

INFORMATOR O EGZAMINIE ZAWODOWYM

PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII
941203

Część szczegółowa

Kształcenie wg podstawy programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego z 2019 r.

Aktualizacja – 25 sierpnia 2022 r.

 **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

WARSZAWA 2022

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



UKŁAD GRAFICZNY © CKE 2022

Spis treści

1. Wstęp.....	4
2. Informacje o zawodzie.....	5
2.1 Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie.....	5
2.2 Zadania zawodowe.....	5
2.3 Możliwości kształcenia w zawodzie.....	5
3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań.....	6
<i>Kwalifikacja HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.....</i>	<i>6</i>
3.1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu.....	6
3.1.1 HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	6
3.1.2 HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	7
3.1.3 HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych.....	8
3.1.4 HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych.....	10
3.1.5 HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości.....	13
3.1.6 HGT.04.6. Język obcy zawodowy	15
3.1.7 HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne	17
3.2. Przykład zadania do części praktycznej egzaminu.....	18

1. WSTĘP

Część szczegółowa informatora o egzaminie zawodowym składa się ze Wstępu (1.) i dwóch rozdziałów (2. i 3.):

- 2. INFORMACJA O ZAWODZIE, rozdział zawiera informacje o kwalifikacjach wyodrębnionych w zawodzie, zadania zawodowe i możliwości kształcenia w zawodzie wynikające z podstawy programowej dla zawodu
- 3. WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI ZADAŃ, rozdział zawiera przykładowe zadania do części pisemnej i części praktycznej egzaminu.

Przykładowe zadania zamieszczone w części szczegółowej informatora nie wyczerpują wszystkich możliwych zadań, które mogą wystąpić w arkuszach egzaminacyjnych. Informator nie może też być główną wskazówką do planowania procesu kształcenia w zawodzie, gdyż kształcenie powinno odbywać się zgodnie z programami nauczania opracowanymi według obowiązującej podstawy programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Egzamin zawodowy składa się z dwóch części: pisemnej i praktycznej.

Część pisemna egzaminu, która jest przeprowadzana na sali egzaminacyjnej z wykorzystaniem elektronicznego systemu przeprowadzania egzaminu zawodowego, trwa 60 minut i jest w formie testu pisemnego składającego się z 40 zadań zamkniętych. Każde zadanie zawiera cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna jest poprawna. Za poprawne rozwiązanie zadań w części pisemnej można uzyskać maksymalnie 40 punktów.

Część praktyczna egzaminu polega na wykonaniu przez zdającego na stanowisku egzaminacyjnym zadania praktycznego, którego rezultatem może być wyrób, usługa lub dokumentacja. Ocena wykonania zadania jest przeprowadzana zgodnie z zasadami oceniania ustalonymi przez Centralną Komisję Egzaminacyjną.

Więcej ogólnych informacji o egzaminie zawodowym znajduje się w części ogólnej informatora, dostępnej na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej (<https://cke.gov.pl/egzamin-zawodowy/egzamin-zawodowy-formula-2019/informatory-wyposazenie-osrodkow/informatory>).

Wszystkie akty prawne, w tym podstawa programowa, są dostępne na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej (www.cke.gov.pl) oraz na stronach internetowych okręgowych komisji egzaminacyjnych.

2. INFORMACJE O ZAWODZIE

2.1 Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie

W zawodzie **pracownik pomocniczy gastronomii** wyodrębniono jedną kwalifikację:

Symbol kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji
HGT.04.	Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

2.2 Zadania zawodowe

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie **pracownik pomocniczy gastronomii** powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne:

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

2.3 Możliwości kształcenia w zawodzie

Od roku szkolnego 2019/2020 kształcenie w zawodzie **pracownik pomocniczy gastronomii** może być realizowane w branżowej szkole I stopnia oraz od 1 września 2020 na kwalifikacyjnych kursach zawodowych. Kształcenie prowadzone jest wyłącznie dla osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim.

WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI ZADAŃ

Wymagania egzaminacyjne to sprawdzane na egzaminie zawodowym efekty kształcenia i kryteria ich weryfikacji zapisane w jednostkach efektów kształcenia dla danej kwalifikacji w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego (<https://cke.gov.pl/akty-prawne>).

Kwalifikacja HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

3.1 Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu

3.1.1 HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Jednostka efektów kształcenia: HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
Przykładowe zadanie Nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem zasad i przepisów bhp, a także warunków środowiska pracy sprawuje A. Najwyższa Izba Kontroli. B. Instytut Żywności i Żywienia. C. Państwowa Inspekcja Sanitarna. D. Główny Inspektor Ochrony Środowiska. Odpowiedź prawidłowa: C	

Jednostka efektów kształcenia: HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
6) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego	6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie
Przykładowe zadanie Na rysunku przedstawiono udzielanie pierwszej pomocy poszkodowanemu A. po upadku z wysokości. B. po utracie przytomności. C. podczas krwotoku z nosa. D. przy zachłyśnięciu potrawą.  Odpowiedź prawidłowa: C	

3.1.2 HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) rozróżnia podstawowe pojęcia związane z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne	2) uzasadnia konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych
Przykładowe zadanie Który zabieg ma na celu chemiczne niszczenie drobnoustrojów? A. Dezynsekcja. B. Pasteryzacja. C. Dezynfekcja. D. Sterylizacja. Odpowiedź prawidłowa: C	

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
3) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	1) rozróżnia maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego
Przykładowe zadanie Które urządzenie stosowane w obiektach gastronomicznych jest przedstawione na rysunku? A. Wózek bemaowy jezdny. B. Maszyna do mycia naczyń. C. Wózek podgrzewczy do talerzy. D. Maszyna czyszcząca do podłogi. Odpowiedź prawidłowa: D	



Jednostka efektów kształcenia:

HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
5) przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) po wykonywaniu prac porządkowych	5) przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych
Przykładowe zadanie Pracownik bezpośrednio po wykonaniu prac porządkowych w zakładzie gastronomicznym powinien przestrzegać zasad GHP dotyczących A. przyjęcia towaru. B. higieny personelu. C. ekspedycji potraw. D. rozmrażania surowców. Odpowiedź prawidłowa: B	

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
6) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	1) segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne

Przykładowe zadanie

Do którego pojemnika pracownik zakładu gastronomicznego powinien wyrzucić resztki po obieraniu ziemniaków?



A.



B.



C.



D.

Odpowiedź prawidłowa: C

3.1.3 HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego	1) rozróżnia czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych

Przykładowe zadanie

Które czynności związane z przygotowaniem produktów należy wykonać w ramach obróbki wstępnej czystej?

- A. Mycie i obieranie.
- B. Sortowanie i obieranie.
- C. Skórowanie i formowanie.
- D. Rozdrabnianie i formowanie.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia: HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego	2) wymienia maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych
Przykładowe zadanie Urządzenie do mielenia mięsa przedstawione na rysunku to A. wilk. B. kuter. C. krajalnica. D. sokowirówka. 	
Odpowiedź prawidłowa: A	

Jednostka efektów kształcenia: HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego	3) określa czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców zgodnie z ich przeznaczeniem
Przykładowe zadanie Która czynność obróbki wstępnej ryby jest przedstawiona na rysunku? A. Golenie. B. Filetowanie. C. Patroszenie. D. Oczyszczanie. 	
Odpowiedź prawidłowa: B	

Jednostka efektów kształcenia: HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców do procesu technologicznego	4) dobiera maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej produktów spożywczych
Przykładowe zadanie Które urządzenia są przeznaczone do rozdrabniania surowców? A. Spulchniacz do mięsa, ubijarka. B. Wałkownica do ciasta, kostkownica. C. Młynek do kawy, maszyna do krojenia frytek. D. Młynek do mielenia cukru, dozownik do napojów.	
Odpowiedź prawidłowa: C	

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności	1) rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej

Przykładowe zadanie



Który proces jest pokazany na filmie?

