciem i prowadzeniem działalności gospodarczej**

Czeladnik:

- 1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
- 2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
- 3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- 4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
- 5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;
- 6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
- 7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
- 8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
- 9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
- 10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
- 11) planuje działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań;
- 12) stosuje zasady normalizacji;
- 13) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

### **Ogólnobranżowe związane z zawodem pracownik pomocniczy gastronomii**

Czeladnik:

- 1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji Gastronomicznej,
- 2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców,
- 3) przestrzega zasad gospodarki odpadami,
- 4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia,
- 5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej,

- 6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły,
- 7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych,
- 8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności,
- 9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności,
- 10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

## 2. Wiedza i umiejętności zawodowe w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii

Poszczególne efekty uczenia się w zestawach	
Zestaw efektów uczenia się	1. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne
Umiejętności	Kryteria weryfikacji
Rozróżnia podstawowe pojęcia związane z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnia pojęcia praca, czynność, porządek, sprzęt sprzątający, środek czystości</li> <li>- uzasadnia konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych</li> </ul>
Określa czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia czynności porządkowe wykonywane w różnych częściach obiektu gastronomicznego</li> <li>- rozróżnia czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne</li> </ul>
Charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego</li> <li>- grupuje środki czystości do wykonywania prac porządkowych w zależności od ich przeznaczenia</li> <li>- dobiera środki czystości do wykonywanych prac porządkowych</li> </ul>
Wykonuje prace porządkowe w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identyfikuje potrzebę wykonania czynności bieżących, codziennych i okresowych prac porządkowych</li> <li>- określa kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych</li> <li>- dobiera sprzęt do wykonywanych prac porządkowych</li> <li>- dobiera środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkowania</li> <li>- przygotowuje środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem</li> <li>- przeprowadza czynności porządkowe zgodnie z ustalonym schematem wykonania</li> <li>- odnotowuje wykonanie prac porządkowych w karcie kontroli dobrej praktyki higienicznej GHP (Good Hygienic Practice) zgodnie z księgą procedur analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)</li> </ul>
Przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) (po wykonywaniu prac porządkowych)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- czyści maszyny i urządzenia po wykonanych pracach porządkowych utrzymuje w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych</li> <li>- prowadzi kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu</li> </ul>



	<p>do wykonywania prac porządkowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informuje o uszkodzeniu maszyn, urządzeń, sprzętu narzędzi wykorzystywanego w pracach porządkowych</li> <li>- przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych</li> <li>- zgłasza, pracodawcy lub osobie nadzorującej prace porządkowe, zmiany w planach wykonywania prac porządkowych wynikających z analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point)</li> </ul>
Stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne</li> <li>- dozjuje środki do wykonywania prac porządkowych zgodnie z instrukcją ich użytkowania</li> <li>- stosuje sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu</li> </ul>
<b>Zestaw efektów uczenia się</b>	2. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych
<b>Umiejętności</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>
Wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych</li> <li>- wymienia maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych</li> <li>- określa czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców zgodnie z ich przeznaczeniem</li> <li>- dobiera maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej spożywczych produktów spożywczych</li> <li>- prowadzi obróbkę wstępną brudną produktów spożywczych</li> <li>- przygotowuje półprodukt do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych</li> </ul>
Wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej</li> <li>- dobiera metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy</li> <li>- dobiera urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej</li> </ul>
<b>Zestaw efektów uczenia się</b>	3. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych
<b>Umiejętności</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>
Charakteryzuje produkty spożywcze stosowane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określa pojęcie produktu spożywczego</li> <li>- klasyfikuje produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej)</li> <li>- dobiera produkty spożywcze wykorzystywane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych</li> <li>- rozróżnia produkty spożywcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego</li> <li>- identyfikuje produkty spożywcze trwałe i nietrwałe</li> <li>- określa przydatność kulinarną produktów spożywczych do sporządzania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych</li> <li>- rozróżnia metody utrwalania produktów spożywczych</li> <li>- rozpoznaje produkt utrwalony określoną metodą</li> </ul>