- A. Duszenie szpinaku.
- B. Smażenie szpinaku.
- C. Gotowanie szpinaku.
- D. Blanszowanie szpinaku.

Odpowiedź prawidłowa: D

3.1.4 HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) charakteryzuje produkty spożywcze stosowane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych	2) klasyfikuje produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej)

Przykładowe zadanie

Które produkty spożywcze należą do grupy warzyw strączkowych?

- A. Cykoria i soja.
- B. Cykoria i rukola.
- C. Ciecierzycza i soja.
- D. Ciecierzycza i rukola.

Odpowiedź prawidłowa: C

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych											
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji										
Uczeń:	Uczeń:										
2) identyfikuje wartości odżywcze produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach	2) porównuje wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych										
Przykładowe zadanie Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli wskaż, które warzywo strączkowe zawiera najwięcej białka w 100 g części jadalnych.											
A. Soja. B. Groch. C. Soczewica. D. Ciecierzycyca.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nazwa produktu</th><th>Zawartość białka w 100 g części jadalnych</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Soczewica</td><td>23,5 g</td></tr> <tr> <td>Groch</td><td>22,9 g</td></tr> <tr> <td>Soja</td><td>34,9 g</td></tr> <tr> <td>Ciecierzycyca</td><td>19,0 g</td></tr> </tbody> </table>	Nazwa produktu	Zawartość białka w 100 g części jadalnych	Soczewica	23,5 g	Groch	22,9 g	Soja	34,9 g	Ciecierzycyca	19,0 g
Nazwa produktu	Zawartość białka w 100 g części jadalnych										
Soczewica	23,5 g										
Groch	22,9 g										
Soja	34,9 g										
Ciecierzycyca	19,0 g										
Odpowiedź prawidłowa: A											

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.04 4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
3) stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych	5) przygotowuje proste potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone i zapiekane
Przykładowe zadanie Formowanie wyrobów z ciasta poprzez skubanie, tarcie lub siekanie należy zastosować do	
A. klusek. B. kopytek. C. zacierek. D. makaronów.	
Odpowiedź prawidłowa: C	

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
4) przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe	3) dobiera i przygotowuje urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warniki, podgrzewacze do czekolady gorącej)
Przykładowe zadanie Które urządzenie jest przeznaczone do zaparzania kawy espresso?	
A. Warnik. B. Podgrzewacz. C. Blender barowy. D. Ekspres ciśnieniowy.	
Odpowiedź prawidłowa: D	

Jednostka efektów kształcenia: HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
5) zapobiega niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów	1) wymienia zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i termicznej
Przykładowe zadanie Podczas której obróbki powstają w mięsie <u>niekorzystne</u> dla zdrowia związki Maillarda? A. Smażenia. B. Gotowania. C. Bejcowania. D. Peklowania. Odpowiedź prawidłowa: A	

Jednostka efektów kształcenia: HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
6) wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów	2) dobiera magazyn do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów
Przykładowe zadanie Który produkt spożywczy należy przechowywać w magazynie artykułów suchych? A. Marchew. B. Makaron. C. Masło. D. Mięso. Odpowiedź prawidłowa: B	

Jednostka efektów kształcenia: HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
8) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	2) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej - GHP (Good Hygienic Practice)
Przykładowe zadanie Do porcjowania surowego drobiu w zakładzie gastronomicznym zgodnie z zasadami HACCP należy używać deski koloru A. żółtego. B. brązowego. C. czerwonego. D. niebieskiego. Odpowiedź prawidłowa: A	

3.1.5 HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych	2) przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów, zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera (gromadzi zgodnie z potrzebami)

Przykładowe zadanie

Bulionówka, w której należy podać zupę krem z borowików znajduje się na rysunku oznaczonym literą



A.



B.



C.



D.

Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych	3) przygotowuje urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu

Przykładowe zadanie

Przedstawione na rysunku urządzenie jest przeznaczone do ekspedycji

- A. zup gulaszowych.
- B. klusek francuskich.
- C. tymbalików drobiowych.
- D. deserów flambirowanych.



Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia: HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości	2) dobiera białą bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej
Przykładowe zadanie Elementem białej bielizny stołowej, którego nie należy użyć do przygotowania czteroosobowego stolika na uroczystą kolację, jest A. molton. B. skirting. C. obrus stołowy. D. serwetka osobista. Odpowiedź prawidłowa: B	

Jednostka efektów kształcenia: HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
3) wykonuje prace porządkowe po zakończeniu obsługi gości	2) czyści i myje poleruje zastawę stołową i serwisową
Przykładowe zadanie Którą czynność związaną z pracami porządkowymi na sali konsumenckiej przedstawiono na rysunku? A. Mycie kieliszka. B. Polerowanie kieliszka. C. Zbieranie brudnego kieliszka. D. Przenoszenie czystego kieliszka. Odpowiedź prawidłowa: B	

3.1.6 HGT.04.6. Język obcy zawodowy

Jednostka efektów kształcenia: HGT.04.6. Język obcy zawodowy	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem z usługami świadczonymi w danym zawodzie d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi gościa
Przykładowe zadanie (wersja w j. angielskim) Nazwa systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli to A. Good Hygienic Practice. B. Good Manufacturing Practice. C. Quality Assurance Control Pointa. D. Hazard Analysis and Critical Control Points. Odpowiedź prawidłowa: D Przykładowe zadanie (wersja w j. niemieckim) Nazwa systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli to A. Gute Hygienepaxis. B. Gute Herstellungspraxis. C. Qualitätssicherungskontrollpunkte. D. Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. Odpowiedź prawidłowa: D	

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu

Przykładowe zadanie (wersja w j. angielskim)

In which picture is the tomato presented?



A.



B.



C.



D.

Odpowiedź prawidłowa: A

Przykładowe zadanie (wersja w j. niemieckim)

Auf welchem Bild ist die Tomate dargestellt?



A.



B.



C.



D.

Odpowiedź prawidłowa: A

3.1.7 HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne

Jednostka efektów kształcenia: HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
4) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	3) komunikuje się zgodnie z zasadami komunikacji interpersonalnej podczas wykonywania zadań zawodowych
Przykładowe zadanie Porozumienie, które zostało osiągnięte w wyniku wzajemnych ustępstw, to A. kooperacja. B. kompromis. C. rywalizacja. D. asertywność. Odpowiedź prawidłowa: B	

Jednostka efektów kształcenia: HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
5) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	2) przewiduje konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwania się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy
Przykładowe zadanie Pracownik gastronomii, który demontował maszynę do rozdrabniania warzyw po zakończonej pracy bez odłączenia jej od źródła zasilania, może doprowadzić do A. zagrożenia utraty zdrowia. B. pęknięcia elementu maszyny. C. odbarwienia elementu maszyny. D. zagrożenia zatruciem chemicznym. Odpowiedź prawidłowa: A	

3.2 Przykład zadania do części praktycznej egzaminu

Część praktyczna egzaminu z kwalifikacji HGT.04. jest przeprowadzana według modelu w i trwa **120** minut.

Wykonaj, zgodnie z zamieszczonymi recepturami, 2 porcje placków ziemniaczanych ze śmietaną i napój śliwkowy. Stanowisko do wykonywania potraw masz przygotowane. Surowce są odważone i odmierzone zgodnie z recepturą, jaja zdezynfekowane.

Sprawdź czy wszystkie surowce są właściwie przechowywane, jeżeli trzeba zabezpiecz je.

Sporządź 6 placków. Zwróć uwagę, aby placki miały porównywalną wielkość, podczas smażenia nie stykały się i uzyskały rumiany kolor. Możesz je smażyć partiami po 2-3 sztuki.

Sporządzone placki wyporcuj i ułóż na talerzu do dania zasadniczego w taki sposób, aby każda porcja zawierała trzy placki ziemniaczane. Obok placków wyporcuj śmietanę. Przygotowany napój śliwkowy podaj w jednym dzbanku do obu porcji.

Zgłoś przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego przez podniesienie ręki gotowość do podania.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz zasad systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Placki ziemniaczane. Receptura na 2 porcje

Surowiec	Ilość	Sposób wykonania placków ze śmietaną
Ziemniaki	750 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Wyrób masę ze startych ziemniaków, cebuli, mąki pszennej z jajami i przypraw do smaku. - Na patelni z rozgrzanym olejem usmaż placki. - Wyporcuj placki. - Śmietanę wyporcuj obok placków, na talerzu do dania zasadniczego.
Cebula	50 g	
Mąka pszenna	25 g	
Jaja	1 szt.	
Olej	75 ml	
Śmietana 18%	100 g	
Sól, pieprz	do smaku	

Napój śliwkowy. Receptura na 2 porcje

Surowiec	Ilość	Sposób wykonania napoju
Śliwki	200 g	- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. - Zagotuj wodę z cukrem. - Włóż owoce do syropu, gotuj powoli. - Dopraw napój do smaku. - Napój przecedź i nalej do dzbanka. - Podaj na tacy razem z 2 tumblerami.
Cukier	30 g	
Woda	500 ml	
Sok z cytryny	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- placki ziemniaczane,
- napój śliwkowy,
- sposób wyporcjowania i podania

oraz

- przebieg procesu przygotowania placków ziemniaczanych, napoju.

Efekty kształcenia sprawdzane przykładowym zadaniem praktycznym wraz z kryteriami weryfikacji:

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
4) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	1) przygotowuje stanowisko pracy do prac pomocniczych 2) stosuje obowiązujące instrukcje obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu podczas ich używania 5) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
5) stosuje środki ochrony indywidualnej	2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
3) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	3) dobiera środki czystości do wykonywanych prac porządkowych
6) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	1) segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne 3) stosuje sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) wykonuje czynności związane z przygotowaniem surowców do procesu technologicznego	4) dobiera maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej produktów spożywczych 5) prowadzi obróbkę wstępną brudną produktów spożywczych 6) przygotowuje półprodukt do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych
2) wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności	2) dobiera metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy 3) dobiera urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
3) stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych	1) dobiera produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą 3) przygotowuje produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw 4) przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkę, owoce w różnych sosach) 5) przygotowuje proste potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone i zapiekane 6) 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)
4) przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe	6) identyfikuje rodzaje naczyń do serwowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych 8) przygotowuje napoje zimne i gorące bezalkoholowe zgodnie

	z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty)
5) zapobiega niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów	2) przestrzega zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów
6) wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów	3) dobiera urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych 4) obsługuje urządzenia do przechowywania żywności świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach
7) ocenia żywność organoleptycznie	2) ocenia organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy)

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych	2) przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów, zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera (gromadzi zgodnie z potrzebami) 3) przygotowuje urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu 5) odważa lub odmierza porcję potrawy, napoju bezalkoholowego zgodnie z gramaturą zapisaną w recepturze lub we wzorniku 6) układa wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach lub w innych naczyniach zgodnie ze schematem 7) nalewa wodę lub kompoty bądź soki do szklanek, kieliszków, gobletów, dzbanków, karafek
2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości	1) przygotowuje zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu

Inne zadania praktyczne z zakresu kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne mogą dotyczyć, np.:

- sporządzania dokumentacji wykonania prac porządkowych i czynności kontroli parametrów przechowywania surowców i półproduktów;
- odważania i odmierzania produktów na podstawie receptury;
- porządkowania stanowiska pracy kucharza w trakcie i po zakończeniu pracy;
- wykonywania czynności porządkowych po świadczonej usłudze;
- sporządzania wykazu białizny niezbędnej do obsługi gości do danego zamówienia i rodzaju usługi.