<p>Identyfikuje wartości odżywcze produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu</li> <li>- porównuje wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych</li> </ul>
<p>Stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobiera produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą</li> <li>- odważa i odmierza produkty na podstawie receptur</li> <li>- przygotowuje produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw</li> <li>- przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach)</li> <li>- przygotowuje proste potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone i zapiekane</li> <li>- przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne (np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasange)</li> </ul>
<p>Przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych</li> <li>- dobiera sposoby przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju</li> <li>- dobiera i przygotowuje urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warniki, podgrzewacze do czekolady gorącej)</li> <li>- dobiera urządzenia do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych (wyciskarki do soków, blendery barowe, shakery, ochładzacze, dozowniki do napojów)</li> <li>- obsługuje urządzenia i sprzęt do parzenia i przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju</li> <li>- identyfikuje rodzaje naczyń do serwowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych</li> <li>- przygotowuje napoje gorące zgodnie z recepturą (np. herbatę czarną w czajniczku po angielsku w kopertach, kakao, czekoladę gorącą, napary ziołowe)</li> <li>- przygotowuje napoje zimne i gorące bezalkoholowe zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty)</li> </ul>
<p>Zapobiega niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i termicznej</li> <li>- przestrzega zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów</li> </ul>
<p>Wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia rodzaje magazynów do przechowywania żywności</li> <li>- dobiera magazyn do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów</li> <li>- dobiera urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych</li> <li>- obsługuje urządzenia do przechowywania żywności świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach</li> <li>- sprawdza zgodność temperatury, czasu, zaciemnienia przechowywania określonego środka</li> </ul>

	<p>żywności ze wskazaniem na opakowaniu lub recepturze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odczytuje z opakowań datę przydatności zmagazynowanych produktów spożywczych, zapewniając rotację według zasady FIFO (First In – First Out)</li> </ul>
Ocenia żywność organoleptycznie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określa rolę zmysłów w prowadzeniu oceny organoleptycznej żywności</li> <li>- ocenia organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy)</li> <li>- rozróżnia cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych</li> </ul>
Rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne</li> <li>- przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)</li> <li>- odczytuje określone na schematach sporządzania potraw i napojów krytyczne punkty kontroli</li> </ul>
<b>Zestaw efektów uczenia się</b>	4. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości
<b>Efekty kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>
Wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia prace składające się na ekspedycję potraw i napojów</li> <li>- przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera (gromadzi zgodnie z potrzebami)</li> <li>- przygotowuje urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu</li> <li>- urządza miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem</li> <li>- odważa lub odmierza porcję potrawy, napoju bezalkoholowego zgodnie z gramaturą zapisaną w recepturze lub we wzorniku</li> <li>- układa wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach lub w innych naczyniach zgodnie ze schematem</li> <li>- nalewa wodę lub kompoty bądź soki do szklanek, kieliszków, gobletów, dzbanków, karafek</li> <li>- umieszcza element dekoracyjny na talerzu, półmisku, wyporcjowanej potrawie lub napoju zgodnie z wzorcem</li> <li>- zabezpiecza potrawy lub napoje przeznaczone do ekspedycji</li> <li>- zabezpiecza potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji</li> </ul>
Przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu</li> <li>- dobiera bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej</li> <li>- przygotowuje pomocnik kelnerski</li> <li>- nakrywa stoły przed otwarciem zakładu</li> </ul>
Wykonuje prace porządkowe po zakończeniu obsługi gości	<ul style="list-style-type: none"> <li>- porządkuje stoły i inne stanowiska części handlowo usługowej po zakończeniu obsługi gości</li> <li>- czyści i myje poleruje zastawę stołową i serwisową</li> <li>- sortuje brudną bieliznę stołową</li> <li>- zabezpiecza wyposażenie zakładu po zakończonej</li> </ul>

#### **4.3 Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych**

Etap praktyczny egzaminu czeladniczego przeprowadza się u pracodawców lub w warsztatach szkoleniowych, posiadających warunki organizacyjne i techniczne niezbędne do wykonania przez zdającego zadań egzaminacyjnych.

1. Wykonanie prostych potraw, deserów i napojów na podstawie udostępnionej receptury gastronomicznej.

Stanowisko egzaminacyjne wyposażone w:

- stanowisko mycia rąk wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- stanowisko obróbki wstępnej brudnej i czystej wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół produkcyjny ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,
- stanowisko przygotowania potraw i napojów wyposażone w stół produkcyjny, trzony kuchenne z piekarnikiem, zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestaw garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometr, wagę i miarkę, maszynkę do mielenia, robot kuchenny wieloczynnościowy, bieliznę i zastawę stołową, tacę kelnerską antypoślizgową oraz stół i krzesła,
- stanowisko przygotowania potraw z mięsa wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół produkcyjny ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa,
- stanowisko obróbki cieplnej wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół produkcyjny ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, trzony kuchenne z wyciągami, patelnie,
- stanowisko mycia naczyń wyposażone w zlewozmywak dwu- lub trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki na naczynia,
- chłodziarkę z zamrażarką, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności.

Pomieszczenie magazynowe wyposażone w: odkurzacz, ręczny sprzęt porządkowy, środki do utrzymania czystości (w tym gąbki, ścierki kuchenne, szczotki kuchenne), środki czystości, środki dezynfekcyjne, żelazko, deskę do prasowania, wieszaki, środki ochrony indywidualnej, pojemniki do segregacji odpadów.